



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。

“铺眉苦眼早三公,裸袖擅拳享万钟。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亮,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,杂文式的反讽比对,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。

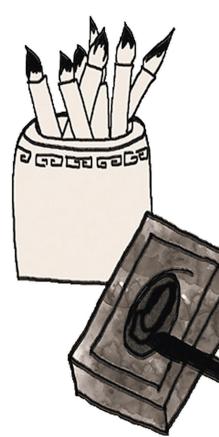
还有一位少数民族曲家薛昂夫,在《中吕·朝天曲·咏史》四首之三中,专写东汉的董卓。史书中称董卓在灵帝死后,杀少帝和何太后,拥挟献帝,自立为太师。其性情残暴,弄权使奸,搜刮民脂民膏,藏金于郿坞之中。后死于吕布之手,尸体被拖出去当街示众,夜晚,守尸人在尸体的肚脐上点灯,老百姓又歌又舞,欢庆他的死去。

“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》)

邂逅湖畔酒店
张芳



为贪腐者画像

聂鑫森

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。

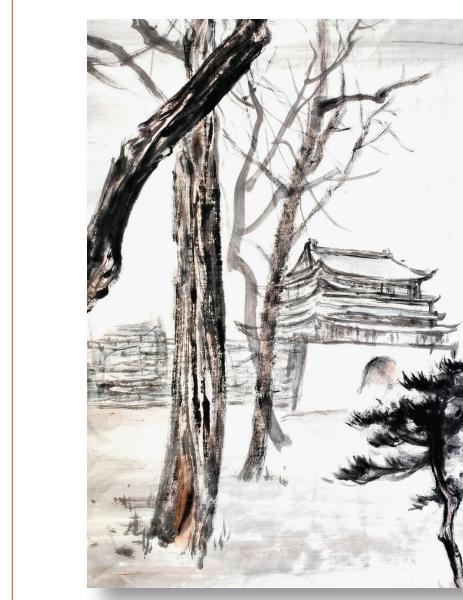
从此,水城便成了我心心念念的梦中盛景,期待有朝一日揭开她的神秘面纱,一睹芳容。什么时候我能骄傲地告诉亲朋好友,来吧,来我的家乡,尝尝葡萄,闻闻醋香,还能在水城逛一逛,这里有许多你未曾关注过的古建,有你已经快遗忘的荷塘倩影。

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,或喝杯茶嗑盘瓜子尝几粒花生,与朋友闲聊,吃碗灌肠、凉粉,再咥碗面。

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,汩汩淙鸣。

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。



晋祠写生 郝志刚 绘

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馔。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

低声赞叹中看得出来。我不能流水账似的描述每一道菜,那就择其中两道印象最深的,说与读者诸君听吧。

之一,清蒸鳜鱼。本人原就偏爱鳜鱼,那晚的清蒸鳜鱼做得格外考究,鲜嫩的鳜鱼上铺着笋片、火腿。我想,可惜大文人兼美食家如苏东坡、陆游等人无缘遇见这盘清蒸鳜鱼,他们要是见了,肯定会写出更迷人的诗文。

之二,茉莉蒸百合。这是一道给人新鮮感的菜。首先是用料新奇,一般只听说百合搭配蔬菜,例如西芹炒百合;或配了瓜类做菜,例如南瓜焗百合等,从没听说过百合能与茉莉花为伴。光听这菜名就让人好奇心大起。

再是烹制手法新奇。席间,一个双层带孔玻璃锅被端上来,锅分两层,上层铺着纯洁的百合,下层搁着洁白的茉莉。你以为

此时可以举箸,但是且慢,火候未到——因为这菜尚在加热,茉莉花香尚未完全渗透进百合中去,故而尚需等待。

少顷,在白茫茫水蒸气中不断跃动着的百合渐渐安静了,滚水中轻舞飞扬的茉莉花亦沉寂下来,此时你又以为可举箸了,但是不行,仍未到时候——加热后还需再焖一会儿,这菜才入味。当茉莉花被端走,这盘渗透了江南茉莉花香的蒸百合洁净芬芳、错落有致地出现在餐桌的时候,你已习惯了等待,果然还需稍等片刻——蒸百合需再加上小朵的、金色的糖桂花拌匀,这菜才算烹制完毕。

还有自然是口感独特,滋味曼妙。当蒸百合终于可以入口时,当百合的软糯、茉莉的清芬、糖桂花的甜香缠绵绵在齿颊之际,你会发现所有的等待都是值得的。

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。

梦中水城

王艳娟

喝牺汤 尝头脑

不惑君

此时可以举箸,但是且慢,火候未到——因为这菜尚在加热,茉莉花香尚未完全渗透进百合中去,故而尚需等待。

少顷,在白茫茫水蒸气中不断跃动着的百合渐渐安静了,滚水中轻舞飞扬的茉莉花亦沉寂下来,此时你又以为可举箸了,但是不行,仍未到时候——加热后还需再焖一会儿,这菜才入味。当茉莉花被端走,这盘渗透了江南茉莉花香的蒸百合洁净芬芳、错落有致地出现在餐桌的时候,你已习惯了等待,果然还需稍等片刻——蒸百合需再加上小朵的、金色的糖桂花拌匀,这菜才算烹制完毕。

还有自然是口感独特,滋味曼妙。当蒸百合终于可以入口时,当百合的软糯、茉莉的清芬、糖桂花的甜香缠绵绵在齿颊之际,你会发现所有的等待都是值得的。