



●图为杨升庵像

杨升庵，字用修，四川新都人，明中期文学家、思想家、书法家。作为明朝“三才子”之一，“杨状元”名满天下，世代传颂。但由于各种原因，历来对其思想文化的研究还不够系统、不太翔实、不尽深入，这让不少学界人士特别是升庵故里的有识之士，似觉有鲠在喉，倍感重任在肩。丁酉六月，赴新都瞻仰杨升庵遗迹，考察升庵文化传承工作，欣见倪宗新编著的《杨升庵年谱》《杨升庵诗词》《杨升庵书论》。庚子仲夏，其新作《杨升庵散文》又告编成。再闻喜讯，由衷祝贺。

作为杨升庵文化的一个重要组成部分，其散文提纲挈领地反映社会阅历、学术见解、治世主张，有较高学术价值、文化价值、思想价值，在杨升庵文化研究、传承和创新中，地位举足轻重。倪宗新专门整理、仔细校勘、精心辑注《杨升庵散文》，共收文四百一十八篇，堪称国内迄今第一部关于杨升庵的散文“总集”，无疑有助于深入把握其散文的鲜明特点，有助于进一步认知、研究、传承杨升庵文化的丰富内涵。

笔绪万象，题材广泛。一般意义而言，文学

题材源于生活实践。从状元到滴臣，从京师到边陲，足迹遍至川滇黔，壮年丧妻、老年丧子，至死与续妻黄峨天各一方，杨升庵道路坎坷、人生曲折，饱经沧桑、多识炎凉。见闻感思如恒河沙数，洞明世事，练达人情，丰富的阅历多见于文稿，注定笔端反映内容的广泛性和多样化。坚持济世致用的学术理念，著述多达四百余种，现存二百左右，卷册浩繁，数量庞杂，现实问题的复杂性注定写作题材不会囿于一域、拘于一格。《杨升庵散文》所辑书序、题跋、赠序、杂记、书说、碑志、论辨、哀祭、辞赋、颂赞、傅状、奏议、箴铭、诰诰，凡此诸类，涉及天文地理、风土民俗、历史掌故、诗书典籍、家教友情、时政大事等多个侧面，无巨细之分、远近之别，时间多纵深，空间少局限。其散文题材广泛，客观上为后来的热心者提供了更为丰富的信息，为研究者提供了更多切入点和参照物，同时也为传承杨升庵文化提供了更多路径选择。让不同的人从不同的角度受到启发、收获裨益，这既是《杨升庵散文》本身的特点，也当是编著者着力的初衷。

学识渊博，风格鲜明。杨升庵一生以博学著称，上至经史百家，下至稗官小说、医卜技艺、草木虫鱼……尽力穷究。《明史·杨慎传》云：“明史记诵之博，著述之富，推慎为第一”。博览多才，体现于杨升庵的文章底蕴，知识厚积薄发，行文驾轻就熟；博观博览、才气纵横，是其散文的典型标志、鲜明风格。明代史学家萧如松在《重刻杨太史升庵先生文集后序》中说：“余观先生集，其赋颂之作，雄词丽藻，章含秀发，亦汉扬马之流也；诗则取材亦朝三唐，与子昂太白异曲而同工；议论博辨，略有苏氏风。盖昔人所独擅者，先生庶几兼撮其长，而至于遗文坠字，奥旨残编，钩索罔遗，掇拾靡逸，在昔人或未暇也”。把杨升庵与扬雄、司马相如、陈子昂、李太白、苏东坡并论，而前者更是在“兼撮其长”的基础上更有超越。北京师范大学教授郭英德所著《中国散文通史·明代卷》评其论辨文“篇章极富，个性倔强，风格鲜明……博引史实，文气强盛”，以“博辨称雄”；评其书序文“博览多学”“为文独成一家”。这些评价或带有感情偏向，或算一家之言，但也足以表明杨升庵为文以博学见长，于史有依据，至今被推崇。《杨升庵散文》展现的是其因为博学而著述丰富、文采飞扬的结晶，既可能给读者知识性享受，又可能给学者思想性启发，领悟厚积薄发是其毕生好学穷理、孜孜以求的内在逻辑。因此，该书的编辑出版，显然就不仅仅有文献整理的意义了。

雅俗共赏，思想深邃。通观杨升庵的散文，或雄辩高论，或戏谑笑语，或指事言理，或托物寄情，或质或文，或骀或散，或议论风生，或考

辨精详，无不折射作者的深入思考。索求实策，濡其思想的“底色”。仰望星空者，善于穷天地之变，领略历史发展规律；凝视足下者，可以明进退之理，感悟现实社会脉搏。其难能可贵之处，正在于随着时空变化，相应切换视角。如《丁丑封事》《正德六年辛未科对策》关注治国之道，《与巡按赵剑门论修海口书》着眼解民之忧。特别在流放之后，更加关注社会底层，眼观实际、文达实情。扬弃创新，增其思想“活水”。尊古而不忽近，师古而不泥古，践行古今结合、古为今用。明代文学家、史学家陈邦瞻在《杨用修太史集序》中说：“然一时文体，大约尊古而忽近，期述而不期创……独用修为不然……至发而为文，明白俊伟，能道其意之所欲言”。如《李太白诗题词》辨李白之籍贯，《新都八阵图记》论议诸葛亮八阵图之事，不袭陈说，让人耳目一新；《辞简简要》古今对比，讽刺秦皇、对策繁冗，等等，都是切口在古人古事，收口于今人今事。寓雅于俗，见其思想“张力”。《蚁赋》《后蚁赋》《戏作破蚁陈露布》，诙谐通俗、妙趣横生，让人读罢意犹未尽、若有所思；《异鱼图赞跋》通篇以古人戏谑语写成，将自己被贬斥蛮荒的一腔抑郁消于无形，让读者平添豁达之意……如此等等，不一而足。《杨升庵散文》无疑会给爱好者、研究者带来深入了解杨升庵的思想史料。可以肯定，以杨升庵遗世散文中所蕴含的思路方法启迪后来，自觉含英咀华，营造扬弃氛围，从而使杨升庵文化传承工作更有现实意义，应当是编者、读者的共同愿望。

不同“零金碎玉”式的“混编本”，《杨升庵散文》是至今所见“集腋成裘”式单行本，其价

值不言而喻。在为之鼓舞的同时，勿忘对编者的敬佩。传承前贤有热忱。或许出于对前贤的景仰，或许出于对同乡的爱慕，倪宗新一直满怀热情投入传承杨升庵文化工作。从政期间鼓呼力行，退休以后心无旁骛，先后出版包括《杨升庵年谱》等著述近 400 万字。用良苦之心，做有益之事，孜孜以求、持之以恒，把认定的事尽力做好，其倾情和专注，确实令人油然起敬。笃定基础有定力。搜集、整理、编注杨升庵著作，属于基础性、资料性工作，既不热闹，也不时髦，量大而单调，繁琐而枯燥，但往往惠及更多学习者、研究者。为此，倪宗新常年心甘情愿、乐此不疲，始终着力基础性工作下功夫、尽心力。这种根植基础、锁定实事，甘做嫁衣、甘为人梯的定力，对于众多人士、不少学者，应当是弥足珍贵的秉性。汇编原著有行动。杨升庵的散文，散见于各类典籍，虽然一些学者有过涉历，但研究成果还不多，倪宗新从满足文化需求出发，付诸行动，促成散文“总集”面世，为读者学习和研究拓宽了路径。他人未做我先做，他人已做我接续。杨升庵之才海涵地负，倪宗新的研究日积月累、渐趋系统，每有新编问世，或许得益于此。

辑前贤所学，并非简单复制和再现文本，而是汲取艺术精华、思想精髓。文本恰如联通作者、编者、读者的传感器，依照作者的缕缕思绪，通过编者的篇篇整理，进而给予读者点点启迪，如此，则《杨升庵散文》功莫大焉。

值《杨升庵散文》出版之际，不揣浅陋，信笔以序，藉此缅怀升庵先生，致敬编辑同志，问好读者朋友！

今春，我和几个朋友一起去无锡旅游，我们游玩了三国水浒影视城、蠡园、广福寺、无锡樱花谷等景点。我们泛舟太湖。太湖古称震泽，又名五湖，太湖的美早已深入人心，有一首歌《太湖美》唱到：太湖美呀太湖美，美就美在太湖水，水上有白帆哪，水下有红菱哪，水边芦苇青，水底鱼虾肥，湖水织出灌溉网，稻香果香绕湖飞……太湖的美，还美在有一个动人的历史故事，传说春秋末年越国大夫范蠡助勾践灭吴后，辞官离开越国，有人看见范蠡携手西施，驾着一叶扁舟，出三江，泛五湖而去，杳然不知去向，太湖从此与范蠡、西施结下渊源。

在烟波浩渺的太湖泛舟，必然要品尝太湖船菜。太湖船菜顾名思义是在太湖船上吃的菜，船菜是船家利用太湖的鲜活水产，通过炒、煎、焖、蒸、余、炸烹饪方式制作而成，品船菜更宜在春日，在一抹春晖下一边品菜，一边赏太湖美景，看船头炊烟渐生，望水面波光粼粼，此时心无杂念，烦恼顿消，怡然自得。太湖船菜讲究原汁原味，其招牌食材为太湖三白，即太湖产的三种河鲜类特产——白鱼、银鱼和白虾。

进入夏季后，天气越来越炎热。中午路过菜市场，听到流动摊位上卖凉皮小贩的吆喝声，一丝清凉涌上心头，同时也勾起了我儿时的回忆。

小时候，暑假放假，妈妈都会给我做凉皮。做凉皮的方法，大致分为和面、洗面、沉淀、上锅蒸四个步骤。一碗看似豪爽简单的手工凉皮，其实内在精致复杂。对于以面食为主的北方妇女来说，和面就是得心应手的事。妈妈挖来面粉倒入盆中，温水加盐，边倒水边搅拌，和好的面，揉均匀，筋道顺滑。地道的北方人都知道做面的奥妙，不管做什么美食，都需要醒面。

拿出醒好的面团，放在盛了水的盆子里，不停地揉捏面团，将面粉里的蛋白质洗

那一日下午，我和朋友们乘坐一叶扁舟在太湖上游玩，船家是个四十多岁的中年人，他长得很魁梧，皮肤黝黑，一开口却是地地道道的吴侬软语。我们游玩了一些时候有些饥肠辘辘了，船家于是从船舱取出网来为我们张网捕鱼，没多久他便捕来大大小小一木盆鱼。船家从那一盆鱼中挑出约一斤形如玉簪、细嫩透明、色泽似银的太湖银鱼。船家自豪地说：“银鱼是太湖名贵特产，肉质细嫩，营养丰富，无骨、无刺、无腥味，可烹制各种佳肴，深受旅游者的喜爱。”船家随后为我们做了一道招牌太湖船菜——银鱼炒蛋。他先将银鱼洗净，入沸水锅余一下，沥去水，再将鸡蛋打碎搅拌，加入盐、味精、猪油、姜末打匀，然后把银鱼、葱花加入蛋液中调匀，倒入锅中爆炒，待蛋液嫩熟，烹入酒即可出锅。这道菜十

分鲜美，我和朋友大快朵颐，赞不绝口。

泛舟太湖我们在舟上还享受了“湖水煮湖鱼”的美味。船家在最后一网捕到了一尾白鱼，白色体形狭长，细骨细鳞，银光闪烁。船家将鱼掏空内脏洗净，在鱼身上划痕，又在舟上生起小煤球炉，支起铁锅，舀一瓢太湖水，用湖水煮鱼。湖水煮白鱼时只往汤里撒些许盐和白胡椒，地道的白鱼鲜嫩无比，尤其是鱼汤如乳汁一样白，喝一口满嘴留香。船家还告诉我，太湖白鱼的精华在鱼头，其很有营养，常吃白鱼的鱼头对降低血脂、预防心血管疾病、健脑及延缓衰老很有好处。

虽然没有口福吃到用太湖三白之一的白虾为食材做成的船菜酒呛虾，船家还是把这道经典船菜的做法告诉了我，把鲜活乱跳的太湖白虾放入有盖的玻璃器皿里，倒入白酒，

上盖将其呛醉，一刻钟后把姜末、葱丝、盐、蒜泥、红腐乳汁、白醋等佐料倒入玻璃器皿，即可食用这道生鲜菜。

太湖三白在江南久负盛名，在太湖就地取材以此做出的船菜堪称湖上流动的神奇美食。吃太湖船菜也讲究个吃菜的顺序，一般是先辈后素，船家是个有心人，他早已经为我们准备好了太湖流域出产的菜蔬，在船上为我们做了四道素菜：清炒金花草、炒百叶、春笋炒蚕豆、菠菜香菇汤，吃了鱼肉荤腥后，有这几样清爽的素菜下肚，自是别有一番风味。一场船菜宴临近结束，船家再为每位食客奉上一碗冒着热气的红枣银耳莲子羹，喝进去暖心暖胃，真是惬意极了。

太湖船菜是烟雨江南的特色，也拥有江南烟雨的情怀，能和几个好友面对一湖春色把酒临风、边谈甚欢实乃人生一大幸事。此时酒酣饭饱，唇齿留香，朋友豪爽的笑声在耳边飘荡，湖面上的那几叶扁舟离我们是若即若离，船家劳累之后唱起了船歌，恍惚中整个人都醉倒于江南的暮色之中了。

后醒好的那一疙瘩面筋，上锅蒸熟。浓墨重彩的油泼辣子，是凉皮永远不变的忠实搭档。凉皮切条，面筋切块，装入盘中，配上黄瓜丝，浇一勺油泼辣子，淋上大蒜水、香醋，一盘美味的凉皮，让人垂涎欲滴。

炎热的七月，我和小伙伴从田野里玩耍回来，汗流浹背，口干舌燥。妈妈端出一碗凉皮，急忙忙吃一口，甘甜清凉，百吃不厌，回味无穷。吃过后，顿觉身心清爽，豪气顿生。如今，生活在城市里，很少回乡下，再也没机会吃一碗妈妈做的手工凉皮。也许对于我们很多年轻人来说，对凉皮的做法一无所知，但那种柔韧筋道的口感，以及承载着家庭的味道，则会留在一生的记忆里。

晃的水映入眼帘、滋润着眼眸时，才恍然大悟昨晚下雨了，大漠的雨不像江南水乡的雨优柔寡断，温柔缠绵，大漠的雨来势猛烈，酣畅淋漓。远处，那一丛丛、一簇簇的红柳显得更加翠绿，万物好似披上了碧绿鲜亮的新衣，干旱已久的大地变得湿漉漉的，散发着泥土的芬芳，淡雅的花香紧紧跟着风儿的脚步走遍大漠戈壁。带着雨水的花显得更加明艳动人，清新脱俗，清凉的空气令人心情倍感舒畅和惬意。身处大漠更喜雨，只怕它来去太匆匆，在酷暑炎热的时候，那雨的降临使人仿佛在茫茫大漠看到了一汪清泉，使人神清气爽，心旷神怡，那感觉就像三伏天喝了一口清冽酣畅的山泉水，别有一番清凉在心头。

戈壁的雨少得可怜，因为少而显得弥足珍贵，让人备加珍惜，格外渴盼。虽然雨总是来去匆匆，可它还是真真切切，实实在在的莅临了。它就像天使的亲吻，上帝的恩赐滋润了、浸润了整个塔河，如阵阵甘露在我毫不知觉时悄无声息，温柔而无声地播洒在了我的心田。在这幅辽阔地瀚海我倾听到了如天籁之音般的呼唤，还有雨的心声、雨的喜怒哀乐，漫步在雨中的我有多少美好的遐想荡漾在心头，激荡在脑海，这特有的清凉让我感受到了雨的情怀，嗅到了雨的味道、触摸到了雨的肌肤。

一碗清凉

出来，反反复复。洗完一次后将洗出的面水倒入另一个盆子里。剩下的面团换清水接着洗。以此类推，循环往复。蛋白质洗完后，剩下发黄的面疙瘩，就成了面筋。

时间永远是食物的挚友，做一碗美味，急不得，就像做人，得脚踏实地，不能急功近利。洗好的面水放在盆子里沉淀，面筋放盆子醒面。有经验的人一定是头天晚上洗好，沉淀一个晚上，这样面浆和水完全分离，面筋也醒得足够好，气孔多并且

松软。

搭锅烧水，拿出沉淀好的面浆，把上面多余的水倒掉，将剩下的面浆搅拌均匀。准备好蒸凉皮的锣锣，刷上一层油。有时候没有专门的锣锣，平底盘、瓷碟子都可替代使用。锣锣里放人薄薄的一层面浆摇匀，上锅用大火蒸三分钟，即可出锅。

为了轻易取下凉皮，蒸好的凉皮盘拿出来放入凉水盆降温，揭下后正反面涂上油放在面板上晾，相同的方法继续做下一张，最

大漠戈壁的雨总是贵如油，雨的精灵，雨的样子，雨的身影，总让人期盼，对身处大漠戈壁的人来说雨是令人渴望的。饱满厚实的云层终于承受不了雨的重压，前拥后挤地聚集在一起，乌云滚滚，风儿呜咽。顷刻间期待已久的雨透过了层层乌云，迫不及待地撕裂了云朵，从云层漏了下来。

雨的脚步不再从容，不再柔缓，风风火火，干脆脆，仓促而匆忙起来，心中涌起莫名的激动和兴奋，欣喜装满了整个心窝。多么希望晶莹清凉地雨赶快赶走夏日的燥热，驱走风的肆虐和霸气嚣张，掩埋沙尘的舞姿，驱无忌惮地吼叫。雨打在玻璃上啪啪作响，好像无数个鼓点敲击着锣鼓，掷地有声，富有节奏，也像个调皮的孩童在肆意玩耍、不知疲倦，更像断了线的珍珠滚落而下，似银针倾斜而下，欢喜地望着雨可爱的模样，内心变得沉静而平和。想象着：“随风潜入夜，润物细无声”的那份诗意，那份意境，那份陶醉，那份美妙，还有诗人的喜悦之情。

陶醉在那如梦如幻地诗意幻想中的我被戛然而止的雨所打断，雨有点不尽如人意，盼星星盼月亮好不容易盼来的雨，就如蜻蜓点水般在干渴的心海稍作片刻，就销声匿迹了，就像天使的眼泪“挤”了几滴，就没了踪影，与其说下雨还不如说“挤”雨呢，哎，这雨真是辜负了我的苦苦期盼和一片诚意啊！

大漠戈壁的雨

（新疆）王兴仓



迎着清晨的第一缕阳光，开始了一天的生活，在湿润清爽地空气中我感受到了雨的味道，也嗅到了雨的味道。不知昨晚何时下的雨？伴着清新的气息，地上聚集的那明晃