



# 漓江畔，米粉香

■赵利辉

广西桂林因桂树多而得名，其实它的榕树也不少，曾经被人叫作榕城。只因福州早以此别称闻名于世，桂林榕城的名号就渐渐无人提及了。

桂林城中有一榕湖，古名阳塘，环湖皆粗围榕树。明末岭南诗人邝露在《赤雅》一书中写道：“及游阳塘，风开翠扇，水泛红衣。杜若芳洲，不减花田珠海；红蕖白菡，不减丹荔素馨；纨绔王孙，不减三城侠少；词郎佳句，不减水部风流；金谷佳人，不减海边素女。”他连用了几个“不减”，形容榕湖的绝美风光，又说当时临水人家，粉墙朱榭，相错如绣。

桂林山水甲天下，人人尽知；我的印象中，桂林的米粉也很有特色。

过了榕湖，便是杉湖，湖边花木清丽，一条曲径通到街上。街头随处可见米粉摊，食客能吃到有名的马肉米粉。那一根根圆细的粉，爽滑可口——这大抵也与桂林的水柔和清冽有关。不少外地人初尝马肉米粉，会有些不习惯，总觉得马肉是酸的；然而一尝再尝后，就会觉得马肉实在是天下至美。去老字号店里吃，店家用特制的小碟盛着，米粉仅供一筷头，上面铺几片薄薄的马肉，拌以油炸花生和辣酱。老食客会佐一壶桂林的三花酒，一饮一啖，一碟碟地吃着。店里的伙计不用喊他，自会不断续上米粉，直到食客喊停方才打住。那时再看食客眼前的小碟子，已垒成了一座小小的“桂山”。

这种吃法，如今恐怕很少见到了。梁羽生在其武侠小说

《广陵剑》里，借陈石星之口说：“食量大的人可以吃到三十碗四十碗，食量小的人也要吃十多二十碗。多吃少吃几碗，那不算什么一回事的。”正宗讲究的马肉米粉吃法，据说是从马头吃起，伙计每次添加不同部位的马肉，渐入佳境……一直吃到马尾巴，最后是马肠。酒余饭后，伙计送上桂林的荸荠，俗称“马蹄”，水分清甜，入口无渣。

桂林城中的老字号，早年间以会仙楼最为驰名，据说始自清朝道光年间。他家店面不大，生意却十分兴隆，店主限定每日马肉米粉的销售碟数。排队稍靠后的食客，只好等明日一大早再来吃。以前我在桂林的时候，因为懒得等候，常去漓江边的一座小楼上吃米粉。楼上有家三姐米粉店，米粉种类很多，除了马肉米粉，还有猪扒米粉、牛腩米粉、生菜米粉、冒热米粉、原汤米粉。三姐做的米粉细滑而柔韧，卤水鲜美而芳香，肉菜松脆而爽口，可称得上风味俱佳。人们慕名来吃，叫她“米粉西施”。桂林这样的小店，多叫“三姐米粉”，三姐并不见得都姓刘，借其美名而已。

江边风景更为秀美。漓江水浅，青幽幽的，颇有水清见底、游鱼可数之概。山从水中长出，群峰倒影，一如美女临镜，惊鸿一瞥，楚楚动人。下雨天，我坐在江边的小楼上吃米粉，才佐了一壶三花酒，看见对岸有人自雨中渡江而来。江天迷濛，人影缥缈，大有唐诗中的意境。来人渐渐近了，是一位老人，他斗笠蓑衣打扮，手提两条活鱼。三姐在楼上喊：“家公，雨天你还来，当心凉着。”“我送鱼来，给客人下酒。鸬鹚

捉的，这么大的鱼，它还想一口吞下……”老人笑呵呵地说。“那你也得先让鸬鹚吃饱了，才肯卖力帮你捉鱼。”三姐嗔怪道。接了鱼，她请老人坐下，端给他一碗热气腾腾的米粉。老人吃完，又冒着雨走了。黄昏时，雨停了，老人的木船才回来。他将渔网挂在船尾，两只鸬鹚缩起脖颈，站在竹篙上打盹儿。我的头也重了，模糊听见三姐对老人说：“客人好像醉了，天快黑了，不如留他一宿。”“那怎么行？你是个寡妇，小心人家的唾沫星子……”老人低声说道。翘翘起翘，我感觉自己被老人扶到了船上。他对三姐说：“我把他送到城里的旅馆歇下，你照顾好我的孙。唉，想想我那可怜的儿，跟这客人差不多大……”

我第一次听渔舟唱晚，是在漓江的一艘木船上。我醉了，一位老人撑着船，苍声唱道：“漓水清哟漓水长，锦上流来画里淌……鱼儿来了慢慢游，鸟儿来了轻轻唱，谁不留恋这好呀好山水？谁不陶醉这好风光，好风光……”见我给江风吹醒了，老人问道：“你天天去三姐店里吃米粉，打的什么鬼主意？”“这你都看出来啦？”我故作惊讶。老人打一激灵，探过身，套起我的话来：“那你是想……”我叹气说：“我想拜三姐为师，教我怎样做米粉，学费我愿意出的，就怕人家不肯啊！”“这话当真？”老人半信半疑。“我发誓没有别的意思。我明天就要走了，以后怕再也吃不到三姐做的米粉了。”老人呵呵笑了起来：“做米粉的事，你早点问我不就对了嘛，三姐的手艺还不是我的家传。”

老人告诉我，桂林的米粉都离不开卤水。而卤水的制作，首先要用老霉豆豉、桂林腐乳、花椒、桂皮、陈皮、甘草、草果、小茴香、八角等长时间腌制猪肉、猪骨，然后再将腌制好的肉和骨头放进锅里用水熬煮；等到肉熟，把肉取出，放入适量的食盐，同时放牛肉和牛骨在锅内继续熬煮……这样煮到半夜，卤水就做成了。至于马肉呢，外地少有，老人让我多带一点走。老人还叮嘱我，米粉吃法不同，卤水的用料也不尽相

同，但只要照着这个“秘方”去做，味道差不到哪里去。他对我放下了戒心，主动谈起三姐：“我撵过她的，她不肯走，要给我送终。唉，总不能让她守一辈子，鸬鹚都双双对对……”

离开桂林近三十年了，后来我再也没有去过，不知老人是否健在？三姐的生活有何新变化？她还在卖米粉么？米粉的味道是否依旧？

想念一座城，年轻时想风景，岁数长了想可爱的人，以及充满情怀的美食。



## 烟火人家

# 大桌子承载的乡愁故事

■张新文

闲坐，喝茶，偶尔刷刷抖音，看到皖北一民营企业家在办企业七周年庆典宴会前，带着员工到村里借大桌子。这一下子把我的记忆带回了故乡的过往岁月。

过去在农村老家，平时放在锅屋（厨房）的吃饭桌子，因其桌腿矮、桌面小被称作小桌子；而放在堂屋，用于招待贵客或是只有逢年过节才派上用场的桌子，因其桌腿高、桌面大，被称作大桌子。以前，小桌子家家都有，可大桌子就很稀罕了——只有殷实点的家庭才会有大桌子。

父亲被村民唤作“大能

人”。在我有记忆的时候，家里只有一张小桌子，而且这桌子是“残疾”的，缺少一条腿。“大能人”找来一个蛇皮口袋，将里面装满麦秸草塞到桌子下面，承担起了一条小桌腿的义务。我长大一些后，每到吃饭的时候，我就说有个人在扛着小桌子，让我们一家人吃饭。“大能人”就拿筷子敲打我的头，说：“你小子不是大白天说梦话吧？桌子下除了一条看家狗，没有啥啊！”我说：“那袋麦秸草不就像个人嘛！”我在学校学到的比喻修辞手法总算派上了用场，可我的话没有逗得一家人乐起来，倒把一家人的叹息声给引了出来……

清贫只是暂时的，后来，随

着时代的发展，我们家的日子也就好了起来。这时候，父亲不仅把小桌子换了，还把村子里最好的木匠请到家，要像模像样地做一张大桌子。“大能人”见多识广，他说大桌子边框和四条腿要用洋槐树做，桌堂要用枣树做；做好的大桌子要用棉球蘸着鸡油擦，擦他个九九八十一遍……

我家的大桌子，在父亲的监督下终于做好了。父亲找来四个壮汉，抬起桌子，桌面朝下，让他们使出吃奶的力气，把大桌往地面摔去；摔下，又抬起，再接着摔……桌子每摔一次，发出的都是沉闷的响声，跟闷雷似的。父亲听着这声音笑得合不拢嘴——“大能人”懂得

行道，他听声音，就断定这张大桌子做得好！“从今以后，在村子里，我‘大能人’的这张桌子谁家也比不了啦！”父亲兴奋地说。“测试”完毕，壮汉们把大桌子抬起放好，又盯着打量多遍，看到毫发未损，都竖起大拇指，啧啧称赞起来。

大桌子做好后摆宴席，家里来了很多客人。最忙当然是母亲，锅屋里忙上忙下。我们也跟着择菜、洗菜，还到邻居家借椅子和长条板凳。当天，大伙儿都很高兴，乐呵到很晚才散场。

过去，正因为大桌子不是家家有，数量不多，所以无论谁家有个红白喜事，都会满村借大桌子。东家一般指派三个人，带着香烟、墨汁和毛笔上门

借大桌子。他们给外借大桌子的家主递上一支烟表示感谢，并在大桌子的背面写上户主名字，方便办完事及时归还给人家。借大桌子的时候，东家总会叮嘱办事人员，要好好爱护，不能弄坏了。很多时候，办事人员会回东家一句：“放心，这些在咱村都成规矩了。”

如今我回到老家，已很难见到大桌子了，偶有看到，便特别激动。在我看来，老家的大桌子不仅仅是一件物品，更是一种情感的寄托和传递，更是一种乡村传统秩序和族群文化的体现。在大桌子上，我看到了岁月的痕迹，也看到了家人之间的温暖情谊，以及乡村那股子淳朴的民风……