

星期文库

《杨家将演义》与杨家将戏之三

审潘洪扶正除奸

贵翔

《杨家将演义》第二十回“六使汴京告御状 王钦定计图八王”，讲述了杨六郎告御状为父亲、兄弟昭雪申冤的故事。尽管杨家父子遭奸臣潘洪等人的陷害，捐躯于李陵碑下的证据确凿，但六郎的告状申冤之路却非常坎坷。先是南台御史黄玉，他乃潘洪的内兄，有意偏袒，说杨业父子是违令邀功，以致全军陷没，犯下不赦之罪，要将延昭押出朝门斩首。幸有八贤王站出来维护正义，启奏太宗，说先帝尚待杨家为有功之臣，应当将潘洪拘押审问清楚，再来判定杨、潘孰是孰非。太宗皇帝准奏，命参知政事傅鼎臣审理此案。

刚过一堂，潘府黄夫人就派侍女前去行贿，八贤王知道傅鼎臣贪财，早已派人在其府门监视。当侍女从傅府出来时，被八贤王捉个正着。太宗闻之大怒，罢去傅鼎臣官职。又据八王的建议，派西台御史李济审理潘杨一案。

李济领命，秉公而断。将潘洪手下刘君其等三人，推到大堂甬道，极刑拷打。这三人受苦不过，便将潘洪合谋陷害杨家父子，射死七郎的情由，逐一供招。

太宗闻后大怒，要严惩潘洪及其手下。最后根据八贤王的建议，将潘洪的死罪，减为罢职为民；另外三名手下由死罪，减为充军发配。杨六郎也因有失军机，被判为发配郑州。但太宗看在杨家父子屡立奇功业绩上，要赦免六郎延昭。直学士寇准立刻响应，提出当厚恤杨家这样的有功之臣，以感动激励镇守边关的将士。太宗准奏。

根据这段故事编演的京剧名为《调寇审潘》，审潘自然是审判潘洪，而调寇，则是从山西霞谷县调来寇准，审理潘杨一案。将原著中的李济审案，改为寇准，是这出戏与原著的第一个不同。第二个不同，是审判潘洪的方法不同。该剧中，面对潘洪的百般抵赖，寇准和八贤王定计，先将潘洪灌醉，再假设阴曹地府，由八贤王扮成阎罗审问潘洪，寇准假扮判官进行记录，并以招供后仍有一朝帝王能做相诱惑，攻破了老贼的心理防线，终于供出了其陷害忠良的罪行，使潘杨一案得到了公正的判决。

这是一出老生和花脸的精彩剧目，老生扮演的寇准在该剧的前半部分，有大段精彩的二黄唱腔，后半部分则以铿锵有力、抑扬顿挫的念白，显示老生演员的功力。京剧老生名家马连良、杨宝森和奚啸伯扮演的寇准，唱腔、唱词各有不同，很好地表现了各自流派的特色，让人百听不厌。剧中，花脸演员扮演的潘洪，虽为配角儿，但也非常重要，只有把潘洪刻画得更加阴险、狡诈、狠毒、贪婪，才更能衬托出寇准正直、机智、无畏的正义形象。

水晶脍

刘诚龙

爱吃热菜的，湖南人叫人请客，多说：哥们，什么时候冒个热气？湖南人劝菜：快点吃，趁热吃，凉了不好吃。

一捧碗大鱼，如何吃得了呢？那捧碗坛子般大，细仔子估计要双手才抱得过来。这一大捧碗，怎么也是吃不完的，吃剩的，收在菜柜里。湖南有些冷，那碗鱼菜，冷了夜，就是老家称呼的鱼冻冻，也是书上雅称的水晶脍。

鱼冻冻之色之形，还真如水晶。喂饲料的鱼，不会白，多腥气，喂草料的鱼，煮起来雪白白的，也没多少腥气，便是有些腥气，辣椒与葱蒜也给消了。过年剩下的那碗鱼，再上餐桌，千万莫去锅里热，直接上菜。鱼冻冻白晶晶，用勺子舀起来，可以看到冻冻在勺子里轻摇轻晃，如豆腐脑，如活络豆腐，亦如奶酪，入口即化，丝滑滑，细腻腻，凉爽爽，香喷喷，味道不是一般的美。说来这菜，也不是那么冷，湖南气温外面可能零度，室内怎么着也有七八九度，鱼冻冻在这温度下冷却，再冷冷不到哪去。不算冷，算凉吧。

有鱼冻冻，自然就有肉冻冻，有骨

冻冻。肉冻冻最好是鸡肉冻冻，骨冻冻是排骨冻冻。所谓冻冻，说白了就是冷凝了的汤。有说法是，菜之营养都在汤里，也就是菜之营养都在冻冻里；也有说的，汤莫喝，汤里油太多，这个冻冻却给解决了，冻冻之后，油都会浮到冻冻上来，把油刮去，剩下的全是营养。冻冻也不会馊，我家的鱼冻冻，常常是隔些天挖一坨，可以吃到春日阳阳，吃到元宵节。

还要说的是，肉冻冻与骨冻冻，都没鱼冻冻好吃，但若按照明朝宋诩所制，叫人垂涎：“唯用蹄爪，捋洗甚洁，煮糜烂，去骨取肤筋，复投清水中，加甘草、花椒、盐、醋、橘皮丝调和，或和以芡熟潭笋，或和以芡熟甜白菜蔬，并汁冻之。”猪脚熬汤，冷却成冻冻，味道真是绝佳。

吃过鱼冻冻，也吃过猪脚冻冻，不输两者的还有皮冻冻：“每斤用水一斗，葱椒陈皮少许，慢火煮，皮软取出，细切如缕，却入原汁内再煮。稀稠得中，用绵子滤，候凝即成脍，切之。酽醋浇食。”我们老家的皮冻冻，很家常，没那么讲究，煮猪脚，煮猪皮，吃不完，留着，屋内冷凝，白白如水晶，凉凉如冰片，便是了。

现在有冰箱了，应该随时可以制冻冻，只是还是顺时顺自然，味道更醇美，总比反季节要好，菜如是，人也是如此。



百草园

惊蛰

刘志永

阳气初惊蛰，韶光大地周。桃花开蜀锦，鹰老化春鸠。时候争催迫，萌芽互矩修。人间务生事，耕种满田畴。

(唐·元稹《咏廿四气诗·惊蛰二月节》)

“藏锋”的生存哲学

周友斌

间尽显机灵，引得众人喝彩连连。这场景，让我想起《庄子·徐无鬼》中那只恃巧丧命的猕猴：吴王游于猕猴山，群猴见人皆四散逃遁，唯有一只猴子旋转跳跃，卖弄灵巧。吴王搭箭射之，那猴竟敏捷接住飞箭。吴王见状，下令手下齐射，终将其射杀。庄子在文中叹道：“无以汝色骄人哉！”寥寥数语，道破了恃才傲物、张扬过甚的祸患。生活中，那些稍有所成便沾沾自喜、目中无人者，也常因这份傲慢失了人心，徒增前行的阻碍。

先前，也曾随舆论感叹圈养老虎的日渐“沉沦”。后来听闻多起老虎伤

人事件，才对这份看似“慵懒”的姿态，有了全然不同的认知。那些悲剧冰冷地告诉我们，老虎终究是百兽之王，它的隐忍绝非懦弱，而是源于天性的沉稳与威慑——它不必靠张牙舞爪证明自己，那份从容和内敛，本身就是一种不可侵犯的气场。

老子在《道德经》中写道：“善为士者不武，善战者不怒。”此言恰为虎与猴两种生存姿态作了精妙注解。灵巧外露者未必是真强者，那些看似耀眼的机巧，或许只是一时卖弄，终禁不起岁月淘洗；而内敛低调者绝非懦弱无能之辈，真正的强大从来都是藏于沉静表象之下——他们懂得以克制沉淀底气，胸有激雷而面若平湖。这份“藏锋”的低调，既是对自我的清醒认知，亦是对世事的通透洞察，更是时间洪流中淬炼出的底气与从容。

无意间刷到一个视频，粤籍嫂嫁到湖南，大冷天，湘男带着粤籍嫂过年走亲戚，亲戚捧出桂花酒，湘菜气息飘满桌。湘男宠妻，撇了一坨水晶脍，置娇妻碗里，他晓得若慢了一手，这碗水晶脍将空碗见底，抢不到了。

顺便插一句，湘女多情是著名于中华的，诸位有所不知的是，湘男也多爱。许多年前，妻兄走某省，回家给我们述异闻：那里怪死了，女人累弯腰，下田插禾，男人耍落肉，上馆品茶。妻兄以今古传奇之口气叙事，我们也以听奇谈的面相听。湖南是，脏活累活，男人干，轻活花活（如养花绣花），女人干，觉得此为天经地义。湘女多情，湘男多爱。

湘男多爱，常常担负煮饭炒菜的活。湘菜多热菜，冷菜少。水晶脍色若雪，冷若冰，是一碗大鱼汤菜，隔了一夜几夜，冷却下来的。小时，若是外面淋了雨，老娘不端温开水，而是赶紧叫小把戏（小孩）去喝一碗冷井水。外面受了寒雨，一碗温水吞下去，寒热交战，必然感冒，反倒是外面冷了，让里面冷一下，不会出事。其中道理是，他强他自强，清风拂山冈，外冷内亦冷，冷心对冷面。大冷天也是可以吃点冷菜的。

湘地这碗冷菜，古代有雅称，叫水晶脍：“鲤鱼皮鳞不拘多少，沙盆内擦洗白，再换水濯净，添满水，加葱、椒、陈皮熬至稠黏，以绵滤净，入罈少许，再熬再滤。候凝即成脍。缕切。用韭黄、生菜、木樨、鸭子、笋丝，簇盘芥辣醋浇。”这是元朝所记食谱，各色佐料齐上，色香味形兼备，北方天冷，估计个把小时凝成脍，湖南没那么冷，得放菜柜冷置一两夜，方成冻。

雅称水晶脍，湖南俗称叫冻冻，鱼冻冻、皮冻冻、骨冻冻、肉冻冻。元朝这个菜谱，推想来是大户人家之精制佳肴。湘地鱼冻冻简单。过年，吃的都是大菜，大鱼大肉，大碗鸡大碗鸭。鱼是好鱼，不是鲤鱼，是山塘喂的大草鱼，一头鱼五六七八斤，是多年青青河边草喂的。鱼，切成大块大片，一股脑倒进大锅，印象中就是添煮白辣椒。白辣椒者，是青辣椒太阳晒干。腌坛子中，葱是加了点。就这么两样，猛火猛煮，煮那么半小时，出锅。

这个当然不是鱼冻冻，而是过年的大菜。大碗鱼肉端上桌来，热气腾腾，家人吃起来热火朝天。湖南人是

多年前逛过一家动物园，本为消遣散心，却从虎与猴两种生灵身上，意外悟得人生处世的别样思量。

狮虎山下，一只东北虎斜卧在草丛间，眼帘半垂，通体透着与世无争的慵懒。任凭游人驻足喧哗、拍照闪光，它始终纹丝不动。这便是传说中一啸震山林的百兽之王？期待之余，我竟生出几分失望。旁边几位年轻人，见老虎这般“清冷”，先是打口哨、隔空吆喝，见其无动于衷，便有人耐不住性子，隔着围栏将喝到一半的矿泉水瓶抛掷过去。瓶子滚落，离虎不过盈尺。那虎闻声，仅抬眼扫视，复又安然卧下，闭目养神。这般景象，倒让不少游客索然无趣，悻悻转身而去。

猴山却是另一番景象。大小猴子攀援腾跃、追逐嬉戏，一刻不歇。游人抛去的食物，它们总能敏捷接住，争抢