



为贪腐者画像

聂鑫森

在元代散曲中，有不少讥讽时弊、抨击贪官污吏的作品，至今读来，仍令人警醒。

原籍为山西临汾的张鸣善，是一位有名的曲家，他的《双调·水仙子·讥时》，对元代上层的腐朽、贪婪、虚伪予以揭露，刻画出他们丑恶的群像。

“铺眉苫眼早三公，裸袖揎拳享万钟。胡言乱语成时用，大纲来都是哄。说英雄谁是英雄？五眼鸡岐山鸣凤。两头蛇南阳卧龙，三脚猫渭水飞熊。”译成白话：权贵们一大早就装模作样，捋袖扬手享受丰硕俸禄，胡言乱语被当作济世良策，总的说来都是作假哄骗。究竟谁是英雄？

好斗的五眼鸡自矜为岐山凤凰，歹毒的两尾蛇自比诸葛孔明，不中用的三脚猫被讹传成渭水的飞熊姜太公。

张鸣善擅长用讽刺手法，漫画式的粗略勾勒，杂文式的反讽对比，由表及里，入木三分，痛快淋漓。

另一位出自山西太原的乔吉，在《中吕·山坡羊·冬日写怀》中，也一针见血地刻画了以权谋私、贪财好色、口是心非，最终得到认罪伏法报应的“痴儿”丑态。“朝三暮四，昨非今是，痴儿不解荣枯事。攒家私，宠花枝，黄金壮起荒淫志。千百锭买张招状纸。身，已至此；心，犹未死。”

而最可悲的是，贪腐者在“招状纸”上签名画押了，但“身，已至此；心，犹未死”，并无忏悔之意，一旦走出牢笼，还会故态萌生，继续作恶。作者对此种人的人性解剖，何其深刻。

还有一位少数民族曲家薛昂夫，在《中吕·朝天曲·咏史》四首之三中，专写东汉的董卓。史书中称董卓在灵帝死后，杀少帝和何太后，拥挟献帝，自立为太师。其性情残暴，弄权使奸，搜刮民脂民膏，藏金于郿坞之中。后死于吕布之手，尸体被拖出去当街示众，夜晚，守尸人在尸体的肚脐上点灯，老百姓又歌又舞，欢庆他的死去。

“董卓，巨饕，为恶天须报。一脐燃出万民膏，谁把逃亡照？谋位藏金，贪心无道，谁知没下梢。（注：没有好下场）好教，火烧，难买棺材材料。”

此曲通俗直白，尖新豪辣，嬉笑怒骂，大快人心。

讥讽、批判贪腐者的诗文，历朝历代不乏佳作。唐代杜荀鹤的《再经胡城县》便是一例：“去岁曾经此县城，县民无口不冤声。今来县宰加朱绂，便是生灵血染成。”著名诗评家李元洛在评析此诗时说：“有一种诗人是不可缺位或者缺席的，那就是关切民生疾苦为民请命的诗人，如同百花园中应该有春兰秋菊冬梅夏荷，但不可以没有刺玫瑰。”（李元洛《唐诗分类品赏》）

与这个诗意缤纷的酒店相遇，已是半个月前的事儿，可那些山色、水光、翩飞的鸟影、精雕细琢的美食及柜台女孩明媚的笑容，有如好看电视剧开头的片花，常在我心中清晰地闪过。

赴宴那天是初冬黄昏。来到酒店，惊喜地发现这店建在山水之间，打开包间窗子，可以饱览窗外的胜景：从未见过这般清俊的山，山峦起伏如画，在灰蓝的天色中别有一种清寂之美；湖水亦分外清丽，紧挨着那山，粼粼的水上时有飞鸟扑棱掠过。这时会冒出一个念头：如果李白要是来过，必定会由衷喜爱的。

言归正传，谈一谈这家酒店的肴饌。平心而论，这家酒店的每一道凉菜碟子、热菜、羹汤以及点心，都堪称优秀，这从席间亲友们赞美的表情、频频点头以及忍不住

清源水城，就在离家不远的地方，从它开工建设，还是版面图景时，我就已经在想，水城究竟是个啥样子？偶尔闲暇，与爱人骑车去工地探望，虽然不懂建筑，但当时看到深沟粗管，大排场，心里就想，水城建成后可能真的了不起，这幅蓝图够壮观。

从此，水城便成了我心心念念的梦中盛景，期待有朝一日揭开她的神秘面纱，一睹芳容。什么时候我能骄傲地告诉亲朋好友，来吧，来我的家乡，尝尝葡萄，闻闻醋香，还能在水城逛一逛，这里有许多你未曾关注过的古建，有你已经快遗忘的荷塘倩影。

终于有一天，我梦中的水城有了具象：小桥流水，游鱼戏灯，乌篷摇橹，水草荷塘，亭台廊榭，人影绰绰。水城，崭新的城，崭新的路，置身其间，悠闲自在地走走停停，或喝茶嗑瓜子尝几粒花生，与朋友闲聊，吃碗灌肠、凉粉，再啜碗面。

终于有一天，水城迎来了她的高光时刻，八方游客慕名而来，为嬉水，为赏水，为游水，为听水，为了这股稀缺的清流，为了这股带着人间温情的暖流，为了这股孕育着梗阳文化、谱写清徐历史的水流。

水城，把清徐人的记忆匣子悄悄打开，忆古思今，时光流转，岁月更迭。庆幸生于兴盛之清徐，一览水城之芳容，立足水城，现代时尚的朋克、古朴典雅的古建、垂涎欲滴的美食、澎湃激荡的瀑布、厚实稳重的山石，有着美好爱情故事的椿树，守望着热闹非凡的大宝船舞台。这里流淌着历史回音的清泉，汨汨淙鸣。

水城，激起了清徐人奋楫扬帆的斗志，清徐人能为先、敢为先，给予外地游客松弛感、新鲜感，刺激着游客的视觉、味觉、听觉。游客来此一游，有回家的感觉，因为这儿有人间烟火味。

梦中水城

王艳娟

喝牺汤尝头脑

不惑君

坐火车从四平到太原，朋友说要带我去喝“全羊牺汤”。

人们通常习惯寒冬喝一碗热乎乎的羊汤暖身子，但是小店和晋源人，一年四季都爱喝牺汤，特别是三伏天小麦收割之后喝上一碗，滚烫的汤下肚，汗水湿透，顿感神清气爽、精神百倍。

一碗热气腾腾的牺汤上桌，汤色呈淡黄色，我喝了一口汤，味道很是鲜美。勺子往底下一舀，羊肉、羊杂就浮现出来。原来“全羊牺汤”的熬制是将肉和下水、骨头放一起的。

肉切得比较厚，羊杂会有点微微的“羊本味”，但是口感极佳。一碗汤下肚，浑身暖洋洋的。拌羊脑，听上去有点生猛：将羊脑拌得跟豆腐一样细碎，加上小葱等调料，吃起来跟小葱拌豆腐有异曲同工之妙。

传统小吃“炒灌肠”上桌，里面离不开山西经典的“酸”，又是一道下饭菜。

朋友说馏米有点像简易版的八宝饭，这道主食兼具米香、枣香、酒香，山西人把一道平凡的主食做得如此滋味融合，甚是美妙，吃一口，软糯香甜，让人回味无穷。

油糕就得趁热吃，不然金黄的表皮就不酥脆了。一口咬开金黄的皮，里面的红豆馅儿味道极好，一口气吃了三个。

太原最有特色的早餐当属头脑。似有味，似无味，黄酒味若有若无，多味混杂一起，就都不明显了。旁边一碟腌韭菜，就是提味的。

我将头脑中的羊肉和山药吃尽，糊糊喝了半碗，也算体验了太原这道“顶配早餐”了。



晋祠写生
郝志刚
绘

邂逅湖畔酒店

张芳

