

【有所思】

叠石为山

孙葆元

公园里有山，叠石为山。那山又叫假山。园内若无山，园子就平敞，少了突兀与回旋，一览无余，是造园的败笔。华夏名苑多有山。秦有阿房宫，杜牧说它，“覆压三百余里，隔离天日。骊山北构而西折，直走咸阳。二川溶溶，流入宫墙。”汉武帝刘彻筑上林苑，“八水出乎其中”，都是以真山真水为依托。宋徽宗也想建一座皇家园林，名字都起好了，叫艮岳，无奈他的汴京一马平川，无山可依，那个“岳”字就子虚乌有，于是想叠石为山，就有了造园史上的“生辰纲”案。园中必须有山，有山必有水，这是传统的园艺审美。所以园艺家说，古迹名园，首在神气。规划园林如果不了解“神气”二字，必然庸俗。

以石叠山，神气何在？陈从周先生是当代著名的造园专家，他说，“石无定形，山有定法，所谓法者，脉络气势之谓，与画一理。”也就是说，把状态各异的石块堆成山，虽人工而为，绝不像摆积木那样一叠了之，必须符合山之画理。这个画理是“不似似之”。就是说，太似则呆滞，不似则欺人，妙在似与不似之间，具有引发思维的力量，引导观赏走向一个境界。一片峰峦，失意者

求避，得意者求游，隐匿者求静，一样山居，各有所得，便心旷神怡。懂得绘画的人明白，即使画里的山，也是在笔下一石一石堆积上去的。起山造势，是传统山水的神性。如此说，园中的山是立体的画。叠石造山就是以石作画。

刘禹锡说，“山不在高，有仙则名”。园子里的山不高，却有峻拔之势；占地无多，却峰回路转；一处小园，造就了千里神思；涉步登临，如至云端之上。这就是华夏传统的造园美学。园内名山在苏州，一座座园子，藏山其中。最著名的是狮子林，园艺家们运石如笔，搬弄之间，竟然用石堆砌起百头雄狮。远观是狮群，走进进去却临川走险，盘道蜿蜒，前途无尽。眼见得山外佳景，不知何时能走出去，有的路径一石相隔，却为殊途，大有误入深山之感。

留园里有一座奇峰叫冠云峰。说它是峰，其实只是一块立石，形似佳人，对着水镜梳头，梳出了镂空的发髻。据说它是宋徽宗花石纲的遗石，当年他命令朱缙到江南搜寻艮岳石材，当地石工把这块绝代佳石采出来，又沉入江底，不为皇家所用。看来至高无上的圣旨也有被悄悄抗拒

的时候。像这样为艮岳采集之绝品，在江南有四块，那三块，一曰瑞云峰，存苏州第十中学；第二块曰玉玲珑峰，存上海豫园；第三块曰皱云峰，在杭州西湖。

山的理念是华夏文化的脊梁，《淮南子·天文训》说，天有四柱。那四根柱子就是从大地耸起的山峰，支住了头上的天。中国文化封山为五岳，泰岳独尊。秦始皇率先垂范，不远千里，东临封禅。此头一开，几代帝王纷纷效仿，来此朝觐，把山文化推向了国泰民安的高度。

山是中华文化的魂。华夏钟情山水画，从唐王维经北宋李成、范宽、夏圭到元四家，完成了中国山水画的文化定位。纵看画中山水，那山水是抽象的，王维说，“画山先审气象，后辨清浊，定宾主之朝揖，列群峰之威仪，多则乱，少则慢。”也是叠石之道。宋人米芾爱石，品石的美处为：瘦、漏、透、皱。见到佳石，对石跪拜，称其为“石兄”。在中国传统文化里石已经被寄予灵魂。所以石涛说，“山川使予代山川而言也，山川脱胎于予也，予脱胎于山川也。”为得山的精神，他提出搜尽奇峰打草稿。无论在纸上叠石，还是在园中叠石，都是艺术家人格的反映，山魂如人魂。

造园用石有两种，一种是湖石，在千年波涛的冲刷下形成米芾跪拜的那种形神。一种是黄石，纹理如皱，酷似山水笔法。我们泉城的园山多为黄石，街头小品，泉畔围石，坪草缀石，亭阁砥石，多取自它。最大规模的黄石是黑虎泉的叠山，掩泉洞而托长廊，峭壁蹊径，叠成闹市山景。大明湖遐园的山是湖石叠成，一石一木，弥足珍贵。叠山的审美是，平处见高低，直中求曲折。大处着眼，小处入手。叠山如画山，讲求脉络连接，气脉联络。陈从周先生曾指导豫园叠石造山，他说，“黄石山起脚易，收顶难。湖石山起脚难，收顶易。黄石山要浑厚中见空灵，湖石山要空灵中寓浑厚。”想想也是，这是造山选材的辩证，亦是石涛的“搜尽奇峰”之思。

济南人张养浩是一个爱石的人，他从大都归来，定居柳云庄，归隐七年，收罗奇石近百尊，安置在园子里，他的园舍也应该是个奇石世界。柳云庄跨越明清，经历战火兵燹，在历史的乱云中奇石尽数失散，不知流落何方。据专家考证，趵突泉公园有一孤石就是张养浩藏石。我曾前往凭吊，佳石罗列，风姿各异，无图可藉，终不知是哪一块。

【浮世绘】

酒魂酒魄看人生

辛慧明

说到酒，一如谈到诗，李白是个绕不过去的人物。传说他喝醉了，敢叫杨贵妃倒酒，敢让高力士脱靴，自是一副“谪仙人”的酒脱做派。可是，说他“斗酒诗百篇”，我仔细琢磨了一下，不信。试想，喝醉酒后，他都能稀里糊涂地跳到长江里捞月亮了，怎么还会写出气势磅礴的诗行？这肯定是那些痴迷杯中物的文化人捏造的。

曾几何时，在我的设计、追求中，一杯酒、一卷书，几可完满寄托自己想要的人生。读到“钟鼓馔玉不足贵，唯有饮者留其名”，读到“万般皆下品，唯有读书高”，就为这一梦想竟有源自传统文化根脉附近的凿凿理据而心潮澎湃、激情四射。

直到历经了一次次的手头紧致之后，才懵懂意识到，梦想若肯照进现实，八成还得需要坚实的经济支撑。诚如刘树勇先生在他的“老树画画”系列中说的，“等着到了春天，我就住在水边；门对一树梅花，躺在屋里数钱。”反过来说，假如无钱可数的话，老树同志眼里的春天大约是困乏的，听到的水声大约是聒噪的，看着梅瓣坠下时，生发的大约是流水落花春去也的悲感，只

会伤怀。

说来说去，在如何找钱置酒的问题上，还是李白看得开、有办法：“主人何为言少钱，径须沽取对君酌。五花马，千金裘，呼儿将出换美酒，与尔同销万古愁。”喝酒谈钱多俗气呀，你只管打酒来咱们干杯就好，不就几文酒钱嘛，多大的事儿呢！那匹五花良马、那件千金貂裘，统统可以叫小二拿去兑了银子！潇洒。

相较李白的狂放不羁，我更向往和艳羡乐天先生白居易那

“晚来天欲雪，能饮一杯无”的微浪漫、轻小资。

酒，作为一种特殊饮料，需要品味；作为一种寄情介质，讲求氛围。白居易含情脉脉、深情款款地认为，冬日傍晚，氤氲欲雪，空气中弥漫着甜丝丝的暖昧气味，如此悱恻的时空里，邀约知己围炉，微醺缠绵，才是喝酒的终极美学意义。你看看，白居易的喝酒观是不是比李白更胜一筹、更具情趣？

叫人泄气的是，自杜康以降喝到如今，再也找不到酒杯里的艺术附加了。大家尽可从酒场的丑态百出中一窥社会百态，一品人生百味。当然，经的场合多了，偶尔也能识见别具一格、别有韵味的当代“酒文化”。

认识的一位老先生，待客必言“欢迎、欢迎、再欢迎，感谢、感谢、再感谢”，常提醒大家喝酒“三不拉”——“拉”是拉呱、说的意思：一是不拉人，二是不拉事，三是不拉病。头回听到他这通理论时，我心里还嘀咕，一桌子人酒肉穿肠后，不说人、不说事，那干什么呢？后来才渐渐开悟，明白了他所表达的是酒场上不要谈别人的是非，不要论事情的曲

直，不要提各人的病情，喝酒就只管喝酒。这倒也是和谐酒桌理论的生动实践。

当然，喝酒不一定非得到富丽的酒店、神秘的会所，不一定非得有挂在嘴上的花言巧语。“出门一笑大江横”是一种境界，“谁同坐？明月，清风，我”又是一种境界。独饮对酌，或可更能把酒文章做出锦绣，更能把酒髓要义悟得深透，更能把酒意思挥洒得淋漓尽致。

便是我儿时伙伴大涛的父亲，也可在无意间阐释喝酒的个中三昧——那个冬日清晨的一幕，深深地印在了我这个十二岁少年的脑海：一位老者，一手执壶，一手攥着半块腌白菜疙瘩，啜溜一口白酒，咔嚓一口咸菜，屋外严寒，屋内飘香。

我问：辣不？
他答：甘甜！
我说：别喝醉了哈！
他说：清醒着又能咋了？
我猜，大涛的父亲准不知道李白是谁。他不识字，但能背诵《三字经》，常自言自语地似唱似说着：人之初，性本善；性相近，习相远……

【美食记】

晚菘之美味

郑学富

农谚说：“小雪铲白菜，大雪铲菠菜。”小雪时节，正是大白菜收获、储藏的最佳时期。

大白菜在我国种植历史悠久，早在新石器时期的西安半坡原始村落遗址就发现了白菜籽。大白菜，古时称“菘”。晋代张勃撰写的《吴录》记载，三国时期东吴的军事家陆逊“催人种豆、菘”。到了唐代，大白菜被广泛种植，并且是宴请宾朋的佳肴。唐代文学家韩愈一生坎坷曲折，他与孟郊、卢仝、李贺、贾岛等形成了“韩孟诗派”。有一年冬天，他们在一起饮酒论诗，韩愈把新收获的“菘”切成细丝，和新挖出的冬笋一起慢炖，众人品尝后赞不绝口。韩愈兴奋之余，写下了“晚菘细切肥牛肚，新笋初尝嫩马蹄”的诗句，盛赞“菘”之美味。唐代诗人刘禹锡的好友周载罢渝州太守后回到鄂州别墅，刘禹锡特作诗《送周使君罢渝州归鄂州别墅》，曰：“只恐鸣驺催上道，不容待得晚菘尝。”把未能吃到晚秋的菘菜当作一种遗憾。唐彦谦也有《移莎》云：“试才卑庾薤，求

味笑周菘。”

到了宋朝，开始将“菘”称为“白菜”。如北宋诗人吴则礼有《周介然所惠石铈取水滄茶》诗曰：“拟向山阳买白菜，团炉烂煮北湖羹。”南宋诗人杨万里也有诗云：“新春云子滑流匙，更嚼冰蔬与雪羹。灵隐山前水精菜，近来种子到江西。”明代李时珍在《本草纲目》中说：“按陆佃《埤雅》云：菘性凌冬晚凋，四时常见，有松之操，故名菘。今谓之白菜，其色表白也。”

俗话说：“肉中就数猪肉美，菜里唯有白菜鲜。”古人之所以喜食大白菜，是因为其味道鲜美、营养丰富，且有食疗功效。民间也有“百菜不如白菜”“冬日白菜美如笋”之语。唐代食疗家孟诜在《食疗本草》中说：“菘菜，治消渴，和羊肉甚美。其冬月作菹，煮作羹食之，能消宿食，下气治嗽。”美食家苏轼有诗云：“白菘似羔豚，冒土出熊蹯。”把白菜与羊羔、熊掌相媲美，其味道之鲜美可见一斑。南宋词人朱敦儒有词《朝中措·先生馋病老难医》

曰：“自种畦中白菜，腌成饔里黄薤。肥葱细点，香油慢焰，汤饼如丝。早晚一杯无害，神仙九转休痴。”《本草纲目》记载：“（白菜茎叶）通利肠胃，除胸中烦，解酒渴。消食下气，治瘴气，止热气嗽。冬汁尤传佳。和中，利大小便。”（子）作油，涂头长发，涂刀剑不钝。”国画大师齐白石爱吃白菜，更爱画白菜，一生画了很多白菜，其中有一幅写意的大白菜图，画面上点缀着几颗鲜红的辣椒，并题句说：“牡丹为花中之王，荔枝为百果之先，独不论白菜为蔬之王，何也。”齐老称白菜为“蔬之王”，可见其钟爱程度。

古人有“春初早韭，秋末晚菘”之说，大白菜必须在小雪之后收获、贮藏，味道才甜美。宋代范成大有《田园杂兴》诗曰：“拨雪挑来塌地菘，味如蜜藕更肥浓。朱门肉食无风味，只作寻常菜把供。”是说冬日雪后的白菜比蜜藕更鲜美。也就是说，白菜必须经过雪霜打后味道才甜美。白菜在收获前十天左右即停止浇水，以防止冻坏，收获时尽量

选择在晴天进行。收获后，菜帮生硬，味道青涩，不能马上储藏，要将白菜根部向着太阳晾晒3至4天，待白菜帮发软后再储藏。通过科学实验发现，白菜之类的蔬菜里含有淀粉，经雪霜以后，淀粉在淀粉酶的催化作用下就会水解而变成麦芽糖，麦芽糖再经过麦芽糖酶的作用变成葡萄糖，葡萄糖是甜的，并且容易溶于水，所以，白菜就变得味道醇厚丰满、香甜可口。

了解、咨询青未了随笔版投稿、发稿事宜，请扫描二维码下载并登录齐鲁壹点，即可随时@版面责任编辑，得到及时解答。