

■白一帆

时近黄昏,天色微暗,我们一行人匆匆走在南浔古镇光滑的石板路上。眼前的一切似曾相识:沿街错落有致的古色民居,造型古朴而精美的石桥,波光粼粼、清澈见底的小河,一字排开、顶着青色篷布的摇橹船,还有条条柳丝轻拂水面——好一幅江南水乡的迷人画卷。

据悉,南浔古镇始建于南宋淳祐年间(1252年),至今已有七百五十余年历史。明清时期,这里因蚕丝贸易而繁荣,成为远近闻名的重镇。民间流传“湖州一个城,不及南浔半个镇”之说,足见其昔日地位之显赫。

我们走进有“江南第一民居”之誉的张石铭旧居。随着导游绘声绘色地讲解,完全沉浸在这座古朴大气、中西合璧的宅院之中。

庭院中,两棵逾二百年的玉兰树高大挺拔、郁郁葱葱。美观的砖雕木楼,精致的木雕芭蕉门帘,高处的蓝色进口玻璃花窗,以及众多名人字画与楹联,令人目不暇接。明代书法大家董其昌所书陶渊明《酒德颂》全文,字迹隽秀,功底深厚;清代名臣李鸿章与康有为题写的“义推任卸”“以适其志”横匾,庄重中透着潇洒,让人一饱眼福。据介绍,旧居内还藏有东晋以来名家书法碑刻五十多方,可惜我们行程匆匆,未能一一得见。

据说,早年南浔民间以财富多寡为标准,有“四象、八牛、七十二金狗”之说。旧居主人张石铭(1871—1927)即为“四象”之一张颂贤的长孙。他继承祖业,经营丝绸、盐业等,家财无数。张石铭曾参与1895年康有为等人发起的“公车上书”维新运动,亦为1904年西泠印社发起人之一,与画家吴昌硕交游,是当时颇有声望的社会活动家与儒商。

走出张氏旧居,不消几分钟,我们又步入全国著名的私人藏书楼——嘉业堂。这座三面环水的园林建筑,虽历经百年风霜,依旧古朴典雅,魅力不减。

藏书楼正门匾匾“嘉业藏书楼”五字,为光绪进士、京师大学堂总督查廷琛所题。整座书楼呈回字形二层砖木结构,古朴大气,中西合璧。我们沿廊而行,透过窗户望见书房中整齐排列的书柜,仿佛阵阵书香扑面而来。据悉,鼎盛时期楼内藏书达60万卷、18万册,以宋、元、明、清等古籍为主,不乏珍本孤本,极为珍贵。

该书楼占地二十亩,由“四象”之首刘镛之孙刘承干于1920年兴建。刘承干出身富家,饱读诗书,有“傻公子”之称。他爱书如命,为防珍贵书籍外流,斥巨资广搜民间典籍,建成这座规模宏大的藏书楼。因前清帝溥仪曾赐“钦若嘉业”九龙金匾,故名“嘉业藏书楼”。1951年,刘承干将书楼全部捐予国家;2001年,它被列为全国重点文物保护单位。如今,这座百年书楼已成为激励游人勤学励志的必访之地。

与书楼一河之隔的小莲庄,又称“刘园”,是刘镛家族的私家园林,由刘镛之子刘锦藻于1885年始建,历四十年方成。因刘家仰慕元代书法家赵孟頫的莲花庄,故取名“小莲庄”。小莲庄集园林、家庭、义庄于一体,建筑精致,文化深厚,景致优美。虽已入秋,外园荷塘不见荷花,但荷叶仍娇艳动人。进入内园,两座雕工精细、气势雄浑的石牌坊赫然入目,“圣旨”“钦旌节孝”“乐善好施”等碑刻高悬其上,镂空青石雕龙与众多人物、动物雕刻栩栩如生。其中一坊两侧刻联:“树德务滋百世芳声传里社,为善最乐九天温诏表门闾”,正是刘家发迹后扶贫济困、乐善好施的真实写照。

次日清晨,我与友人起了个大早,再入古镇。晨曦之中,万物显得格外宁静清新。河水清澈,小鱼跃波,垂柳轻拂水面。水底茂盛的绿茵如朵朵绽放的绿花,分外诱人,我忍不住俯身细观这水中的美妙生灵。不远处,几个女孩正对着手机说话,应是从事自媒体或直播带货的青年。他们的勤奋精神令人敬佩。此时,一阵悠扬的琴声传来,对岸有位青年正弹奏电子琴,悦耳的旋律在古镇上空久久回荡。

来到南浔,不能不提同为南浔人的国民党四大元老之一——张静江。他曾慷慨资助同盟会,被孙中山称为“革命圣人”,民间誉之为“民国奇人”。此外,著名散文家、报告文学《哥德巴赫猜想》的作者徐迟,也是地道的南浔人。遗憾的是,我们此行未能参观他们的故居。好在来日方长,后期会有。



南浔古镇一瞥

《雁山云水》序

■杨玉良

我与胜峰先生相识于瑞安,缘起于文化。2019年,瑞安市举办首届哲学社会科学年会暨玉海文化研究论坛,我是受邀嘉宾之一。胜峰先生公务繁忙,但一路陪同考察,我们彼此开怀畅聊、交流甚多。从那时起,我与瑞安结缘,也与胜峰先生结缘。

我虽然是中国科学院的院士,也曾主管和统筹过全国高校的学科发展和学位授予权,我的专业是高分子化学与物理,但作为曾经的大学校长,对中华文化的传承与发扬更是责无旁贷,并日渐成为怡养自己情怀的一种爱好。

瑞安作为千年古县,自古以来人杰地灵、文脉赓续、薪火相传,瑞安人与瑞安文化交相辉映,我一直比较关注。欧洲学者曾提出“李约瑟难题”,就是“中国古代对人类技术的发展作出了卓越的贡献,但为什么科学和工业革命没有在近代中国发生?”德国经济学家和社会学家马克思·韦伯也曾提出相关的问题,学界称其为“韦伯难题”。我觉得,瑞安先贤引领的永嘉学派“事功思想”、瑞安学计馆的“数学思维”可以帮助我们摆脱这两个难题。我认为,这两者的影响不限于区域文化,应该说对中国古代思想文化改造、近代自然科学思维方式和现代经济学的思维方式引进发展具有重要意义,也为中国近代和未来的发展奠定了思想基础。

我作为复旦人、复旦大学原校长,更高兴地了解到,瑞安和复旦大学历史渊源深厚,文脉、学脉共融。瑞安先贤们的思想和所为,可谓是开启了近代中国数学乃至现代自然科学和高等教育的先河。就复旦大学的发展而言,早在初创时期,项骧先生等瑞安人奔走辛劳,及至拔节发展;李笠先生、周予同先生等瑞安人都是尽了股肱之力;到了现代,苏步青先生、谷超豪先生等瑞安学计馆的二代三代传人,为复旦大学改革发展作出重要贡献。所以我对瑞安、瑞安人、瑞安文化,极有亲近感。

文化生生不息,关键在于接力、传承与发展。从胜峰先生身上,我清晰看到这种文化使命感。据我了解,胜峰先生在乐清工作时,就重视乡村文教设施建设,组织了“雁山论坛”,提出了乐清“三张文化名片”,推动了创新乐清建设;到瑞安工



作后,积极推进话桑楼重建、忠义街改造提升、国旗教育馆建设、瑞安中学办学、瑞安五中迁建、瑞安图书馆新馆筹建等,系统推动《永嘉学派丛书》等乡邦文献整理,这些年他串联起乡村文化、山水文化、红色文化、历史文化、现代文化等,努力去厚植文化沃土,发掘文化价值、培育文化自信。我想,胜峰先生作为一名基层领导干部,一直以来崇文重教尚学,从认识文化、感悟文化、到践行文化,直到努力推动创建时代的新文化,一步一个脚印汇成了文化之旅,着实难能可贵!

最近,胜峰先生将这些年文稿编辑成集,取名《雁山云水》,这是践行文化之旅的鲜明印迹。此集记录历史、传扬文化、观照现实,既有为政、为事和为人之道,也含所思所想所念之理,对于基层干部谋事、干事、成事具有重要借鉴意义。我热切期待更多人能够从中感悟雁山云水、启迪人生智慧。

作者简介:

杨玉良,前复旦大学校长,中国科学院院士,曾任国务院学位办主任,现为复旦大学中华古籍保护研究院院长。

八一道人的“八个一”养生经

■宋维远

明朝永乐至弘治年间,瑞安西山下有位自称八一道人的老翁,享年81岁。这样的寿命在五百多年前,比当今的百岁老人还要稀罕。他的名号八一,或许与他提出的“八个一”养生经有关联,而与他享年81岁也可算是机缘“巧”合吧。

笔者认为他的“八个一”养生经,对当前的老人养生,仍有一定的借鉴作用,所以特地介绍给大家参考。这位道人名气很大,可能许多人都知道他的本名叫任道逊。

生平简况

任道逊生于明永乐二十年(1422),卒于明弘治十八年(1503)。这段时期正处于明朝经济发展、社会相对安定的时期,可以说是他“生逢盛世”。加上他少年天资聪慧、好学,自幼喜欢绘画、书法,7岁时就会写诗,能写直径数尺的大字。12岁那年,就被府、县官员以“神童”的资格推荐到朝廷,宣德皇帝面试他的书法技能后,甚为赞赏,便留他在皇宫文华殿里学习。不久,又命他为国子监生,进太学培养。28岁时,他被任命为顺天府(辖区是当时的京都北京)的照磨(管理、审核文卷等事务),仍在皇宫里日供奉书法,一直干了40年,由中书舍人升到太常寺(管理朝廷礼仪、祭祀等事务)少卿(副长官)。66岁才致仕回乡。

晚年在家乡养老的15年中,与同乡致仕官员吴祚(常州通判、代理常州知府,居瑞安县城状元坊)、蔡鼎(洪武十七年乡试解元)等结为“清乐社”,相互唱和诗文,与平民百姓诚恳礼貌相待,不摆官架子,足迹不入官府,不干涉地方官员行政事务。永嘉县某富户与别人发生诉讼,很想请他出面调解,特地央托永嘉的榜眼王瓚来到瑞安他家邀请,还许诺事成后酬谢重金厚礼,任道逊碍于王瓚的情面,只好登上王的船只。他暗中让家人安排一艘小船尾随客船后面,等客船到了温州南门河时,他突然跨到小船上,并告诉客人说:“承蒙来到我家看我,我特地陪送你回家,送客到此为止了,请原谅!”王瓚为之叹服。

任道逊做官40年,家中却没有贵重的器物,平时只以书画诗文书自娱,死后,家中几乎没钱办丧事。明孝宗弘治皇帝命温州知府去致祭,并出钱为他造坟墓。他一生最幸运的是一位志同道合的妻子,是同县仙降人孙隆的女儿。孙隆曾当过徽州知府,也是一位著名画家,画梅花很有名气。徐沁著的《明画录》一书称他与夏昶齐名。孙隆的女儿由父亲传授绘画技艺,也工画梅,父女俩都称“孙梅花”。这位孙夫人比任道逊年少两岁,也是长寿花,只比丈夫早三年辞世。说明任、孙夫妇俩白头偕老,晚年相依相伴,琴棋书画、诗酒文章,乐享晚年。

“八个一”养生经

任道逊晚年在集云山建了一所“八一轩”,还写了一篇《八一自娱说》的文章,文中说:“士而不



苟于仕进,得不适情于心之所娱者耶? 娱于书,则看一会,贯万理于一原,寻孔孟之所乐,而悬髻之劳,刺骨之勤,非所能也。娱于曲,则弹一曲,清众欲于未攻,契伯牙之所志,而操之妙,指法之首,非所知也。饮酒则唯日一杯,作诗则唯日一首,易尝至于百篇数斗,而伤吾神乎! 于梅则写一枝,于棋则著一局,乘兴而动,随心所欲,而夸多取胜不暇焉。至如坐坐一时必日静,睡一觉必日熟,日静则思求其通,日熟则舒其志而忘其劳,若计其得失利害于纷纷然者,不存焉。”(录自嘉庆《瑞安县志·卷十杂志》)

从以上引文中我们知道,作者此文的总纲是“适情于心之所娱”,使自己的感情(受客观事物变化而产生)与心之所娱(主观快乐的意愿)相适应,即把自己的“心态”放在首位,然后再根据老年人的生活、活动特点等方面加以调整,其中生活方面:吃、坐、睡;活动方面:琴、棋、书、画、诗等八个方面,都要做到从“自娱”出发、开展各种个人喜欢的方式来活动,但都要达到“快乐”这个最终目的。并且作者把这八个方面的内容都划定一个“量”的“度”。用“一”来说明,如生活方面的“吃”(含饮酒),是“日一杯”的度量,不能像中青年时的饮数斗,目的是“乐”,是老年人的“乐”,而决不可过“度”,防止伤及身体健康。“坐”(休息),是“坐一时”的度量,目的是静,求其静思而达其“通”(达)。“睡”(眠),是“睡一觉”,求其“熟”(深度睡眠),达到舒而忘其劳。在活动方面的“操琴”,也从自娱出发,“弹一曲”,求其“清其众欲于未攻”,而不再像过去那样追求操曲之多,指法之妙。“下棋”“绘画”(画梅花)、“看书”“作诗”等,都同样从自娱出发,都以“日一局”“写一枝”“日一首”为度量,不求数量多,不计较勤奋、胜负、精妙、高下,一切都以“乐”为目的,决不能过度、过份、过多。这个“乐”又以存其志向,保持晚节,以身心健康为目的、为标准。拿现在的话来说:都是为求“老有所乐”这个“乐”,只对老年人身心健康、颐养天年为目的,决不可违背这个度,即作者所说的“一”。因而可以举一反三,旁及其“八”个方面的同类。

所以,笔者认为“八个一”,还可推而广之,涉及同类,有人是“九个一”,也有人是“七个一”不等。都要从实际出发,都达到“自娱”“快乐”的目的。而他说的“一”,不是数字的一,而是量的一部分,即随心心愿的“一”,而不是“好高骛远”。

剁椒鱼头

不知从何时开始,瑞安人的餐桌上出现了一盘剁椒鱼头。处滨海之城,吃惯海鲜的人,被这盘源于湖南的美食弄得食欲大开,也算是一景。我明白一方水土养一方人的道理,任何地方的人,总有固守本地传统食物的习惯,对异乡烹饪采取漠视的态度。比如八大菜系,真正以之为美味的仍然是那片地域的人群,即便在全国各地各有开张,异地食者总是少数的。瑞安人对于美食,有两个极端:若讲究清淡为左以咸为味便是右。举两例,一为新鲜海鱼通常以淡盐蒸之,得其鲜度;反之则以盐腌之如鱼生,得其咸味。二如雪里蕻,清炒取其鲜甜,反之用盐腌作咸菜,配饭以开胃。这只是泛指。过去瑞安人既不喜一般性的辛辣,更何况剁椒这般浓烈之物。

我的祖籍在山东省阳信县,因此家中日常食蔬中有辣味,大姐与兄长都爱吃辣椒。过去家里的辣椒油都是自熬的,我就曾画过先父熬辣椒油的漫画。但我不怎么吃辣,可能与小时候在瑞安人家庭抚养有关。住在浦后街的阿姆一家不吃辣,饭桌上的菜式,不是抹了盐清蒸,就是糖醋红烧,或是清炒、炖汤、凉拌。记得我第一口尝辣椒,是在六岁,被二哥诤言辣椒是甜的,才咬下几段,结果满口辣味刺激得我放声大哭,惹得家里长辈大笑。虽说山东人后裔必能吃辣,但我成年前,还是见辣椒必避之。

初吃剁椒鱼头,是一次与朋友小酌。此时的我,已能适应微辣。闻着热气裹着一阵辣椒香滚到鼻尖,仿佛有股暖流穿过经络,通体舒畅。我小时候在阿妈家学会吃黄色的嘴与眼,觉得那是一条鱼最美味之处。既见朋友大块快朵颐,我连忙夹来鱼嘴入口——辣,却有味,比之清蒸鱼头,别有一番滋味在心头。几口下来,满嘴都氤氲着辣香,猛然间想起陆游的“听脱捣菹香满屋,雨窗唤起醉中眠”,只不过富翁享用的是生鱼片,用姜、蒜与韭菜末作佐料,只能有微辛的滋味,焉能如这热油浇辣的香袭人? 那天的气温中已含着初冬的寒意,但与众人饕餮完毕,我的额头已然珠汗晶晶。兴奋之余,我记住这道来自湘江流域的他乡名菜。

想吃剁椒鱼头,总不能只依赖下馆子,于我时有“鱼丽于罟,魴鲤。君子有酒,多且旨”(《诗经·小雅·鱼丽》)这点兴趣的人,便要学其烹法以自便。做剁椒鱼头通常以鲢鱼头为佳,也有用鲢鱼头和花鲢头的。因这些鱼头部特别大,瑞安方言叫包头鱼、黄岩方言称胖头鱼,另一些地方直接唤作大头鱼,倒是忘了它的学名。

我的做法很简单。当然,对于湘人而言,我的做法算不得地道,只聊慰一下对烹饪的欲念。先往菜市场买半斤包头鱼鱼头,抑或是花鲢的。选择何种鱼头,个人自己觉得实惠、适口即可。我选鱼头以两斤半为限,因为家用的锅容量小。卖家总说自家的是千岛湖的鱼,但文成珊溪水库距瑞安近,其鱼鲜不遑多让,我就不强求产地了。买了鱼头,就在鱼摊顺带再买一袋已配调料的剁椒,如今购物真方便。

回家清洗鱼头,剔净内鳃、间鳃、下鳃盖骨内的黑垢与骨间污垢。将鱼头浸在放了姜丝的清水去腥。半小时后捞出沥干。在盘中铺一层姜片、葱白,将半斤鱼头内朝下放置,这样既避免鱼肉粘连,又能使葱姜香味渗入鱼头。将剁椒浆均匀抹在鱼头上,不加盐与料酒。待锅里水沸,将鱼摆在蒸架上,盖锅蒸七至九分钟,出锅时鱼肉鲜嫩滑溜。吃剁椒鱼头要趁热,凉了味道就差了,所以要掐准蒸鱼头的时间,不早不迟,方得美味。初试那次,家人的评价是“还可以”,复又补充:“主要是有这剁椒。”

剁椒,是这道菜的灵魂。所谓剁椒之椒,是以美人椒和小米辣为主材混合发酵而成。至于“剁椒”,是否指将辣椒剁得很细,方能使辣味达到极致? 我未深究,也究其不清。某日,见一小友丽人,因食山城麻辣而感慨,在微信朋友圈写了“在重庆嘴养刁了,剁椒鱼头都觉得寡淡。”不久,复又歉言“笔误”。我则嘻道“剁椒? 剁椒? 用‘剁’字只表现了一个切椒动作。用‘剁’字,很合吃辣的状态。”我曾见过怕辣又贪嘴者,一边张嘴呼气,以手扇风,右脚跺地,似乎如此便能将口中辣味赶跑。味道辣透,吃了脚跺脚——倘若真有一道菜能让人食之跺脚,我想好此口的食客,定会入内一探究竟。

因为,每一次用心品尝,都是美食的维护与推广。平常百姓喜爱的菜品,也都是靠着一代代人的维护与推广,得以传承。就如传统文化的传承一样。哈哈,因友人自谦“笔误”,而有此小文,就言尽于此吧。



林洁霞摄