

“桂林山水甲天下”出自一首劝学诗

□ 丁然

“桂林山水甲天下”这句话不仅让桂林名声大噪,还让大家对桂林的山山水水憧憬出无数的向往。那么,这句话是谁说出来的?背后又有怎样的故事?

1983年,谜题解开了,桂林市的文物工作者在对辖区内独秀峰进行清理时,发现了一块摩崖石刻,镌刻着两首诗,其中有一联便是“桂林山水甲天下,玉碧罗青意可参”。

石碑上还镌刻着这两首诗的创作背景:“嘉泰改元,桂林大比,与计偕者十有一人,九月十六日,

用故事行宴享之礼。提点刑狱权府事四明王正功作是诗,劝为之驾。”

这段话的意思是:南宋嘉泰元年,即公元1201年,恰逢乡试,桂林举子有11人上榜。按照惯例,时任桂林地方官的王正功举办了一场鹿鸣宴会。在宴会上,王大人不但频频举杯,预祝举子在接下来的京城会试中取得好成绩,而且还作诗两首,勉励各位举子继续用功读书。这一下真相大白了,原来“桂林山水甲天下”这句话出自南宋时期王正功的一次宴会赋诗。

王正功出生于宦宦世家,为南宋鄞县(今浙江省鄞州区)人,20多岁进入官场后一直颇有政绩,但由于他为人正直,不惧权贵,所以一直在地方上转任平调。

公元1200年,王正功来到桂林任广南西路提点刑狱权知府事。这次倒是升迁了,但此时他已是68岁。他来桂林的第二年,便是前面石碑序言中提到的大考之年。

在那场乡试中,桂林府11人中举,成果辉煌。王正功听闻桂林学子斩获佳绩,也非常高兴。在鹿鸣宴上,王正功与各位举子饮酒对

诗,勉励他们继续努力读书,报效朝廷。趁着微醺,王正功写下两首《劝驾诗》,其中一首是:“桂林山水甲天下,玉碧罗青意可参。士气未饶军气振,文场端似战场酣。九关虎豹看劲敌,万里鲲鹏矜剧谈。老眼摩挲顿增爽,诸君端是斗之南。”

王正功意气风发,即兴赋诗,让在座的举子啧啧称赞。一个叫张次良的学子在宴会结束后,将此事记录下来,并把王正功的这两首诗及创作背景刻在独秀峰南麓的读书岩上方,即1983年被桂林文物工作者发现的那块摩崖石碑。

趣谈

美人脸上的虫语

□ 张月悦

在先秦时期,人们与昆虫的关系非常亲密,可以说《诗经》就是一部昆虫史,里面出现的昆虫有26种。有趣的是,这些昆虫还常常出现在美人的脸上。

《诗经·卫风·硕人》中写道:“手如柔荑,肤如凝脂,领如蝤蛴,齿如瓠犀,螭首蛾眉,巧笑倩兮,美目盼兮。”这首诗描写的是齐庄公的女儿庄姜出嫁时的美貌。诗中出现了三个小昆虫:蝤蛴、螭、蛾。

蝤蛴,是天牛的幼虫,它们喜欢居住在桑树以及果树的树木枝干中,以此为食。现在很多人认为,蝤蛴是害虫。不过,古人认为,蝤蛴是黄白色的,颜色贴近美人白皙的皮肤,它的身体呈长圆筒形,非常丰润光滑,用蝤蛴来形容美人脖颈的修长与洁白再合适不过了。徐鼎在《毛诗名物图解》中对《诗经》注释:“蝤蛴,桑虫也,桑质柔、腴白,蝤蛴食桑之腴,故色白而体柔。”自《诗经》开始,蝤蛴颈的说法广为流传,直到清朝,孙枝蔚作《贞女诗》:“芙蓉为女颜,蝤蛴为女领。不如古松柏,为女性所乘。”

螭是蝉的一种,它有个非常显著的特点,额头非常宽广,甚至与身体同宽,《诗经》中正是用它这个特点来比喻美人的额头。在我国古人的审美中,一向讲究宽额广颧。什么是宽额广颧呢?就是额头方正,脸颊宽大,也就是现代网络所说的“国泰民安”的面相,象征雍容的、大气的美。

蛾指的是蚕蛾,它又是怎么跟美人的眉毛联系起来呢?蚕蛾的触须不但细长弯曲,而且具有对称美,似触须这样的眉毛放在美人脸上,更增添了许多风姿。后来,文中常用来形容漂亮女子的词语“蛾眉”也与“蛾眉”通用。当然,蚕蛾之美不仅仅在触须,在盛唐时期,女子的妆容中出现了蛾翅眉。这种眉形短阔,末端上扬,仿佛蚕蛾展翅欲飞,有一种浓艳和张扬之美,让盛唐时期的女子呈现出不一样的精神风貌——耀眼与自信。

溯源

春游的由来

□ 晋川

春游是从我国古代的“踏青”演变而来的。据《晋书》记载,自魏以来,每年农历三月初一到初三,人们都要到郊外踏青,所以古人把农历三月初三定为踏青节(上海地区及江南一带,则以清明作为踏青节)。到了唐代,春游踏青已盛行于民间。

由于我国幅员辽阔,各地踏青的时间也略有不同。“蜀俗正月初八日,

踏青游冶”(见明代文人冯应京编撰的《月令广义》)，“二月二日踏青节,初郡人游赏,散在四郊”(见元代史学家费著编的《岁华纪丽谱》)。又如唐代文人李焘编撰的《秦中岁时记》云:“上巳(三月初三)赐宴曲江,都人于江头禊饮,践踏青草,谓之踏青履。”

由于“踏青”是春天到郊外游览,故又称之为“春游”。



闲话

古人的宴客之道

请客吃饭,在我国很早就是一门学问。自周代开始,对宴请宾客的餐具、上菜的流程等,就有了明确的规定。

古人请客,作为主人先要把客人按照长幼尊卑的顺序安排入座。待客人坐好后,首先上的是酒。在给客人摆放酒壶和酒樽时,要求把壶嘴面向贵宾。酒壶和酒樽摆好后,就可以上菜了。

上菜的顺序讲求也颇多,清代文学家、诗人、美食家袁枚在《随园食谱》中就作了一番总结:“上菜之法,咸者宜先,淡者宜后,浓者宜先,薄者宜后,无汤者宜先,有汤者宜后。”也就是说上菜时口味应该由重到轻。而辛辣的菜则应该在宴席进行到大半时再端上桌,所谓

“度客食饱,则脾困矣,须用辛辣以振动之”。

除了上菜时需要注意的礼节,菜肴摆放的位置也在《礼记·曲礼》中作了严格的规定:客人面前的桌子上,左边依次为带骨的熟肉、主食,右边依次是大块的熟肉、酒和饮料;在最里边放酱酪调料,外边放烤肉,右边放着蒸葱;干肉脯类的菜肴,弯曲的在左,挺直的在右。

吃鱼的学问更加复杂。《礼记·少仪》中说:吃煮鱼时,鱼尾要对着客人,冬天的时候鱼腹要向右,夏天的时候鱼背向右。这是为什么?按照《古今图书集成》中的解释,因为鲜鱼肉尾部易与骨刺剥离,所以鱼尾向客。另外,冬

辨析

析

“空手套白狼”现在指自己不投资而设法让别人投资,利润却由双方共享或自己独吞。其实,这原来是个褒义词。

在中国古代,白狼是一种祥瑞的动物,它的出现往往和圣人、改朝换代联系在一起。据战国时魏国的史书《竹书纪年》记载:“有神牵白狼衔钩而入商朝。”据《国语·周语》记载:周穆王征伐犬戎,得到了四头白狼、四头白鹿,非常高兴地凯旋了。可见白狼是祥瑞的征兆,每个得到它的国君都认为自己的道德高尚,获得了白狼的青睐。“空手套白狼”因此也是褒奖之语,褒奖那些能够空手把祥瑞象征的白狼套住的有道国君和勇士。

来源:《百科知识》

「空手套白狼」原为赞颂之意

天阳气下沉,鱼腹的味道最鲜美;夏天阳气上升,鱼的背鳍最鲜美。按照不同的时节,把最鲜美的部位向右,则是为了右手取食方便。

待客宴饮并不是将酒肴摆好就完事,主人还要引导和陪伴客人用餐。

虽说这些礼制的规定,在今天看来略显复杂,其中体现出的款款深情,有很多还值得今人继承和借鉴。

来源:《中华遗产》

