

【史海钩沉】

岱顶霞光映诗心

——徐志摩与泰山的不解之缘

□孙晓明

“轻轻的我走了，正如我轻轻的来；我轻轻的招手，作别西天的云彩。”徐志摩清泉般澄澈的诗句流过百年岁月，而他短暂绚烂的一生，恰似那西天的云彩，短暂却又永恒地镶嵌在中国现代文学的苍穹。他的《再别康桥》《翡冷翠的一夜》等诗篇，将白话新诗推至前所未有的艺术高度。少为人知的是，他与巍巍泰山结下了不解之缘，其笔下的《泰山日出》因瑰丽的想象和诗化的语言，成为文学经典。

1924年，印度诗人泰戈尔第一次来中国。在此之前，中国文坛掀起了一股“泰戈尔热”。徐志摩作为泰戈尔诗作的翻译者，受《小说月报》主编郑振铎之邀，为“泰戈尔专号”撰写文章，恰巧徐志摩此时正在游览泰山。

1923年6月，徐志摩与德国哲学家杜里舒及夫人、中国学者瞿菊农、作家王统照等人一同游览泰山，并在日观峰观日出。怎样回应郑振铎的约稿，如何迎接或赞美泰戈尔呢？徐志摩在沉思。这时，泰山日出的瑰丽奇观触动了徐志摩的灵感，他并未直接写一篇赞美泰戈尔的文章，而是以泰山日出的壮丽景象来隐喻诗人的文学光芒和对东方文化复兴的期待。

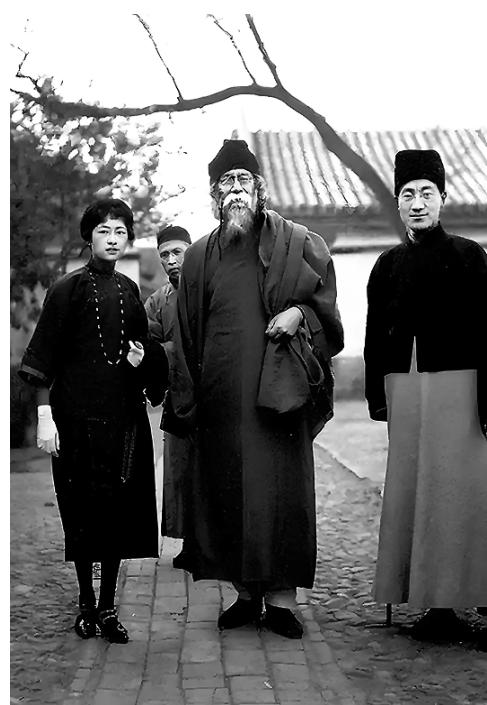
徐志摩在《泰山日出》中写道：“我们在泰山顶上看出太阳。在航过海的人，看太阳从地平线上爬上来，本不是奇事；而且我个人是曾饱饫过红海与印度洋无比的日彩的。但在高山顶上看日出，尤其在泰山顶上，我们无餍的好奇心，当然盼望一种特异的境界，与平原或海上不同的。”徐志摩以奇幻的想象描绘了一个“巨人”形象，象征对光明的渴望：“我的躯体无限的长大，脚下的山峦比例我的身量，只是一块拳石；这巨人披着散发，长发在风里像一面墨色的大旗，飒飒的在飘荡。这巨人竖立在大地的顶尖上，仰面向着东方，平拓着一双长臂，在盼望，在迎接，在催促，在默默的叫唤；在崇拜，在祈祷，在流泪——在流久慕未见而将见悲喜交互的热泪……”这一意象既是对泰山日出的艺术化表达，也暗含对泰戈尔的期待，象征东方文明的复兴。难怪《小说月报》主编郑振铎评价徐志摩的这篇文章虽是“应命之作”，但因其瑰丽的想象和诗化的语言，远超一般散文。

部分学者认为《泰山日出》前后文体不一致，前半部分是写实散文，后半部分转向散文诗，风格略显割裂。但更多的人赞赏其象征手法的运用，如云海、光明等意象的铺陈，使文章兼具写实与浪漫。

正如徐志摩在文末点明：“这是我此时回忆泰山日出时的幻想，亦是我想望泰戈尔来华的颂词。”这表明他并非单纯写景，而是借景抒情，将个人体验与文化思潮高度融合，以其充满激情的语言和磅礴的想象力，充满浪漫主义的浓墨重彩，成为中国现代散文的经典力作。

这篇作品作为欢迎泰戈尔来华的“应命之作”，由此不得不说到泰戈尔与徐志摩之间的友情。泰戈尔曾数次到中国，他有好几位中国朋友，其中，结交最早、感情最深的莫如徐志摩。

泰戈尔第一次来华是在1924年。就在前一年，郑振铎主编的《小说月报》连续出版了两期“泰戈尔专号”，徐志摩写了许多文章介绍泰戈尔的作品。4月中旬，泰戈尔到达上海，他在上海、南京、杭州、北京等地举行了近二十次讲学，全由徐志摩担任翻译。5月底，泰戈尔离沪去日本，徐志摩陪他同行，《志摩的诗》中最脍炙人口的那首《沙扬娜拉》，就是这次旅程中写成的。梁启超在《饮冰室文集》中曾说：“泰戈尔还很爱徐志摩，给他起一个印度名，叫做‘素思玛’。”这一名字在印度语中意为“光芒”或“闪



1924年，徐志摩、林徽因与印度诗人泰戈尔合影。

耀的太阳”。

1925年3月，徐志摩去欧洲，在英国写给陆小曼的信中，谈了他想去看望泰戈尔的打算：“我有一天想立刻买船票到印度去……印度我总得去，老头在不在我都得去……”后因陆小曼患病，催他回国，徐志摩没有去成印度。回国后，徐志摩曾把陆小曼的照片送给泰戈尔看，当时他们还未结婚。泰戈尔对徐志摩的恋爱非常关心，表达了对他们的鼓励和祝愿。

泰戈尔第二次到中国是在1927年秋。他当时去美国、日本讲学，不料受到一部分人排斥，心绪不佳，又在旅途中染上重病，他先给徐志摩来了封信，告知回国途中，轮船将在上海停泊数小时。之后，泰戈尔又发了无线电报，要徐志摩来码头见他。那一天，正巧郁达夫在路上见到徐志摩，两人便一起去了杨树浦大来轮船公司码头见泰戈尔。

1929年3月19日，泰戈尔自印度来上海，去徐志摩家做客。当时徐志摩住在福煦路六一三号，即现在延安中路四明村沿马路的一幢普通住房中。据陆小曼回忆：“我同志摩结婚后不久，他老人家忽然来了一个电报，说一个月后就要来上海，并且预备在我家下榻。好！这一下可忙坏了我们了，两个人不知道怎样办才对。房子又小，穷书生的家里当然没有富丽堂皇的家具，东看看也不合意，西看看也不称心，简单的楼上楼下也寻不出一间可以给他住的屋子……结果只好硬着头皮去接了再说。”这次，泰戈尔在徐志摩家中大约呆了一星期。

离别时，徐志摩曾口头答应，1931年泰戈尔七十寿辰之时，他将亲自去印度祝寿。可惜天不遂人愿，徐志摩1931年遭遇空难，空留遗憾。泰戈尔听闻徐志摩遇空难去世的噩耗，悲痛中写下悼诗《迷雾》。

从《再别康桥》到《泰山日出》，徐志摩如一颗星辰，短暂而灿烂，以其浪漫与才情，在文坛绽放着持久的光芒。蔡元培的挽联以“诗”定义他的一生，而沈从文呼吁以“宽容与爱”纪念他，恰是对这位诗人最贴切的注脚。他飞向自由的执念，终在泰山山脉——开山的雾中凝成永恒。

（作者为中国粮食行业协会理事、泰安市作协会员）

投稿邮箱：qlwbrwqilu@163.com

□邵正红

上世纪70年代末，我们举家搬到鲁北一座挨着渤海的小城。谷雨前后的周末分外热闹——父母单位的大卡车“轰隆轰隆”开往海铺，载回满满一车活蹦乱跳的螃蟹。5毛钱一斤的鲜货，爸爸总会买上十斤八斤，架起大铁锅，火苗“呼呼”舔着锅底，不多时，蒸汽裹着蟹香冒出来，直往人鼻子里钻。通红的螃蟹，盛在脸盆里端上桌，一家人围坐，连手指缝都沾着海的味道。有一回，盆里竟藏着一只足有2斤重的“蟹王”，爸爸笑得眼睛眯成一条缝：“这是老天爷赏咱们家的福气！”那场景，至今想起来心里还是暖烘烘的。

渤海跟黄海在这儿碰头，浪头一下又一下拍打着齐鲁的岸线，把最鲜活的蟹子往岸上送。老辈人常念叨，山东蟹子的学问深，正如清朝郝懿行《记海错》所言，“海错之中，蟹族甚多，不可殚述，状类难名。”山东的螃蟹种类繁多，滋味顶好，每一只都带着海的故事，在灶上的热气里，成了千家万户饭桌上的念想。

梭子蟹肉多，脂膏肥满，是出了名的鲜，背甲长得像梭子，青灰的壳泛着光，中间三个显著的疣状隆起，学名三疣梭子蟹，极易辨认。谷雨前后，梭子蟹最肥。母蟹的黄红得发紫，跟凝住的晚霞似的；公蟹的膏白生生的，咬一口直黏牙。轻轻掰开蟹壳，雪白的肉蘸点姜醋，又甜又鲜。

要论滋味醇厚，还得数石甲红。今年“五一”，挤在青岛小渔港上，听卖蟹老板扯着嗓子吆喝：“梭子蟹！石甲红！”我拨开人群，一眼瞅见铁盆里十几只石甲红鲜活异常，爪子扑腾得水花四溅。当下也不还价，全塞进塑料袋。拎回家，大火蒸熟摆上桌，妈妈笑着数：“十二只，正好六个人，一人两只！”

还有一种虎头蟹最金贵，壳圆圆的，天生带着虎纹，摆在盘里像幅水墨画。头回见它时，筷子悬在半空舍不得落：“长得这么俊，咋舍得下嘴？”这蟹长得慢，三四年才长到巴掌大，蒸熟了揭开壳，脂膏般的蟹黄“噗”地淌出来，咬一口，鲜甜在舌尖化开，连壳缝里的汁水都得拿舌头舔干净。

小蟹亦自有天地。虽身形小巧，却在滋味与做法上暗藏乾坤。肉球近方蟹、黄眼蟹（就是常说的“嘟噜子”），正如《记海错》所言，“连骨啖之，味极脆美”，裹上面粉炸得金黄，下酒正好。红线黎明蟹，也叫“吱咯蟹”“花旦蟹”，壳上淡红纹路弯弯绕绕，扔到咖喱锅里一煮，香料味混着蟹鲜，整条街都能闻到香味。日本大眼蟹，俗称“麻婆子”“石棱子”，与白菜豆腐同煨，文火慢炖出奶白浓汤，入口暖意直抵心间。

要说吃蟹，清蒸最妙，最能吃出本味。而寿光的炝蟹子，透着齐鲁大地的爽利劲儿。竹筷往蟹嘴里一插，待没了动静，“咔咔”剁成小块丢进瓮里。调卤子最费工夫：生抽、料酒、清水配上姜、蒜、小米辣，小火慢熬。香气顺着门缝往外钻，馋得人直咽口水。待卤子凉透，蟹块往里一浸，封好塞进冰箱。隔天开盖，蟹肉吸饱卤汁，透亮得像

琥珀。吃起来先是咸，接着辣，最后还有回甘，肉嫩得像豆腐，就着白粥吃，一冷一热，真是舒坦。

山东人还爱用时间腌出另一番风味——咸蟹子。干脆就用粗盐拌花椒，一层蟹一层盐地码进坛子；湿腌得煮一锅浓盐水，咸得发苦才够，螃蟹泡进去，拿石头压住。过个三五天，蟹肉变得紧实。妻独好此口，总爱直接掰开吃，咸鲜滋味直往牙缝里钻，她言称，那股爽咸味道，熟蟹难以与其比拟，只要尝一口，便永远也忘不掉，一如李渔《闲情偶寄》中所言，“至其可嗜可甘与不可忘之故，则绝口不能形容之……更无一物可以上之。”配着这咸蟹，她能一口气吃上两个刚出锅的热馒头。一方水土养一方人，总有人就好这口咸香，就像当年脸盆里的螃蟹，于我而言，不只是口腹之欲，更是嵌在记忆里的家常烟火。

山东人对蟹的喜爱远不止于此，不同的做法承载着各异的风味与记忆。除了清蒸、炝制与腌制，还有一味将螃蟹与本土风物融合的绝妙吃法——唯有隆冬时节才能制作的潍坊葱花蟹酱。此时的海蟹肉质紧实，与当季大葱碰撞出独特的鲜甜。渤海湾新捞的活蟹，洗净后“咔咔”剁成小块，壳肉相连，一点儿不糟践。本地大葱切段，红辣椒剁碎，拌进蟹肉里。最要紧的是那坛老卤水——海盐、白酒、花椒、八角、桂皮熬成浓汤，潍坊人称为“老汤”，晾凉后倒进瓶里，将食材浸得严严实实。半月后启瓶，咸香混着葱辣的气息窜出来，直往鼻子里钻。蟹肉吸饱卤汁，紧实泛红；大葱浸着蟹鲜，只剩清甜。吃法随性得很：掰块热乎馒头夹着吃，麦香裹着咸鲜；白菜豆腐炖到发白，挖两勺蟹酱放进去，清汤立马泛起鲜香。老辈人就着蟹酱抿两口景芝烧酒，眯着眼咂舌：“奇好！”

日照的炒软皮蟹也别具风味，软皮蟹刚蜕完壳，壳软肉肥，或炒韭菜，或炒杭椒，或做香辣味，连壳带肉嚼，又脆又嫩，再来瓶冰镇啤酒，看着海上的落日，这日子，美极了。

前些日子收拾旧物，翻到女儿从意大利寄来的明信片，上面写着“这儿的软壳蟹和咱家炸蟹好像”。威尼斯的渴湖里，每到春秋时节，小螃蟹就会褪去坚硬的外壳。渔民们守着特制的漏斗网，瞅准螃蟹蜕壳的瞬间，“哗啦”一下捞进水箱——新壳还没变硬的短短几个钟头，可是吃软壳蟹的黄金时间。软壳蟹洗净后，在蛋液里轻轻打个滚儿，浑身沾满混着迷迭香的面粉，“刺啦”一声滑进油锅，不一会儿，蟹身就变得金黄酥脆。这场景让我想起女儿小时候，我为其炸蟹的情景，渤海湾的“嘟噜子”裹上面粉，在油锅里同样炸得金黄酥脆，撒上椒盐，与威尼斯的美味有异曲同工之妙。

虽相隔万里，两地人对“限时鲜味”的执着如出一辙——威尼斯守着蜕壳时刻，恰似鲁北人盼着谷雨蟹肥。再一想，威尼斯这吃蟹的热闹劲儿，倒和小时候全家围着脸盆吃蟹的光景有几分相似。

（作者为中国金融作家协会会员）