



良心茶遊記

史迪威與駝峰航線(中)

●良心

同古一戰，打出了蔣介石、史迪威的信心。同古戰役後，蔣介石雄心勃勃地打算組織在緬甸的中美英10萬大軍在平滿納（現緬甸首都內比都）至曼德勒一線與侵緬日軍大會戰，一舉消滅入侵緬甸的10萬日軍。蔣介石之所以選擇在平滿納至曼德勒之間與日軍會戰，主要的戰略目標是要保衛國際援華生命線中印緬通道。仰光失陷後，曼德勒已成為維持中印緬通道的關鍵節點。為此蔣介石於1942年4月初專程飛到緬甸中國遠征軍總司令部，以中印緬戰區總司令身份主持中英美三國高級將領會議，正式確定了平滿納—曼德勒會戰計劃：在平滿納地區集中中國遠征軍第5軍主力（新22師、第96師、第200師），誘敵深入後合圍殲滅日軍第18、第55師團。

中英兩軍約定共同組織平滿納至曼德勒會戰。兩軍以仰光—曼德勒鐵路為界劃分防區：中國遠征軍負責仰光以北至鐵路以東區域（約4萬人），英軍負責鐵路以西區域。中國遠征軍主力第5軍在中路阻擊日軍，待後續部隊集結後實施反攻；遠征軍第6軍承擔東線防守任務；而英軍則負責西線阻擊日軍33師團。那時英軍主力仍有近4萬兵力，還有大量坦克。入緬的中國遠征軍也已集結了6萬多人。兩邊似乎都佔據絕對優勢。據說當時從重慶到昆明，從國民黨軍政高層到遠征軍高級將領都對蔣介石的曼德勒會戰計劃感到興奮。因為中國在國內抗戰十分緊張關頭抽調10萬遠征軍入緬作戰，主要戰略目標就是要保住中國抗日戰場唯一的陸上對外通道滇緬公路。而滇緬公路的物資來源都是仰光港。因此英軍快速棄守仰光，令中國遠征軍陷入了一種騎虎難下的局面。仰光失守，滇緬公路貨源基本中斷了。如不能奪回仰光，中國遠征軍入緬就沒有什麼意義了。因此當時從蔣介石到史迪威以及遠征軍將領們，想的都是要反攻南下奪取仰光。

但與此同時，同古一戰則打出了日本軍隊的警覺。經過同古血戰，侵緬日軍第15軍司令官飯田祥二郎警覺到中國遠征軍第5軍戰鬥力很強，如日軍繼續沿鐵路北上強攻平滿納至曼德勒的第5軍預設陣地，將會遭到重大傷亡。必須利用緬甸複雜地形和遠征軍兩翼的薄弱環節，隱蔽快速穿插。正在此時，他收到緬甸「緬甸獨立義勇軍」等提供的情報，說遠征軍主力都集中在中路，東路防線非常薄弱。而西翼的英軍只想西逃印度，已毫無鬥志和戰鬥力。於是日軍第15軍迅速制定了新的作戰計劃，即後來所稱的「雙鉗形攻勢」：以33和56兩個師團分別從東西兩翼實施迂迴包圍，配合正面牽制，形成「雙鉗」合圍之勢。中路明兵由第55師團與18師團從同古向平滿納—曼德勒進攻，吸引並牽制中國遠征軍主力於曼德勒一線。西路鉗（暗兵）由第33師團沿伊洛瓦底江向北追擊英軍，目標是切斷英軍退往印度的通道。東路鉗（暗兵）由第56師團擔任主力，快速穿越椰邦高原，攻佔臘戍，切斷中國遠征軍從緬甸撤回雲南的退路，實現戰略包圍。

據一些遠征軍將領在後來的回憶中認為，1942年4月20日是中國遠征軍緬甸戰局的轉折點。在4月20日以前，盟軍雖不能反攻仰光，日軍也不能長驅北上，基本上處於相持。英軍出其不意的快速撤退，打亂了中英聯合在平滿納至曼德勒地區組織會戰的計劃。中路中國遠征軍主力第5軍雖頑強抵抗，誘敵深入，拖住了日軍55和18兩大師團並給以沉重打擊，但因英軍存心保存實力，撤往印度，消極避戰，一觸即潰，造成遠征軍西翼暴露；東部遠征軍戰線過長，兵力空虛，日軍56師團乘虛而入，各個擊破，致使遠征軍後路被抄。日軍東西兩翼迅速得手，最終對遠征軍形成三面合圍。特別是東線日軍第56師團摩托化部隊，在緬甸帶路下，利用機動優勢，勢如破竹，迅猛東進，於4月29日攻佔遠征軍東部門戶臘戍。中國遠征軍退路被徹底切斷，導致遠征軍整體防線崩潰。

遠征軍分多路撤退，主力由杜聿明率領按蔣介石命令穿越野人山回國，傷亡極其慘重。據有關統計，遠征軍第一次入緬作戰，出動103,000人，傷亡56,480人。據遠征軍統計殲敵2萬餘人，日軍統計則稱僅傷亡4,500人。對於遠征軍第一次入緬作戰，因為當時是國民黨政府組織，因而在新中國成立後，對此沒有什麼全面客觀的記載，有些記載也是十分混亂，甚至負面。有許多流傳的蔣介石和杜聿明等遠征軍將領的回憶口述等，大多指責史迪威指揮失當，



史迪威和中國遠征軍將領研究作戰。作者供圖

過於相信英軍，忽視東線防禦，頑固堅持曼德勒會戰，造成最後敗局。但從中國改革開放以後，特別是近幾年各方面披露的許多歷史資料來看，不少歷史研究客觀認為，中國遠征軍第一次入緬作戰失利是多種因素共同作用的結果，主要包括中英戰略目標矛盾、盟軍指揮系統混亂、戰場情報與判斷失誤、日軍實力佔優以及後勤與地形困難。尤其是英國為保衛印度、保存實力，將緬甸視為屏障，將遠征軍當作掩護，對中國遠征軍的戰略戰術和兵力部署及調動造成極大牽制與干擾。在遠征軍指揮系統方面，最大的混亂是蔣介石設置的架構和他的直接遙控。

至於有些對史迪威的指責，有些學者認為是被「誤讀」，許多指責源於蔣介石與杜聿明的矛盾，和他們的甩鍋。曼德勒會戰是蔣介石策劃並堅持的，史迪威、羅卓英是執行蔣介石的指令堅持曼德勒會戰。史迪威主張遠征軍撤往印度，事後證明撤往印度的遠征軍傷亡最少。後來在印度由史迪威主導，接受美國武裝和訓練，被編為第二期中國遠征軍的中印軍，不僅沒有為美國所控制，而且在緬甸反攻戰役中作戰勇猛，消滅了侵緬日軍主力，迅速收復緬北，為中國抗日戰爭打擊大反攻的號角立下頭功。史迪威主導為中國抗戰輸送物資建設的「中印公路」（「史迪威公路」）至今仍是中美合作象徵。

中共對史迪威將軍有正面評價。史迪威主張國共軍隊平等武裝符合抗戰大局，對中國抗戰有實質貢獻。他推動美軍觀察組進駐延安，促成中共與美國首次正式接觸。朱德稱史迪威為「中國人民偉大的朋友」。重慶設有史迪威博物館，2015年史迪威還獲頒中國人民抗日戰爭勝利70周年紀念章。2023年8月29日，習近平主席在給史迪威將軍外孫約翰·伊斯特布魯克的覆信中指出：「史迪威將軍是中國人民的老朋友，對中國解放和進步事業給予了積極支持，不會對中美友好作出了積極貢獻。中國人民對此不會忘記。」

生活點滴

●羅大佳

蛋湯泡飯的故事

朋友胡勇是眉山優秀青年企業家，聊起鄉村，聊起童年，聊起人生，他給我們講了一個蛋湯泡飯的故事。

胡勇的家在眉山縣望蘇村，那是一個四面環山、地處丘陵地帶的村莊。1984年農曆七月胡勇出生時，彼時的農村剛剛實行土地承包責任制不久，農民對這片土地充滿希望，幹勁十足。父母除了精耕細作幾畝田地，父親還利用農閒時間跑到山裏買木頭來賣。憑着農人吃苦耐勞的秉性，家裏生活不算富裕，但過日子也綽綽有餘。然而誰也沒有料到，9歲那年母親的一場病，使童年的胡勇上學都成了問題。

那天，母親在田地裏勞作一天後，回到家裏忽然發燒，並暈厥過去，送到醫院一檢查，患了甲亢病和嚴重的敗血症。此後母親精神萎靡不振，日漸消瘦，並不時伴隨高燒的發生。為照顧母親，父親停掉了農閒時的木頭生意，田地也漸漸荒蕪。為給母親治病，家裏放掉了所有的積蓄，並四處借錢，背負上了沉重的債務。母親每月500元錢一針的治療費，更是逼得家裏喘不過氣來。

面對家庭的忽然變故，小小年紀的胡勇傷痛之後，變得比同齡人懂事起來。家裏餓了一隻母雞，每天都會準時下一個雞蛋。每天天剛亮，胡勇起床後第一件事就是去雞窩裏撿起雞蛋，燒開水，將蛋殼敲碎，將蛋殼敲碎，煮好後放一點點豬油和白糖到碗裏，然後將荷包蛋端到店邊，用勺子一點一點餵進母親嘴裏。待母親吃完，離上學時間也差不多了，胡勇趕快就鍋裏的那一點蛋湯，泡上昨晚的米飯，匆匆吃了，趕緊背起書包去學校。那是一碗純粹蛋清水泡的米飯，沒有豬油，沒有白糖，有時候實在覺得無味，就丟一點鹽巴進去，在富裕家的孩子對飯菜挑肥揀瘦的時候，胡勇卻把這碗蛋湯泡飯吃得津津有味。

生活的苦，胡勇還能承受，精神的苦，卻讓他有點承受不住。胡勇學習成績不錯，一直是老師心中的好學生。可是這個好學生後來卻遲遲沒交那幾十元的學費。胡勇不給老師說家裏情況，老師也不明就裏。那時候的鄉村小學，賴書學費的家庭不少。沒交書學費的學生，課間都要被罰站到講台上亮相，胡勇也沒例外。面對那些不懂事的孩子嘲笑的目光，胡勇羞慚地低着頭，恨不得地下有條縫鑽進去。

經歷蛋湯泡飯和講台亮相之後，胡勇更加發奮讀書，更加勤做家務，甚至幹起農活來了。砍樹撿柴，插秧打穀，犁地施肥，小小年紀，胡勇的肩上就扛起了生活的重擔。

值得欣慰的是，在生活的重壓之下，胡勇的學習成績居然一直保持着班上的第一名。每當期末將學習成績單拿回家中給病床上的母親看時，母親病倦的臉上露出了會心的笑容。

苦難磨煉人生。童年的胡勇在經歷艱難困苦之後，用頑強的意志走出了一條屬於自己的人生之路。

詩情畫意

從詩經時代吃到今天

●趙素仲

古人飲食智慧的啟示

八十三 食煮菜簡呂居仁

——韓駒（兩宋時期）



韓駒 食煮菜簡呂居仁
晚調呂公子，解帶浮屠宮。
留我具朝餐，喚奴求晚菘。
洗箸點鹽豉，鳴刀芼薑蔥。
還家不能學，永費烹調功。
己亥秋日 素仲配畫

韓駒，字子蒼。少有文采，宋政和中賜進士出身，歷任著作郎、中書舍人等職。獲蘇轍讚賞其詩有儲光義之風。今日我們把入廚之事稱為「烹飪」或「烹調」，原來把「烹調」作為入廚用以烹製和調味食品的稱謂，是韓駒最早使用的。今日我們說的「烹調達人」或「烹飪專家」原來宋代的韓駒是祖師爺，可說是「烹調之父」了。詩人往訪呂公子，獲招待朝餐。看着廚人的烹製，有薑蔥，也要下鹽豉。回家想着自己也下廚烹製，可惜學不來，烹調功夫還得浸淫和累積，經驗最重要。

詩中提薑蔥，想起我們廣東人烹調游水鮮魚愛用薑蔥，蒸好後倒去魚水加入經過稀釋和加糖煮過的蒸魚豉油，澆下用薑蔥煮滾的熟油。此法在香港酒樓及家庭用了接近半世紀，大家都認為這是游水鮮魚的最好方法。最近我摸索到一種新的烹游水鮮魚的方法，是從蒜茸蒸黃花魚得到的啟發。黃花魚多是雪藏的，而肉味極好，故而適合用蒜茸，但游水的海魚原來用蒜茸更妙。那天買來游水青衣一大片，洗淨吸乾水分後，用兩瓣蒜頭，以蒜茸夾壓出蒜茸，加入鹽、油攪勻，輕手抹在魚身上，隔水蒸後，一試之下，味清如蟹肉，意料之外的好吃。

文化解碼

●周兵 紀錄片導演、歷史學博士

目犍連救母

你知道嗎？在中國戲劇文學史上，一些敦煌文獻的發現讓我們看到了中國戲劇的源頭，這就是敦煌藏經洞裏出現的「變文」，最有代表性的《目連救母變文》被保存在法國國家圖書館裏，據說它是中國白話文學、說唱藝術的開端。從雅文到通俗，從佛學的道理開始變成了有情有義的命運故事，這一切都是為了傳播佛陀的思想，同時敦煌變文的出現也意味着佛教中國化的發展。

敦煌變文，有說有唱。「變」就是「變相」，配合着畫面開始講故事；「文」就是講述故事的劇本。遙想在唐代敦煌城裏的一場表演中，講者往往一邊指示畫面，一邊用通俗語言講述情節，並在有趣味、有高潮的情節中演唱進行有押韻的唱詞。「講」和「唱」結合，中國人的文學意味，附加上強烈的表演動作。佛陀的智慧不再是書齋中艱深的經典書籍，而是面對每一個普通老百姓的說唱藝術表演。

《目連救母變文》講述的是：佛陀的弟子目犍連在神通中發現母親死後墮入餓鬼道，飽受苦難煎熬。為了救出母親，他克服種種的艱難，猶如現在遊戲通關一樣，最終通過佛法與佛教獨有的超度儀式使母親得以解脫。佛教從古印度傳入中國後，出世、苦修的思想轉化為面對母親盡孝，在苦難與救贖中打造出親情和愛的主題。佛教在中國不再是遠離家人親朋，而是一個有能力的孝子救母、拯救家人的形象。儒家思想和佛教思想在這裏悄然融合起來。

有學者說從中國文學發展來看，《目連救母變文》的最大文獻價值，還在於它語言的通俗化。和中國傳統典籍中的文言表達不同，變文大量使用接近日常口語的句式，結構簡潔、情感直接、對話頻繁。這種表達方式親切生動、通俗易懂，正是在這種語言的運用中，中國白話敘事文學逐漸形成，還為後世白話小說的興起奠定了基礎。敦煌文獻中出現的變文就是這樣的一個存在，承上啟下，珍貴稀有。

敦煌變文還有一個特別重要的特點就是，它應該是中國最早出現的戲劇劇本雛形。它在故事結構中出現了引子、情節展開、衝突設置、高潮推進以及結局收尾等環節。在《目連救母變文》中，故事從發現母親受苦展開，通過層層遞進的困難與努力，最終達到情感高潮並獲得解決。目犍連在佛教故事中被稱為摩訶目犍連，摩訶就是梵語偉大的意思。這種故事結構上的成熟，讓敦煌變文不再是零散的說教材料，

而是藝術完整的敘事腳本。這一模式後來被章回小說、戲曲劇本廣泛繼承，竟然成為中國古代文學講故事的參考樣式。

在現場的藝術表演中，敦煌變文是邊講邊唱。白話散文部分推進故事情節，韻文部分增強故事節奏與情感的感染力。這種交替的方式，直接影響了後世多種藝術形式的發展。無論是說書、彈詞，還是各種地方戲曲，都可以看到這種結構的延續。可以說，變文為中國戲劇藝術開啟了一種極具藝術表現力的樣本。

現在中國戲曲有說有唱，昆曲、京劇、越劇等唱腔韻味十足，尤其在宋元以後，戲曲在民間廣泛流傳，在祭祀祖先與超度亡靈場合中不斷發展更新，聲情並茂中對後來的中國古典戲劇與說唱藝術的形成產生了深遠影響。從這一角度看，敦煌變文不僅是白話文學史的起點之一，也是中國戲劇的重要源頭。

更為重要的是，這些作品不走高冷路線，表達出普通人的精神世界。與士大夫高雅文學不同，變文講的是普羅大眾的情感需求與審美趣味。故事裏面卻植入了佛教和儒家的思想與哲學。

從《目連救母變文》，我們可以看到唐代民眾如何理解孝道、如何想像地獄、如何寄託對親情的執念。這種來自百姓的精神，也使敦煌文獻具有豐富多樣的歷史價值。

敦煌變文的出現與存世，讓今天的歷史學者們看到，佛教中國化進程中它們是重要而生動的佐證。

浮城誌

●徐建成

眉山東坡羹

早年，我以報社文藝部負責人身份到眉山參加蘇東坡誕辰950周年紀念活動，當晚，接待單位在三蘇祠裏設宴招待：說是要用一餐「東坡宴」來為客人洗塵。果然那夜燭影搖曳，杯箸起落，滿桌的菜餚均有特色，冠之以「東坡宴」說得上是名實相符，但至今仍讓我舌留香者，卻唯有「東坡羹」上之東坡羹耳。

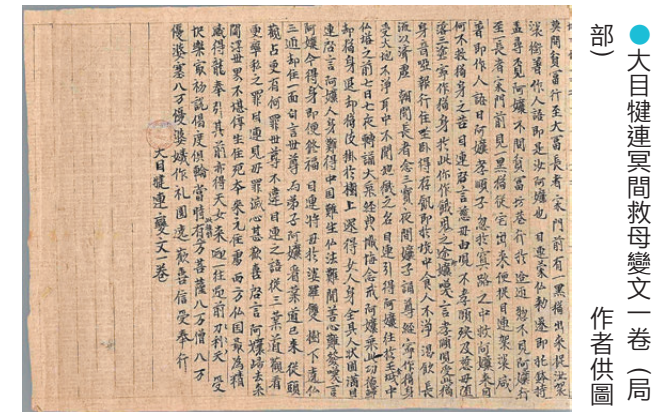
嘗遍了東坡肉、東坡肘子、東坡香筍等佳餚後，眉清目秀的眉山妹子捧上了一大碗菜湯，用很悅耳動聽的與我家鄉雅安榮經相近似的語音報菜名道：「這是東坡羹。」海碗裏騰着熱氣，湯色如同奶汁，湯中起伏的是尋常可見百姓常食的白菜、蘿蔔、芋頭，均為片狀。蘿蔔、芋頭近似於長方形，白菜長短寬窄與其相仿。此羹一上桌，舉座皆叫好！其味之美，妙不可言——兼有白菜之爽口、蘿蔔之回甜、芋頭之滑而不膩；更有豬油之香味、胡椒之辣味等，諸味合為一味，頓覺山珍海味也不及此羹之可口合胃也。

且食且猜想：芋頭綿軟可口，但多食則脹氣，會令人有些不爽；而蘿蔔按中醫的觀點是行氣的，可洩腹中之氣，能使芋頭

揚其長、避其短；再按中醫理論來引申，白色入肺經，白菜是潤肺生津有益於肺部保健的養生菜；三者合一，營養成分互補，碗裏便是這熱騰騰的勾引人食慾的乳白羹湯。但它是否與東坡有關呢？

席間，有眉山之文化人為食友解惑道：此羹名曰東坡羹非後世杜撰，確係先賢東坡先生首創並喜食之物，是有文字記載的。事隔多年，我不曾去查閱過東坡羹典出何人何著何詩何文，卻願意相信這是東坡先生首創的化平常為神奇的菜餚。

記得從眉山採訪回成都不久，一日，妻從遠方出差歸來，疲乏、勞累，不思飲食，我就不煮飯、不炒菜，也不燒湯，只是簡簡單單地端上了一鍋熱氣騰騰的東坡羹，是菜是湯也是飯。妻頓時胃口大開，有了精神，半碗東坡羹吃罷，她已是面色紅潤、神采飛揚，難得誇我晚飯弄得好。我便很有成就感且飲自滿，且剝花生米，且食東坡羹，且自吹自擂道：我這是蘇東坡教出來的手藝——眉山美食東坡羹！童年時也曾在眉山生活過的妻聞我此言，莞爾一笑，我也緊跟着笑了起來，繼而很自在地吮了一口酒，再舀了一勺東坡羹……



大目犍連莫問救母變文一卷(局部) 作者供圖

詩詞偶拾

四月物語

四月，春天還沒老去
慌張的春寒挾着綿綿細雨
洗滌塵間萬物
天清地明，兩生百穀
該開花的都開花了
亂花漸欲迷人眼
每年此刻
都是人間最美四月天
望遠山，一塵不染
鳥鳴聲聲，繁花似錦
沉默的草木不再沉默
偷偷地伸展綠色的身軀

曹啟正