

## 高师的门脸

张生



灿若星辰。他们不仅在巴黎的思想星空，也在世界思想史的星空闪耀着持久而明亮的光芒。从八十年代到现在，他们对中国的文学、哲学、艺术的影响极为深远。

而在这些高师人中，很多人不仅只是书斋里的学者，更重要的还是法国知识分子传统的发扬者和光大者，他们中多的是勇敢地介入现实的“哲学战士”或者“文学战士”。当然，高师还培养了很多了不起的科学家，他们的发现也推动了世界的进步。因为科学的创造更需要自由的心灵，更需要质疑学术权威和学术权力所构造的世界，而世界正是因为有了异议才获得了意义，人们也正是有了自由才能创新，才创造出了这个充满意义的世界。

尽管是6月份了，可这天还不是很热。陪我一起来高师的是我同窗的学生朱麟钦，他现在是高等实践学院读博士，因为他们学院和高师是联盟学校，所以对高师也很熟悉，他就带我在一台自动售货机上买了杯咖啡，然后和我在高师的院子里坐了一会。院子四周摆放的木质桌椅旁，有好几个学生在看书或者在对电脑沉思。而四方形的院落的上空，则是无限广阔的巴黎的天空——这应该是一片自由思想的天空，否则，这小小的四合院怎么能如此迷人。

我把高师的照片发给我的朋友，忍不住感慨了一下：如今我们的大学校园动辄几千亩，有着堂皇富丽的校门，浩大的宫殿一般的图书馆，各种硬件设施也不可谓不先进，但是我们老师却往往被困在各种等级的课题里，各种名目的工程中，我们的学生也依然被各种考核各种绩点困在照本宣科的课堂里。如果老师使学生都动辄得咎，这样的大学即使进入世界前多少名，或者排在高师这样的学校之前多少名，又有什么意义呢？

我的老友谈瀛洲说，如果思想不自由，再大的大学校园也没用。他的这句话让我心有戚戚焉。

2024年6月22日，于11 Rue Beaugrenelle。

“莼鲈之思”是著名成语，也是历代文人频繁引用的典故，于是，时不时地，我们就在诗词里撞到了它。

该典故出自《世说新语》：“张季鹰辟齐王东曹掾，在洛，见秋风起，因思吴中莼菜羹、鲈鱼脍，曰：‘人生贵得适意尔，何能羁宦数千里以要名爵？’遂命驾便归。俄而齐王败，时人皆谓为见机。”两道菜能够构成一个人辞官归乡的动机，那必定是极其美味，自然惹我们好奇。

鲈鱼脍（也写作鲈），是把生鲈鱼肉切成细丝与薄片，拌上香叶和调料，直接生吃。其它鱼也可以做脍，但鲈鱼属于于鱼脍金字塔的顶尖，其王者地位历久弥坚，拥有着苏轼、黄庭坚等权威人物出具的欢喜证词。

成书于南宋的《事林广记》一书有“鱼脍”一条，介绍了切脍的具体手法，然后道是：

“将切脍取下头尾用白菜同煮作羹，只下细葱姜、盐、候熟，食脍了，供。出浙西，人谓‘黄脍羹’。食生冷，令人无所伤。汤内添醋尤佳。”

在宋代，有种固定规矩，把切鱼脍时剥下的头尾与白菜一起煮，调料只有姜末同盐，还可以下点醋，熬成清淡的“黄脍羹”，食客吃完脍之后立刻喝热羹，原汤化原食，抵消生冷鱼肉对肠胃的刺激，让浑身温暖起来。

南宋谈藎《嘉泰吴兴志》则记录，在两宋时期，吴兴（今湖州）人特别爱吃脍，也特别擅长作脍，“又有骨淡羹，每研脍悉以骨熬羹，味极淡薄，自有真味，食脍已，各一杯”，是把剔掉的鱼骨同头尾熬羹，吃罢脍后每人喝上一碗。

由上述两例可知，在鱼脍盛行的年代曾经形成规矩，切脍时要煮热羹，以便食客餐后喝点热乎的，养胃驱寒，也为了口感享受更圆满。

很多古典文化爱好者没有注意到的是，《齐民要术》里传授了“莼羹”的做法。贾思勰想来是受时代风气影响，十分看重鱼脍与莼羹，相关介绍很是细致。所以，他在那部宝藏的书里教导了“种莼法”，然后又详述了做莼羹法。从该书可知，莼羹并非素食，一定要用好鱼来煮：“《本草》云……‘杂鲮鱼作羹。’”“《食经》曰：‘莼羹；鱼长二寸，唯莼不切。鲮鱼，冷水入莼；白鱼，冷水入莼，沸入鱼。’”不同的鱼还有不同的煮法，积累的经验非常丰富。

## 莼鲈之思的真味

孟晖

值得注意的是，《齐民要术》在传授做莼羹的方法时，其名为“食脍鱼莼羹”，即用做脍的鱼熬莼羹。同条里交代得详细，“莼羹之菜，莼为第一”，“若无莼者，春中可用芜菁菜，秋夏可畦种苜蓿、芜菁叶，冬用芥叶，以莼之”，这就说明，在贾思勰编辑该书的时代，已经形成了一种普遍的做法，那就是吃鱼脍时一定要喝菜羹，还必须是同一种鱼熬成的菜羹。一年四季，不管什么时候吃鱼脍，也不管用什么鱼作脍，都要用同一种鱼熬羹。那款菜羹就是专为吃鱼脍配套的汤羹，在没有莼菜的情况下，尽可以用其他应季蔬菜，只不过莼菜是最佳选择，别的菜不能比。

《南史》“崔祖思传”里记载了一则事迹，与《齐民要术》互相印证：

“高祖既为齐王，置酒为乐。羹、脍既至，祖思曰：‘此味故为南北所推。’侍中沈文季曰：‘羹、脍吴食，非祖思所解。’祖思曰：‘鱼鳖脍腥，似非向吴之诗。’文季曰：‘千里莼羹，岂关鲁卫。’帝甚悦，曰：‘莼羹故应还沈。’”

这则记载坐实了一件事：南北朝乃至更早的时期，吃鱼脍时一定要喝鱼菜羹，是固定的配置。所以，南齐高祖设宴的时候，宴会中间有一道环节，是鱼脍与配套的菜羹同时呈上。因此，那场宴会上是“羹、脍既至”，在场的人也把羹与脍连在一起争论。崔祖思族出北方的清河崔氏，称赞说：“鱼脍与菜羹这种组合的美味，一向无论在南方还是北方都备受推崇。”不料南方沈氏家族成员的沈文季当场爆发，反驳说：“配脍的羹同鱼脍都是吴地的特色美食，过了长江就没有，不是你一个北方粗人能懂的！”显然他输在了没文化，崔祖思有力地反问：“《诗经》里的‘鱼鳖脍腥’，好像不是讲述吴国历史的诗吧！”

从崔祖思的话来看，鱼脍与鱼菜羹配着吃，是大江南北普遍的规矩。所以，当张翰“思吴中莼菜羹、鲈鱼脍”，他并非想起了两道不同的美味，而是在思念一套组合美食，一款固定的大餐。打个比方，莼菜羹与鲈鱼脍，不是像扬州干丝与松鼠鳜鱼那样，是两道不相干的名菜，而是有点类似鸭架汤同北京烤鸭的关系。也就是说，《事林广记》《嘉泰吴兴志》展示的宋代吃脍规矩，是继承了相当古老的前代习俗，类似的习惯早就存在，很难说最早产生在什么时候，但确实一直延续到了宋人的生活中。不过，值得注意的是，“羹、脍既至”，“羹、脍吴食”，“思吴中莼菜羹、鲈鱼脍”，都是羹在前而脍在后，显示南北朝时的次序与后世不同——在南北朝时，是鱼菜羹与鱼脍同时上桌，大家先喝一碗羹暖暖胃，给胃里打个底，然后再吃又凉又生的鱼内丝。

《齐民要术》指明，“莼羹之菜，莼为第一”，就莼羹而言，一方面，固然可以单独用某种鱼熬羹，只要有鱼同莼菜，随时都可以熬莼羹，莼羹可以作为单独一款佳肴去享受；另一方面，则是形成了强大的习俗，那就是做鱼脍时，最佳选择是配莼菜羹，吃鱼脍之前喝到的不是别的菜羹，而是莼羹，那才是完美境界。因此，贾思勰在书中标得明确，他所传授的就是“食脍鱼莼羹”，用做脍之鱼煮成、专为配鱼脍的莼羹。

看了《齐民要术》里的该条菜谱（以下简称“齐谱”），就能明白，何以南朝人要把莼羹提升为文化品格的象征。那莼羹无论制作方法、形态与口感，确实与其他菜羹不同。当时，煮菜羹一般要下硬米饭，以便形成稠糊态，但因为莼菜天然附有黏液，所以“齐谱”强调，做莼羹时一定要下硬米饭，结果就是莼羹与其他菜羹截然不同，成品清亮。另外，一般的

菜羹会下葱、咸菜、醋等调味，但《齐民要术》告诉我们，做莼羹绝对不要下那些调料，只用豆豉汁与盐调羹：

第一步，先用豆豉煮好豉汁，然后把豉汁单独在一只锅内加热一次，一沸腾就下火，再过滤出豉渣，仔细澄清。其间不要用勺子去捣碾豆豉，那会让豉汁浑浊。澄清的豉汁一定要呈新琥珀色，即透明的黄褐色，如此不仅色泽好看，而且不会有苦味。

第二步，在一锅冷水里同时放入鱼同莼菜，水煮着，加入豉汁与盐，要点是整个过程都不要用勺子搅动，否则鱼同莼菜都会碎。

第三步，熟羹煮成，再兑入干净的凉水，羹与凉水为十比一的比例，如此的成品“清脍甜羹”，而且经凉水迅速降温，马上就能甜。

《齐民要术》随即载录了《食经》的做莼羹法，其中有很多技术要点：鱼要切成薄片，大约长三寸、宽二寸到二寸半，以鳊鱼为例，如果鱼比较大，要把鱼身破为二，然后斜着下刀并横切，鱼片基本就是鱼身横宽的长度。莼菜则不切碎，但要仔细择净，并用滚水烫一下。如果是用白鱼熬羹，则是冷水下莼菜，水沸后再下鱼。盐也要事先用水浸成盐汁，熬羹时倒入盐汁，以保证羹清而咸味均匀。

显然，在《齐民要术》成书的时代，以及其前后的年月，用切脍时剥下的头尾熬羹的方法尚未出现，规定的做法是用与脍同种的鱼熬羹。《齐民要术》在“脍齏”一节后补充：

“脍鱼肉，里长一尺第一好，大则皮厚骨硬，不任食，小可作鲜鱼耳。”

古人对于作脍之鱼的品质极其讲究，以去掉头尾之后鱼身长一尺为最佳，更大的鱼作脍不好吃，只能派做其他用途。由此推测，一同到案的鱼，其中不适合做脍的正好用于熬羹。

《齐民要术》展示的莼羹一如几百年后的烫脍羹、骨淡羹一样，要将鱼与莼的清新最大化，羹汤则力求清透。我们可以根据《齐民要术》所述，想象一下一道南北朝时的莼羹形态：汤汁透明清亮，全无杂质，因为莼菜天然的胶质而微黏黏稠，又带一点豆豉汁经冲淡的琥珀色，汤中是细嫩的莼叶浮沉，间以一片片大块的齐整鱼片。喝一口，莼叶轻滑，鱼肉鲜嫩，汤液温润，只有一点点咸味，但却口感舒服。

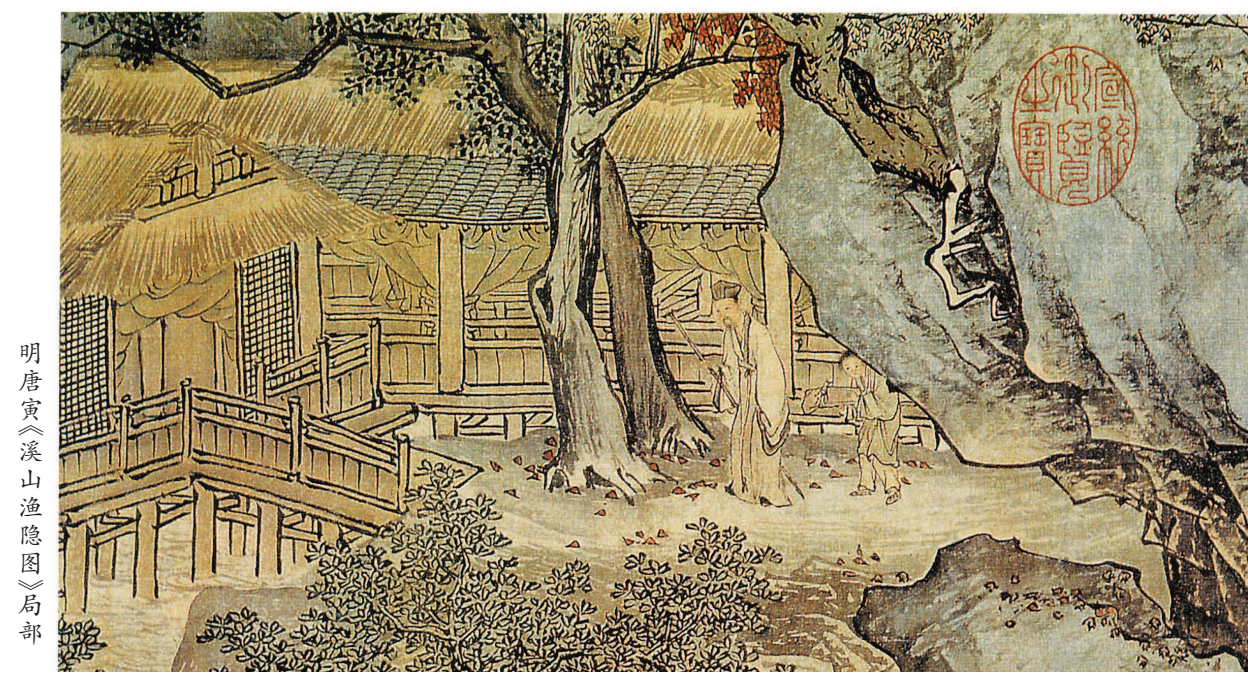
需要注意的是，在漫长岁月里，北方曾经一样流行莼羹。据《齐民要术》引古人《诗经》研究，《鲁颂·泮水》中“思乐泮水，言采其芣”的“芣”就是莼菜。另外，《齐民要术》本身也是证据，该书非常重视鱼脍与莼羹，介绍了人工种莼、食脍鱼莼羹以及脍羹的做法，但却没提到鲈鱼，这就说明，贾思勰并不清楚江南的相关风气，由此，我们可以推断，该书关于莼羹的一切，都是在传授北方经验。也就是说，历史上，莼菜羹并非“吴食”，北地也一样流行，一样重视，北方人与南方人一样，都认为莼菜羹是羹中首选，是伴脍妙品。

不过，沈文季以千里湖产的莼菜为例，指明了一项事实：长江三角洲一带的莼菜比北方的莼菜更为美味。所以，《世说新语》表述得精准，“吴中莼菜羹、鲈鱼脍”——张翰思念的是故乡的莼菜羹与鲈鱼脍。

洛阳不仅没有张翰家乡那么好吃的莼菜羹，更要命的是，没有鲈鱼，所以在洛阳当官的代价就是休想吃鲈鱼脍。另外，《齐民要术》报告说，北方的莼菜到了农历七月至十月间便长得老，无法吃，这就意味着，秋天就无法享受莼菜羹了。然而，鲈鱼恰恰是秋天的美食，因此，在张翰的故乡，只有到了秋天才能吃到用鲈鱼煮的莼菜羹，才能吃到鲈鱼莼羹与鲈鱼脍配套的季节美食。

所以，《世说新语》是给出了这样的情节：张翰发觉，秋风在洛阳吹起来了，秋天到了，在那一刻，他忽然意识到：假如此刻在家乡，我会和亲人好友一起，喝上一碗鲈鱼片同莼菜羹的清羹，然后痛痛快快地吃生鲈鱼切的细丝与薄片。然而，此刻，家乡在他千里之外，熟悉的一切都那么遥远，而身处陌生环境里，在位不大大聪明的手下做官，周围充满了不祥的气息，洛阳似乎早晚会变成灾难的现场。他悟了：我应该在家里而不是在这里，这一切都太荒谬了，我为什么要继续耗在洛阳而不回家？

一如刘义庆暗示，张翰其实是看清了当时危机四伏的局势，找一个避重就轻的借口，迅速抽身。因此，那一典故才在后世引发那么长久的回响，士大夫们凭之表达复杂的感想。不过，一旦厘清吴中莼菜羹与鲈鱼脍的大致细节，我们多多少少地能够体会张翰在洛阳秋风里瞬间涌起的情感。



明唐寅《溪山隐图》局部

## 读水者

陆春祥

许多年前，一个盛夏的中午，那个少年，正蹲在水边，低头捧水洗脸。路边有一担沉重的柴草，那是少年上午的劳动成果，他要到柴草挑到窑厂去，一百斤可以计十分工分，不过，这担实在太沉了，超过了他的平时的能力，少年感觉到前所未有的疲惫。好不容易扛到了溪岸，他要到水边洗洗。一处深潭，水面在烈日下一晃一晃的，碧水映着少年红扑扑的脸庞，有游鱼窜来窜去。少年眼盯着水，他知道水往东流去，但他不知道眼前的水会往何处流，在哪里耽搁，他幼时，在母亲的怀抱里，最远只去过上海，他想，水会在上海入海吗？

后来，少年成了青年，他在大学读到希腊先哲泰勒斯一句话：水是万物的始基。他恍然有悟，天天住在水边，却从来不知水有这么伟大，它能孕育万物。他家乡那水，是分水江支流，分水江汇入富春江，富春江再汇入钱塘江，而钱塘江确实可以流到上海南汇，并在那里注入东海。

少年自然是我。我对水，似乎有种天然的关注，却只是关注它的外表形态，换句不太恰当的话，就是希里糊涂地喜欢。写过不少关于水的文章，却都是泛泛而言，自我感觉不是一个深度读水者。英国作家、航海家、探险家特里斯坦·古利，他的《水的密码》，让我大开眼界——我终于遇见了一位真正的读水者。

1. 古利曾带着他的团队，数十年来，在五大洲考察水的各种活动。昆虫的活动范围较小，他们观察到，很多昆虫，都只在距离淡水几米之内的地方活动。苍蝇让人讨厌，但撒哈拉的苍蝇，却可以提供一种可贵的线索，它非常可靠地指示附近的绿洲。蜜蜂也是如此，它们总是沿着直线往返水源飞行几百米，在空中划出一道微弱的图案，指引着水的方向。

通过昆虫可以找到水源，那么其他动物呢？比如飞鸟。鸟是没有汗腺的，这就意味着，它们流失水分的速度，要远远高于很多哺乳动物，也就是说，它们与水源的距离可以远远大于一些昆虫和哺

乳动物。古利从观察的成果分析，很多鸟类其实都有着非常固定的地盘，比如翠鸟，它们就是地盘性河鸟，在旅行之后，它们会飞回河边的本大本营，找到翠鸟，就可以找到淡水河。这里面还有学问，许多鸟类，对淡水和咸水有极为不同的偏好，比如海鸱，对淡水毫无兴趣，比如骨顶鸟，对咸水也兴趣索然。

通过动物可寻找水源，那么植物呢？古利觉得植物更有趣。许多野草，其貌不扬，许多野花，令人着迷，野草野花，每一种植物都有着它们喜爱的土壤湿度，从这里就可以发现土地的含水量，从而找到水源。比如黑树，英国最濒危的乡土树种，你发现了它，附近就一定有溪水。比如“莱特富特地衣”，明绿色，上面零散长着一些黑斑，它喜欢潮湿的空气和环境，看到这种地衣，附近一定有水源，越近水处长势越旺盛。

古利团队发现，探险者认识能提示水源的植物非常重要，有些植物，本身就蓄水。比如旅人蕉，它的叶子排列生长，它的基部就能蓄水。比如起绒草，意思即为“对水的渴望”，从名字上也可以探究出它与水的关系，原来它的基部凹陷处，就有水蓄积。

植物蓄水，最典型当数椰子，椰子是树的果子。我去额济纳，很好奇能活那么久的胡杨，是怎么生长出来的。当地人告诉我，胡杨树幼时多枝条，叶互生而细长；高过一丈时，有主干，此后树身渐粗而高，细枝条逐渐减少，等长到几丈以上时，它树身的上部开始中空了。不过空的地方都储藏着水。胡杨虽为沙漠之树，但也需要较多水分，胡杨树的根极深，可直达沙底，吸收地下水。老树枯

死，幼树于附近又会丛生。

2. 我惊诧于古利书中那些对，水有特异功能的人，他们都是顶级读水者。

岛屿的四周，水面以一种带有指示性的方式变化着，迎面撞上岛屿的波浪会反弹回来，与持续涌来的涌浪混在一起。流经岛屿附近的波浪会发生弯曲，并在岛屿的两侧形成不同的水文图案，在岛屿较远的一侧，则产生一片无涌区。太平洋的岛民们，可以根据船只特定的摇晃运动，来推测岛屿的方向。

中国人说，武林高手常出在民间，确实如此，那些平常人，外表不起眼，却具有不寻常的能力。纳瓦霍印第安人，仅将耳朵贴在地面上，就能判断出是否有马匹在靠近，甚至还能推断出马的数量、速度、距离以及是否有人骑在它们身上。所以，利用同样的原理，古利他们发现“地震仪水坑”，就这么一个小水坑，也可以用来监测地面和空气中轻微的震动。

还有更神奇的。太平洋岛屿的航海家，在乌云密布的夜晚，通常仅通过感知船身下的海浪，便找到了自己的航线。古利他们的调查中，甚至听闻，有航海家并未十分依赖直觉，而是通过自己的鼹鼠来感受海洋的运动。

从小到无法察觉的涟漪，到波长为一万两千英里，要花费十二个小时传递的大波浪，水波在大小上千差万别。但所有的波浪都有一个共同点，就是它们会将能量从一处传至另一处。理论上，这种能量可以来自任何地方，但在海洋

里它只有三个主要来源：月亮、地震以及海风。月亮引发潮汐，地震制造海啸，海风吹过水面，将其部分能量传递给水，此种能量朝着某个方向运动，这个过程以波浪的形式呈现在我们眼前。

千万不要小看这些波浪。古利告诉我们，地球自转，海洋里会产生一种“开尔文波”，个中原理，犹如搅动一杯茶，茶水运动，杯内的某些地方升高，某些地方下降，也会看到杯内四处打旋的细小波浪。由于开尔文波是自西向东单向传播，海岸线就成为影响潮高的一个重要因素，朝西的港口往往会比朝东的港口更多出现巨大的潮汐。海啸也是海洋波浪的传递，2004年12月，印度洋海啸，那些之前还不到膝盖高的波浪，摇身一变成为三十米高的致命海啸，横扫沿岸居民区，十四个国家的二十万人遇难。即便是一般的河流，也有涌潮，比如法国的塞纳河就有涌潮，在它的特性还没有被详细记载、了解或者预测的时代，1842年，维克多·雨果九岁的大女儿和她的新婚丈夫，就在涌潮中丧生。

3. 2024年6月10日上午九点，在富春庄，我读完《水的密码》，这一天是端午节，恰遇夏雨滂沱。我坐在阳台上，看院子里那株杨梅树在大雨中的反应。水从树杈、嫩枝和树叶上急速滑落，橄榄形的杨梅果，正由嫩黄转为青色，它身上的细绒毛，被雨水潮得紧贴贴在果肉上，我每日会近距离观察杨梅果，所以知道它的形状。

一个小时后，雨停了。杨梅树上的水滴，慢慢汇聚，再顺着树叶淌到树根部。细观一张树叶，水在叶尖中央沿细小的叶脉滑下，最后在叶尖处汇集，水滴悬挂在叶尖，水的张力或黏性与重力相互较量着，当足量的水聚集在一起，重力占了上风，水滴突然跳了下来。而此时，那叶子，仿佛卸下了千斤重担，优美地向上弹。大雨雨后的半个小时内，这样的重复，会有好几次。

大雨及雨后的如此观察，我以前曾进行过无数次，但这一次不同，这一次是我读了古利的书以后进行的，而且，古利从实验角度，多方位解释了这

种原理。大雨中树上的水是从上往下滴的，而从小草到参天大树，我们所见到的每一株植物，都需要依赖毛细作用，将水从地下运输到最高处的叶子。树的内部，并没有水泵之类的东西，但是成千上万吨的水，都要从土壤里运输到高高的树冠，没有毛细作用，根本无法做到。

房檐上那倾泻而下的水柱，时高时低，这飞溅的水，也有学问。一百多年前，英国皇家海军工程学院的校长兼物理学教授沃辛顿，运用最新高速摄影技术研究飞溅，将研究成果写成了一本《飞溅研究》，于1908年出版。因为这项研究，人们就称飞溅为“沃辛顿飞溅”。

我在读这一节的时候，忽发感想，非专业研究者，没必要如此细致入微地了解飞溅，我只是感叹，人类的许多发现，都是在别人完全不注意的地方。而作为一个读水者，如果既能写出“飞流直下三千尺”的诗句，又能深知个中奥秘，那真是一件大乐事。

4. 三槐村口，天溪湖边，有一家民宿很特别，它叫“水边的修辞”，显然，名字来自我的书名。《水边的修辞》中有十三个标题，有九个被直接用来做房间的名字，前八个是：桐树下的茅屋、黄昏过钓台、春山、公望富春、欢喜树、乃粒、主角、羽飞。第九个，在美的日子。

民宿主人陈爱军毕业于毕浦中学，虽和我没有交集，但与我一样，对那所被称为“美院”的学校同样有着不一般的感情，所以，我毫不犹豫地无偿授权与他。我希望，在“水边的修辞”，不仅能领略眼前一湖碧水的万千美好，更能将桐庐乃至整条富春江的悠久历史文化一窥究竟。

又一次伫立富春江畔。我望着对岸的桐君山白塔，塔如柱伸向天空，山脚深潭下那碧波，一直铺到我眼前，江面宽阔，时有白鹭横江，江水默默流淌。凝眸大江，想起泰勒斯，想起《水的密码》，不禁深深着迷。