

也谈「风马牛」

陈福康

稽疑》卷二中“马牛其风”一条也这样说：“因牝牡相逐，而至放逸远去”。但这样就“把简单而明白的问题复杂化了”（严老师语）。在明人所编的晋人杜预、宋人林尧叟的《左传杜林合注》中，对“风马牛不相及”是这样注释的：“杜：‘楚界犹未至南海，因齐处北海，遂称所近。牛马风逸，盖未界之微事，故以取喻。’林：‘牝牡相逐曰风。言虽牛马风逸，牝牡相逐，亦不相及。喻齐楚远不相干也。’”亦即杜预只说了“风逸”一种解释，而“牝牡相逐”则是林尧叟说的，不过林氏也试图将这两种解释调和起来。

问题本来确实是简单而明白的：“风马牛不相及”一语要说的就是不相及，不相干，也就是现在上海、江浙人说的“不（勿）搭界”。马牛再疯跑，跑得再远，也是可以追上的，这并不够用来说明不相及；只有马和牛即使各自发情也绝对不可能“相逐”，这才足以说明不相干。这是多么生动、多么风趣、多么直接明了的比喻啊！“风”的这个意思，不仅早在《尚书》中就有了，而且还一直流行在民间。至今在“风骚”“风淫”“风汉”“风月场”“风月债”“风流子”“风情万种”“风言浪语”等等词语中仍有着它的“遗义”。因此，我认为“风马牛不相及”一语，虽然我们今天能查到的最早的书记是《左传》，但其语源应该是更早就有的民间谚语。

这样的看法也许古人早就说过。如宋人马大年《懒真子》卷五云：

楚子问齐师之曰：“君处北海，寡人处南海，唯是风马牛不相及也，不虞君之涉吾地也，何故？”注云：“马牛之风佚，盖未界之微事，故以取论。”然注意未甚明白。仆后以此事问元城先生，曰：“此极易解，乃丑诋之辞耳。齐楚相去南北如此远，马牛之病风者犹不相及；今汝，人也，而辄入吾地，何也？”仆始悟其说即《书》所谓“马牛其风”，注云：“马牛其有风佚。”此“风”字同为一意。

所谓“丑诋之辞”，就是市井乡间的骂人话。“马牛之病风”，就是马牛因发情而发疯。如果不是发情发疯而只是平常的放逸奔跑，为什么要说它们是“病”呢？（马大年说的元城先生，就是司马光的门生，北宋大臣刘安世。）宋人周密《志雅堂杂钞》卷下《书史》中也说：“风马牛事，服虔注云：‘风，放也。牝牡相逐谓之风。’今人不肖子呢呢于游荡者，亦谓之‘风子’。岂此意耶？”所谓“不肖子”就是今天说的流氓阿飞。

清代训诂大师惠棟在《左传补注》更引了《吕氏春秋》高诱注（并再次引《尚书》）来说明“风马牛”之“风”乃“风合”（性交）之义：“《吕览》曰：‘乃合累牛腾马，游牝于牡。’高诱曰：‘累牛，父牛也。腾马，父马也。皆将群游从牝，于牡之野风合之。’其说与贾侍中（贾逵）盖同，汉儒相传说有语也。《尚书》云‘马牛其风。’清人焦循后来在《春秋左传补疏》中也写了完全相同的话。

清乾隆时进士李惇《群经识小》卷五写有专条《风马牛》，也简单地认为“风马牛”之“风”就是“牝牡相逐谓之风”，《书》“马牛其风”是也。《尚书正义》亦引此为证。“而认为其他立说均‘于文义终不分明’。乾隆时学者郑光祖《一斑录》的“杂述七”也写有专条《风马牛》，也简单地认为“《左》‘风马牛不相及’，谓马与牛虽不顾廉耻，然且各从其类而不混；何君之涉我地也！此楚子刺讥之词，谓齐桓畜类不如也。若谓‘马好逆风、牛好顺风’，是曲为之解矣。”

因此，我认为“风马牛”的语法结构不是动宾结构，而是定语结构的偏正短语，即“风的马、风的牛”也。

前不久，“苏式绿豆汤”上了社交媒体的热门。起因是几位北方游客到太仓旅游，点了杯绿豆汤，没想到却被店家端上的这杯“豆是豆，米是米，汤是汤”，还“五颜六色”的苏式绿豆汤震惊不已。

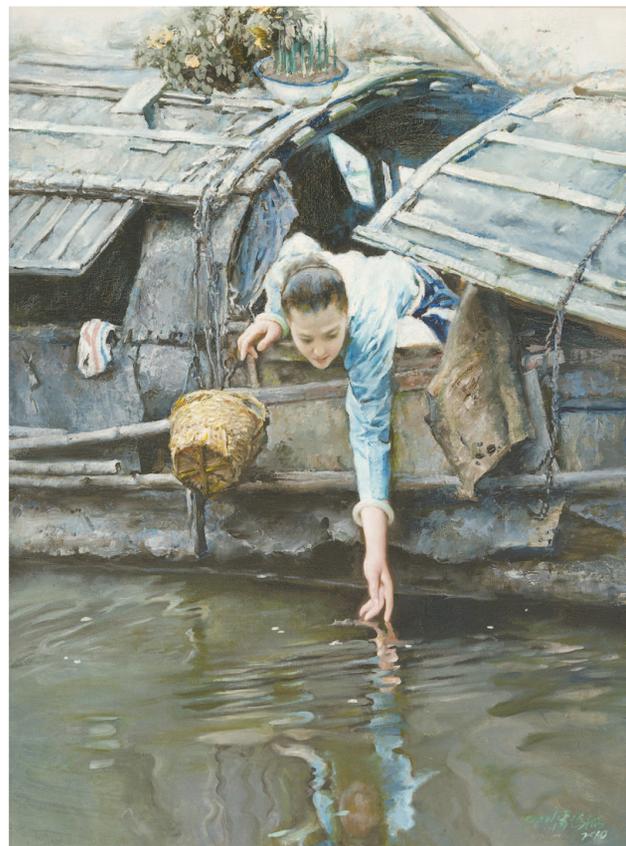
和常见的绿豆汤不同，苏式绿豆汤采用“蒸”的做法。将糯米与绿豆分别煮熟，火候要小心把握，不能让绿豆“开花”，糯米也要保持微微硬。绿豆汤底由薄荷水制成，传统做法要将薄荷叶和冰糖一起熬制冷却，现在有些商家则用薄荷香精代替，吃不惯的客人会将其戏称为“牙膏水”。准备好绿豆、糯米和薄荷水三种主要配料之后，绿豆汤里还要放上些“五颜六色”的玩意，其实不过是蜜枣、红绿丝、冬瓜糖、葡萄干等蜜饯。双塔集市旁边的“伴夏店”是专卖苏式绿豆汤的老店了，店里还开发出糯米绿豆汤、乌米绿豆汤和红豆汤，清凉消暑，很受本地食客喜爱。

“去中药房配酸梅汤”也是许多年轻人追捧的消暑方式。酸梅汤的配料一般有乌梅、陈皮、山楂、甘草等，都是常见的中药材，买回家去大火煮开，加入冰糖，放凉后就是夏天最好的解渴饮料了。梁实秋在散文集《雅舍谈吃》中专门谈到北平信远斋的酸梅汤，“冰糖多，梅汁稠，水少”，“味浓而醇”，“上口冰凉，甜酸适度”。苏州人对酸梅汤也有自己的喜好。他们会去饮食店“零拷”酸梅浓缩汁，带回家再兑水调配。

“零拷”即拆分零售，在上世纪七八十年代，家门口售卖米面调料的小店都这样售卖酱油、醋、酒等日常用品。带上自备的容器，去桐泾路附近的“苏州蜜饯门市部”零拷几瓶酸梅汁和橘子汁的浓缩液，顺便再买点奶油话梅、盐津肉肉、冰糖杨梅等蜜饯小吃，回去兑上水和冰块，再加点桂花，一顿美美的消暑下午茶就准备好了。

陆文夫笔下的苏州美食让当代文学的读者垂涎不止，《美食家》里的“孔碧霞私房家宴”几乎成为了苏州美食的最高高度，里面的十二道鲜花冷盘、番茄虾仁、芙蓉鸡球、菊花鱼，还有最为出名的“三套鸭”都是美食爱好者追捧的对象。据说，小说里的美食是虚构的，陆文夫自己也没尝过，但这并不妨碍苏州的各大饭店争相制作小说中的盛宴。得月楼和半园都曾烹制过“孔碧霞家宴”，并且还根据陆文夫的口味和饮食习惯进行了改进，形成了十二围碟、八菜一汤、五道点心的经典菜谱，一方面促成了苏帮菜的创新，另一方面也进一步推广了“陆苏州”的文化内涵。

苏州作家朱文颖在小说《水姻缘》中也尝试用美食与陆文夫对话。一般的苏州宴席，头道热炒是清炒虾仁，陆文夫为了突出孔碧霞家宴的独特之处，特别将这道炒虾仁盛在通红的番茄碗中端上来，不仅色泽鲜亮，还别有一番风味。而朱文颖在《水姻缘》则尝试了两种虾仁的做法，一是碧螺虾仁，采用新鲜手剥活河虾和碧螺春茶制作而成，原汁原味，清新淡雅；另一种则是炆虾仁，原料是活的河虾，并加入白酒、生抽、醋、麻油和姜蒜等小料，拌匀后



食在苏州

刘扬扬

即可食用，上桌后虾还在跳动，肉质鲜嫩，咸鲜爽口。

陆文夫喜爱苏州的青石板路和长长的巷道，他关注普通人、寻常事，对苏州的日常美食更有一份情怀。在《美食家》开头，陆稿荐的酱肉、五芳斋的五香小排、采芝斋的虾子鲞鱼、玄妙观里的油臭豆腐干等饮食，就勾勒出一幅苏州百姓的日常食谱。《小贩世家》里的朱源达挑着一副馄饨挑子卖馄饨，馄饨一个个圆鼓鼓的，碗里飘着辣油和葱花，是一种冬夜里的温暖。小贩也卖时令菜品，春天卖杨梅，秋天卖菱藕，夏天卖西瓜，冬天卖烘山芋，用一副挑子挑起了苏州的烟火气。

苏州的点心更是可口可爱。在孔碧霞家宴中，除了热炒大菜，还有三道甜食，即剔心莲子羹、桂花小圆子、藕粉鸡头米。前两道较为寻常，而鸡头米可以算是苏州最具地方特色的甜点了。

鸡头米是灾实的一种，生长在苏州周边区域，以黄天荡一带为最佳，又称苏灾，初秋结果。与其他的灾实品种相比，鸡头米果实更大，采摘讲究，一般要手工剥壳，所以价格居高不下。鸡头米属于江南“水八仙”的一种，叶大如荷，花下结果，形似鸡头，果实淡黄，大小如珍珠，口感香嫩弹糯。清代诗人沈朝初有《忆江南》云：“苏州好，葑水种鸡头。莹润每疑珠十斛，柔香偏爱乳盈瓯。细剥小庭幽。”鸡头米做法多样，和莲藕、菱角一同清炒，即是苏州老字号饭店的时令菜“荷塘小炒”。更合适的可能是做成甜点了，煮熟后加入藕粉搅拌，撒上桂花、枸杞、红白相间，甚是可爱。

黄天源的枣泥拉糕在朱文颖的《水姻缘》中也相当惹人注意。黄天源是苏州糕团老字号，清代道光年间创立，位于观前街的老店常年排队。枣泥拉糕制作时，需将糯米粉和细砂糖用开水混合后蒸制，再配以红枣泥，充分揉搓拉

笔会

水上人家

(油画)

潘鸿海

选自浙江美术馆
“风景旧曾谙——潘鸿海
油画艺术展”

闻有诵经声，不知从何处传来。查看四周，空无一人，后在塔身处看到一个很不起眼的木音响，遂释然。此塔为护国宝塔，建于小音，周身刻有佛像八十八尊，仔细观之，佛像多有损毁，但不减古朴之姿。《日下旧闻考》记：“极乐峰在马鞍山之西，太古洞即化阳洞，亦名虎洞洞，山洞刻太古化阳洞五字。洞左右塔十一层。”由此可确定，观音洞即太古洞，寻访得遇，幸甚。天色微暗，我匆匆返回，到景区门口，沿小径，向南步行约五十米，即到孙猴洞。洞门紧闭，用力推开，为一狭小洞穴，有孙猴彩色塑像，别无他物，古人对此洞亦有记载：“其广二十笏，一石龟伏焉。”

此次到戒台寺一游，还有两件未曾料到的事情，后来回想，真是何其幸哉。其一是在戒台寺吃素斋。此前，已听说可以到戒台寺品素斋。我去过不少寺庙，游客在寺庙吃斋饭，还是较少的。这次到戒台寺，经过一番辛苦跋涉，才理解寺院的慈悲。这里地处偏僻，山势险峻，至今也无商铺，想来古代有游客或香客来此，也只能在此吃斋饭了。而这个传统，应该是一直保留下来了。斋饭十一点半有一场，十二点有一场，每次可以容纳九十人同时进餐。待我参观一遍寺院，再过去排队，两场斋饭已毕，但还是吃到了一碗素面。其二则是我从千灵山下来，在停车场预定了网约车，但过了四十分钟，也没有车，拦车两辆，未成，干脆决定步行下山，但已疲惫不堪，下山之苦，可想而知。不久，又见一车，拦住，询问可否搭车下山，竟爽快同意。立即奉上车费，没想到车主要表示，遇见便是缘分。他是下午来此爬山，说过去从东南方向来，风景更美，这次来，那边山路封闭，故而到了这边。想想文献记载，他所选择的正是古人的进山路线。又问目的地，竟与我过去的地方完全一致，于是一路相谈，可谓快哉。此乃戒台结缘矣。

2024年7月21日



戒台寺白皮松

戒台寺游记

朱航满

古人游戒台寺，颇不易。《长安客话》有记：“卢沟桥西北三十里为灰厂。出灰厂入山，两壁夹径，行百折，径尽始见山门。”《燕都游览志》亦记：“戒坛在西山最深处，渡浑河西行可二十里，两涯中通一径，丹林黄叶，与青峦碧涧错出如绣。远望西北一峰如灵璧石，以为戒坛必在其下。过延庆庵，呼山僧问之，曰极乐峰也。西行不五里，石阑丹壁，已至寺门。”读这两段记载，颇为神往。

我去戒台寺，先到石厂，然后坐车到苛罗陀，实则已到山脚下。手机导航显示，步行上山至少需一小时，后打车前往，果然如《长安客话》所言，乃是“行百折”，古代的上山之路，一定更为艰难。古人的进山之路，显然是另一条，但上山之路，应是相同的。从地图上来看，我是从东北方向进山，古人则应是从东南方向进山。现在交通便捷，九点从市区出发，到戒台寺，已十一点，想必古人从市区出发到戒台寺，路途多为崎岖山路，又步行上山，至少要大半天方可。再如《日下旧闻考》记载，更显深山藏古刹之佳妙，“其地渡浑河而西，山径盘互，迂回而入，中复豁焉宏敞，坛殿轩翼，犹见古遗址。深山长谷，乌可少此清严之宇以眺览名胜哉？”

戒台寺，以戒坛闻名，位列三大戒坛之首。我到戒台寺，先是在天王殿和大雄宝殿略作游览，然后上台阶，便可看见千佛阁。千佛阁旧址因年久失修，殿墙倾斜，已成危房，于1965年拆除。现在的千佛阁，实为2015年重建，气势恢弘，但去正在修缮，未能进入参观。《帝京景物略》有记：“上千佛阁，俯浑河，正曲，勾其三面，如块然。”在千佛阁上，可三面俯瞰远处，视野极开阔。阁前向右走，尽头再左拐，进入院落，便是选佛堂，其地分外清幽。《瀟湘堂集》有记：“坛在殿内……阁前古松四株，翠枝穿结，覆盖一院。”人选佛堂，殿内有一戒坛，实为一高台，上有释迦牟尼像，

两旁有椅子数把，供法事之用。戒坛之特别，还在于戒坛四周的小窟，有各种彩色塑像数百尊，高约一尺余，形状各异，不似佛像，实为戒神。我在殿内绕戒台一周，颇感佛事之庄严，顿生敬畏之心。《长安客话》记：“坛在殿内，整石为之，中有高坐，为每年说戒之地。周围皆列戒神。四月八日，游僧毕集听戒。坛创自隋唐间，国朝重建，辽金时所植松俱在。”《燕都游览志》又记：“殿宇宏丽，楠栢参差。坛在殿中，以白石为之，凡三级，周遭皆戒神。”

戒台寺有古松，堪称奇观。《鸿雪因缘图记》有“戒台玩松”一景，可见戒台观松，早已为文人佳事。刚进寺中所见的白皮松，已经有1200多年的历史。在千佛阁的台阶前，有棵倾斜生长的自在松，树枝向下铺张，有游客称其自由发展而不受约束。而在台阶之上的平台，由左至右，依次有活动松、卧龙松、九龙松和抱塔松，各具特色。麟庆于游记中写道：“望千佛阁，丹影飞空，阁前数松，翠云匝地。”其中，我最为喜欢的是活动松，其松伞舒张，松荫婆娑，令人赞叹。最为惊叹的，则是九龙松，此乃白皮松，树枝粗壮，主干分出九条树枝，又由此再分出若干树枝，十分壮观。当然，最为有名的，要算是卧龙松了，其树身如虬龙，卧地生长，半个树身在空中，有一石碑作支撑，碑上题有“卧龙松”三字。而最为奇特的，则要算是抱塔松了。古松斜枝生长，两条粗壮的树枝缠绕，如

左右护法，抱住了下面的墓塔，那是戒台高僧法均的舍利塔。戒台寺古树林立，以上名树之外，还有菊花松、莲花松、凤尾松等多棵，皆可玩赏。

《日下旧闻考》对西山古寺有生动记载：“西山地接神京，岭岫绵亘，林壑深美，中多有精蓝古刹。”这种独特的山川形势，使得戒台寺既为佛教圣地，又为揽胜佳境。朱自清在散文《潭柘寺戒坛寺》中写到，戒台寺正殿前的平台，“眼界最宽，教人想起‘振衣千仞冈’的诗句，以为此处为戒台最佳处。而对于戒台古松，他还作了如是评论：“若在月光下，森森的松影当更有可看。此地最宜低回流连，不是匆匆一览所可领略。”在戒台的院子前，我还看到一个近代的经幢式墓塔，十分精美而特别，颇为意外。此塔为月泉新公禅师墓塔，八面石柱体，记述戒台主持月泉新公长老的生平。经幢上檐雕有八幅乐图，乐妓手中分别拿着排箫、琵琶、琴、笙、贝、龙首笛等乐器，载歌载舞，宛如天仙。金申在《戒台寺的石经幢》中，对这座经幢有过介绍，并特别称赞其雕刻大胆：“有一位妓女袒上身，赤足，双手各持披帛一端，一腿屈膝，一足外伸，正在翩翩起舞。”

游毕戒台寺，已是午后时分。出寺门，沿山路出发，走了一刻钟左右的石板小路，终于见到戒台寺塔林。半山上有古松，茂林遮阴，苍翠葱郁，风景极佳。塔林系历代高僧之墓塔，二十余