



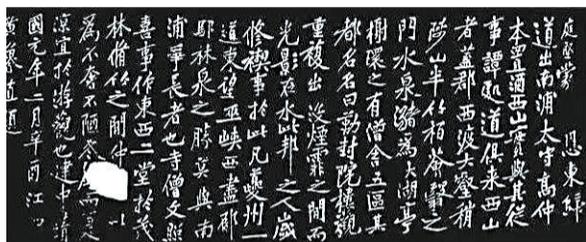
黄庭坚盛赞万州“林泉之胜，莫与南浦争长者也”

□熊刚

光阴荏苒，岁月如梭。历史上多少名胜古迹烟消云散，只存在于文献古籍之中。但也有这样一种打开方式，能让我们穿越时空，领略古人看山看水的真切感受，那便是文人墨客们赏景抒怀留下的诗文石刻。在万州，流杯池和西山碑便是这样的旷世奇珍。



流杯池和西山碑亭 彭庆辉 摄



黄庭坚《西山题记》拓本

南浦郡守束庄在鲁池畔大石上凿流杯池，使鲁池之水缓缓流动，曲折回绕。那个时代的文人墨客于是在此玩乐取趣，将斟了酒的杯子从泉头置浮于水面，任其漂流，杯停于谁前，谁就饮酒赋诗。因此，文人们为此池取名为“流杯池”，这样的雅趣娱乐方式被诗意为“流觴曲水”。

这项娱乐方式最早可以追溯到西周初年。据南朝梁吴均《续齐谐记》：“昔周公卜城洛邑，因流水以泛酒，故逸《诗》云羽觴随流波。”东晋书法家王羲之《兰亭集序》详解为：“此地有崇山峻岭，茂林修竹，又有清流激湍，映带左右。引以为流觴曲水，列坐其次。虽无丝竹管弦之盛，一觴一咏，亦足以畅叙幽情。”

北宋建中靖国元年（公元1101年），黄庭坚路经万州，受太守高仲本之邀，游历南浦西山。西山美景令黄庭坚心旷神怡，文思泉涌，书写了传世名作《西山题记》。《西山题记》原称《黄鲁直南浦西山勒封院题记》，又名《万州西山南浦行记》，为黄庭坚晚年三件代表作之一，是其现存题刻中篇幅最长、字数最多的一件。后被太守下令刻于高约1米、长2.6米的形如牛心的山石上，共173字，21行，字径大都在10厘米左右。题记刻石后即称《西山碑》，历来为书家所推崇而闻名遐迩。

《西山碑》是一篇文书双绝的优美散文，融记事、写景、抒情于一炉，自然、精练，不但赞美了云蒸霞蔚、亭榭环之的高笋塘，更对古万州发出由衷赞叹：“夔夔一道，东望巫峡，西尽郢郢，林泉之胜，莫与南浦争长者也。”万州，在唐朝为南浦了。在黄庭坚看来，上自宜宾，下至巫山，自然风光数万州最美。黄庭坚在九百多年前将万州自然生态之美广而告之，给万州留下了最经典的城市宣传语。

《西山碑》是黄庭坚书法艺术成熟期的鸿篇巨制，气势开张，浑然天成，如滔滔江水；结字中宫紧敛，外呈恣肆，如檐梁搏浪；用笔中锋涩进，篆法入书，如健臂撑篙。通碑朗

润清新，走笔圆劲飞动，神韵绝俗，劲健爽利，潇洒妩媚，透着春天的气息。《西山碑》集黄庭坚晚年风采之大成，在中国书法史上无疑占有重要一席。清朝咸丰七年（公元1857年），冯卓怀任万州知县，他是长沙府解元，很看重西山碑，便将西山碑的拓本送给老师曾国藩。曾国藩评价为：“海内存世，黄书第一。”

西山碑亭的建造时间要晚得多。清光绪十九年（公元1893年），为保护西山碑，专门建造了一座红墙绿瓦的三层护碑亭阁。民国初年，更换为三层琉璃瓦新亭。现存碑亭为三层六角攒尖顶木结构建筑。1961年，列为四川省文物保护单位；2000年，列为重庆市文物保护单位。



流杯池开凿以来，许多文人墨客都在此留下诗句。明代诗人沈巨儒赋诗云：“水面泛觴流九曲，荷筒吸露吐千丝。耳清思听莺声啭，待取明年春夏时。”乾隆年间，万州知县刘高培作诗：“学士重相知，怡情及浒滨。浮杯捉月来，飞羽乘槎至。酣兴峡浪回，倾斗滌淋漓。愿与苏黄偕，临流载举觴。”道光年间，万州知县丁凤皋诗赞此景：“雅咏宾朋集，碑传姓字芳。山川留胜迹，天地放疏狂。圣乐贤应避，湍回水亦香。兰亭佳景共，逸兴说苏黄。”

1949年后，政府多次拨款修缮包括西山碑、流杯池在内的宋代文化遗迹。2009年，对西山碑的亭体、亭面以及石碑周围的木结构进行维修更换，对石碑进行防风化剥落处理。2017年，拆除已经被腐蚀的旧大门，换上新的红漆木门。2011年，央视栏目《欢乐中国行》曾来万州，专程探访流杯池，向全国观众介绍这个历史悠久的文物，这也让“鲁池流杯”“流觴曲水”的故事呈现在更多人的眼前。

回望流觴曲水，历经千百年，流杯池和西山碑仍在原地静静守望着古老万州的人文风情。如今的流杯池，早已没有了流淌的汨汨泉水，更无文人墨客饮酒作诗。流杯池和西山碑少了一份诗意与惬意，却多了一份厚重与沧桑。我在想，正在建设山清水秀美丽之地的万州，传承弘扬千年历史文脉，再现林泉胜地无限风光，不仅是我们曾经的殊荣，更是我们未来的不懈追求。（作者单位：重庆市万州区文旅委）



高笋塘历史上被称为“鲁池”，流杯池简称“流杯”，“鲁池流杯”是拥有1800多年建制史的万州为之骄傲的历史文化荣光。鲁池开凿九年后，北宋嘉祐八年（公元1063年），



鲁家鲤鱼，春天的味道

□徐昌斌

一方水土，一地美食。在重庆市永川区有一道特色江湖菜，名叫鲁家鲤鱼。人们常见的鲤鱼，在永川厨师手里，只需十几分钟一条鲜活的鲤鱼即成为一道美味佳肴。鲁家鲤鱼起源于20世纪90年代，正是重庆江湖菜风靡之时，永川一位鲁姓厨师在烧制各种河鲜时逐渐摸索出来的烹饪方法。多年以来，鲁家鲤鱼成为永川一道经典的江湖名菜，也成就了大大小小的鲁家鲤鱼的餐馆。

初春一个周末下午，我约上几个朋友爬山远眺，踏青赏春。临近傍晚，肚子咕咕叫唤，大家已探寻到春天美景，还要尝尝春天永川的味道，才不会辜负这个春日。一路人马回到城里，吃什么呢？车窗外鲁家鲤鱼招牌疾驶而过，鲁家鲤鱼是永川拿得出手的一道江湖菜。在一家经营鲁家鲤鱼的餐馆，我们几个人点了四条各一斤多重的鲤鱼。对于江湖特色美食，我是爱琢磨的，便随厨师跟进后厨，观看厨师行云流水般的烹饪操作。厨师同时操持三口大铁锅，把作料爆香后，舀了几勺秘制调料加进锅里，烧涨后下入码好味的鱼块和鱼蛋混合烧制。仅仅十几分钟，一盆色香味俱全的鲁家鲤鱼端了上来，整盆鱼充满着辣椒

葱节、姜片、料酒和食盐码味，热锅里倒进菜油，添了一勺猪油，油锅里下花椒和大蒜爆香，下剁细的泡姜泡椒炒干水汽，炒出乳酸味，下郫县豆瓣炒出红油，加一些水烧开后，把已码味的鱼块连同鱼蛋下锅一起烧制，加料酒去腥，一点鸡精和少许白糖调味，再加一些香醋和胡椒粉提鲜，还放了一些芹菜、葱段增香。我努力搜寻着记忆里厨师的烹饪流程，一步步操作下来，最后起锅装盆，再泼上滚烫的热油，撒一把葱花点缀其间。顿时，一份清香扑鼻而来，色香味俱全的鲁家鲤鱼就大功告成了。一盆鲁家鲤鱼端上桌后，家人们一阵疯抢，很快就一扫而光。

饭后，我一个人坐在沙发上，回味着自己烧制鲁家鲤鱼的味道，明显感觉与餐馆的鲁家鲤鱼还是有很大区别的，餐馆用了鱼鲜叶和自家秘制调料，味道特别鲜香和醇厚，自己在家烧制鲁家鲤鱼，还是差些火候。

春天里的永川，在街口，在巷口，在这座城市的昏晃里，充满人间烟火气的鲁家鲤鱼，是一份麻辣鲜香的江湖味道，更是一种不负春光的味道。（作者系重庆市永川区作协会员）

