

◎盛世华光

红薯飘香

赵德发



我的手机上有好几个小视频APP，但很少看。在这个虎年的春天，我却频频点开，看上一会儿。有啥？看家乡的人卖红薯。那天，我在“美丽家园—宋家沟群”看到一个通知：镇上要搞直播培训，请能说会道、想做地瓜直播的报名参加。我早就知道，家乡相沟镇的红薯产业红红火火，已成为名闻遐迩的“薯香小镇”，没想到还专门培训直播人才。我想看看，这些播主都是什么人，播得怎么样。

一看，竟然被吸引住了。播主多是农村女性，或在地里，或在红薯交易市场，介绍指点，倾情推销。有的脸上带着腼腆，言辞朴拙；有的从容自如，眉飞色舞。还有一些是从别处请来的“网红”，容颜俏丽，打扮时尚，言谈举止十分得体。我看到有一位女主播，身边有两个孩子，在一大堆红薯旁边讲得十分起劲，就下单买了一箱。第二天接到，红皮黄瓤，让人心生欢喜。老婆用烤箱烤熟两个，把皮一剥，那种金黄，那股清香，让我恍然回到童年回到故乡。我用私信与主播联系，原来她叫郑华秀，沂南县人，8年前嫁到莒南县相沟镇王祥村，今年春节后才当主播，想赚点佣金补贴家用。一开始她收入很少，但后来就多了，有一天竟然挣到460元。她平时到位于本村的“鲁南红薯交易市场”直播，中午多在野外，因为她公公一年四季外出放羊，她要骑着电动车送午饭。公公吃饭时，她就直播一会儿，向观众介绍红薯产地和山区风光。有一次我看见她直播的地方在我村东不远处的高速公路桥下，几十只羊吃饱了卧地小憩，她儿子在河沟里摸鱼捉虾，她在麦田里热情洋溢直播，这些画面温馨感人。

直播，时间由播主说了算，我有时因为有事看不到，就看他们发布的小视频。那真叫一个蔚为大观。男男女女，各显神通，把红薯的一生展现给我看。我看到了育苗和栽种，看到了收获和储存，看到了销售和加工，以及与红薯有关的种种乡村物事。看着看着，年幼时经历的一些场景又重现眼前。

记忆中最早的一个场景，是我7岁时的七月十五，去生产队分地瓜。经历了漫长的春天与夏天，男女老少都在眼巴巴地等待着庄稼收获。七月十五是个节日，但是好多人家已经没有像样的东西下锅，就向队长提出要求，刨两亩地瓜垫垫饥。队长也许有过踌躇，因为地瓜还没长足个头，但他最终还是在夕阳西下时，带着大伙来到一块地瓜地里，我挎着篮子也去

了。刨了一会儿，一轮圆月从东山升起，新出土的地瓜散发着香甜气息，激发了人们的活力。成年男女一边干活，一边大声说笑；孩子们追逐嬉闹，在松松喧喧的地里打着滚儿。月上三竿，人们分到地瓜回家，每个庭院都传出急促而响亮的风箱声……从那以后，生产队隔几天便刨一回地瓜分掉。许多人明显地胖了起来，我们把这叫作“长地瓜膘”。

地瓜，养活了一代代的人。四季轮回，一些人也随着地瓜的有无膘长膘落。地瓜是鲁南人的主食，没有它很难活下去，但是天天吃、年年吃，就让人受不了。用地瓜或地瓜干磨成糊子烙煎饼，是最好的吃法，但做煎饼很麻烦，费柴费工，就用水煮。煮出来的地瓜或地瓜干口感极差，难以下咽，吃下去还可能胀肚子、泛酸水。我曾体会过那种难受的滋味，便暗下决心要逃离它。23岁那年，我考上了公办教师，吃上了大米白面。此后，对地瓜的恨意延续了20年。直到我进入中年，讲究养生，知道那是一种营养全面的好食品，才允许它出现在餐桌上。

让我回忆起来的另一个场面，是我10岁那年初春，我经过路边的一个地瓜窖子，见好多人都在窖门口，就走了过去。我看见，那些人都是满脸焦急，唉声叹气。我不知道发生了什么事情，只闻到一股酒味儿，但掺杂着霉味儿。这时，队长手里拿着几块地瓜从窖子里怒气冲天走出来，旁边的人拿起地瓜捏捏看看，说：烂了呀！毁了呀！我这才知道了事情的严重性，知道那股酒味儿其实是烂地瓜挥发出来的，烂了地瓜种，会影响地瓜的栽种与收成。那一年，生产队没有足够的地瓜育苗，只好等到别的队栽完，去拔人家剩下的或新发出的地瓜苗，秋天收的地瓜少了许多。

而我在直播中看到，现今到了暮春时节，从窖子里取出来的地瓜依然表皮发红，没有腐烂。前年，我在老家进过新式的地瓜窖。山东省里派来的驻村第一书记，用他们争取到的60

万元在宋家沟村建起了10个窖子，帮乡亲们贮存地瓜。那些窖子又宽又深，每个窖子能存10万斤，农用车可以直接开进去。秋天把一包包地瓜装进去，春节前开始往外运，分拣装箱后，被商贩运往城市。因为有许多科技手段检测和控制温度、湿度，地瓜即使到了麦收前也完好无损。经过一段时间的存贮，一斤地瓜能增值好几毛钱。

我还发现，一些主播并不是只想卖红薯赚钱，还有一份闲情雅致。他们直播本地的山山水水、拍摄绿油油的庄稼地，对家乡的爱溢于言表。有的直播秀才艺，弹着吉他唱自家红薯有多好，还有人播着播着玩了起来。有位年轻农妇，将地瓜叶柄一截截折断，每隔一厘米左右留一段，让叶柄的表皮连缀起来，挂在耳朵上当“坠子”，摇头摆动，风姿绰约。当年农村女孩们的玩法，我已彻底忘却，时隔半个世纪又重新看到。还有一个女主播，到地边折下一段柳枝，拧巴拧巴抽出枝干，将空心皮管做成柳哨。她们脸吹响的那一刹那，我被那久违了的声音感动得泪湿眼眶。

镇领导告诉我，因为相沟镇多是沙岭地、棕壤土，有种红薯的传统，镇委镇政府因势利导，推广优良品种和先进技术，让农民通过种红薯增加收入。全镇每年种植红薯6万亩，占耕地总面积的60%；有500多个大中型红薯窖，能将每年秋天收获的红薯全部存下。红薯交易市场已有20多处，客户前来收购后运往青岛、上海、南京等大城市，很受欢迎。相沟镇还积极发展电商平台，鼓励网上直播带货，每天都有大量红薯和红薯衍生品根据订单发往天南地北。“相沟地瓜”地理标志也正在申报中。相沟“红薯文化节”以前举办过几次，影响很好，以后也还要再办。

走出展馆，我看到了那一尊红薯雕塑。几个红薯一根秧，在蓝天白云的衬托下散发着无穷的魅力。想到红薯传入中国400多年，瓜瓞绵延，活人无数，而今又为乡村振兴再立新功，我站在那里，向它瞩目良久。

在汉字中，用带口字偏旁的“咬”和“嚼”谈吃是非常贴切而形象的，不过这里咀嚼的并非食品，起因是春节前听的一场报告会。

报告主题是中餐烹调。即便在异国他乡，这个主题也已不见得多新鲜。新鲜的是，主讲者不是中国人，是个法国男士，此人开门伊始，首先声明自己不懂做饭，所讲内容既与探讨厨艺无关，也不在于展示佳肴，甚至不谈菜肴的口味。那么，他究竟要说什么呢？

B教授早年修习汉语，在那个时代的法国人眼中，他是个令人难以理解的人物。他一生致力于中国语言和文化的传播，虽不擅烹调，却精通汉语，深谙中国文化。早在上世纪70年代，当许多法国人对中国抱有偏见、甚至有人连北京和东京都分不清的时候，他却只身到中国求学。此后几乎年年去中国，至今已往返上百次，跑遍了东西南北。按照“没吃过猪肉也见过猪跑”的说法，谈论中国饭菜也算实至名归。更何况，他打出的题目趋于研究风格：“中餐烹调：一种文化，一种艺术，一种体系。”

听老外说中餐，用老外的眼光看中国，有种镜子里看自己的感觉，正像法国人听到中国人说“法国浪漫”时总要问个“为什么”一样，不免生出好奇。

说到世界的烹调体系，我们首先想到中国和法国，顶多算意大利。再要往下数，也许有人会说西班牙、希腊、葡萄牙……B教授却说，如果这样的话，应该是湖南、湖北、广东、东北，等等。而严格意义上的烹调体系，世界上恐怕除了中国，只有法国勉强可以入选。

做学问的人这么说，自然不会单纯出于对某种饮食的偏爱。他的总结是经过多年对衣食住行的观察，加上分析比较，以调查结果为依据的。

比如，对于什么样的烹调才算得上“体系”，他归纳出几条标准：首先，一个真正的烹调体系，必须有一些支系。这一点，于中餐是显而易见的。他以法国人的浪漫来形容四大菜系，别有特色：鲁菜是北方硬汉，粤菜如白马王子，川菜好比犀利书生，淮扬菜则仿佛中国古典美女。

有了支系，自然符合他的第二条标准：烹调种类多样化。中国四大菜系往下细数，每一个又可以分出许多小支系。试问世上哪个国度可以匹敌？

第三条标准，是必须有烹饪原理，并有理论著作作为依据。这两条在中国和法国被重视，有大量的专业书籍、权威人士以及正式文凭为佐证。

第四，国民崇尚“伊壁鸠鲁主义”。这个名词换一种说法，就是民以食为天。讲究吃的，可以说食不厌精，脍不厌细。与此相关的一个特点或者习俗，是国民热衷宴客。的确，世上许多民族并没有这种习惯爱好，在府中宴客、展示烹调 and 切磋厨艺，就不在社交文化之内。

第五，既有大快朵颐的习俗，又有慢尝细品的传统。口腹之快与高雅并存，才是真正的热爱美食。

此外还要有：正式机构的推介和弘扬；全国性和区域性的评判、考核和比赛；美食杂志、媒体宣传、专题节目，更不用说烹调学校和各种学习班了。听到这里只能承认，他说的“烹调体系，世间不过两三家”并非言过其实了。

最后一点，还要拥有美食文学。中国自古就不缺写吃的文人。随口一数就有南北朝庾信的《食珍录》，隋代谢饒的《食经》，清代袁枚的《随园食单》，李化楠的《醒园录》。以美食为文学主题的，则古代当代都不乏。中国当代文学刚进入法国大众领域时，陆文夫的《美食家》翻译成法文，成为热销书之一。论起写吃的传统，法国也绝不逊色，在16世纪著名作家拉伯雷的《巨人传》里，那份为了一饱口福能不惜形象、不顾高雅、不怕被鄙

咬文嚼字

黄晓敏（法国）

视的饕餮，或为某些欧洲贵族不齿，却是跟某些中国同道有一拼。

中国和法国在崇尚美食这一点上志同道合，但也有不同的地方。抛开饮食习惯和口味的差异，从当今的追求方向来说，似乎也有不同的做法标准。B教授认为，如果用一句话归纳，那就是：法国以创新为时尚，而中国恰恰相反，致力于挖掘传统，更注重地道和原始。的确，今天法国的高级厨师和名餐厅，不创新就会被视为落伍，许多菜的烹调、食材和拼摆都加入了异国因素，东西结合的菜式、异国调料的混合十分吃香。

B教授退休前是法国汉语学监，对语言有异于常人的敏感，碰上跟美食有关的翻译时，常纠结于怎么用词语准确地传达舌尖上的味道。甜、咸、酸、辣、苦，这些难不住他，可形容中餐并不这么简单。一些中国人信手拈来的词，却让翻译家不知如何是好。在我跟B教授的探讨中，认为最难译而有趣的是以下一些词：首先让人困扰的，是“鲜”。何谓鲜？它形容味道没错，却不似上述5种明确具体，有迹可循。而“鲜”不要说文翻译，就是用中文解释，也很难一言以蔽之。一般的法语翻译，对应的是“新鲜”，主要指食材的质量，而不是味道。B教授求准确舍精炼，办法是翻译之外用括号加一串补充：蚝油，生抽，豆豉，虾油，味精……对于一个老外来说，已属不易，但恐怕我们仍不能感到满意。若要究其含义，那么所有这些词加在一起也未必就囊括了“鲜”的真谛。这个滋味，或许就是不可言传，只可意会，或者只让舌头自己去领会了。

第二个令人头疼的是“麻”。我想，若非懂中餐的人，是不会琢磨这个字究竟怎么翻译的。饮食马虎的西方人，根本不会去探究“辣”和“麻”有什么区别，一般只笼统地将二者理解为“辛辣、刺激”。算得上半个中国人的B教授，吃可以马虎，谈吃不肯马虎，居然给他找到一个法国词，fourmillant，原意是“蚂蚁爬的感觉”。这个词本来在法语里也有“麻”的意思，说是肢体被撞或被压以后产生的麻木感。用来形容食品的口感，在法文里是个创新。但是，如果一个民族的烹调比不上另一个民族的丰富，穷词穷语是自然的，想要跟上节奏，创新也就是必须的了。

翻译无法准确传达的词，还有“口感”和“火候”。有人把前者翻译成“软硬”，心里想的显然是食物的质地，这样的翻译未免以偏概全，也太过具体了。可如果翻成“口中的感觉”，又显得太笼统，什么不能是口中的感觉呢？“火候”一般翻译成 cuisson，主要是说烹调的时间，似也未尽其意，因为中国的烹调包含了蒸、煮、煎、炸、炒、烧、炖、溜、焖、焗等等的时间长短、温度高低、火势强弱、文武交替……一切一切的“恰到好处”。

一个国家，有人如此下功夫对烹调咬文嚼字，对吃大概是绝不敷衍的。

黄州印象

谢克强

东坡雪堂

都说瑞雪丰年。这不，黄州下雪了。

这纷纷扬扬的雪、铺天盖地的雪，是不是先生送来的信息，约我去先生的雪堂真真切切感受一下瑞雪中的雪堂，看一看先生雪堂的雪景呢？

真好！站在雪堂门前，纷纷扬扬的雪落在我的身上，让我成了一个雪人，又仿佛像是雪里一个洁白的断句。

我知道，雪，可能是这个世界上最早的浪漫主义者。

遥想当年，雪，洋洋洒洒落在先生耕耘的东坡地里。这冬日的精灵呵，不仅给先生美美孕育了金黄的谷粒、翠绿的蔬菜，似乎也以它洁白的秘密，给了先生生活的诗意和不尽的灵感。

呵，时光原来是可以触摸的，当我读到先生在东坡留下的那些质朴清新的诗，我看到了先生躬耕东坡忙碌的身影，也看到先生打理自己的衣食起居，喜尝汗水浇灌的谷粒和蔬菜后的舒适与惬意……

如今，迎着洋洋洒洒的雪，我应先生之约前来拜谒先生的雪堂。这座雪堂只是先生当年雪堂的仿制物。然而，正是由于有了先生的存在，有了先生的生活态度和人生精神的存在，才让你活在黄州、活在黄州人的心里。正如有人说的：黄州成就了

先生，先生也成就了黄州！

李四光纪念馆

正是柳眉含春、樱唇露笑时，当我缓缓走近这个坐落在满目青翠的龙王山下的“回”字仿古建筑，举目仰望，只见金黄琉璃瓦顶光彩夺目，四脊金龙势如蟠雾腾霄，八方翘角直指苍穹；虽然谈不上雄伟恢宏，却显得朴素庄重。

在我看来，与其说这是一座建筑，一座纪念一个人的建筑，不如说是一个内蕴丰厚的诗的意见。

风从远方来，带着远方的传奇与故事。就在这传奇与故事里，我听见那来自地心的脉动与呼吸——不是么，当我站在纪念馆陈列厅里，那一张张珍贵历史照片、矿物标本，就是一段段经历，记录一个人的来路；那一段段文字、著作，就是一篇章谱，贮满了一个人对地球的爱。至于那命运中许多独特的传奇细节、那谱碟中许多富于个性的神奇想象，无不以一个人的野性与倔强，以及一辈子的执着，再现了李四光丰富而厚重的一生。

每一个人有每一个人的命运。李四光的命运是和—一个民族、一个国家紧紧联系在一起的。当这个纪念馆以他的名字纪念他辉煌的一生时，我为这个纪念馆就是一个内蕴丰厚的诗的意见。

大码头遗址

远些，再远些，暮色里滚滚东去的长江离我的距离，远不济这约两里地的滩头，还有隔空的岁月。岸边的遗址告诉我：时光深邃而遥远。

不见码头的影子，自然也就看不见水的影子、看不见船的影子。

滩头是一片湿地。暮色中的湿地的草丛里，不知从哪里飞来的萤火虫落满湿地上；这些我好多年不见的小生灵，正提着灯笼帮我寻找失落多年的记忆——

这里曾经是黄州临城最近的一处码头，之所以称大码头，是因为它是当年黄州对外最大的门户，客货船都在此停靠。比如客船上到武汉、下至九江，几回回我就是从这个大码头上船的。每每站在船舷我就激动不已，不是俯瞰滚滚东去的江水，遥望江面翻飞的水鸟，就是倾听那拍岸的涛声，恨不得化作一条船游江中、恨不得化作一只鸟翻飞江上……

月光什么时候洒了过来？溶溶的月光将我从记忆中拉回。站在大码头遗址上，远来的江风告诉我：有水，有流，有急，有缓；江水顺其自然三十年河东三十年河西，谁能抗过大自然动与静的伟力呢！

不过三十多年罢，大码头就这样消失了，留下这斑驳荒芜的遗址，让我寻找昔日船来人往喧闹的记忆。



黄冈博物馆

缓缓走在时间前面，当时间快要追上我时，我骤然停了下来，然后转过身来，朝时间深处望去——是呵，这里收藏着时间！

你看，那红泥塑出的陶罐泥碗，从指纹中飘散着人间烟火；那沉默无语的石斧，跃动的光芒似在袒露披荆斩棘的艰辛；那锈迹斑斑的残剑，早已消解了古老的意义，以残缺的美将车辘辘马萧萧的故事放大、似于；而一面长满幽暗铜绿的铜锣，似于劈空的雷声，呼唤大刀长矛与旗帜，卷起一个时代的风云；更有东周禹王城、清代黄州城的大型沙盘，艺术直观地再现黄州古城风貌变迁；当商贾、兵卒、士客纷纷出入城里城外，似在演绎家祠国运的往事；而诸如杜牧、王禹偁、苏东坡等人，则和时光一起，望着城头的月亮、倾听拍岸的涛声、等候轻缓的马车盛满辞章疾驰而来……

远古踪迹、近代风貌，文化积淀、多元复合。要感谢时间之手，将几千年生活在这块土地上人们生活的场景，以及由这些人用血与汗所演绎的故事与传奇，用独有的黄冈特色集中汇聚在这座博物馆里。

如今，与其说我在参观这座文化与文物的博物馆，不如说我游弋的目光，在阅读一部生命与时光谱写的黄冈千年历史典籍。

