

文化博览

唐诗“发表”很有趣

□钱国宏

唐代是中国诗歌创作的巅峰时代，浩如烟海的唐诗成为中华民族珍贵的文化遗产之一，对世界许多民族和国家的文化发展产生了巨大影响。很多读过《唐诗三百首》《全唐诗》的人都会心生疑问：在印刷技术尚不发达，报刊、网络、自媒体更是无从谈起的唐代，这么多的唐诗是如何“发表”的呢？若是盘点起唐诗多姿多彩的“发表”形式和渠道来，还是颇为有趣的呢！

赠诗和诗。即把自己写的诗作赠送给他人，或者专门为某人所写，或者和某人的原诗。赠诗与和诗的目的，就是为了让自己的诗作在更大范围内得以扩散和流传，也即“公开发表”。如大诗人李白就曾把自己写的《蜀道难》一诗，呈给当时的文坛巨擘贺知章。贺知章读完李白的诗后，大加赞赏：“先生真是谪仙啊！”——您真是一位下凡的仙人啊！于是李白的“谪仙”之名和《蜀道难》诗不胫而走，迅速“蹿红”。唐代大诗人白居易也曾把自己的诗作献给当时的诗坛前辈顾况。顾况读到“野火烧不尽，春风吹又生”诗句时，不禁拍案叫绝：“有句如此，居亦何难？”白居易由此名扬天下，其诗作由此得以“发表”。遍览《唐诗三百首》，好多诗作都属于这一类，如李白的诗作《赠汪伦》《沙丘城下寄杜甫》、孟浩然的诗《秋登万山寄张五》、王维的诗《辋川闲居赠裴秀才迪》等。

逢墙则题。苦于无发表“版面”，唐代一些诗人便把驿馆、驿亭、名胜景点等场所的墙、柱作为“诗歌发表园地”。白居易在《蓝桥驿见元九诗》中说：“每到驿亭先下马，循墙绕柱觅君诗。”有些唐代诗人特别喜欢在名胜古迹“发表”诗作，因为景点游人多，其诗作一旦“发表”，传播会更加广泛而迅速！史书记载，饶州著名的景点千越亭上的题诗多达上百首。唐代诗人崔颢曾在黄鹤楼上题诗一首：“昔人已乘黄鹤去，此地空余黄鹤楼。黄鹤一去不复返，白云千载空悠悠。晴川历历汉阳树，芳草萋萋鹦鹉洲。日暮乡关何处是，烟波江上使人愁。”某日，李白也来游黄鹤楼，他登楼远眺，胸襟大开，兴之所至，欲作诗一首，可一眼便看到了崔颢“发表”在楼壁上的诗作，李白读罢大为折服，为之敛手道：“眼前有景道不得，崔颢题诗在上头。”

节俗文化

风清露冷秋期半

□马晓炜

秋天的第四个节气“秋分”，在飒爽的秋风里，隆重出场，给人们带来一场精彩纷呈的文化盛宴。

“春分秋分，昼夜平均。”秋分节气到来后，天地间告别炎热，步入了秋高气爽、天高云淡的时节。在这个分享和收获的时节，广袤的大地，丹桂飘香，稻谷芬芳，百果归仓，蟹肥菊黄，满目是丰收喜人的景象。

与其他节气相比，秋分虽然不算一个惹眼的节气，但是聪慧的古人还是赋予了它相应的物候特征：一候雷始收声，古人认为雷是因为阳气盛而发声，秋分后阴气开始旺盛，所以不再打雷了；二候蛰虫坯户，就是说由于天气变冷，蛰居的小虫开始藏入洞穴中，并且用细土将洞口封起来以防寒气侵入；三候水始涸，意为此时降雨量开始减少，由于天气干燥，水汽蒸发快，所以湖泊与河流中的水量变少，一些较浅的河湾开始干涸。这三候，与天有关，与地有关，与生命之源的水有关，处处彰显着秋丰富内涵。

到了秋分，那渐浓的秋意、醉人的秋色，让古代饱读诗书的诗人词客文思泉涌，纷纷吟诗作赋抒发情怀。唐代贾岛的《夜喜贺兰三见访》：“漏钟仍夜浅，时节欲秋分。泉聒栖松韵，风除翳月云。踏苔行引兴，枕石卧论文。即此寻常静，来多只是君。”伴随着诗人与友人乘兴而去、尽兴而归的过程，这仲秋夜景不但不显凄凉，反而多了清丽自然之美。与贾岛惬意的秋分相比，在唐代周贺的笔下，秋分是从容的，其诗《再过王辂原居纳凉》：“夏天多忆此，早晚得秋分。旧月来还见，新蝉坐忽闻。扇风调病叶，沟水隔残云。别有微凉处，从容不似君。”秋分时

竟搁笔而去。

即席赋诗。不少诗人才华横溢，即席吟诗，出口成章，文采斐然，如王勃的《滕王阁序》、郑谷的《席上贻歌者》。大历年间，卢纶、李端等所谓“十才子”，常奔走于王公贵族的宴席上赋咏酬答，从而名声大振。即席赋诗，也使得很多诗人的诗作以“口头文学”的形式，得以“发表”和流传。

诗板留诗。到了中唐以后，一种新的“发表”形式出现了：一些民间旅馆为了扩大自己的声望和生意，在店内醒目处备了一块“题诗板”，专门让过往的诗人题诗。一些诗人的诗作也由此“发表”并流传后世。史书记载，秭归县令繁知一听说大诗人白居易要路过巫山，就事先在巫山神女祠墙壁上用大字写道：“苏州刺史今才子，行至巫山必有诗。”公然向白居易“索诗”。

诗筒传诗。为了“发表”诗作，唐代诗人可谓绞尽脑汁，当时，人们还发明了一种特制的竹筒或瓷筒，用来相互间传递诗作。大诗人王维晚年隐居辋川别墅时，与地方太守裴迪写诗唱和。因为该地竹子多，王维常用竹筒盛诗和裴迪互赠诗作。白居易任杭州太守时，也曾用瓷筒盛诗传与当地文人。诗人元稹任会稽（今浙江绍兴）太守时，白居易常派人用瓷筒传递双方诗作，白居易为此还写诗记胜：“为向两州邮诗作，高谢来去递诗筒。”更有趣的是，诗人唐球居然把自己的许多诗作装进一个大瓢内，放入河流，以期让更多的人读到他的诗句。

卖诗得传。唐代诗坛名家为了使自己的诗作能够“发表”流传，想出了卖诗的招数，即把自己的诗作标价出售，他人买去，看在银子的面子上也会流传的。大诗人白居易一首诗标价一百金，一首《长恨歌》卖出了500金的天价！诗人李益以诗抵账——留下几篇诗作，便可以充作“代金券”！李益卖诗的目的不是占便宜，而是通过歌者传唱出去后，自己的诗作就等于“发表”了！

题画留诗。一些诗人为了让自己的诗作“传之后世”，想到了绘画：他们在绘画作品上题诗，画旁有诗，诗旁有画，诗画相映成趣，相得益彰，画以诗名，诗以画传。如韦庄的《金陵图》，就是一首题画之作，诗人看了六幅描写南朝史事的彩绘，有感而发，挥笔在画上题诗。

节，到朋友居住的地方，看到月亮，听到了新蝉的鸣唱，在清凉的地方从容闲适。转眼之间，夏天已成为故事，秋天也成了风景，秋亦从容，我亦从容。而宋词里的秋分，风雅中却略显寂寥，从谢逸《点绛唇》词可窥一斑：“金气秋分，风清露冷秋期半。凉蟾光满。桂子飘香远……”秋分时节不仅有风、露、月亮等秋分之景的点缀，还有挥之不去的淡淡哀愁。

秋分不仅是我国传统的节气，也是特有的节日。从2018年开始，我国将秋分日定为“中国农民丰收节”，从此农人们有了自己的丰收节。其实，早在周代，秋分就是一个重要的节日了，到了秋分日，古代帝王率领群臣，举行盛大的祭月仪式，以求国泰民安。不过，由于秋分这天在农历八月里的日子每年不同，不一定都有圆月，而祭月无月则大煞风景，所以后来就将“祭月节”由“秋分”调至中秋。而在民间，到了秋分日有竖蛋、吃秋菜、送秋牛等习俗。

“秋分到，蛋儿俏。”在秋分这天，许多人会不约而同地做“竖蛋”试验。与竖蛋相比，对人们来说，还有一件重要的事情，那就是吃蟹。俗话说：“秋分食蟹忙。”“秋风起，蟹脚痒。菊花开，闻蟹来。”当秋风吹起，象征秋天的菊花盛开了，也到了吃螃蟹的黄金季。此时，螃蟹膏肥黄满，且最为鲜美，人们争相一饱口福。每年秋分日，笔者都要和家人来上几只蟹，感受生活仪式感的同时，在舌尖上与秋天来个完美邂逅。

“燕将明日去，秋向此时分。”站在秋天的分水岭，重温这个古老的节气，却发现它既流淌着传统民俗文化的血脉，又承载着中华儿女对美好生活的向往和祝愿。

谈古论今

花椒史话

□刘琪瑞

农谚云：“立秋摘花椒，白露打核桃。”每到秋天，家乡地头篱边、坡坡岭岭的花椒成熟了，但见棘刺丛生的花椒树上，缀满了红艳艳的花椒果儿，远远望去分外耀眼，成为秋日一道亮丽的风景。

花椒原产于我国，相传神农氏尝百草时发现了花椒树，因其“叶青、花黄、果红、膜白、籽黑，禀五行之精”，被称为奇树、宝树。花椒是我国特有的香料，自古就与茴香、大料、桂皮、丁香并列“五香”，且居首位，亦位列现今的调料“十三香”之首。它有浓郁的香气、独特的麻香味，是中华美食烹饪中不可或缺而且常用的一种调味剂，是厨房里的神奇魔法师。它能除腥提鲜添香，那缕缕浓香、丝丝麻辣，令很多人迷恋，品之不尽。

花椒不仅被作为主要的调味品食用，还是常用的中药材。它味辛、性热，归脾、胃、肾经，有芳香健胃、温中散寒、除湿止痛、杀虫解毒、止痒解腥之功效。早在汉代已有药用的记载，成都老官山汉墓医简《六十病方》中，有花椒入药治痛风的记载。最早的药理学专著《神农本草经》，也将花椒列为上品，言其“主风邪气、温中、除寒痹、坚齿、明目”。汉代名医张仲景在《金匮要略》中，即有用花椒治寒痛和饮食不振的记载，最具代表性的药方是“大建中汤”，其歌诀云：“大建中汤建中阳，蜀椒干姜参枣糖，阴盛阳虚腹冷痛，温补中焦止痛强。”

花椒不仅作为调味品和药物使用，它还衍生出古老的“椒文化”。《诗经》和《楚辞》里多处提到“椒”，并赋予它独特的文化内涵。《国风·陈风·东门之粉》有云：“视尔如蒺，贻我握椒。”其意是男女青年选择花椒作为定情物，表达婚后“多子多福”的美好愿望。《国风·椒聊》中又云：“椒聊之实，蕃衍盈升。彼其之子，硕大无朋。”以“花椒多子”为比兴，颂赞幸福之家子孙满堂。在《离骚》《九歌·湘夫人》等篇章中，花椒被看作名贵的熏身香料，作为“忠贞良善”的化身，被赋予了诸多美好的形象。

古代宫廷中，皇后及嫔妃居住的房子常用花椒掺入涂料装饰，称为椒房、椒宫。如班固《西都赋》有“后宫则有掖庭椒房，后妃之室”的句子；白居易《长恨歌》也写道“椒房阿监青娥老”；最著名的则是汉未央宫椒房，为汉代皇后居住的宫殿。古代帝王认为，后妃居住在这样的房子里，一来可以辟邪除祟，二来可除湿驱寒保温，而主要的意义在于，花椒籽粒繁多且生命力顽强，寓意人丁兴旺、生生不息。

花椒的美艳香馥和实用之妙，在一首古诗《花椒》中，描绘得最为贴切，诗曰：“欣欣笑口向西风，喷出玄珠颗颗同。采处倒含秋露白，晒时娇映夕阳红。调浆美著骚经上，涂壁香凝汉殿中。鼎馥也应加此味，莫教姜桂独成功。”上半首描绘花椒的娇艳玲珑之态，采收晾晒时红艳映日之景；下半首赞美花椒的实用价值，既可涂在皇太后宫的壁上作为暖房，又能除荤腥、调百味，堪与生姜、肉桂等调料媲美。这种芳香、酥麻之味，在舌尖上萦绕，在齿颊间荡漾，美哉妙哉！

本版邮箱：zzmjzg@sina.com，欢迎投稿。