

过多次改良,才有了今天这样的独特口感。现在,光是在五马历史文化街区不同地段,她就开了五家分店。

五马街上的美味,让我想起在另外两条浙江老街的“寻味”经历。

几年前第一次去龙泉,所住宾馆就在西街边上。一早,我便迫不及待朝这条有着千多年历史的老街走去。西街因地处城区西部而得名,我便沿着龙泉溪一路西行。想象着唐宋时期的盛景——龙泉青瓷在西街杨墩埠源源不断装上船,再沿龙泉溪下瓯江运抵温州,最后远销海外……不觉间,西街已在眼前。街面上炊烟袅袅升起,商户正把门板卸下来开门营业。再往深处走,居然看到手艺人敲敲打打制秤、老师傅手脚麻利地制作粽床、中老年妇女神态轻松地弹棉花、瓷艺大师手工拉坯制作青瓷……我宛如走进了电影画面里。

我在“周功吉打铁店”前停住了脚步。门口传出“叮叮当当”打铁声。一间不到十平方米的店面里,挂满了各式工具和农具。看我好奇打量,一位晨练老人上前搭话:“这可是家祖孙相承的老店。”果不其然,小店一角的铁炉里炉火正旺,一位师傅正在铁墩上锻打通红的铁块。一打听,店主名叫周远高,生于打铁世家,爷爷辈就是远近闻名的铁匠,店名则取自他父亲的名字。一晃周师傅从事打铁这个行当也有四十多年了。

“老周,有空了再给我打一把菜刀!”街上邻居一大早便上门订货。“我这里锻打出来的刀具,大家觉得又顺手又耐用,所以回头客很多。”周远高一边答应着老主顾,一边同我们攀谈两句。忙活了半天,老周最后用特制模具敲了个“高”字——完成了一把“周远高”锄头的制作。

不经意的对话,道出了老周坚守这间店铺的缘由。祖孙三辈相承,一锤一锤匠心打造,店里的生意自然红火。“打铁是个力气活儿,当然也需要技巧。这么多年来,我已经习惯了打铁匠的生活节奏。也有老顾客夸我两句,我很受用。”聊得深了,发现老周也有心事——他希望找到一个能耐住性子的年轻人,有朝一日能把这间铁匠铺传承下去。

另一条让我难忘的老街,是同样有着千多年历史的松阳明清古街。老街地处松阳县县城东南西北通衢大道交会处,这里古城格局完整,文庙、武庙、城隍庙等地标性历史建筑留存至今,还有商肆、民居和祠堂等各种建筑,有点像“活着的清明上河图”。第一次来到这条全长一点九公里的老街,走在青石板路上,仿佛听得到历史的回响。

明清古街自唐代开始就是松阳的商业贸易中心,街区内保留了明代以来较为典型的街巷格局。时至今日,这些老房子仍延续着旧有的二层土木结构,二楼用来日常起居,一楼则用来做点买卖。不仅外部看起来古朴典雅、简洁明快,里面的居民多为原住民,他们生于斯、长于斯,一代又一代人延续了这里固有的经商习俗、生活习惯,把老街特有的人间烟火铺陈成一道风景、一份乡愁。

岁月静好,人心向善。为了把松阳人记忆中的好东西、真东西保留下来,大到古建、古铺,小到一面夯土墙、一棵古树、一块古匾,松阳尽力将每一处遗存的古迹都进行修缮和加固,使其传之久远。老街里,还精准植入美术馆、非遗工坊、民宿等。古城街市与民居院落、历史建筑与现代文明在此完美融合。“松阳味道”,显然不是一日之功。

老街寻味,寻美味,更寻文化味。来到一座城市,不妨去老街区走走,感受那里的丰富韵味。

## 老街寻味

钟文

来到浙江温州,难得天公作美,晚风轻柔,便抽空到五马历史文化街区走走。

闻名遐迩的五马街,其实也不过四五百米长。一边穿梭于道路两边的商店和历史建筑,一边听当地朋友讲街巷变迁、人文风物,心中别有一番感慨。尽管只是不时驻足,看看老建筑、听听老字号的起落兴衰,也足以感受这条街之于温州的特殊意义。

五马街古称五马坊,据传因王羲之“出乘五马”而得名;历经岁月沧桑,清代才由街巷取代里坊而称五马街。自古至今,五马街一直是温州最繁华的商业街区。近几年经过整体改造提升,老街既保留传统街区格局,又展示温州地域文化。

走着走着,感觉自己已离这座城市的历史文化传统更近了,离开千年来在此生活、游历的历史人物更近了,心中不免多了珍惜之情,脚步也不觉间慢了下来。

不经意间路过一家杏仁腐店,一行人索性在店外的长条桌旁坐了下来。谈笑间,几盘热气腾腾的点心端了上来。当地朋友招呼我们:“这是温州特色灯盏糕,大家趁热吃,尝尝味道。”尽管刚吃过晚饭不到两小时,还是被这刚出锅的烟火气所吸引。我拿起切好的灯盏糕随便咬上一口。没想到,竟吃出了满口咸香清甜,有一种久违的面香裹挟着菜肴肉香扑鼻而来。“难道这就是‘锅气’?”我一边嘀咕一边抬眼看,大家都已不再矜持,开始齐刷刷地大快朵颐。

吃罢灯盏糕、糯米饭、鱼丸汤等特色美食,店里的招牌甜品——杏仁腐端上了桌。店主胡仁琴是个年轻人,她为大家的热情所感染,走过来介绍:为了让自己的店铺靠口味“出圈”,她一直坚持用品牌店的标准做本土小吃,不仅自研多个配方力求口感创新,还确保食材新鲜、现买现做。小店一路听取顾客反馈,经



## 银耳出通江

朱绍元

周末,妻子又拿出些烘干的通江银耳,加上枸杞、大枣、阿胶等,慢火炖成银耳汤。家里每人都盛了满满一大碗。看着那浓稠甜香的银耳汤,我总是忍不住感慨一番。

我的家乡在四川东北部的通江县,被誉为“中国银耳之乡”。我老家离通江银耳发祥地不远,但我家靠种田为生,收入不高。小时候,银耳对我来说是稀罕物。

参加工作后,有一次我路过通江银耳主产区。爬坡过沟抄近路,一路上看到村民屋旁都有土墙垛子。我钻进一看,白色薄膜盖顶的耳房内,全是一排排的耳棒,耳棒上长满白花花银耳。

攀谈起来,村民说,只有在通江,才能生长出正宗的青冈楸木银耳。通江银耳与普通银耳不同,它喝着雾露溪水,吸收树木营养,沐浴阳光雨露,一年只产一季,长出的银耳朵张大、肉头厚、胶质重,营养丰富,已被注册为“通江银耳”地理标志产品。现如今,通江银耳已从野外低产发展成楸木菌种和袋料种植。每年春夏之际,村民从山里间伐青冈树,将其断成一米左右的耳棒,再将树枝打碎装袋,然后在耳棒和耳袋上种菌种,排进耳房,管控好温度和湿度,培植出优质银

耳。通江银耳很受市场欢迎,村民也因此富了起来。

近些年,通江选在每年9月举办通江银耳节。我曾作为老师带领学生为银耳节表演《银耳花开》舞蹈节目。我所任教的学校,银耳文化成为校园的特色。学生们写的《小河银耳》《故乡的雾》等作文在当地报刊上登载,洋溢着孩子们对家乡深厚的爱。

夜晚漫步通江县城高朗湖公园,灯光映照照明如白昼,银耳游船上演绎着银耳仙女“雾露兮”与大山之子“青冈”的爱情故事,将银耳特色文化与水上光影、城市标志、音乐水舞等融合。县城里,两处银耳博物馆开放,银耳小镇开街,银耳酒店开业……通江处处讲述着银耳的故事。

后来,我调离通江,正值银耳收获的季节,朋友们用通江银耳餐为我饯行。那天,餐桌上摆满炖的炒的煮的银耳菜品,加上银耳玉米饭和银耳八宝粥的主食,色香味刺激着味蕾。吃了这么多年银耳,这一顿仍觉大饱口福。吃罢,更觉恋恋不舍。之后我又多次回到通江,每次都要看看雾露溪,看看银耳博物馆,看看这蓝天下云雾仙境中,通江银耳晶莹绽放,美丽乡村如诗如画。

## 一碗鲜面

云德

诗作,鲜活道出他期待赴席吃喜面的欢愉之情。又比如,华北与东北地区流行“起脚饺子落脚面”的风俗,远游回家要吃面条,告慰顺利归来。

一碗普普通通的面条,就这样被中国人赋予了诸多意味独具的仪式感,吃出浓郁的文化风情和人生况味来。

当然,不光在我国,面条亦算风靡世界的食品。恰因其东西方共有,故而有关面条的起源,一些文明古国长期以来各执一词、各有说法。学术的争论一直延伸到2002年,中国考古队在对青海喇嘛一处四千年前新石器遗址进行地下发掘时,意外出土了人类迄今为止最古老的面条实物。

其实,作为一种餐饮方式,面条起源于何时何地,发明权归谁所有,虽具有特定学术价值,但对现实生活本身并无多大实际意义。因为普通食客,更关心哪里的面条好吃,哪种面条能让人大口朵颐,这才是食品市场的真正王道。

在食物相对匮乏的年代,面条理列入稀罕紧俏的美食范畴。刘禹锡这样描述:“吾王昔游幸,离宫云际开。朱旗迎夏早,凉轩避暑来。汤饼赐都尉,寒冰样上才”,可见面条与盛夏稀缺的冰,同样都是皇帝馈赠大臣和贤才的贵重礼物。

古人暂且不论,仅就我们这代经历过饥荒年月的人而言,面条亦属童年舌尖之美意。当初口粮实行供给制,粗粮过半,如果不是什么节庆日,吃顿细粮面条,堪称难得的生活改善。记得

上世纪70年代,龙须面刚上市,我生日那天,祖母特意给下了一碗清汤龙须面,如丝的挂面配上葱油混激的清香,吃罢留下了过年般的惊喜。以至自己独立生活后,龙须面一直成为常备食品。

这一特殊爱好,被我在天津生活期间发挥到极致。当时单位楼内不能生火,伙食只能由餐饮公司配送。由于自己只身在外,晚餐仅靠中午多打一份快餐凑合。冬春时节尚可,到了盛夏,忽一日吃过单位带回的盒饭,半夜里胃痛难忍、腹泻不止,未及天亮就紧急敲开了药店的窗口,服下加倍的止痢药才消停。有了这次惨痛教训,再不敢带饭回家,龙须面适时派上了用场。于是乎,晚饭千篇一律的面条,前后坚持了四年之久。应该说,前一两年还志得意满、感觉良好,因为面条好吃、省事。尤其是我自己独创的快速煮面法,前后不到十分钟,一顿干稀兼备、营养齐全的晚餐即大功告成。

唯可惜,繁忙的工作、渐老的躯体加之单调的饮食,却悄无声息地蚕食着我对于面条的喜爱。尽管其间也会隔三差五改善一下饮食,但对面条的眷恋感亦悄悄滋长起来。特别是再次转回京之后,基本不再吃面条。

面条的再度回归,缘于一次偶然的旅途。十年前,与著名音乐人徐沛东一起出差苏州,办完入住手续的瞬间,沛东兄郑重叮嘱:明早我们去吃面条。我立马婉拒:北方人吃了一辈子面条,岂

有来南方吃面之理?不料这老兄态度比我更坚决:别争了,等你吃后再下结论!

第二天一早,去了一家知名的奥灶面馆。抬头一瞧,店里竟然排着长队犹疑中,我们走进预定的房间。沛东兄再次不由分说地吩咐服务生:鱼面、肉面每人各一份。我赶忙打岔,大清早哪来的胃口?

等面一上桌,鲜香扑鼻而来,诱人馋涎欲滴。面条吃起来口感滑嫩细腻、味道馥郁醇厚,让人欲罢不能。两碗面几乎瞬间消灭。

询问方知,一份早点,人家竟用新鲜的鱼头、鱼架、田螺和脊棒骨之类长时间熬制汤头,面里除了美味的鱼片和肉,出锅前还要再次加入秘制酱料提味。南方人做事的精细,确令粗犷如吾者汗颜。这不期而遇的口福,不仅让我深切领悟了一回南北饮食的巨大差异,而且重新唤醒了我对面条的胃口。

退休后,有更多闲暇时间品味生活。何不仿古人之境,趁清风明月、灯火良宵,置老酒一壶、鲜面半盞,借以品酌桑榆非晚的生命滋味,岂不也是物我两忘的惬意人生?



## 走进太行大峡谷

杨献平

“太行、王屋二山,方七百里,高万仞”。《愚公移山》,人人耳熟能详,但少年时候,我却浑然不觉,以为那课文讲的是遥远地方的故事。后来才得知,它讲的竟是我出生并长大的太行山。

今年春天,我们从山西长治市出发,到壶关县桥上乡。朋友说,此地历来为晋豫通道,上为山西上党,下接河南林州、辉县。南边有双龙山,北边则矗立老顶山,两山夹峙之处,像是一把茶壶。壶关这个名字便由此而来。

转头打量,只见高山峡谷,参差错落,在阳光映照下,一半黝黑,一半明亮。山阴处群草如墨,树木参天。间或有高崖,高逾数十丈,有的壁立,有的弯曲,有的则直上直下,犹如刀劈。

果然美景都在险境中。车子转过一道弯儿,进入两山夹峙的深谷。忽见前面云缠雾绕,露出的山多是红色悬崖,面面相连或稍有间隔,绵延而去,也横空而来。有的悬崖表面光滑整洁;有的似乎是用巨大铁锯锯开的,上面还残留着不规则的锯齿痕迹;有的好像是用碎石一块块垒起来的,表面粗糙,但姿态雄伟。

站在峡谷中,几声鸟鸣如柔韧的弓弦,在峭壁上跌宕,干净又纯粹。踩着依峭壁修建的蜿蜒栈道,转过一道突出的庞大岩石,轰轰隆隆的响声震耳欲聋。举目望去,只见峡谷之上,峭壁之首,竟然有诸多白色水流倾泻而下,并在悬崖根部形成几处水潭,水极清,一眼见底。水底卵石纤尘不染,完完全全一个明净

十年,东城、西城、海淀和通州都住过,比较而言,我觉得北京的水是好水。我问,您一般喝什么价位的茶?他说,一斤三四百块就好,太贵的就不是老百姓喝的“口粮茶”;咱老百姓爱喝“大碗茶”,咕咚咕咚入肚的那一种。

第二位“的哥”姓郎,老北京。郎师

## 喝花茶

李建永

拿出小茶盒说,“照样来一斤”。还有一位李姓“本家”,家住通州,近两年打到他的车居然有两三回,有缘。他车窗玻璃下放着一本杨伯峻注的《论语》。初次看见,以为装门面呢,一聊天才知道,行行有高人呐。李师傅是七〇后,大学毕业,有个性。聊到

喝茶,他说喝茶喝个精气神,我只喝“高碎”。李师傅说,叫“高碎”,首先是“高”——茶店把优质茶的茶末筛选后,掺和在一起,再经过三窨,属于兼味,沏一壶,吸一口,清香无比。他解释道,“高碎”有头窨、二窨、三窨,过到末窨,价钱下来了,更加亲民。

孔子曰:“三人行,必有我师傅。”有了如上几位“的哥”师傅的启蒙引

## 大地



▲中国画《湘江岸》,作者陈大羽,中国美术馆藏。