

新民晚报 | 星期天夜光杯 / 夜光杯

“无端”解

刘荒田

《清诗话》收入的《一瓢诗话》有一则专谈李商隐的《锦瑟》，说这一不朽之作“解者纷纷，总属臆见”。这位作者从小喜欢它，研读有所感悟，并发现，有意深入解析它的人很少。他揭开秘密——“此诗全在起句‘无端’二字，通体妙处，俱从此出”。

无端，意思是没来由，无从索解。从大处着眼，犹河汉之无极；从小处体察，也混沌也幽深。“无端”诚然莫名其妙，然乃既成事实，且看锦瑟，一弦一柱已教人低回不已，还偏偏多至五十弦。为什么这样，为什么不那样？

这就是我欣赏“无端”的缘故。它是潜力无限的“诗触媒”。且看《一瓢诗话》如何发掘它的意蕴：“锦瑟一弦一柱，已足令人怅望年华，不知何故有此许多弦柱，令人怅望不尽；全似埋怨锦瑟无端有此弦柱，遂致无端有此怅望。”

你能回答为何有许多弦柱吗？不能。“即达若庄生，亦迷晓梦；魂为杜宇，犹托春心。沧海珠光，无非是泪；蓝田玉气，恍若生烟。触此情怀，垂垂追溯，当时种种，尽付惘然。”作者得出结论：“对锦瑟而兴悲，叹无端而感切。如此体会，则诗神诗旨，跃然纸上。”

简言之，“无端”所标示的心理状态是：获得确切答案之前的模糊，直面神秘时的惶惑，对不可索解、无从挽回的往昔的依恋。朦朦胧胧的情绪，以伤感为基调。可责备之为无事生非，多此一举。“无端”的下一步，可能是一首诗，或抒情美文，都是蕴藉一路。

且从反面论证。人入世以后的成熟，以“无端”减少为标志。以忧愁论，它只在账单到手而银行卡的余额有限时，或父母进了医院时，或孩子所在学校来电话告状时，或你自己的身体这里那里出岔子时，或受订单、时限、顾客投诉的困顿时才君临，所以，只能是木实、无情趣、无寄托的应用文，而不可能激发出带高蹈气派的灵感。所谓“少女情怀总是诗”，豆蔻年华的忧愁漫无边际，落花和黄叶飘飘，春天布谷鸟在叫，月亮被云遮蔽，统统“干卿底事”，偏偏躲起来洒泪。陆游风尘仆仆于剑南道上，被大雨淋了，他有感而作绝句，自问：此身合是诗人未？再自答：是的，这资格来自“细雨骑驴入剑门”。远游无处不销魂，这就是他化解“无端”的法门。太多“无端”，是青春期一个明显特征。哪怕饥肠辘辘，心里也不止一个念头：去哪里弄点吃的？反而滋生“天问”式质疑，诸如“遂古之初，谁传道之？上下未形，何由考之？”尽管无人提供答案，但你总需在柴米油盐之外安顿疑惑重重的灵魂。

深一层看，“无端”引发怅惘，只是开头。如果文学是山路，“无端”就是空翠湿人衣的“无雨”。诘问“无端”并非为了认命，而是让它牵引着，跨入诗的门槛，围绕破解“无端”而提炼主题，锤炼诗句。你必须深入一步思索：何以至此？这过程艰辛而漫长。

从人的思维常规看，“无端”之前是“无感”（包含熟视无睹），不曾被触动，受困惑，就不能到达它。于是，它天然地处于明与昧的接合部，有如黎明前的星光。明乎此，我们在“无端”造访时，不必惊惧，且勇敢地欢迎。古人谓：才孕于微晦。微晦是“有点儿丧气”，而不是神采飞扬，这状态恰宜于写作，尤其是具悲剧深度的文字。

所以，即使已入老境，也别忙于矜夸自己“世事洞明”；绞尽脑汁，在平淡无奇的庸常日子挑事，力求多一些“无端”，激荡沉睡的情怀，启动生锈的思考，实在是求之不得的大好事。

加缪有言：“人生的一半是在欲语还休、扭头不看和沉默寡言中度过。”这三种情状都是对“无端”的反应。



智慧快餐

郑辛遥

感知时间：年纪越大，时光越快。

友爱

赵韩德

《小雅·斯干》：“秩秩斯干，幽幽南山。如竹苞矣，如松茂矣。兄及弟矣，式相好矣。”苏东坡对弟弟子由的兄弟情义、兄弟之爱，骨肉情深，恰如“斯干”之诗，令人感动。

著名的《水调歌头·明月几时有》，作于1076年中秋，是年苏轼39岁，在密州，他“欢饮达旦，大醉，作此篇，兼怀子由”。子由比东坡小两岁。

对弟弟苏辙（子由）的文章，东坡有中肯分析，有揄扬称赞。认为弟弟的文章在词理精确方面，或许有不及已处；但是其体气高妙，为自己所不及。子由创作的《超然台赋》，则兼具精确和高妙，“尤为可贵也”。

子由还有一个小名，叫“卯君”，估计是家庭亲人之间的昵称。元祐三年，东坡51岁，在京城任翰林学士，子由在户部任职。十月的某天，东坡办完公事得以早下班，这时天气阴阴似要下雪，东坡朝户部所在的方向看看，心头涌出一首诗来：“急景归来早，穷阴晚不开。倾杯不能饮，留待卯君来。”同时想起，十年前自己在彭城（徐州），子由在外地。一位王姓友人路过彭城，东坡请他带上手书诗笺以代家书给弟弟：“王郎西去路漫漫，野店无人霜月寒。泪尽粉笺书不得，凭君送与卯君看。”东坡感慨，今

日情形固然比彭城时为好，但是做官毕竟不自由，不若同归林下，尽可夜雨对床，彻夜长谈，乃为快乐。

宋哲宗绍圣五年（1098），东坡已入晚年，61岁，被远远地贬谪到荒凉的海南岛儋州。这年的九月十五日，久久不得弟弟子由的书信，东坡满心的思念和忧虑，因此此时子由也处于放逐之中。东坡无奈，只能用《周易》来筮吉凶。得到的九二繇辞是：“鸣鹤在阴，其子和之。我有好爵，吾与尔靡之。”六三繇辞是：“家人利女贞。风自火出，家人，君

子以言有物，而行有恒。”东坡稍稍心安，叫随身的小儿子苏过记录下来，好好收藏。

东坡兄弟友爱如此，他们的父亲伯父之间，以及长辈们的师生之间，也友爱感人。

东坡的父亲苏洵，号老泉。苏洵有个二哥，叫苏涣。这位苏涣是个才子，其于宋仁宗天圣年间，23岁考中进士。当时的进士考试还没有实行考卷“糊名制”，考官可下考场观看学子当场作文。见苏涣所作之赋，叹其精妙绝伦，说：第一名再无他人可替代了。苏涣恭敬敬敬站起身，自言，年少学浅，有父兄在，决不敢当此选。考官深赞之，赞曰：“君子成人之美。”后遂评为第三。

苏涣的恩师吴职方，是欧阳修挚友。当年苏老泉“家居，人罕知之者”。苏涣请恩师把苏洵的文章带到京师，欧阳修才开始知道并赏识苏洵其人其文。之后，苏洵携二子入京，开始进入北宋文坛。苏轼与吴职方的儿子子成为好友。苏洵对吴的人格高品，有如此评价：“其胸中泊然无崖岸间隔，又无翹然然俗出奇怪之操以震撼俗俗之志。是诚使刻厉险薄之人见之，将不识其所以与常人异者。然使之退而思其平生大方，则淳淳浑浑不可遽测。此所谓能充其心之所自有，而天下之君子也。”

元丰七年（1084）四月十四日，东坡自黄州调任汝州，过慈湖，子上兄弟来相会，给东坡看欧公赠吴公的笔墨手迹，东坡感动泣下。

故里老宅坐落在姑苏一条寻常巷陌。这老街再寻常不过的了，都是上百年的老宅，不断经过整修，却因干系着整体城市规划而不可推倒重建。不过我对这条老街最深的印记是它是一条被香风裹挟的老街。盖因这里坐落着一家特殊的工厂——檀香扇厂，遂使得一条百余米的街道长年累月氤氲着淡雅的檀香香味。

檀香扇厂建自上世纪五十年代后期，是全城若干制作檀香扇作坊的大合并。姑苏乃中华一大扇都，城之北郭星罗棋布着各类扇子作坊，以唐伯虎老家桃花坞一带为盛，出产着绢宫扇、竹骨和象牙骨折扇、纸团扇等，自然还有檀香扇，皆以苏扇之名行銷国内和世界各国。

我童年时最喜欢到各扇庄门首转悠玩耍，看工匠们制作，欣赏琳琅满目的扇子成品，也能将节省下的早餐钱买上一两把度夏，当然，孩子们只够条件买三分五分一把的纸团扇。即便是纸团扇，也异常的精美，并且实用，哪个孩子不收藏个五六把印着鲜艳图案的纸团扇呢？然而那时扇之王者无疑是檀香扇，我孩提时最喜欢流连的就是檀香扇作坊，喜欢在那里观赏工匠制作，真神真舒服，几片檀香扇木片在工人手中会刻会烫或拉出精致的花纹，这过程中会散发出一阵阵文雅细腻香气，让人欲迷欲醉，脚像生恨似的，再不愿离去。偶尔工匠会发个善心，将一片半片废扇骨送给听话的孩子，那可是极大的恩赐，有时在作坊的角落也会捡到一丁点儿檀香的边角料，便如获至宝，在小伙伴中引为荣耀，放在书包或夹在书本中，满书包的馥郁香味。

且说那年月，一夜之间，各类扇子作坊都合并成了很具规模的工厂，巧的是我最心仪的檀香扇厂就坐落在我家老宅的隔壁。那儿原是一个规模宏大的祠堂，凡七进，门厅轿厅大厅二厅三厅花厅花园备弄等一应俱全。解放后搬进了几

十户人家，被分割成许多宅院，几座厅堂则成了周围群众集会之所。记得解放军进城时就曾驻扎进了一个团的官兵，好热闹。好了，这会儿改作檀香扇厂了，我们这些孩子的高兴劲儿就甭提啦。工厂很快就招工开工，从南洋进货的檀香木原料源源不断运进，卡车运板车拉，装载着檀香木原料在街道上驶来，先停歇在

工厂门首，真是一路香风飘扬。我们小孩就蜂拥着前去围观，看有没有木块木片掉

落，或者乘人不备在装袋的麻袋上抠出一个孔洞，最好从中抠到一丁点儿。自然，即使偷摸不得，光嗅着阵阵檀香香味也足以让人脚步不忍离去。

檀香扇无疑是苏州最具代表性的工艺品，记得那时三天两头有外宾前来参观购买。我家厂门总是停歇着一辆辆的贵宾汽车，那些金发碧眼的外宾进厂参观后必购买许多成品扇子，出门登车时扇动着扇子，于是又携来了阵阵香风，把一条街都扇动得香风飘逸。

我说老街被香风裹挟，最甚的是让檀香扇厂下班女工裹挟的阵阵香风所熏染。全厂五六百号工人中绝大多数为年轻女工，她们青春勃发，再加上整天浸润在檀香的香味中，人整个儿成了香人儿，走到哪儿香到哪儿，真是最受欢迎的人儿。看着她们进出厂子，左邻右舍的孩子们都心生羡慕，恨不得快快长大，也可以一样香进香出。然而不是所有孩子都有这福分的，即使是年龄合格的女孩，也要经过几道关卡的考试。厂子里传出的信息是，要招的女工一定要初中毕业文化程度以上，要长得文雅标致些的，头脑要聪明些的，手脚也要灵巧些的，“绣花枕头一包草”“聪明面孔笨肚肠”的不要。要不然，做出的扇子就不标致，就不讨喜。

有一年的初夏，檀香扇厂忽然失火，那香气随着烟火不仅飘满老街，还几乎飘满半座姑苏城。幸好火灾及时扑灭，檀香扇厂到好处的香味依然裹挟着老街。

在我眼里，月亮是一本巨书，星星是散乱的文字，夜空，就是书的宫殿了。这恢宏无比的天穹，浩如烟海，奇妙深邃，宁静而又纷繁，引人入胜，也令人肃然。

何止上下五千，五万，五亿年！又岂能以简单的量词来合计。这是自始至终向世间万物敞开的宫殿。面对于此，再做娇之人，都深感自身的渺小，知识的贫乏，光阴的倏忽，生命的短暂。也真切地领略宇宙的奥妙，学海的无涯，求索的艰难而又趣味盎然。

朗朗夜空，茫茫宇宙。月亮之书恍如一个灯塔，一枚定海神针，给人以方向和信念。由月亮，读懂人世阴晴圆缺，月弯多于月满，人生如意求一半。由月亮，知晓气象常变，月晕础雨，月落乌啼，霜会满天。由月亮，认识玉兔银蟾，生龙活虎，笙歌幽暗，唯在天边。由月亮，方知折桂是对世事的通透，得失何足叹。读月亮之书，应该眼观，口诵，周身沐浴，心悟其道。

月亮，似友若爱，是最可倾情和知心的交流之伴。你所有的心事，月亮皆予接纳，不演绎，不张扬，不无善解，温润以待。我明白了“举杯邀明月，对影成三人”的真实含义。酒逢知己，书遇良友。月相伴，如好书相随，慰藉孤芳自赏的心灵。星星如文字亮闪。星罗棋布的阵容，本身就蕴藏着一种美好的意韵。也许，在心里壁画新的组合，更具穿越神奇的魅力。

什么蝇营狗苟，虚名浮利，尔虞我诈，在这月光星影的照耀下，尽数淡去。任何魑魅魍魉，牛鬼蛇神，野鬼孤魂，在这书卷深刻的削铁无声中，全然脱逃。而风暴乱天，是另一片书海了，从大静中走来，尽可手拍栏杆，从容仰望。每晚，我都会仰望天穹。在这奇光宝殿巡，读一会月亮，也记下一些闪亮的星星。

而月没参横之时，心境澄明，气淡神清，安然入眠，杂念四散。

2023年12月24日 星期日 本版编辑:赵美

11

香风裹挟的老街

吴翼民

我说老街被香风裹挟，最甚的是让檀香扇厂下班女工裹挟的阵阵香风所熏染。

有一年的初夏，檀香扇厂忽然失火，那香气随着烟火不仅飘满老街，还几乎飘满半座姑苏城。

在我眼里，月亮是一本巨书，星星是散乱的文字，夜空，就是书的宫殿了。

何止上下五千，五万，五亿年！又岂能以简单的量词来合计。

这是自始至终向世间万物敞开的宫殿。面对于此，再做娇之人，都深感自身的渺小。

朗朗夜空，茫茫宇宙。月亮之书恍如一个灯塔，一枚定海神针，给人以方向和信念。

由月亮，读懂人世阴晴圆缺，月弯多于月满，人生如意求一半。

由月亮，知晓气象常变，月晕础雨，月落乌啼，霜会满天。

由月亮，认识玉兔银蟾，生龙活虎，笙歌幽暗，唯在天边。

由月亮，方知折桂是对世事的通透，得失何足叹。读月亮之书，应该眼观，口诵，周身沐浴，心悟其道。

月亮，似友若爱，是最可倾情和知心的交流之伴。你所有的心事，月亮皆予接纳，不演绎，不张扬，不无善解，温润以待。

我明白了“举杯邀明月，对影成三人”的真实含义。酒逢知己，书遇良友。月相伴，如好书相随，慰藉孤芳自赏的心灵。

星星如文字亮闪。星罗棋布的阵容，本身就蕴藏着一种美好的意韵。也许，在心里壁画新的组合，更具穿越神奇的魅力。

什么蝇营狗苟，虚名浮利，尔虞我诈，在这月光星影的照耀下，尽数淡去。任何魑魅魍魉，牛鬼蛇神，野鬼孤魂，在这书卷深刻的削铁无声中，全然脱逃。

而风暴乱天，是另一片书海了，从大静中走来，尽可手拍栏杆，从容仰望。每晚，我都会仰望天穹。在这奇光宝殿巡，读一会月亮，也记下一些闪亮的星星。

明人明言微语录 每晚静读夜空 安凉



我家菜园里种得最多的是青菜。青菜一年四季可以吃。青菜里，鸡毛菜最细小，最嫩相。鸡毛菜烧汤吃最简单。先将鸡毛菜去根洗净，锅热后倒一调羹菜籽油，油热后将鸡毛菜煸炒断生。锅里放一碗水，水开后放入豆腐，最后再放断了生的鸡毛菜，旺火两分钟后，锅里就汩汩了，母亲手一扬，撒些许盐进去，无需味精，一碗鸡毛菜豆腐汤就做好了。汤清，菜绿，豆腐嫩白，看在眼里，吃在肚里，心里很是惬意。但我认为，鸡毛菜最好吃的吃法是做馅头。母亲将洗净的鸡毛菜焯一下水，捞起，过凉，挤干，放砧板上，左右手

交替挥动菜刀，一阵“笃笃”声，鸡毛菜被斩碎斩细了。菜刀在砧板上兜底一抄，抄起菜糜放入大碗，淋上半调羹油、放一调羹盐，搅匀，上好的馄饨馅就有了。包一次馄饨，母亲要忙乎半天。青菜馅的馄饨，清香、清鲜，在缺油少肉的年代里，是一种高级别的吃法。大青菜基本是炒来吃。“吃菜要吃霜打菜”，霜打过的青菜都覆上了一层如雪似的霜花，母亲手起刀落，挑两棵大青菜入篮，去掉黄老叶片，吊两桶井水，将青菜梗一叶一叶洗净，拗成小段。锅热了，拎起油瓶，油热了，母亲倒

青菜和咸菜

张秀英

入青菜，噉噉噉，烟气氤氲中，油香、菜香相互交叠。翻炒一阵后，再烧煮几分钟，一盘炒青菜就上了饭桌，我们在热气腾腾里伸筷子，菜梗酥、菜叶糯，想吃什么就吃什么。还有一部分青菜，母亲挑回家去掉根和老叶，晒半天阳光，腌了咸菜。记忆里，我家的咸菜一年到头都有。咸菜菜梗，切切碎，早上一小块菜梗就一口粥，咸菜酸鲜开胃，白粥暖肚暖身。咸菜叶子，母亲放在砧板上，斩碎、斩细。春天，竹园里挖根笋切成丝，咸菜炒笋丝，鲜到掉眉毛；夏秋时节，母亲剥一把毛豆子，倒半勺油，油热放入毛豆子和

七夕会

咸菜，翻炒片刻，淋少许清水，无需其他调料，豆子嫩，咸菜酸，爽口又下饭。咸菜也可烧鸡蛋汤。母亲从髻里，或者缸里，捞出一棵咸菜。洗净、斩细，入锅，舀一勺清水放入，趁烧开的时间，磕个鸡蛋在碗里，用一双筷子将鸡蛋搅散。水开了，母亲把鸡蛋液边搅边倒入，暗黄色的咸菜碎，金黄色的蛋花儿，锅里一下子犹如春天的油菜田开了。最后，母亲奢侈地放入一勺自家熬的猪油，顿时香气扑鼻，一下就勾起了胃口。在儿时贫穷的日子里，我们吃着青菜长大了。现在日子越过越好了，但青菜我们依旧吃，依旧是各种吃法。

美食



扫一扫，关注“夜光杯”