



渐行渐远的滋味

李存葆

古人谈滋味，通常是论诗说文的。在这里，我是专说舌与口的味觉的。

“眼、耳、鼻、舌、身、意”，向被佛家称为罪恶根源的六根，要想修炼成佛，必须六根清净。作为一介文人，我食的是人间烟火，六根自是清净不了的。人有五官：耳、目、口、鼻、舌。与这五官对应的是：听觉、视觉、味觉、嗅觉、触觉。听觉、视觉、嗅觉、触觉都是见异思迁，随遇而安的家伙。耳可以被五音所乱，目可以为七彩所迷，鼻可以因香风所醉；人之身一遇舒适，也常会寡情薄意，乐不思蜀，飘飘欲仙。

唯有味觉是恋栈原始，拒绝遗忘的。味觉是由分布在舌头表层的味蕾，在接受物质刺激时产生的感觉，也就是人们常说的滋味。

在我的认知中，20年前，不管是乡下人还是城里人，人们的好胃口都是随着季节走的。在“非人吃食食人”的当下，诸多食品、菜蔬、瓜果，都溜走了它们的原汁原味。让我不妨在此充当一个齐鲁荷锄老汉和撒网渔翁的角色，去追寻舌尖上的记忆，呼唤舌尖上的故乡。

煎饼·饼子·馒头

一提及山东，外地人往往会认为，煎饼卷大葱是齐鲁人的主食。其实这种说辞有点儿偏颇。在山东，真正以煎饼为主食的地域只有临沂、枣庄、泰安、莱芜、日照及潍坊南部、济宁东部的一些县份，总人口不到山东的1/3。

煎饼，作为山东一种标志性食品，当是齐鲁先民智慧的结晶。在中国食品史上，应有它浓墨重彩的一笔。

食品常常是自然环境的产物。山东吃煎饼的地方，多为山区与丘陵地带。小麦、谷子、玉米、高粱、瓜干，均可作煎饼的原料。五谷的秸秆，秋日的枯草，树下的落叶，皆可以为燃料。煎饼易储放、耐饥饿自不待说；它能促进人的咀嚼肌的发达和牙齿的坚固，也是不争的事实。摊煎饼用的是圆形的鏊子。你看摊煎饼的工具原始且又简单，但最容易的常是最难做好的；最简单的也往往是最复杂的。昔年，在山东以煎饼为主食的地区，姑娘能摊得一手好煎饼，常是未来婆家考量的重要因素。农妇村姑，若是做煎饼的高手，也会誉满邻里。

摊煎饼前，需将一种主粮用清水泡胀，再用石磨磨成糊儿。做法有“淋、刮”两种。磨者多为小米、玉米、高粱；刮者常为麦子、瓜干。淋煎饼的糊儿较稀，刮煎饼的糊儿较稠。淋煎饼用的是拇指粗、一拃长的圆木，刮煎饼的是一月牙状的薄木片。这两者中间，均嵌有20多公分长的细木棍儿。淋时，做煎饼人先用长把勺将稀糊儿扣在鏊子的圆心，手与臂便像风旋的车轮，于目不交睫间，将稀糊儿摊于整个圆鏊上；顷顷，那大圆煎饼的周边儿便微微翘起了，一张或金灿灿或黄澄澄或红殷殷的煎饼就做成了。刮时，做煎饼人先将一勺稠糊儿扣在鏊中间，用刮儿旋即刮转，于三四秒内，将一勺稠糊儿均匀地刮在圆鏊上。刮比淋略显从容，但摊煎饼人的手与臂亦需柔中见刚，徐中有疾。摊煎饼火大了不行，火小了不行，火不匀也不行。农妇村姑需眼手并用，鏊上鏊下兼顾。一勺复一勺，一张复一张。在烟熏火燎中，待数百张煎饼做成后，摊煎饼人的手与臂，劳累得像是抽掉了筋骨。

摊煎饼是将原野上的粮和草，化为农家饭桌上美食的艺术劳作。我在济南军区前卫歌舞团当创作员时，曾在大型歌舞《东方红》中当过一节领舞的穆大姐，是团里的舞蹈编导。她到沂蒙采风时发现，姑娘们摊煎饼的过程里有曲、有谣、有诗、有画，更有舞，遂创作了《摊煎饼的小曼》。此舞将一群沂蒙姑娘的纯朴、俊美、勤劳推上了极致。《小曼》参加了国家文化部国庆三十周年的会演，也成为团里的保留节目。

通过对粮食的泡、磨和淋或刮的一系列流程做成的煎饼，能将各种粮食中最精华的部分、最纯正的味道显示出来。即使以塞饱肚子为目的之瓜干煎饼和高粱煎饼，比起煮瓜干、煨高粱米、蒸窝头，就味道而言，不知提升了多少个档次。还有一种将糊儿发酵而摊成的酸煎饼，不仅肠胃弱了的老人喜欢吃，有些孕妇尤喜食之。

煎饼有多种吃

法，大葱抹酱是最低级的一种。卷上刚腌好的香椿芽或各种腌制菜蔬，吃起来会口角生津；如裹进炒豆腐条儿、炒鸡蛋、香菜梗炒肉丝儿，吃起来会满口留香。如将上好的煎饼撕碎，泡在滚开的猪肉汤、羊肉汤或鱼汤里，会让人吃得舌底呱呱，遍体通泰。

我最喜爱吃的是20年前，那用小麦、小米、玉米做的煎饼。三者之间，我将小麦煎饼排为第一，小米、玉米煎饼，则难分伯仲。家乡日照盛产黄鲫鱼。那时，用鏊子将黄鲫鱼煎熟，就着麦子煎饼吃，我觉得是天下最美的食物。上世纪70年代，我曾赴沂蒙深入生活，食宿大都在军分区及各县武装部的招待所里，因餐桌上很少放煎饼，我便到集市买一叠麦子煎饼和一小包新鲜虾仁打尖儿。那时的煎饼与虾仁的品质，与沂蒙山人一样纯真。用麦子煎饼卷起虾仁一道吃，那软绵绵的筋道，那甜丝丝的醇和，那咸滋滋的爽净，当是山野与大海所拥抱、所亲吻才能发出的滋味。在我味蕾的记忆里，这滋味时隐时现，至今仍挥之不去。

改革开放前，山东大部分地区，农家的主食是窝头和饼子。

“要想吃好吃，围着烟台、威海转。”烟台、威海的饭菜，给我印象最深的主食，莫过于胶东沿海一带的贴饼子。胶东饼子以玉米面为主原料，掺以小米面和豆面。口味上乘的饼子，贴时需用六印以上的大锅，燃料以松球、松枝、劈柴为佳。做饼子前，农家一般要在锅的底部，炖上各种鲜杂鱼，熬上半个时辰；或将各种晒得半干、咸淡适中的杂鱼块儿放进瓦盆，置于算子上，待蒸得六七成熟，方才贴饼子。贴饼子最讲求的是火候，锅太热饼子易糊，热度不够饼子易溜。饼子贴毕，需将锅盖扣紧，再将纱布包袱撑成长条，将锅盖周边围个严实实。当北山的玉米、南岭的谷子、西洼的豆儿和来自浅湾深海的鱼儿，咸集一锅时，红中有蓝的火焰抚慰着锅底，向灶膛周边辐射。随着锅中咕咕有声的沸腾，谷物中的碳水化合物和鱼的高蛋白、低脂肪的分子，便异常活跃起来。它们在蒸汽里互相氤氲着，浸润着，喋喋着，一道参与了这场“美食剧”的排演。

有经验的胶东农妇，根据火焰的高度和深浅，便知锅中水沸的高低；眼观锅边冒出热气的疏密，便能判断出饼子和鱼的生熟。熄火三五分钟后，锅盖揭开了，美食亮相了。用铲子将饼子一一取下后，所有饼底上都有厚厚一层黄中见红的嘎渣儿，而不见一点儿黑糊斑点，方称得上贴饼子手艺的“炉火纯青”。

贴饼子就鱼，是水陆美味的“绝配”。我曾以为，只有山东人好吃这一口儿。不承想，上世纪80年代中期，我数度陪南方文友至胶东，他们竟也爱上了这一口儿。伴着灶膛里松球、松枝燃后散发出的淡淡幽香，南方文友们左手拿着热乎乎的热饼子，右手举筷夹起杂鱼，大吃大喝，间或还呱呱有声地嚼几口鱼汤。他们一个个吃得两腮鼓鼓，像山东汉子一样风卷残云般地狼吞虎咽，完全失却了南方士子平素吃饭时，那上下牙齿慢慢咀嚼的儒雅。

在山东广袤的农村，改革开放的最大成就是，让父老乡亲们告别了在地瓜干子的王国里左冲右突的漫长岁月，走进了以小麦面粉为主食的时代。盼着吃上馒头，曾是北方农人撑持灵魂的精神支柱。在五谷中，唯有小麦经历了去岁和来年的秋、冬、春、夏四季。小麦经过秋雨的滋润，冬雪的覆盖，春水的浇灌，夏风的熏陶，方可完成它的生命旅程。它的生命元素里浸透过霜的清冽，露的晶莹，月的明丽，星的璀璨，日的辉煌。昔年，小麦向被北方农人视为高贵的象征。

一样麦子百样吃。在山东，就做馒头而言，味道最佳者当属胶东和沂蒙。究其原因，是这两地的农妇，能够巧使善用“面引子”。

做引子，须先将石磨磨碎的麦子掺水攥成拳头大的团儿，让其发酵。当粗糙的

麦团生出纤细细毛时，便成为“糍”。这时，农妇会将煮熟的小米降温，加一点儿先前留下的“引根”，让熟小米发酵到冒气泡的程度，再将“糍”与刚发酵好的小米，掺和一起发酵晾干，“引子”就成了。根据面粉多少，配上引子合成的大面团儿，放于盆中发酵。对面团发酵程度的掌控，是做馒头的关键一环。做成的馒头不能急着上锅，需要放在盖顶上，蒙上厚厚的纱布，让馒头“醒”一会儿。馒头蒸熟后，用手一摁，皮儿即刻弹起来，这是馒头好的一个标准；凉到半温后，用手撕开一角儿，便能将整个馒头皮儿脱下，这又是一个标准。

20年前，故乡馒头的味道好极了。每逢回乡探亲，我最钟情的食物是馒头。面对满桌七盘八碗的菜肴，在母亲的催逼下，我不得不三筷两勺地吃几口菜，然后就单吃馒头，生怕菜肴的掺和，破坏了我对馒头的口感。馒头那甜丝丝、清幽幽、柔绵绵的滋味儿，仿佛将我舌上的味蕾全部激活了，胃中馋虫儿早已蠢蠢蠕动，我往来不及及过分地咀嚼与品味，便急匆匆地咽了下去……

因了小麦味道的渐次退化，因了磨糊机、磨面机代替了石磨石碾，因了煎饼机、馒头机代替了鏊子和铁锅，近20年来，我绝不在食堂和宾馆里吃馒头和煎饼了。我味觉的记忆是那样的顽固，那样的刁钻；宾馆里的煎饼、馒头，我打眼一看便知它们都是机械化的产物。即使在农家



吃饭，我一口也能尝出那煎饼的糊儿，馒头的面儿，是机器磨的还是石磨推的，做它们时，烧的是煤炭、天然气，还是柴火。

在人的“五觉”中，唯有味觉是拒绝遗忘的。

小米·大米

北方人通称的谷子，去壳后即小米。谷子广植于华北、西北及东北地区。在中国，谷子已有8000余年的栽培史。谷子古称粟。因此，夏商文化亦称“粟文化”。古代帝王将粟谷当做神奉祀。稷为谷的一种，“社稷”一词，即由此而来。当今世界诸国种植的粟谷，均是由中国传出去的。

家乡有农谚说：“只有青山干死竹，未见地里旱死谷。”春谷是个疯狂迷恋太阳的大家族，给点雨露就如灿烂。它们不厌恶地薄土陋，不惧干旱和饥渴的打击，不畏土中酸碱的劫难，不怕害虫的覬覦，种子于谷雨入土后，那不死不活的种子便扎下不死的根。在听到春雨的一声呼唤后，它们便冲破春天的寂寞与干旱，那看似最小却蕴藏着旺盛生命力的颗粒，便一下子爆发了。它们攒攒挤挤，比肩争高，分蘖、拔节、抽穗、扬花、壮籽，于孟秋时节，便以那黄澄澄、狼尾巴似的谷穗，走完了生命的旅程。谷子横向种植于北方的山川大野，纵向雕刻了中华民族勤劳、吃苦、坚忍不屈的性格。

昔年，小米是山东人的当家粮之一。用它熬成的小米粥，向有“代参汤”之誉。妇女怀孕后多喝小米粥，月子里天天吃拌以红糖的稠粥，香甜的奶水便像豆浆似的往外冒。即使缺少奶水的婴儿，如果能喝上小米粥顶层的米汁油儿，那圆鼓鼓的粉脸蛋儿，照样和喂奶的孩子一样吹弹得破。齐鲁作为孔孟之乡，昔年文风昌盛，科甲蝉联。清光绪年间，潍县西南关的一条陋巷里，就先后出过两名状元。明朝毛纪、清代张端两位宰相，同出于莱州贫困的南隅村，被清顺治皇帝誉为“一隅二相”。这两位史上名相，也都是吃着

小米饭长大的。

山东的小米也曾喂养过中国的革命，滋补过民族的尊严。

在封建社会，头戴皇冠的人及其皇室尊贵，都是统吃全国的最大吃家。在巡游之时，他们如在某地吃到某种美食美味，便旋即打下“贡品”的戳记。全国小米贡品有四，排序为：山东金乡小米、龙山小米，山西沁州小米、河北桃花小米。

《金乡县志》记载了金乡小米成为四大贡米之首的由来：清康熙帝下江南时，骑着白马于子夜时分，驻跸金乡境内一村庄，御前侍卫敲开一农户家门，有老农跪献一碗小米粥。康熙喝罢，龙颜大悦，连称：“好米，好粥，真乃人间至味也！”从此，这个村的产谷地被称为马坡，所在乡镇也易名马庙，马坡米遂也称为御米。

周恩来总理偏爱的食品甚少，但一直喜欢喝小米粥。新中国成立十周年的国宴上，周总理曾用金乡县的马坡小米招待过中外宾客。1968年前后，周总理又多次招待外宾。美国前总统尼克松访华时，对马坡金谷小米做成的粥赞不绝口。临行时，还将几袋马坡小米带回美国。

四大名米之二的山东章丘龙山小米，是乾隆南巡时敕封的“龙米”。其产地在龙山镇一带，尤以龙山村石人坡的400亩地里所产小米最为著名。龙山春谷，生长在山前洪水冲积成的黄壤上。有种名叫“阴天旱”的谷子，

在阴天旱下雨时，谷叶儿全像大旱时那样蜷缩起来。这种奇异的反常现象，只有上苍方可诠释。

我作为李家门里的长子，在襁褓时因母亲奶水稀少，是没有子嗣的大爷、二大爷抢着抱我去吃百家奶和喝着自家熬的小米粥长成的。因此，我对小米的味道特别敏感。至今，喝小米绿豆稀粥，吃小米干饭，仍是我偏爱的食品。

青灯有味是儿时。至今我还清晰地记得，农业合作化前后在抢救小麦时，全家老少吃小米干饭的情景：奶奶在做小米干饭时，先将两大碗肾脏形、暗红色的爬豆，煮个半熟；再将淘好的小米加水放入锅内，一道焯煮。这用爬豆和小米捞成的干饭，颜色黄红相间，块儿软硬相宜。吃这种干饭的最佳配菜有二：一是用新蒜薹加农家自做的酱，熬猪肉块儿；二是将红皮白心的水萝卜切成片儿，炒进猪肉片里，再加大蒜添水炖煮。奶奶、母亲总是在鸡叫头遍就下炕，一个捞饭，一个炖菜。鸡叫二遍时，男劳力们便起来扒着，吞着，嚼着这等既解馋又抗饿的饭菜，身躯里便充满了弹性和力气。

投身军旅，特别是家安在济南后，我吃过金乡小米，也常食龙山小米。这两种小米，色泽金黄，用以熬粥，质黏味醇，米粒儿悬而不浮，味道香而不腻；稍凉却，表面便有一层浓浓的米油儿，用筷子一夹，便可揭得下来。谷有春谷夏谷之分。麦收后种的夏谷所脱之米，其味道与春谷之米天差地远。新米和陈米，颜色也有差别。新米金黄，陈米暗黄，夏谷之米白黄，不用开口吃，我打眼一看便知，哪是新米哪是陈米，孰为春谷孰为夏谷。

家乡麦收与连队打抗道时吃小米干饭的日子，离我已是很远了。为了找回当年那些难以忘怀的情愫与感觉，我总是

在新蒜薹下来时，想吃上一顿那样的饭。近些年来，只施一次肥底肥而不浇水的龙山“阴天旱”春谷，其米味儿还多有保持；但市场上出售的蒜薹味道却早已大变。去年，济南的好友老马，在他雇人种植的那30亩菜园里，种了十几畦大蒜。芒种时节，我从他的菜园里，采了两捆儿蒜薹，按奶奶当年的老做法，捞了小米、爬豆干饭，炖了蒜薹和猪肉。咀嚼着谷香、肉香、蒜香，爬豆的面嘟嘟的甜香，以及汤水里咸滋滋的酱香，我大快朵颐，思绪绵绵，童年和连队生活的情景在我脑际一齐闪回，叠印。

水稻水稻，无水不稻。江南那纵横交织的水网，当是水稻这绿衣仙子梳妝理容的镜匣；绯红的朝霞，该是她经常擦拭的胭脂；晶莹的水珠露珠，应是她最心爱的首饰。人人都唱“锦绣江南鱼米乡”，殊不知，山东的水稻，才是“养在深闺人未识”的大家闺秀。

史载：远在唐朝，临沂的塘崖大米，便被定为皇家贡品。塘米因地域小、产量低，在那只许皇帝“弱水三千”，不准百姓“舀水一瓢”的漫长岁月里，齐鲁百姓是极难品尝到塘米之味的。

能让齐鲁人民一饱自产大米口福的县份，应首推济宁市的鱼台。在鱼台发掘的汉墓中，曾多次发现先民种植的稻谷。这佐证着鱼台境内，最迟在汉代就种植水稻了。鱼台位于中国北方最大淡水湖——微山湖西畔，境内有17条河流交汇贯通，是水稻生长的洞天福地。在旧中国，因黄河泛滥，战乱频仍，鱼台十年九涝，因此鱼台大米从未形成批量生产。

上世纪60年代初，鱼台利用土肥水美的地理优势，疏浚河道，整改稻田，使鱼台大米的产量逐年骤增。鱼台大米以其独特的品质，很快征服了齐鲁，走向了全国，成为“国家地理标志”性产品，并远销十几个国家和地区。

继鱼台大米之后，黄河大米又声名鹊起。黄河大米，产于济南近郊的黄河之滨，自明清时便多有种植。到了上世纪70年代，种植区域延伸向滨州以西黄河水直灌的区域。这些背河洼地，昼夜温差大，大米蛋白质积累多；土地里的盐碱也来助力，使黄河大米煮熟时，不用加碱就黏性十足。黄河大米，那晶亮的米粒，曾采集过、吮吸过宇宙中的星光与阳光，经受过北方春天干燥的风和夏日湿润的风，经历4月绵绵的雨丝和7月狂泻的暴雨，颗粒中便浓缩着天地间的精华。紧随鱼台大米之后，黄河大米，先是被指定为北京第十一届亚运会专用食品，后又在全国第一、二届农业博览会上蝉联金奖，被誉为“中国第一米”。

我在济南部队供职时，因军区在鱼台垦有生产大米的农场，食用鱼台大米，曾是家常便饭；黄河大米的主产地临沂蒙城，鱼台大米接济不上，托人买些黄河大米，只消打个电话即可。淘米时，看着鱼台、黄河水那籽粒饱满齐整、玲珑剔透、珠玉般莹洁的样儿，我先有三分喜爱；揭开高压锅时，那桂馥兰薰般的米香，便飘出厨房，散进餐厅，我又有了几分陶醉。吃时，我咀嚼着它的细腻、通透、润滑、黏口的滋味，即使单吃米饭，口里也绝不感到寡淡。

世界上的一切事物都不是恒定不变的。变化有渐变和突变。近十几年来，面对鱼台、黄河大米那“速行速远”的味道，我不由大发“眼睛一眨，母鸡变鸭”之叹。先是部队在鱼台生产的大米，几与南米滋味相差无几，后来我几次托人买的黄河大米，也失却了原有的味道。是鱼台、黄河大米出口赚外汇的任务重，上好的大米都出国了？是他地大米，贴上了鱼台、黄河大米的商标，玩起了偷梁换柱的把戏？还是我托供职的采买网络不畅？这些谜底，我一时难以破解。

为能吃上一些纯真的北方大米，我开始了艰难的寻找。5年前，通过朋友我在吉林某地，寻到一种东北大米，我食用后，又找回了十几年前吃鱼台、黄河大米的那种味觉。我把这种大米戏称为“王氏大米”。根葱能卖参价钱。王氏觉得的大米，先是6元钱一斤，后逐年提升到每斤10元、20元、30元，去冬竟涨到40元。人们对绿色食品的渴求，由此可见一斑。

(选自2012年第5期《十月》杂志)

