



舞長城 楊志強攝

承德避暑山莊遊記

楊志強

初秋，隨友人遊覽承德避暑山莊。從麗正門入園，便是山莊的宮殿區。園內樹影婆娑，建築以古樸淡雅為基調，給人一種恬淡、清虛的感覺。麗正門後是午門，康熙、乾隆曾在那裡多次檢閱侍衛的步射技巧，所以又稱作「閱射門」。繼續往前走，便到了山莊的主殿——「澹泊敬誠」殿。穿過正殿就是有名的煙波致爽殿了，這裡陳列著清朝入關以後的發展、壯大、輝煌，以及衰落過程中的遺物、圖片。轉過主殿、藏書閣，就到了後宮。令人驚異的是，後宮相當簡樸，皇帝的居所只相當於現在普通的「三室一廳」，東、西兩個小院落兩宮皇后的住所面積更小。看著屋中的擺設，前塵往事，依稀如昨，物是人非，世事滄桑，令人感慨萬千。

友人介紹說，清朝康熙四十二年（一七〇三年）在此修建行宮「避暑山莊」，雍正元年（一七二三年）設熱河廳，雍正十一年（一七三三年）胤禛取「承受先祖德澤」之義，設承德直隸州，始稱「承德」。這座行宮，先後來過清朝四位皇帝，從雄才大略、傲視天下的康熙，到一蹶不振、暮氣沉沉的咸豐，濃縮了清王朝從繁榮全盛到衰落崩潰的過程，世界上沒有一座皇家園林，蘊含了如此豐富的歷史。避暑山莊是先人們留給我們的世界頂級皇家園林。我去過歐洲的幾個皇家園林，相比之下，承德的避暑山莊是空前絕後，無與倫比。避暑山莊規模宏大，佔地五百六十四萬平方米，宮牆長達十公里。相比起來，法國的凡爾賽宮佔地面積僅有一百一十萬平方米，以及以香檳酒和奶油色磚石砌成的宮殿，內部裝修的突出特點是富麗奇巧，糜費考究，宮中有許多豪華的大廳，完全是「羅可可式」建築裝飾風格，給人以華美、鋪張、華而不實的感覺。

避暑山莊沒有凡爾賽宮那樣富麗堂皇，但這裡有的是旖旎的自然風光和渾若天成的人造美景。避暑山莊分為宮殿區和苑景區兩大部分，宮殿區包括正宮、東宮、松鶴齋和萬壑松風四組建築。風格古樸典雅，是清帝處理朝政，舉行慶典，日常起居的地方。苑景區又有湖區，平原區和山區之分。湖光山色，兼具「南秀北雄」之特點。「澹泊敬誠」殿的「澹泊」，二字來自於《易經》：「不煩不擾，澹泊不失」，諸葛亮在《戒子書》中曾引用此二字：「非澹泊無以明志，非寧靜無以致遠。」「澹泊敬誠」其實就是避暑山莊的整體風格。而山莊外金碧輝煌的外八廟，氣勢磅礴，每一座都具有不同的風格，集滿、漢、蒙、藏等民族佛教建築藝術之大成。

繼續順著公園裡的路往前走，傳說中的壩上草原就在眼前了，這裡水草豐茂、富饒美麗、冬夏分明、晨夕各異，是京郊旅遊、休閒、避暑、騎馬、度假的首選之地。在壩上草原騎馬，我充分體會了「騎在馬背上的民族」的豪邁，也醒悟到當初康熙大帝打造承德避暑山莊，其背後的确是深謀遠慮。滿族是「騎在馬背上的民族」，入主中原後戰鬥力下降。承德以北的木蘭圍場，是校閱騎兵的草原。康熙分期分批地把清軍拉到木蘭圍場檢閱，開展練兵運動，以保持馬背上的民族的強悍。每到秋季，還要進行轟轟烈烈的捕獵圍場活動，清王朝的達官貴人、皇子皇孫、外戚近親，以及蒙古各汗首領，騎馬打獵，彪悍雄健。承德離蒙古草原很近，大清皇帝每年在這裡駐紮三至四個月，也有鞏固北方邊防的政治考慮。康熙大帝的文武雙全和德藝雙馨，在歷史上留下了濃墨重彩的一筆。

張彥無愧記者

曾敏之

接到張彥兄寄贈的《張彥自傳》，全書十八萬言。記錄了他作為馳名國際的新聞記者風雲激盪的一生。著名學者周有光寫的序文稱他是「馳聘於驚濤駭浪尖的新聞記者，應該是新中國新聞界的驕傲」。

周老的所讚絕無溢美之詞。試看張彥的經歷：出生於四川成都，在抗日戰爭中成長。西南聯大畢業後踏上新聞記者之路。在八年抗戰、三年內戰以及新中國過去六十年中，多次重大的國際會議，他都是中國的新聞記者，他的目擊報道，都受到世界讀者的重視堪與蕭乾在西歐戰場報道二次大戰的精彩通訊媲美。改革開放、中美建交，張彥擔任了《人民日報》首任駐美國記者，可見他的德能修養擔當的重任。

讀《張彥自傳》，敬佩他秉賦良知，以無私無畏的精神從事新聞工作，如果說「無冕之王」是一種切合人事的褒詞，張彥當之無愧。但言念及此，不能不為當今人文精神的缺失、新聞界的失德失能，可見他的德能修養擔當的重任。

我與張彥兄相識於艱難歲月的重慶，也於後來政治運動中同受過厄運。但是遭遇未能改變他的堅強意志，他終身從事文化交流，促進有利於中國的崛起，中華民族復興的事業，雖已九十高齡，卻筆耕不輟。

馬識途是張彥西南聯大的老同學，對張彥平生可說患難相交，相知至深。馬識途於上世紀一九七九年，曾題詩兩首給張彥，兩老雖已白髮盈頭，毫不減愛國的熱忱，兩詩是這樣寫的——

- 一、 韶光一去如流水 聚首京門盡白頭 忽記青春曾作伴 莫忘風雨喜同舟
二、 位卑莫嘆江湖遠 垂老仍為國家憂 遙望瀛池風物美 何時歸看大觀樓

余叔岩是京劇老生行當中的一個高峰。他學京劇泰斗譚鑫培，最後成爲譚之後京劇舞台上影響最大的一位。余叔岩成功的原因有三：一是嗓音好，天賦歌喉；二是文化素質高，能書善寫，三是講究「認真」二字。這是他成功的主要原因。不管哪一位藝術家，似乎都和「認真」兩個字有緣。余叔岩在世時曾多次說過，他年輕時常看余的戲，有時看余化裝。他說，余在唱、念、做、打以及化裝、服飾、道具、文武場等方面，那怕是在場上的一兵一卒他都要看得極其嚴格，幾乎到了極致。他絕對不允許有絲毫的差責和懈怠。可染老師還說，只要余有戲，這一天就要提前半天到後台，一個人靜靜地坐在那裡，不給別人說話，也不許別人給他說話，完全沉浸在角色的揣摩、醞釀之中。據說，余到了台上，有十分力絕不賣九分，而是要賣十分、十二分，總是超負荷運行。余的嗓音清亮而醇厚，蒼勁而灑脫，時而爲雲遮月，時而金聲玉振，他在發音、行腔、氣口、韻味，都達到了爐火純青的地步，有人形容說，他的唱有如「空谷鶴鳴，巫峽猿啼」。聽余的戲，簡直是如坐春風，如飲佳釀，是一種難得的藝術享受。由於余叔岩對藝術的執著追求，一絲不苟，總是超負荷的運行，所以身體十分虛弱，唱三天需要休息五天。但每月演唱，必八張半唱片，像《陽平關》、《鎖潼關》、《戰樊城》、《上天台》、《烏盆記》、《珠簾寨》、《失空斬》等戲的著名唱段，幾乎家喻戶曉，也成了迷余的摹仿範本和珍貴研究資料。

說余叔岩

任穎

文史叢譚

余叔岩在世時不肯輕易收徒。就是收了，也要真正做到「傳道、授業、解惑」。弟子中「兩皇」稱是當今大家，一位是號稱「南皇」的女老生孟小冬，另一位就是文武兼擅的李少春。孟小冬生在上海，十四歲登台唱老生，名噪江南。後來到了北京，是請徐州籍的譚票大家蘇少卿（先少染岳父）說戲，後來又在胡琴聖手孫佐臣（老元）等人門下苦心學藝。余叔岩當時紅遍京師，孟對余非常崇拜，只是余不肯輕易收徒，孟只好暗暗跟著學，只要余有戲，必往觀看，學余的發音、用氣，學余的一招一式。後來幾經說合，才立雪余門，她也像乃師一樣，對藝術一絲不苟，成爲余的最得力傳人。孟小冬後來回憶說，她受余的最大影響就是深刻理解所扮劇中人物，絕對不是爲唱而唱，爲演而演，而是一切都從人物性格、劇情出發，如何把人物塑造得有血有肉。孟小冬和梅蘭芳分開後，下嫁給上海的遺韻芳姿，唏噓慨嘆，哀婉不已，所好是她的弟子們把她對世時的演唱錄音和練習錄音整理出來，發行於世，多少彌補了一些對「南皇」追懷的遺憾。

長子如父

戴寧

是我見



所謂的「長子如父，長嫂如母」，是中國民間的一種傳統認同。當然，現代社會裡這種觀念早就淡了，加上我輩開始的獨生子女制，使得「長兄」這個名詞都不大聽到了。

小的時候，常聽我父親提起這個詞，因爲父親的舅舅家裡有兄弟姐妹八個子女，即父親的表兄弟們，父親總是對他的大表哥充滿尊敬地說：「大表哥一向長兄如父，在家有着絕對的權威！」所有的姊妹包括我父親這位表弟都對這位大表哥言聽計從，而且是发自内心的尊重。

這位我稱爲大表哥的父親的大表哥，是我對「長子如父」的全部理解，他的家庭是個大家庭，他的父親曾是中南銀行的股東之一，因爲他的父親忙於上海至南京的銀行投資業務，從小他的姊妹們就屬他管轄，從姊妹們的學堂功課到個人處世，他頂替了常常不在家的父親的角色，不僅管教姊妹，而且他是真的以身作則，從來都是姊妹們各方面的好榜樣。

一九四九年之後，新中國成立，他已身在香港，本來是準備往海外發展的，可是在他的舊友數學家華羅庚的「回歸祖國」的感召之下，從香港折回頭回到大陸，只是他沒有華羅庚幸運，連北京都留不下來，被發配到瀋陽的一所大學裡做數學教授多年，至文革被勞動改造……一生中最好的年華就這樣被葬送了，五十歲左右，四人幫倒台內地開放，他義無反顧地選擇了赴美完成本來應該是幾十年前就完成的心願，他在伊利洛伊州的一所大学裡作爲訪問學者，但是爲了不再回去中國，轉成學生身份，以五十多歲的高齡，開始讀博士學位，數學和圖書館學，因爲他那時已在大學的圖書館裡打工。圖書館的新金少得可憐，可是他活得充實、活得開心，博士生中，他是年齡最大的，在他的老友華羅庚接受獻花倒在日本的講台上謝幕人間之際，他卑微地作爲一名圖書管理員在美國的一所大學裡清貧地生活着。

他的一對子女始終生活在國內，做父親的他沒有用任何力量去幫助兒女出國求發展，但是，他卻把他的弟妹們，一個個接到美國來讓他們看看西方的世界！包括我父親，他的表弟，上世紀九十年代初期第一次來美國看我，大表哥邀請我父親去伊州在他那裡短住，還帶着父親乘灰狗汽車一路顛簸去了華盛頓，看望一位他們父輩的親戚並在那裡遊玩，父親說他大表哥的生活真是的節儉，可他對弟妹和父親一點都不小氣，他就那樣過着清苦的日子，不斷地拿着自己微薄的積蓄資助着自己的弟妹陸續來美參觀短期居住。我不知道還有哪位長兄可以做到他這種地步？

九十年代中期，他的七個弟妹都到北美來過了之後，他才把他的妻子從中國接了出來，他們老倆口一直生活在美國中部的那個小小的大學城裡，直到他去世，他再也沒有踏上故土。他辭世之後，我的表伯母一個人回國了中國，去東北找她的一對子女，安享晚年。

這個「長子如父」的故事事實上有點沉重，甚至按常人看，有點不近人情，因爲，他割捨了對自己孩子的做父親責任和親情，卻一輩子扛起來長子如父的這個十字架！當然，種瓜得瓜，種豆得豆，他的弟妹包括我父親，他的表弟，對他這一生都是無比的崇敬！

話說回在美國長大的孩子，如果跟他們說這個故事，他們會不停地問「爲什麼？爲什麼他要那麼做？爲什麼做大哥的需要承擔父親的責任？……」這也真不是幾句話就解釋得清楚的事情。

前幾天，先生正逢一年一度的孩子們「回歸校園日」的那一天出差，通常兩個孩子的「Back to School」是不同的，我們通常也是夫妻倆一同前往參觀學校的課堂和聆聽課程講解，今年，有些不一樣，兩個孩子就讀同一所中學，一個算新生，一個將是應屆畢業生。我不想錯過兒子最後一年的情況，先生覺得女兒第一年的高中也很重要，希望我能聽聽女兒的學業報道，但我只有一個人，分身乏術，最後想起兒子，把他叫到跟前，問他是否可



望長城

楊志強攝

秩序

人生在流沙

一根稻草上，幾百隻螞蟻要對向快速地通過，它們是如何做到的？如果仔細觀察，就可以發現螞蟻充分「合作和秩序」。它們在遇到對向走來的螞蟻時，兩隻螞蟻會突然停頓一下，身子傾斜一個角度，容對方通過。這個過程幾乎是在眨眼間完成。更讓人感慨的是，一隻螞蟻在通過一根稻草時，往往要做幾百次相同的動作。假如這幾百隻螞蟻中，有一隻螞蟻不肯容對方通過，那麼，它們的「交通」就會發生阻塞，亂成一團。人的秩序觀念有時候無法超過螞蟻。

大餅油條

飲食男女

馮進

對「正宗錫幫菜」引發的爭議，我並無太大感覺。余生也晚，小時既未領略過這些傳說中地道的無錫菜，長大了自然也未知未味，沒有今不如昔，故鄉何處的感覺。不過，我由此想到了「大餅油條」，也就是北方人說的「燒餅果子」。這在本地是「大眾早飯，過去是上班、上學者用來代替家裡的『蘿蔔乾鹹菜加飽飯』，可以邊走邊吃的方便吃食。一蘿蔔一乾菜，考證來源，並反駁「民衆爲此對寫了兩篇散文，考證來源，並反駁「民衆爲此對秦檜的怨怒而發明此物」的說法，選得出「若有所怨怒乃以麵屑形炸而食之」，則民族性「法點，不自知」的結論。唐魯孫提起故都北京早點，對「燒餅果子」念念不忘。梁實秋提到有海外學人，每到台北必定製一二百個油條，帶回美國放入冰箱，每天早晨用烤箱或電鍋烤後食用，以慰鄉思，聊勝於無。父母來美國探親，在舊金山中餐館「飲茶」，對蝦餃、燒賣之類的廣式點心觀感平平，倒是對吃到的半根油條讚不絕口，一再提起。

周作人稱，小時吃過的東西不必可口也讓人回味無窮，且總被我們奉爲地道的故鄉食物。父親粗壯的體格，當然不是無錫街頭永和豆腐出售的、長而粗的正宗油條，當然有言，「我們所愛吃的小吃，故鄉就在哪裡」。林語堂更說，愛國主義就是愛吃從小吃慣的食物。我覺得，比起那些昂貴、稀罕的所謂「傳統錫幫菜」，大餅油條承載的鄉土情更真實、源遠流長得多。

社會學家說，社會的進步其實就是秩序的進步，社會文明就是秩序的文明，這確有其道理。甚至可以說，人類現在所享有的一切，幾乎都是協作的共同努力的成果。有一位在日本打工的朋友，遭遇過這樣一件事。他在名古屋的時候，遭遇了一次地震，他嚇得要死，從他打工的店裡衝出來，沒命地跑。他覺得整條街都在搖晃，樓房好像搖搖欲墜。但他驚奇地發現，日本人仍然安安靜靜在街上走着，在路上，只不過多了幾位警察，指揮著車輛趕快離開高樓密集區。香港是世界人口密度最大的城市之一。但香港的交通卻可以做到暢通無阻，成爲現代化城市治理交通擁堵的典範。究其原因，在於香港交通

最近內地新浪江蘇官網上發布「傳說中的五十道錫幫菜」，引發了口水大戰。食客們指出真味美仔排、怪味牛頭肉、土雞爛麵、八寶野鴨、肉糜黃雀、火腿打鴨舌、清蒸魚、龍鳳球這些新菜並非傳統錫幫菜。內行人土更指出，有些傳統菜式因爲原料昂貴或工藝複雜，早已消失多年了。譬如椒鹽塘塊肉，只用塘塊魚（方言中說的「土婆魚」）身上最扒骨的兩塊肉，而現在在周莊以塘鯉魚腹肉爲原料的一道菜可賣到四百元，這道菜浪費太多，太過昂貴了。另有一些菜的原料本地難覓。如醬油雞用的必須是土產的散養草雞，現在很難找到。素菜中，還有曾經的蠶豆和茭白稀粥，太湖豬的角菱也消失幾十年了。當有曾經世界聞名的太湖豬，如今幾乎找不到了。（據說太湖豬是最健壯的豬，水分佔到百分之二十二以上，脂肪更少，而淮安黑豬肉的水分都在百分之五十五以下）。沒有正宗傳統菜，錫幫菜自然難以做到原汁原味。另外，有些傳統菜太耗時費力。龍鳳球不是雞腿，要用豬肚裡的油加蝦肉、雞絲等烹製，包好後再配雞骨做成雞腿的模樣，對廚藝要求很高。蝴蝶鱸的傳統做法則是把豬身上的蝴蝶骨風乾後和黃鱸一起烹製，但現在的顧客可能覺得風乾食物不健康、不衛生，飯店裡為了追求效率也不願花那麼長時間去風乾骨頭，所以如今這道菜用的都是新鮮的蝴蝶骨。有意思的是，針對外界說錫幫菜過油、過甜的非議，專家反駁道，無錫菜的特點就是「鹹中帶甜，甜中帶鹹」，無錫菜的甜是「鮮甜」，鹹中帶甜，甜中帶鹹，相比蘇州菜的甜還要低一兩度。特別是水產之類的菜餚，更需要調油赤醬，一方面去腥，另一方面讓菜顏色好看且口感柔韌。其實食材本身的油都已「走掉」，比起西式糕點、油脂已低了很多。