

京都的风与景

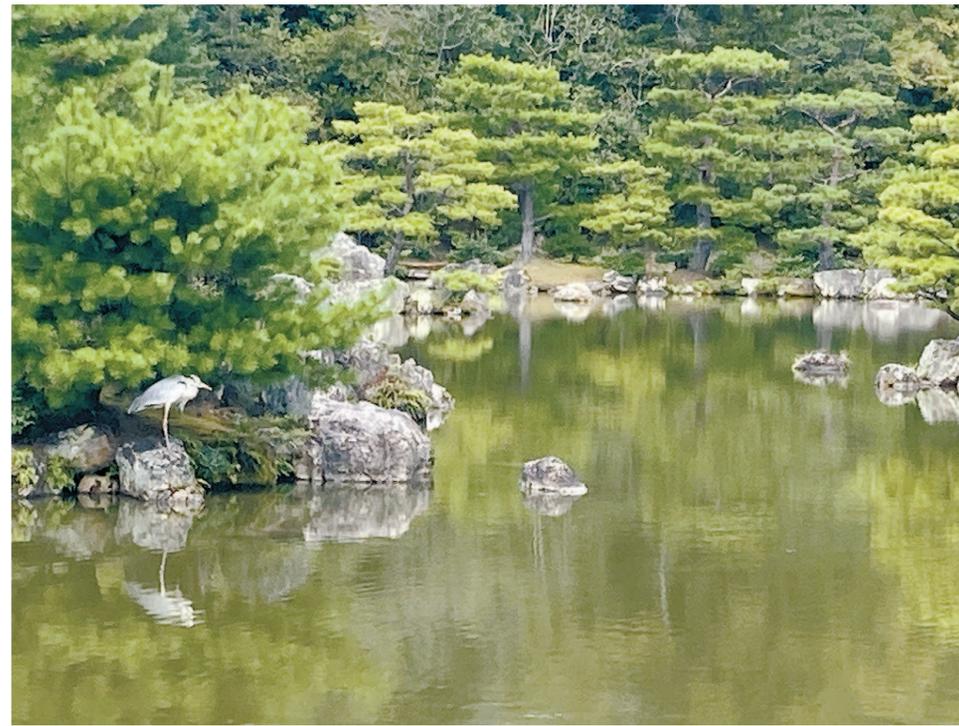
罗小茗

对于京都的印象，来自于十多年前的那个初秋。熙攘的人群，静穆的楼阁，人群中穿梭而过又俨然独立于世的艺伎，层层交织之下，颇有些不真实感。唯一清晰的画面，是黄昏时分，即将离开，流连之际回望鸭川。京都的风轻轻吹拂过缓缓流淌的鸭川，悠闲嬉戏的水鸟和周遭的喧闹在那一瞬间安静下来，摊在眼前的，是一座淡然处之的城。于是，一有机会重游，便想要去求证这座记忆中的京都，想要在越发拥挤嘈杂的世界里去寻那一刻的淡然。哪怕是八月的酷暑，哪里都热得要命，京都之行却依旧令人期待不已。

只是，一出京都役所前站，便发现，此时的京都，根本无风。依旧是黄昏时分，依旧是鸭川，郁热的空气，几近停滞。再晚一些，天光暗淡下来，鸭川边乘凉散步的人越来越多，堪称热闹，说的却是南腔北调的普通话，以至于有一种在黑灯瞎火中穿越到了哪一座中国城市的错觉。哎，怪不得此前询问我几天来此一游的朋友对京都的感受，她的第一句评论便是：“好虽好，就是都是人。”

人和自然的关系，是现代以来，在“风景”的发现这个视角下被讨论过无数次的问题。这一组讨论认为，从来不存在什么天然而成的风景。所谓的“风景”不过是作为意识的山山水水，被人们敏锐地把握到和确定下来。经由“风景”的发现来揭示出人的内在的深度，也就成为一个顺理成章的推论。只是，随着网红景点、旅游打卡乃至特种兵旅游的盛行，这组颇为现代的人—“风景”—自然的关系，似乎正面临散伙的危险。无论是各地游客数量激增—人们似乎总是扎堆出游，还是“风景”不再被发现而是被习惯性地点定—来自“小红书”的统一指导功不可没，这两个条件的急剧变化都意味着，旅行者总是一再面临到底什么才是风景的难题。这早就不是拍照取景时的困难——“可以让一下吗？你挡着/误入我的镜头了”；而是：在由数位世界打造进而推动形成的人山人海之中，倘若个人不再拥有足以发现风景的时间和空间的话，那么即便那些被小红书锚定的“景”，真真实实地摆放在眼前，却似乎也很难再有“风”吹过。显然，“风”在这里，却却空气的自然流动，业已具有了文化的意味，因为土地风俗都离不开人的关照与参与。正如和辻哲郎在《风土》的开篇时便强调的那样，所谓的风土，从来不仅仅只是气候、地质与景观之类的总和，而是事关人们“如何感觉到”它们的问题。于是，十多年后，在“风景”已经被数码技术如此泛滥地发现和锚定之时，对我而言，京都将呈现出什么样的风与景呢？

不得不说，除了人越发的多，京都自身的变化并不大。三年坂上的那几家瓷器铺，仍能辨出当年的模样。拾级而上，也依旧是那一座清水寺。记得当初赶上的也是临近关门清水寺，游客



清水寺的白鹤

不多，颇有些清冷。同去的人知道些这寺的来历，轻轻吟了一句“清水の舞台から飛び降りる”(从清水的舞台跳下来)。这一跳，究竟是看透了世事的毅然与决绝——据说此台曾是“自杀圣地”，还是无法拒绝与美好的自然融为一体本能冲动，吟诵者却未解释清楚。可惜的是，如今的清水舞台，即便临近黄昏，依旧人声鼎沸。整座山林仿佛也在日光的逼视下沸腾着。于是，手机镜头里的清水寺仍旧怡然自得，身处其中却让人烦躁不安，只想逃离。匆匆下山，第一次注意到路边山脚处，每每供着大小不一、雕刻粗糙的圆滚滚的石像，且每一个都颇有尊严地戴着一块红色“围兜”，让人眼睛一亮。朋友说，这些是土地神或地藏菩萨。不知是不是此处管理土地的小神尤为众多，简直到了三步一岗、五步一亭的地步。它们有时是一对，有时是单个，有时是一排，下方还挤着好几个颜色不一的达摩。一眼望去，仿佛翠绿的山色里住着一个又一个的小小家族。这些面目不清的神神佛佛，各式达摩，似乎正闲来无事的日本哲学家西田几多郎如此行走时，心里曾经想到过什么。我想的只是，每天都有一番身与心的锻炼，无需与电脑手机终日缠斗，这位老兄的人生真是值得艳羡啊！正如此走着，一抬头，便看见一只颇有哲学家气质的鸭子远远漂来。不知道是什么缘故，它远离鸭群，独自浮游在溪水之上，昂首挺胸，顺流而下，笃定地享受这独一份的清静。这是和当年的西田几多郎一

曾有人说，清水寺是最类似中国寺庙的地方，因为它的喧闹与商业化。可国内那些收了门票的大观小庙，在香火足以维持修缮养护之时，何曾容下过山脚处小小的各色野菩萨呢？同样都是喧闹，是否规整一致而不容闲笔，恐怕才是它们最大的区别吧。

第二天，吸取教训，避开人流，一大早就去了银阁寺。果然，较之于人庭院，便不由自主呆鹅似的向金闪闪的湖中楼阁行注目礼的金阁寺，毫不张扬的银阁寺更对我的胃口。一种淡淡的释然之感弥漫其中。参观者不多，自是一大原因。不知道是我去得太早，还是它的确不够吸引游客，溜达在银阁寺里，时不时会发现幽静的小道上只有一两个人，各自默默走着，只为听清那脚边潺潺的溪水声。从银阁寺下去，是著名的哲学小道。光听这个名字，就知道在八月的大太阳底下，愿意前去的人不会太多。小道上，除却婆婆的光影与流水，并没有什么特别的景致，毕竟樱花早就落尽了。不知道当年那位每天都在这里走上一遍的日本哲学家西田几多郎如此行走时，心里曾经想到过什么。我想的只是，每天都有一番身与心的锻炼，无需与电脑手机终日缠斗，这位老兄的人生真是值得艳羡啊！正如此走着，一抬头，便看见一只颇有哲学家气质的鸭子远远漂来。不知道是什么缘故，它远离鸭群，独自浮游在溪水之上，昂首挺胸，顺流而下，笃定地享受这独一份的清静。这是和当年的西田几多郎一

样，正在展开艰难的人生思考吗？还是说，只是不耐烦鸭群的聒噪，躲得更远一点，从而伸伸自己的腿脚？

此后的闲逛便彻底脱离了计划。也许，从一开始便没有什么正经的计划吧。一路向前，看冷清的山脚门前缓缓爬行的小甲虫。这些寺庙据说是当时皇室的两位女官偷偷跑出来听讲而修的，如今则铁将军把门，只有门牌上的小甲虫不离不弃。到了南禅寺，和所有席地而坐的游客一样，四仰八叉，歪坐在南禅寺的庭院里享受清风，看着枯山水，想着各自的心事。金阁寺照旧还是去拜访了一遭，引起我注意的却是金阁对面的那一只白鹤(下图，罗小茗摄)。它时隐时现，傲慢踱步，仿佛是金色楼阁的守护神，对我们这群人间的呆鹅颇为不屑。

几日的闲逛，若要问我京都究竟有什么好玩的，却也无法回答。只知道，在离开京都的那一刻，我已经又在期待什么时候可以再来了。这倒不是因为好多的“景”我依旧散漫地没有去，而是因为，在那座淡然处之的京都影像上，叠上了许许多多生动的闲笔：窃喜中的地藏菩萨，搓着手脚的绿螳螂，顺势而为的鸭子哲学家，南禅寺的清风，金阁寺的白鹤……这一次，是它们让我感觉到了那一座虽人潮汹涌却依旧淡然处之的京都。

京都少有变化。下次再去，我又会看到什么样的风和景？

2024年11月2日

我一直有种虽算不上怪癖，却也不能说是正经的趣味，就是喜欢看一个学者谈他非专业领域的问题，或者在某些场合讲起选择某个专业的原因。这差不多有点像专门去看别人的书房一角，能觉察到不少容易忽略的地方，比读很多正襟危坐的大部头更有收获。

手头这本王汎森的《历史是扩充心量之学》(生活·读书·新知三联书店，2024年5月版)，差不多满足了我上面的两样盼望。王汎森的主要研究方向，是15世纪以来至近代的思想史，这次却涉及诸多中西历史理论和非其专业领域的历史人物和历史事件，并在解说中梳理辨析历史的价值和意义，同时隐隐透露出自己习学历史的缘由。

除了简短的序，书中还有一个“导言：我们不可能取消前一刻”，强调历史必然与现时有关。接下来，是内容相关的五章，“日常生活中的‘历史思考’”“日常生活中的‘历史意识’”“历史与个人生命的模式”“如何读史？”——从“读者”角度出发的观点”“历史是一种扩充心量之学”。从章节设置不难看出，王汎森致力处理的，不是历史考证或历史叙事等专业问题，而是历史与日常生活和个体生命的紧密关系。

围绕上述问题展开讨论，内在应该有作者对史学发展的担忧，即现代史学跟人生和价值脱离关系，变成了冷冰冰的学问。本书要做的，差不多是补偏救弊的工作：“回顾过去一个世纪的历史学发展，人们经常感到：专业史学的进步与历史对日常人生的导引往往形成反比。何以历史变得没有明显的用处。我认为有两部分的原因：一、传统史学以及近百年来史学的典范逐渐失去笼罩力；二、当代史学发展中的若干层面，把历史与人生拉得愈来愈远。相较于传统派史学或左派史学因为明火执仗地鼓吹某些价值或指出未来方向，现代专业史家恐怕需要从一个全新的角度重新思考一些被丢掉将近一个世纪的老课题——历史对人格的培养、对价值及方向的引导、对治乱兴衰的鉴戒作用等。”

抛弃对人格培养、对价值引导、对现实镜鉴的作用，史学还剩下些什么呢？恐怕只有孤零零的事件，与个人无关的他者故事，弄不好就会陷入虚无的可怕深渊。关联着人生和价值的历史，或能稍稍克服一点虚无，像迈克尔·阿克肖特说政治行为那样，在某些可能的瞬间起到支撑作用：“当人在从事政治行为时，就仿佛在一个无限无界、深邃无底的海面上航行。在此海上既无港湾以资屏蔽，亦无浅滩可供下锚；航行既无起点更无目的，一切所努力者仅求平稳地漂荡着。这海不但是朋友，亦是敌人；而此际航行的要领乃在于利用我们所享有的传统中所蕴含的资源与启示，来克服每一个惊惧危疑的时刻。”

历史不会天然跟人生建立关系，需要生活在当下的有心人付出应有的努力，“我们习惯于认为历史知识会自动持续下去，而忽略了一旦不重访或重建历史，历史便不存在”。在不断的重访和重建中，才能形成王汎森定义的历史意识，也即“努力使历史上的成为此时此刻现实中的同时性(contemporary)的意识”。只有如此，历史才不是风干的往事标本，而是跟现实直接相关的温润时光：“‘过去’是一个层层累积的巨大混合体，同时‘现实’也在不停地奔流——我们不知它是否在朝某个唯一方向奔流，也不知道它是否是同一条河流在奔流，但是我们设法让‘过去’与‘现在’形成一种同时性。”

有了这种同时性，历史才不再是悬置价值的过去，也不是无关人生的事件，

田地就是我自己

读王汎森《历史是扩充心量之学》

黄德海

而是变成了书名所言的“扩充心量之学”：“我们的内心像是一卷可以使‘万有’成像的底片，而读书穷理，包括读史，是在照相——在底片上曝光留下各种影像。但是一定要在暗房中用药物冲洗，才会有漂亮的照片。”历史是扩充“心量”之学，也就等于是我们努力地在“心量”(底片)上积贮古往今来的史事(照相)。最后，这些史事是否形成我们的“同时代性”，成为我们日常生活中的参照框架，还是由我们自己决定(冲洗)。“心量扩充之后，在某些特殊情形下，人才能作出相对可靠的决定，如德罗伊森所言：“历史知识有非常实际的功能。这个功能并不在于它能指示具体的行动。它的功能在于，经由扩大人们自我认识的历史视野，进而提升行为能力，以及开启更多行动的机会。”

所有的可能也只是可能，即便把历史同时性，并因为读史扩充了心量，人生难免还是会遇到各种各样的困境，其中大多数甚至跟以上的谈论毫无关系，更不会因为读过历史就有了了解决方案。这甚至都不能称为悲观，只是人的基本情形而已。如果从这个方向来思考，所谓扩充心量、提升行为能力的说法，是否有点高调了？谈论一门具体学问的作用，某种程度上只能说给那些有耳能听的人听，范围一旦扩大，误解和困境便随之而来。其实，不妨把上面的意思看成王汎森的用心之学，他用积极的方式表达着对历史和人世的担忧，而对他自己而言，习学历史根本用不着任何外在理由。

认真说起来，作者也并没有在书中说起自己选择历史学科的原因，不过，有些文字里，还是不免透露出一些消息。第二章《日常生活中的“历史意识”》中，王汎森写到自己读陈寅恪《元白诗笺证稿》的乐趣，跟任何现实益处无关，“读许许多多的历史书，最重要的也是一种‘知’的乐趣与满足。更何況读古往今来许多史书，本身便是极大的美感与享受”。古之学者为己，欣然自得，应该最能体现“学而时习之”的要义。

书近结尾，引了一句奥古斯丁的话：“我在田中辛勤劳作，田地就是我自己”。对作者来说，“读史便是在田中辛勤劳作，而田地便是我自己”。稍微引申一点，是不是可以说，读书或做事都可以看成在田中劳作，我们自己就是劳作是否有效的显然成果。从这个意义上看，历史是扩充心量之学，首先便是扩充自身心量之学。推己及人，建立在自身基础上的结论才最具说服力——或许，这才是本书带来的最大启发。

最对我胃口的还是妈妈的饭菜

李成

有人说，一个人的胃口四岁就养成了，我觉得是这样。就拿我来说，几十年来，虽然也参加过很多宴会，多少也吃过一些山珍海味，但我觉得最好吃、最对我胃口的还是妈妈做的饭菜。

我的母亲并不是厨师，没有专门学过烹饪，也没有烹制过大饭店做的那种招牌菜，她最多只是在自家料理一两桌饭菜招待客人，虽然客人用过餐后，每每啧啧称赞，这当中并不完全是出于客气。

妈妈做菜并无多大奥妙，更没有高深的地方，最大的特点在我看来不过是炒出菜应有的滋味且看上去很清爽，从不模糊拖沓，也就是说，她不是随意搭配、乱炖一气，而是一样是一样，清清楚楚。而且，每样菜放的油盐适当，都融和进菜里，仿佛感觉不到油盐的存在，或许这就叫作“入味”，同时显得很见颜色；有的还烧得油花闪亮，但并不腻味；又不像饭店里所烧的菜都像是标准制作，而是整体显出朴实温和的样子，让人感觉“家常”而亲切，一见就有食欲，且食之不必“正襟危坐”。缺点可能是略为偏咸一点点。按她的说法，人只有食盐才会有劲，菜只有放点盐才能入味——同样有时她也喜欢用酱油“提鲜”。这也影响到我现在的炒菜，我用的盐量有时也略有点偏重，据说这是不符合养生要求的。

小时候吃妈妈做的菜，似乎每一样

都可口，几乎没有一次难以下咽的。吃得最难忘，因此觉得她最拿手的菜肴大约有这么几道：一是余肉。我家乡有所谓“水碗”闻名在外，就是说什么菜都喜欢带汤带水。其实这只是特色之一，或者说近些年特意宣传给人造成的印象。但妈妈做的余肉，的确是“水碗”，而且味道比我所吃过的“标准”水碗还要好。所谓余肉，有点近乎肉丸子汤，只是不须把肉捻成丸子，而是用刀将之剁得极碎，就像做馄饨所需的肉馅，然后加入淀粉勾芡(好像还拌点酱油)。这时将油锅烧开，将这“肉馅”一卷一捞地放入水中，待到烧熟，再撒葱叶、姜、蒜，再烧一会儿，就可食用，揭开锅盖，那个香气呀真的没法说。这肉吃到嘴里，极嫩，极柔且滋润，这羹汤也浓而不腻。每当我离家久了，回到家，妈妈总是要下厨为我做一大碗余肉，以滋补身体兼解馋。

二是山粉卷子。所谓“山粉”，也就是“山芋粉”，即山芋磨成的淀粉。这似乎也是桐城的一道名菜。但我认为妈妈做的更好吃。首先是她撕的淀粉卷子厚薄适中，油盐放得也到位，放在油锅里烧也不变形，再撒上葱蒜，也是烧得见出油花，且还保持形状，吃到嘴里滑而不腻而又耐人寻味。

三是鸡蛋卷儿或者叫条子，就是将鸡蛋和上少量面粉摊成极薄的面皮，然后再切成碎条，再像“山粉卷子”那样烧

煮或像余肉那样做成“水碗”，有时还加一点粉丝，这倒不须放重盐，口味偏淡，但极为新鲜，往往成为一桌“宴席”最后的一道“羹”，让食者在“油腻”过后，顿觉味觉复苏且回味无穷。

除此之外，我最想吃的还有妈妈做的炖猪旺子(乡音旺读混)。我们那里一般情况下哪家如果杀了猪，都会制作一锅猪旺子，就是用猪血和着猪肝、猪杂碎放在一起煮，然后挨家送上一碗，这似乎已成习俗；但不知为什么，我总觉得母亲做的味道鲜得不得了，除此外吃不出任何杂味。而妈妈做的红烧豆腐，也就是辣椒烧豆腐，非常地道，那豆腐保持鲜嫩的口感，而辣椒的辣味也恰到好处，二者交融，洵为美味；在我的童年，每餐仅吃这一味菜，就足以让我将老米饭连下三碗。

当然，这些都是普通的家常菜而已，但农家也没有山珍海味让我母亲一展手艺。早年间家乡连牛肉都少见，偶尔村里有头牛病了或老了，才忍痛把它宰了，吃一回肉。在我的记忆中，童年仅吃过一回新鲜牛肉，也是母亲经手料理的。本想母亲也没有做过牛肉，怕未必做得好，但是她调动经验，把那牛肉做得味道真是好极了，葱花、辣椒、油盐都放得恰到好处，使得肉味特别新鲜，比我平时吃的猪肉鲜美多了，我至今觉得我后来在外面吃过的牛肉都没有这么好。

妈妈每年都要腌制一些腊肉腊肉。为腌好那腊肉腊肉，她费了不少工夫，一是放的盐适量，二是经常“起烟”，也就是晾晒。我们家的腊肉常常要吃到年中——即每年的七月份。这时那腊肉切开来已是红色的，仿佛不需煮熟，它就已经熟了。尤其那咸鱼，一块块，按家乡话说是腌得“板页页”的，也就是咬上去，鱼肉都会成片成片裂开。妈妈煮鱼也爱放点辣椒，新鲜的鱼放一点青辣椒，腌鱼放一点红辣椒，不仅味道出来了，连颜色也好看。

为了维持或改善我们的伙食，母亲最会精打细算，哪怕在田间劳动，遇见稻田里有几尾鲫鱼、泥鳅，她也会把它们捉回家洗净，放进一只碗里，洒点盐腌起来，待实在没有荤菜给我下饭，就煮几条，或就放在饭头上蒸一蒸，让我吃得津津有味。至于腌的咸菜就更多了，豇豆、刀豆、黄瓜、藕，甚至连红苕、山芋都腌过，白菜更不用说了，萝卜缨子、菱角菜也偶或腌些，别有风味。正是这样苦心经营，我们家一年到头，食物总算保持了相当不错的质量，我的饭碗里甚至基本上没有少过肉食——虽然数量有限。

对了，母亲的红烧鸭块也做得不错，那鸭子一般也是腌的。更有一种发音叫作“tun”而形似鸭子的家禽，它的肉质非常好，几乎都是精肉且十分厚实，腌制以后，切成的肉块如玉石一般，用

酱油烧煮，纤维粗细适中，口感极佳。这种家禽似乎是鸭子与一种叫“旱水子”的家禽(“旱水子”也即旱鸭子)杂交的产物，就像马驴交配生的骡子一样，它自身不能繁殖，其肉则肌理细腻而又鲜美，它就叫做“咕咕立办”，但的确是不要了多长时间，菜肴就会一样样端到了桌上。这时你要是一看她，只见她在灶台上，一会儿切，一会儿剁，一会儿洗，一会儿炒，一会儿放盐，一会儿洒水，一会儿翻炒起锅……双手不停动作，却又那么井井有条，这都源于她对先做什么、后做什么，什么与什么搭配，早已成竹在胸，所以行动既快，却又显得从容不迫。

妈妈是普通农妇，但上过几年学，识得一些字，她甚至通过自学考取过一个中专学校，只是因为那些年头农村人口锐减，不给迁户口，故只得在家务农。难得她心灵手巧，父亲工作在外，她一个人把家务打理得有模有样，甚至还让我们过得有滋有味。也有过艰苦的日子，是在那青黄不接之际，甚至连菜园里也实在搜不出可以食用的东西了，妈妈便带我们兄妹几个上山坡采地皮蘑菇，采来洗净，用磨碎的辣椒炒炒，味道还真的不错，不亚于我后来在饭馆里吃到的黑木耳。

妈妈做菜的味道，给我的总体感觉就是朴素无华而又丰盛、蕴藉，就像她的做人的风格，这实际上不仅塑造了我们的口味，也一定程度影响到我们的为人。



「文汇报」
微信公众号