

# 蒲松龄诗赞邵伯湖

朱毓麒

蒲松龄，字留仙，又字剑臣，别号柳泉居士，世称聊斋先生，自称异史氏，山东淄州（今淄博）人，以《聊斋志异》名满天下。

清康熙九年(1670年)九月,蒲松龄应同邑友人、时任扬州府宝应县知县孙蕙之聘,来宝应做了一名文牍师爷,协助处理政务。他虽然“读万卷书”,却未“行万里路”,这次南下,算是一生中唯一的一次出行。在公余之暇,他常常醉心于宝应、高邮、邵伯、扬州一带的风光美景。对这里迥异于山东的南方风物,使他时时都感到新鲜,处处都觉得赏心悦目,从而触发无尽的创作灵感,总是能倾动于中,发而为诗,写下不少南游诗作。

蒲松龄在宝应只有年余时间，便于康熙十年(1671年)秋返乡。在这期间，因公务需要，他曾两次随知县赶赴扬州公干，并泛舟邵伯湖。

一次是在康熙十年元宵后，当时公务紧急，只得连夜启程。虽风雪交加，却无妨风雅。他们在船上一面饮着宝应白酒，喝着芥山绿茶，一面各以梅花为题分韵赋诗，不知不觉就到了扬州。回程时，已是天清气朗，邵伯湖风光正好，令蒲松龄诗兴大发，写下了《泛邵伯湖》：“湖水清碧如春水，渔舟棹过沧溟开。夕阳光翻玛瑙瓮，片帆影射琉璃堆。游人对此心眼豁，拍案叫绝倾金盃。湖风习习入窗牖，开襟鼓棹歌落梅。遥堤欵乃声陆续，镗辚近接湖东隈。烟色苍苍日色暮，欲行且止犹徘徊。俄倾星出湖墨黑，城门久闭驺人催。扶醉下船事鞍马，炬火光天归去来。”

此后不久，蒲松龄随同孙蕙又一次连夜赶往扬州。公事完毕后，心情极为舒畅，过邵伯湖时，又写下了一首《邵伯湖》：“巨笔一洗千顷墨，濯天疑浸星斗黑。万片碎

金乱夕阳，八荒一抹琉璃色。  
镜面平铺光不流，其中深浅  
那可求。燃犀烛之不见底，龙  
精蛟怪拥蝌蚪。鼓楫问尔扁  
舟叟，苍莽之处有天否。”

在短短的时间内，蒲松龄一连写下两首赞美邵伯湖的诗篇。这些诗作对邵伯湖的赞美完全与众不同，给人以别样的新奇感受。

在《泛邵伯湖》中，光天下的邵伯湖，湖水清碧，湖风习习，欸乃声声，一派春色；夕阳下的邵伯湖，泛着万片碎金，似打翻的玛瑙盏，倾倒的黄金釜，平铺的琉璃埕；暮色中的邵伯湖，湖水墨黑，犹如洗净巨笔后的千顷墨池。

在《邵伯湖》中，又从另一个角度描述了邵伯湖。写了邵伯湖之广，极目远望，水天一色，怀疑在这苍茫之处，究竟是天还是水在涌动；写了邵伯湖之平，犹如一抹琉璃，似乎连光照在上面都不流动；写了邵伯湖之深，幽幽

# 代 伙

陆兆华

# 江都史话

而不见湖底，似乎有龙精蛟怪在那里骚动。

蒲松龄不愧为语言大师,不仅善于作文,也长于作诗。正如人们评价的那样:“先生之才,老于诸生,磊落之气,寓之于诗。”他写邵伯湖,不落俗套,用词新颖,不仅比喻新奇,想像奇幻,而且辞采盎然,浪漫诡异,大有李贺之风。

郭沫若先生曾夸赞蒲松龄的《聊斋志异》是“写鬼写妖，高人一等；刺贪刺虐，入骨三分”。蒲松龄写邵伯湖的两首诗篇，描摹状物，显示出高超的艺术技巧，又何尝不是“高人一等”“入骨三分”，令人拍案叫绝。



我们上小学的那个年代，村小学校离家近，中午放学早，下午上学又比较迟，老师们布置的作业也不多，中午都是花半个小时跑回家吃饭，吃好了再跑去上学。等到了上中学，因为学生来自全乡各村，许多学生住家离学校很远，学校不得不开办食堂，为一些远路的学生解决午饭的后顾之忧。我家离中学虽也不远，但为了省去母亲在家忙农活，不能天天按时按点烧饭的麻烦，我也开始了和多数学生一起在学校伙伙的日子。

在学校吃饭叫代伙，言下之意就是学校为我们代办伙食，没有任何赢利目的。每学期我们需要按男女生分类，缴不同数量的大米给学校，男生通常要比女生多缴十斤左右，原因就是男生都是“公鸡猴子”，饭量大，哪怕只有“三驳牛屎高”的矮脚脚子，只要是男生，就得多缴。那时想想也是非常不公的，那些个子高大的女生饭量也是大得惊人，但因为是女生而年年都少缴不少的大米，这算是我们最早接触到的男女不平等啊。

在学校代伙,都是由学校统一安排,十人一桌,有男有女,这样安排又是用女生制约男生的,目的就是有女生同桌,“公鸡猴子”不敢倚吃,逼着自己文静优雅地吃饭。这样的效果还真不错,与起初全部是男生同桌或全部是女生同桌一片乱哄哄的气氛相比,整个食堂大厅内明显变得井然有序,安静得多,男生女生都学会了文明就餐。这真是一个精妙绝伦的金点子,虽然那时我们常在背后骂老师竟生出这样的“馊主意”。

十人一桌,自然要有桌长,但桌长从来都没有固定的,而是一人一次轮流担任。桌长的职责就是每次从食堂的烧饭间拎来标有桌号的小木桶,然后用一个长柄的铁勺子为每人平均分配完小木桶里装的米饭。刚开始,谁都不会分饭,总是一小勺子一小勺子添添再加加,甚至有时还要从某些同学的饭碗里再抠回一部分米饭,给那最后份量明显不够的同学。一段时间之后,大家都手艺见长,每个同学在做桌长时都一次性就能分个大抵不差来,分饭的水平也就绝对的了。桌上的菜起初只是两菜一汤,后来也不过是四菜一汤而已,菜自然是不需要分,也无法分的,同学们都是凭着自己的感觉伸出筷子,嫌多嫌少,自在人心,又何况有男女搭配,吃饭这活怎能乱呢。

代伙一段时间后，因为父亲所在单位也开了食堂，我便去了水电站食堂代伙了。在水电站食堂烧饭的，是一个年龄较大的徐老汉，我一直习惯称呼他徐爹。至今想起来，已很难回忆起徐爹平时都曾为我们烧过哪些菜，印象深刻的是他为人热情、和气、善良。有时我从学校回来吃饭迟了，他仍在食堂等着，并且把为我留着的饭菜放在热水锅的蒸笼上保温好，让我感觉暖胃又暖心。

后来，听人说集镇供销社食堂烧的菜特别好，父亲便托人为我在供销社合伙。供销社食堂的菜在那时堪称一流，其实也就两样主打菜：一是韭菜炒百页，二是青烧豆腐。这两道菜的高档之处，就在于它里面每次都放了不少的猪油渣，因此我得以经常在别人的面前炫耀，我可是天天吃荤的啊。



炒饭

李志杰

蛋炒饭是我们这一方的美食。从前,蛋是土鸡蛋,米是自家稻田里出产的大米。现在农村养鸡、种水稻的人家也不多了,购买的鸡蛋大米没有以前的香,做出的蛋炒饭也不能与往日相比了。

我的孩子从小就爱吃蛋炒饭,那时是他爷爷做,几乎每天早上一碗,除了鸡蛋,有时还切一根火腿肠,似乎从来没有吃厌的时候,孩子一直长得胖墩墩。等到去丁沟上初中高中时,我们也经常做蛋炒饭。这时的食材也越来越多了,比如切一些黄瓜、木耳和香菇丁,比如放一些牛肉丁、腊肠丁,比如掺一些虾仁、青豆、玉米粒、胡萝卜丁等。不是特意去备食材做蛋炒饭,多半是前日做菜时顺便留下的。

做蛋炒饭，最好是选用黏性较小的粳米或籼米。从前我们这一方人家多半是种粳稻和籼稻的，还有糯稻。现在长籼稻的人家少了，糯米也不适宜用来做蛋炒饭。超市购买的大米有时也很黏，是些杂交品种，做蛋炒饭很难炒起来，勉强做了一次，也是黏黏糊糊。

据说正宗扬州炒饭的配料有米饭、金华火腿、海参、鸡脯肉、笋、香菇等多种食材，寻常人家很少配齐这些食材，做得最多的就是纯粹的鸡蛋炒饭。

做蛋炒饭，每次一盘最好。锅里先放油，将笋、香菇、胡萝卜丁等食材煸炒后盛起来。我一般是将荤素两种食材分两次炒，荤的滴几滴料酒，然后打两个鸡蛋，在热油锅里炒散，迅速将米饭下锅爆炒，再陆续放入其它食材，这种做法，米粒包裹蛋液，金黄灿烂。也可将鸡蛋炒成丝先盛起来，饭炒片刻后再放，这种做法，蛋丝隐隐约约，同样引人食欲。米粒儿像快乐的小精灵，在饭锅里蹦蹦跳跳，最后撒一些葱花，一份蛋炒饭就做成了。

蛋炒饭看着漂亮，颗颗米粒饱满金黄，各式食材五颜六色，如花似锦。蛋炒饭也要趁热吃，鲜嫩滑爽，香糯可口，那种特有的香味，是家乡的味道，让人陶醉和满足。

做蛋炒饭时，放油不能太多。记得多年前在江都城区一家小饭店吃早饭，点了一份蛋炒饭。我的天呐，老板真大方，炒饭下是一层厚实的油，看着都腻人。人就这样，吃到好的记得，吃到不好的也记得。

前几天有事到扬州，顺便到东关街逛了一下，美食店铺让人眼花缭乱，也让口水直流。发现不少卖扬州炒饭的店铺，时间关系未进去品尝，甚是遗憾。

半个月前，在南京上大学的儿子回来，临走时要我做一份蛋炒饭给他带走，说室友想吃扬州炒饭。我说咱做的就是家常的蛋炒饭，咋能与扬州炒饭相比呢，再说



一下子也配不齐这么多食材啊。儿子说,你就按平常做的做,反正是扬州人炒的蛋炒饭嘛。除了火腿肠、鸡蛋,我临时泡了两个干香菇,解冻了一只海参。米饭是前一天放进冰箱里的,做蛋炒饭最好不过了。炒饭时,用筷子挑了少许豆瓣酱。自认为做得还是挺成功的,盛了满满一钵子,还剩下一点留给儿子吃。儿子似乎犹犹未尽,不住用眼睛瞟着钵子。

儿子到校后发来微信，说自己没吃，室友你一口我一口的，直说好吃。我当然很开心，不仅仅有做蛋炒饭成功的喜悦，还有儿子一天天长大，懂得与人分享……