

汶水才子长安客—— 被遗忘的盛唐诗人卢象

在灿若星辰的盛唐诗坛，我们熟知李白、杜甫、王维，却往往忽略了那些同样闪耀却渐被时光隐去的名字。卢象，这位曾与王维、崔颢齐名的山东籍诗人，在开元天宝年间以“妍词一发，乐府传贵”，交游遍及贺知章、李邕等名士。然其命运伴随安史之乱急转直下，半生漂泊，终逝于赴任途中。本期文章透过刘禹锡为其遗集所作之序，钩沉史料，梳理诗作，还原一位盛唐才子的宦海沉浮与文道网络，亦折射出时代剧变中文人的共同命运。让我们循着文字的微光，走近这位沉寂于史卷深处的“汶水之子”，聆听一段被尘埃掩埋的唐诗余韵。

□非晚

唐开成三年(838)，一位年轻人捧着祖父的遗稿，敲开了大诗人刘禹锡的门，请他为祖父的文集作序。六十七岁的刘禹锡早已名满天下，时正闲居洛阳。他答应了对方的请求，写下了《唐故尚书主客员外郎卢公集纪》。此时，距其祖父卢象去世已过去七十载。

长安客里 诗酒趁年华

卢象，字纬卿，汶上(今山东济宁)人，约生于武后圣历年间，为开元、天宝年间著名诗人。如今，其知名度似乎不高，然在盛唐，他是与王维、崔颢齐名的诗人。刘禹锡在序文中写道：“以章句振起于开元中，与王维、崔颢比肩骥首，鼓行于时，妍词一发，乐府传贵。”

据记载，二十多岁时，卢象从齐鲁前往长安求取功名。开元年间，他进士及第，先后任校书郎、司勋员外郎等职。安史之乱爆发后，他被迫担任伪职，战乱平定后多次被贬。他一生交游广泛，与王维、李白、崔颢、贺知章、綦毋潜、祖咏、李邕等人皆有往来。

卢象早年与王维相识，两人多次同游，并写诗寄赠。今存于王维《王右丞集》中有5首诗与他有关，如《与卢员外象过崔处士兴宗林亭》《与卢象集朱家》等。

卢象还与綦毋潜、祖咏等人交往。当綦毋潜科举落第后，他在《送綦毋潜》中写道：“如何天覆物，还遣世遗才。欲识秦将汉，尝闻王与裴。离筵对寒食，别雨乘春雷。会有征书到，荷衣且漫裁。”此诗安慰对方不必因落第而灰心，应对未来充满信心，迟早会得到赏识。祖咏仕途不顺，准备归隐田园，他写下了《送祖咏》：“田家宜伏腊，岁晏子言归。石路雪初下，荒村鸡共飞。东原多烟火，北涧隐寒晖。满酌野人酒，倦闻邻女机。胡为困樵采，几日罢朝衣。”字里行间满是理解与共情，亦见对朋友人生道路选择的认同。

天宝三载(744)正月初五，诗人贺知章辞官还乡，玄宗召集百官，在长安东门外为他送行，并亲自写诗相赠。时任司勋员外郎的卢象，参加

了这场饯行宴，其《送贺秘监归会稽歌序》中云：“余与真人相知，不以年，不以位，俱承太公之后，见赏王粲之辞，悠悠此别，不觉流涕。”情真意切，发自肺腑，足见二人交情之深。

浮沉长河 命运系于乱世

刘禹锡《集纪》与辛文房《唐才子传》载，卢象“名盛气高，少所卑下，为飞语所中，左迁齐、汾、郑三郡司马。”

天宝四载(745)夏，杜甫赴临邑探望弟弟，途经齐州时，参加了齐州司马李之芳的宴饮，并陪北海太守李邕同游。据傅璇琮《唐才子传校笺》，同年卢象由司勋员外郎出为齐州司马，其间与李邕等人交游，写下《追凉历下古城西北隅此地有清泉乔木》：“谢朓出华省，王祥贻佩刀……蝉鸣秋雨霁，云白晓山高。咫尺传双鲤，吹嘘借一毛。故人皆得路，谁肯念同袍。”卢象或曾参与李之芳游宴。但据卢象诗作内容，该诗应作于秋日。故当年秋，卢象或始任齐州司马。不久，他转任汾、郑二郡司马。其具体时间已不可考。

安史之乱平定后，因曾担任伪职，卢象仕途愈加坎坷，先被贬为果州(今四川南充市)长史，后改任永州(今湖南零陵)司户。此间，李白因永王李璘案，被流放夜郎。当李白行至长江巫峡，接到被赦诏书。他顿时心情大好，乘舟顺江而下。

据传，李白曾南下永州，探望担任司户的老友，并作《赠卢司户》：“秋色无远近，出门尽寒山。白云遥相识，待我苍梧间。借问卢耽鹤，西飞几岁还？”后来，卢象移任吉州(今江西吉安市)长史。几年后，仕途困顿的他，迎来人生转机，朝廷起用旧臣，他被征拜为主客员外郎。但造化弄人，在赴任途中，因病卒于武昌。

这位曾与王维齐名的山东籍诗人，历经安史之乱，逐渐湮没于历史尘埃之中，成为盛唐文人的一个缩影。七十余年后，其孙恳请文豪刘禹锡为祖父遗作撰序，让更多人知道，在灿若星辰的盛唐诗坛，曾有一位名叫卢象的诗人，真实存在过，闪耀过。

【地道风物】



藕合与黄面窝窝 ——鲁西北的年味记忆

□祖新兰

过了腊八，家家户户都忙碌起来了。对于鲁西北运河人家来说，年是刚出锅的酥脆油炸藕合，是笼屉里热气腾腾的黄面窝窝。百节年为首，每年这个时候，人们就开始张罗过年的食材。其中，藕合与黄面窝窝是过年餐桌上的必备品。

炸藕合，寓意阖家团圆，是一年的期待。要选用外形匀称的上等莲藕，去皮切段。这时刀工就显得重要了：每两片藕的底部绝不能切断，须相互连接，形成“合页状”。往切好的藕里放入肉馅，然后把夹满肉馅的藕合在笊子上排得满满当当。调好稀面糊备用，锅里倒入足够的食用油，待油温升高快要冒烟时，用筷子夹起藕合在面糊里均匀裹上一层，迅速放入油锅。白色的藕合在油锅里滋滋作响，渐渐定型变成浅黄色，像鼓起肚子似的漂浮起来。刚捞出的藕合香喷喷的，冒着热气，个个金黄酥脆、大小匀称。炸完藕合剩下的面糊一般也不浪费，全部放入油锅里炸成“小面鱼”，也叫“油炸渣”。过年包素馅饺子时它就派上了用场——与豆腐和香菜一同剁碎做馅，刚出锅的素馅饺子一口咬下去，滋味比肉馅还要香。等家里来了客人，可盛一小碗藕合，在馒头时顺便热一下，隔着锅盖就能闻到香味；也可把凉藕合切成条状，加佐料凉拌装盘，端上桌，不失为一道可口的下酒菜。

鲁西北过年最能唤醒人味蕾的，还有又黏又甜的黄面窝窝。只有吃上黄面窝窝，才算感受到年的脚步近了。过去，一般在农村自家田地里种些黏谷子，打出黏米磨成黏性很大的面，俗称黄面，它是蒸黄面枣窝窝的首选。也有人种黏高粱，磨

成白高粱面蒸窝窝，但其香气不如黄面窝窝浓郁。控制成型的窝窝头上一一般会放上红枣，红黄相间的外形既小巧玲珑，惹人喜爱，又象征着过年的喜庆。待黄面窝窝出笼，热气腾腾中阵阵香甜味扑鼻而来。那软软黄黄的黏乎劲儿，得用专门的竹叉子叉着吃；倘若用筷子夹，就得接着碗，不然那黏软的心儿会跟糖稀似的流淌下来。

黄面窝窝一定要在腊月二十三(小年)前蒸好。这一天在农村有“辞灶”的习俗，供奉时摆上黄面窝窝，人们相信这人间美味能把灶王爷的嘴巴粘住，好让他“上天言好事”，保佑全家平安顺遂。过年蒸的黄面窝窝多，在农村一般就放在院子南墙根下的一口小缸里，压上盖垫，随吃随取，一直能吃到元宵节之后。缸里剩下的硬了的黄面窝窝可以切成薄片煎炸。这种吃法在鲁西北非常普遍：放置油锅里，两面炸成金黄，根据个人喜好还可以撒上一层白糖，便是香甜可口的黄面糕，内里依然保留着一点糯糯的面香。过年时有亲戚来拜年，餐桌上摆一盘油炸黄面糕待客，总是备受欢迎。经过二次加工后的黄面窝窝，红枣夹杂着谷物的风味，更加浓郁独特。趁热品尝，唇齿留香，堪称北方人地道的年味。

这飘散在鲁西北冬日里的油香与甜糯，远不止是口腹之欲的满足。它们是由运河水土孕育，经世代巧手传承的味觉密码，沉淀为一方百姓共有的文化基因。炸藕合的金黄圆满，蒸窝窝的红火黏甜，既是敬天谢祖的朴素仪典，也是家族亲伦的温情纽带。在食材与手艺的年复一年中，一种踏实、坚韧、念旧且乐观的齐鲁生活哲学被无声地复刻与传递。

编辑:向平 美编:陈明丽



水无形而有万形，水无物能容万物
请珍惜每一滴水

“讲文明 树新风”公益广告