

行走中的食物散记

邵 丽



乡们离开面食真的活不下去。

前几日去了一趟山西晋中，回来增重两公斤。山西的食物，最能体味到土地的本真。酒足菜饱之际，各种餐后的面点才一一端上来。巴掌大的金黄的葱油饼吃一个不够，吃两个才觉得过瘾。一蒸笼艺术品一样的莜面栲栳栳，臊子一荤一素，另备下一小碗酱油、一小碗醋、一小碗辣椒末、香油做调料，将切成条的莜托浸泡在汁水里，观之晶莹剔透，粉白淡青，质地精细、柔软。街之入口，光滑，细嫩，清香袭人。据说当年慈禧太后与十一国宣战后，逃难途经平遥，品尝过这种食物后方才安下神来。

至今我回想起那滋味，顿时馋涎欲滴。在祁县我吃到了他们自产的熏肉。那瘦相间，切片，用干辣椒炒到焦香。那是一种独特的味道，只有在西藏吃过的藏香猪腊肉可以与之媲美。其实，吃遍千山万水，诸如广东的粤菜，四川的川菜，湖南的湘菜，只是觉得好，却很难记住哪一道哪一品。倒是一些偶尔遇见的民间食物，入口不忘。我曾和文友在泉州走几条街巷，寻找侯阿婆的肉粽。求而不得的失望，意外撞见的惊喜，那种滋味是要记一辈子的。记得泉州还有一种叫面线糊的小吃，面线用鸡肉、蟹茸、大骨等熬出来的汤水煮成糊，吃时另配浇头。那次我们几个吃货速到了一家好店，店里荤的素的大约有五六样浇头，一个浇头8块钱。有海笋的，有肥肠的，样样听起来都很诱人。我们异思迁地选择了半天，最后逼迫买单的肖克凡一碗面加三种浇头，结果基本上把店家的武功给废了，糊糊咸得不能入口。

美食是让我们化入当地文化的最好媒介，一个地方饮食的优劣，一般与此地的文明程度相适应。晋中富庶，单从那些大院的奢华就足以证明。住在那院子里的饮食男女，吃该是头等大事。山西人的面食似乎是他们的日常，除了栲栳栳和蒸碗托，还有猫耳朵、刀削面、刀拔面、剔尖儿、剪刀面、恰烙面……说是有上千种做

法不知道是不是吹牛，反正我这个吃面食长大的河南妹子是彻底吃服了。老辈人说得对，好吃还是家常饭，米面是人类最应该敬畏的东西。我写文章常说自己没有故乡的人，但也常常发觉自己有不可抑制的乡愁。我的乡愁就在母亲的案板上，一碗手擀面，一盘猪肉白菜馅饺子，一笼热气腾腾的手揉花卷儿，一大锅色香味俱佳的杂烩菜。对于游子，没有比一顿妈妈的美食更能安顿身心、更能抚慰灵魂了。

朋友家的儿子念高中时情窦初开，屡屡追求女生不得，每一次都痛不欲生，写过数次遗书。我很是替闺蜜急眼，做妈妈的却不以为意，稳当地给小子做顿好饭，吃飽了蒙头睡一大觉。再醒来，女朋友早就吃到瓜哇国去了。这孩子如今30岁了，吃遍了半个世界。妈妈急得百爪挠心，问及为什么不谈恋爱不结婚，他说爱情太浪费时间了，分了合了徒生痛楚，有交女朋友的时间还不如找地儿吃顿美食。尽管我知道他是贫嘴，但经历过情感的千山万水，男女之间的最实际的爱，无非是搭伙吃饭。忙累一天，家里有人等你，有热乎乎的一桌子饭菜，不是最极致的幸福吗？

到晋中除了吃面，平遥的牛肉和著名的“八碗八碟”还是要吃一吃的。八碗八碟是平遥一席传统宴席佳肴，用料讲究，口味绝佳。早在清代，商贾望族就设此宴招待贵宾。慈禧那年在此食用了知县用八碗八碟端上来的佳肴，还没入口就泪流满面。那种绵密悠长的滋味，含有多少家国情怀啊？故国八千里，只在此碗中！

我仔细地询问了八碗八碟的制作工艺，但他们秘而不宣。只说技法多样，烧、熬、炸、烹、酿、炖、闷、煮、蒸缺一不可。当然，食材是做好食物的基础，但制作者在食材中倾注的爱心和对待食物的敬意，才是做成佳肴的根本。我喜好做饭，一汤一菜总是自己倾心倾力。如果做食物的人都不带感情，吃食物的人怎么会吃出味道？

对于古人而言，食物像世事一样，质朴而平常。平遥古城的小馆子处处都有非常朴素且讨喜的店名和广告，“三中全会”“要吃好肉往里走”“这是可以喝茶的地方”。招牌上的字好像走了很多年很多路才走到这里，雅稚、古拙，又透着精明的

殷勤，颇勾连人的想象。怎么个好法呢？一定去里面尝尝那好味道。

晋中有多少个院子待考，晋中灵石县的人说，无论看了多少个院子，若是看了灵石的王家大院，别的大院统统可以不看。王家大院的确实气势恢宏，不过，看大院已经不是重点，王家大院最能引起我关注的是王氏家竟是靠卖豆腐起家的。卖豆腐能建立起一个小帝国，那豆腐该有多好吃呢？那天中午我们吃到了大院附近餐馆的豆腐，有四五种做法，确实好吃到值得众里寻它千百度。我记得在河南周口老家，老豆腐是可以秤钩子勾着称的，与这王家祖传的豆腐倒是可以放在一起论一论。豆腐是淮南王刘安还是陪伴他的僧道们发明的，说法各异。但它起源于佛道事业，却是不争的事实。

我祖母信佛，安葬她老人家时招待客人设的是素宴。我至今还记得柴火地锅里的豆腐熬白菜。先把切成片的豆腐在热锅热油里翻炒，待炒出焦黄，加入花椒和葱花姜末，然后把用手撕成片的大白菜倒入，滋啦一声爆响后，加入适量的水，慢火熬20分钟，直到汤水乳白。再放一点点盐，咸香甜糯，味道鲜美到极致。熬煮白菜至今是我的拿手菜，我用高汤吊，加虾仁 and 扇贝，但再都没吃出老家地锅熬出的那种味道。

我是个善于动手的人，虽然住在郑州，但最好的烩面馆子也很难中我意。春节孩子们回来，我总是提前用砂锅炖上几斤羊肋巴肉，肉不能肥，但也不可太瘦。和面、汤面、制作面片都是极讲究的。其间要准备好海带、木耳、黄花菜、干豆皮、粉条、茼蒿、青蒜苗。待肉炖烂捞出，晾凉切成丁备用。小锅取汤，一锅一人份。先煮海带、木耳、黄花菜、干豆皮，使其充分浸润肉汁，然后扯面入锅。汤要宽，待面滚一滚加入些许粉条，熄火时加入2两肉丁。茼蒿和蒜苗是调味亦是点缀。有时我把羊肉换成老鸭，也别有风味。

从山西回到郑州，我便开始尝试做刀削面。开始是自己和面，但力不从心，毕竟刀削面要求的太劲道。于是改为在面条铺里买面，自己熬制高汤，依记忆里山西做法放各种精致配菜，鸡肉丝、鹌鹑蛋、海带、炸面筋、西红柿丁和几片黄心菜。自我感觉甚佳，放一点辣椒油和醋。初吃尚好，到了最后，觉得还是比晋中略有差距。那一方水土、文化、风俗，是怎么都移植不过来的。但我毫不气馁，接下来我要尝试做栲栳栳和碗托子，我不怕人家笑话我是吃货。吃货有什么不好呢？吃货大多都是对人对世充满善意的人，心思都用于饕餮和制作食物了，哪有心思与人争个短长？吃饱喝足了，整个世界的不好都是可以被原谅的。

食在晋，我觉得这原本就是一个理解山西的入口。生活的目的虽然不是为了吃，但吃却是为了生活。



为诗痴魔成这样，倒是契合林黛玉“无赖诗魔昏晓侵”的意味。然而，这还不算最奇葩的。唐末乱世，周朴避居福州，当时朝廷的观察使杨发、李海请他出来当官为朝廷出力，他拒而不往。唐僖宗乾符五年，黄巢起义占领福州，也想让周朴为他效力。周朴拒绝得一点不含糊：“我为处士，尚不屈于天子，安能从贼！”黄巢岂容别人称其为“贼”，于是也一点不含糊地将周朴一刀砍了。像周朴这样苦吟诗人，将一字一句看得如此之重，却将自己的头颅看得如此地轻，真有“砍头只当风吹帽”的意思；人生在世，知避与不避，为君子，这确乎又不是现代所谓行为艺术家决绝的坚守了。

据研究，苦吟成派自贾岛始，而上溯可达诗圣杜甫“为人性僻耽佳句，语不惊人死不休”。唐末以后，苦吟派后继无人了。尽管人们也明白“不是一番寒彻骨，怎得梅花扑鼻香”，但是，道理也仅是“知道”而已。今天，外语重要，计算机重要，手机重要，反而是人们说的话，留下的文字乃至写成的书，似乎都可随便的。然而，文章千古事，仓颉造字可是“天雨粟，夜鬼哭”的！

南宋道教紫阳内丹派南宗祖师白玉蟾在诗中写道：“张仪但有舌，周朴不惜头。”1200年前的周朴，知道的人不多，《全唐诗》也仅收录了他15首诗。但是，我想鲁迅所说中国人的脊梁中那舍身求法的群像里，是会有周朴的身影的。

接到去浙江绍兴开会的邀请。绍兴我没去过，这里是王羲之、贺知章、陆游、秋瑾、鲁迅的故里，此外还是西施故里、梁祝故里，远不止这些。这么多故里，绍兴早从简单的地名升华为中华文化一个标志性符号，提起这两个字便是一部沧桑的历史，一段云蒸霞蔚的传奇，一幅灿烂精美的诗词画卷，怎能不瞻仰瞻仰？何况“故里”之外还有一物，那就是绍兴老酒，世上千般酒，惟有绍兴出老酒，酒祖仪狄正是在这里初酿美酒献之于禹，让禹归俗，结束了半人半仙的神话故事，开启了中华文明有血有肉叮叮当当的鲜活历程。既如此，何不去尝尝血脉般浓稠的琼浆美酒，接接祖先元气呢？

于是直奔萧山机场。

步出萧山机场正是晴天，蓝天白云温暖湿润，让我情不自禁脱去外衣任轻风入怀，甚是惬意。难怪古人云“暖风熏得游人醉，只把杭州作汴州”。

萧山机场是离绍兴最近的机场，排队等出租，到我这辆车是个女司机，四十岁上下，很阳光。车出萧山机场，在广阔平坦的大地上，十几台，是几十台上百台大型挖掘机和其他工程装备正在阳光下翩翩舞动，像森林一样甚为壮观。我一下被这景象镇住了，情不自禁举起手机不停地拍照。我是铁道兵出身，虽然当年参加京广铁路大抢险的会战也非常壮观，但从没见过这么多机械设备同时开工，简直要把地球掀个底儿朝天哪！

“这算什么呀。”“你说什么？”“前边有的是呢。”“有的是？”“地铁都通绍兴了。”“通绍兴了？”“正在修呢。”

女司机的话让我不能免窘迫。刚才拍照时她就主动配合我，我一举手机她就摇下车窗，甚至减慢车速，让我拍个够。果不其然，正像女司机所言，我们一路走到到处可见兴旺的建设场面，刚才是萧山机场的扩建项目，后来又遇到地铁延伸至绍兴的工程，建筑工地上机器正发出轰鸣，伴着工人们的呼叫声，清脆嘹亮，传得很远很远。

我们一路聊着，转眼间车过柯桥，女司机说，别小看柯桥，我就是柯桥人，这里是中国的轻纺中心，也是全国十大大人均收入最高的区县之一，不得了！

接着她说，经济什么时候都有好有坏，有赔钱的就有赚钱的，做生意都这样，关键是看准市场，生产的东有没有人要，只要有人要总归会赚钱的。那没人要或要不起呢？那就生产别的喽，需要什么生产什么，生意人不该这样吗？她的语气没有抱怨也没有炫耀，就像谈论女人应该结婚生子、做媳妇做婆婆一样自然，听上去早把人间苦难都想到了，也准备好了，今生为此而来，任何成功与失败都改变不了祖先传下来的聪慧与坚韧。我心中对她产生敬意，坚信人的尊严只能来源于自信。不过且慢，让我再考验考验她看看，比如说，对对对，污染问题，你不是说轻纺中心吗，柯桥这么多印染厂，废水污染不是严重问题吗，怎么解决呢？

她娓娓道来，污染的确曾是柯桥发展的严重问题，水污染了田不能种，要命啊，很麻烦的。可污染这种事吧，虽说是一家企业造成的，但解决起来必须统一处理，否则没用。几年前省市两级财政专项拨款，在沿海建立大型污水处理厂和工业新区，所有印染工序必须迁到工业新区，污水统一处理。等一下，你是说柯桥现在没有印染厂了？没有了，都搬到工业新区去了，这里只有展销中心和科研中心，还有后处理和仓储什么的，没有任何印染工序了。她说这话时像喃喃自语，煞然得跟没说一样，却让我惊讶得情不自禁。本想大声告诉她，你凭什么这样轻描淡写，这在很多国家都是难以面对的顽疾，你在说一种奇迹一种伟大知道吗？人们的需要与政府责任之间的互动机制才是发展的根本所在，这是中国独有的优势，也是克服各种困难、不惧任何挑战的本钱。不过我忍住了没说，因为我突然明白了，真正的奇迹自己都意识不到，真正的伟大自己都意识不到，没有一种奇迹是因为非要创造奇迹而创造的，没有一种伟大是因为非要伟大而伟大的。只有生存与发展的客观需求才是动力，当有限资源遭遇庞大的人口基数，如果想过上好日子，唯一的办法就是创造奇迹，正因为创造了奇迹，所以你如此伟大。

终于，到站了。

那晚，会上请我与学生互动，面对数百学子，我第一次感到力犹未逮的茫然，我试图说明中国奇迹与伟大的根由，你说我说清了吗？



苦吟及其他

平 之

个字”！作者是晚唐苦吟派诗人卢延让。《唐才子传》载：“延让，字子善，范阳人也。有卓绝之才。”与贾岛“两句”联一起，几乎成了苦吟派的形象代言。其《苦吟》全诗如下：莫话诗中事，诗中难更无，吟安一个字，捻断数根须。险觅天应闷，狂搜海亦枯。不同稳赋易，为著者之乎。

为“吟安一个字”而甘愿一年半载地受折磨，乃至捻断数茎须的，当今确乎没有听闻。例如这个“安”字，就大有讲究。就如将一件利器一样的重器恰如其分地放到它该放的位置，“置之安处则安，置之危处则危”。

那么，卢延让是如何“吟安一个字”的？这里举他《蜀道》的一联：云中闻铎驱驮去，雪里残骸虎拽来。

初读有些戾兀幽峭、硬语盘空的意思。再读，上联似乎就是“蜀道之难，难于上青天”的形象注释，下联则是“路有冻死骨”的后续结果。唐末的四川，行商的骡队已经连金属的“铃”都已使用不起，只能将就用木做的“铎”了；然而，木铎发出的又怎会与铃铛发出悠扬悦耳的声音相比，怎一个“闹”字了得！“云中闻铎”是着一“闹”字将哀音写尽。这是作者全身心熬着痛的苦吟，也是作者“捻断数茎须”后吟“安”的一个字。这短短14个字，就将唐朝末年四川的凋敝从蜀道这一视角全然刻画出来，触目惊心。

还有一个苦吟派的诗人就是唐末有

记得上世纪90年代初的一天，我作为初入出版行业的新兵，在湖南新华印刷一厂的排字车间见到当时已退休休龄的钟叔河先生，与车间主任为《唐诗百家全集》某一页版面不够整齐而反复交涉。当时是铅排，调整版面远比现在在键盘上敲个命令就解决问题要复杂多了。“这是何解（音欧改）呀？”钟老那浓郁的湖南口音至今还在耳边回响。

每当忆起这样的过往时，总感叹今天的编辑没有钟老的认真。前不久，在对一本书做印前检查时，篇章页的内容介绍语中读到了这样一句话：“两句三年得，捻断数茎须”。何以这样一张冠李戴的诗句闯过三审三校到了我印前检查的桌上？

“两句三年得，一吟双泪流”是贾岛作为苦吟派开创者的代表名句，用语简易直白，对仗严整，情意至深。贾岛，唐代著名诗人，与那位“慈母手中线”的孟郊共称“郊岛寒”。当然，他关于“推敲”的典故更加广为人知，据说由此得到了韩愈的赏识。有《赠贾岛》诗为证：孟郊死藏北邙山，从此风云得暂闲。天恐文章中道绝，再生贾岛在人间。

韩愈，唐宋八大家之首，就是这样的“百世师”，毫不吝惜地将“天恐文章中道绝，再生贾岛在人间”的赞誉给了自己后辈——这是有怎样胸襟的韩愈，及有怎样人品的人品。贾岛。

而“捻断数茎须”的上句是“吟安一