

## 好饭不怕晚

陈鲁民

好饭不怕晚，盖因火候到而蒸地煨者更细，时间足而煎炒烹炸味道更佳。《战国策》则说了另一条原因：“晚食以当肉，安步以当车。”人生也是如此，少年早慧固然可喜，大器晚成也足资欣慰；青年得志令人羡慕，老树开花也别具风采。

就说南非前总统曼德拉吧，足足坐了27年牢，出狱时已72岁高龄，可他的“好饭”才刚刚开始。3年后，他获得诺贝尔和平奖；4年后，他当选南非总统；10年后，他当选为最伟大的南非人；20年后，他被尊称为南非国父。出狱后的33年里，他共获得世界各国授予的一百多项奖项。这样丰盛

的“好饭”，哪个总统、王侯能有这样口福，哪个高官、政客不羡慕嫉妒恨？再说学者作家张中行。75岁之前，他默默无闻，除了人们提起《青春之歌》时，会说到他是那个落后男人余永泽的原型。75岁以后，他迎来自己的“好饭”，突然出现大爆发。新作一本接一本问世，内容一本比一本精彩。《负暄琐话》系列，平和冲淡、清隽优雅；《禅外说禅》深入浅出，雅俗共赏；《说梦草》、《顺生论》思想深刻，文笔优美；《流年碎影》，娓娓道来，平实自然。他的“好饭”就冠名为“散文大家”，清香，淡雅，精致，有“高人、逸人、至人、超人”之风。

再往早里说，姜子牙的“好饭”也晚得可以。老姜早年贫困潦倒，以卖炭、面、牛、酒及贩猪羊为生，均不利。后来还当过算命先生，干了几天小官，混饭而已。直到80岁高龄，才盼到了自己的“好饭”。80岁后出山被周文王封为“太师”，尊为“师尚父”，并辅佐周武王伐纣成功，封王于齐国。都称王称霸了，姜子牙的“好饭”，自然少不了山珍海味，凤肝龙髓，不仅自己大快朵颐，子孙后代也大沾其光。

2013年，82岁的加拿大女作家爱丽丝·门罗成为诺贝尔文学奖历史上第13位女性获奖者，被誉为“当代短篇小说文学小说大师”。为了这一顿“好饭”的到来，她辛勤耕耘了将近70年，卧薪尝胆，不离不弃。有人说她不够聪明，不是写作的料，她不理睬；有人说专写短篇小说得了诺贝尔文学奖，她不为所动，一心写她的“豆腐块”；有人说她是小地方的小作家，写的东西根本没人注意，她仍不受干扰，坚持不懈……最后，终于等来了属于她的“好饭”，色香味俱佳，令人垂涎欲滴——多少作家写一辈子也没能盼来这一顿文学盛宴。

张爱玲有句名言“出名要趁早”。世界上没有谁成心把“好饭”拖到最后才端上来，“好饭”晚到也是不得已的事。“好饭”之晚，或食材难凑，或火候不到，或制作复杂，或其他原因，遇到这种情况，须耐心等待，不能着急。如果机遇不逢，积累不足，功力不够，火候不到，强行揭锅必然会吃夹生饭。

当然，也不是谁都能享用到晚来“好饭”的，除了努力奋斗、日积月累外，你还得身体好，寿命长。曼德拉活了95岁，张中行活了97岁，姜子牙活了100多岁，他们就有滋有味地享用晚来“好饭”。东晋权臣桓温奋斗一辈子，眼看称帝“好饭”就来了，却呜呼哀哉，驾鹤西去；王宝钏苦守寒窑十八年，终于等来了夫妻团聚荣华富贵的“好饭”，可惜只吃了18天就一病不起，殊为可叹！

人生苦短，世事无常。倘有条件，无论建功立业，还是著书立说，抑或成人成才，都要尽量往前赶，趁着胃口佳，牙口好，早早吃上“好饭”，会吃得更新。但若时运不济，生世坎坷，前半生壮志难酬，不得不“好饭”晚吃，也要惜福自珍，好好享用。“失之东隅，收之桑榆”，历来多有美谈；“苍龙日暮还行雨，老树春深更著花”，更是难得境界。

## 古县衙的“廉政课”

马承钧

人如欺天毋自欺也，负民即负国何忍负之”，读之发人深省，难怪这里成为新密市“廉政教育警示基地”。

笔者三次到访建于元大德八年(1304)的河南内乡县衙，它是迄今保存最完整的古县衙、全国重点文物保护单位。内乡县衙楹联早已闻名于世，2008年该县被推选为“中国楹联文化县”，有“一座内乡衙，半部官文化”之称。如二堂屏门“天理、国法、人情”匾额，县丞衙对联“宽一分民多受一分赐，取一文官不值一文钱”，主簿衙对联“与百姓有缘才来此地，期寸心无愧不鄙斯民”等等，都鞭辟入里发人深省，700年来广为传颂，更被各地县衙竞相仿效奉为圭臬。

内乡县衙最有名的当属“三省堂”那幅名联了：“吃百姓之饭穿百姓之衣莫道百姓可欺自己也是百姓，得一官不荣失一官不辱勿说一官无用地方全靠一官”，其核心是正确对待仕途；既要淡化“官念”，莫太看重官位，又要强化“官念”——做到为官一任、造福一方。“自己也是百姓”，揭示了官员来自百姓、百姓才是衣食父母、官员须增强群众观念这一普世真理。它以朴素语言揭示了官与民、荣与辱、得与失的辩证关系，提醒各级官员应常怀律己之心、常思为政之德，难怪许多人会掏笔抄下、谨记于心，历届中央领导亦常用它告诫各级干部。

随笔

觀雪澄懷得清涼境界  
聽雨悅耳生無尚歡心

朱桥 书法

郑州南行40公里的新密市有个河南省文物保护单位——密县县衙。古县衙长220米，宽110米，占地38亩。照壁、大门、仪门、戒石坊、月台、大堂、二堂、三堂、大仙楼、后花园等由南向北沿中轴线依次排开，形成九层五进院落，另有东西花厅、八班九房和县监狱。县衙始建于隋大业十二年(616)，为五品县衙，历经隋、唐、宋、元、明、清各代，已有1400余年，明洪武三年(1370)在原址重修。

浏览密县古县衙，笔者时时被其廉政文化所震撼。仪门前有两个莲花池，四周有石雕栏杆，池内漂满莲蓬。导游说：“你们如果七八月份来，这莲花荷花盛开，清香宜人！”我想，莲池与“廉耻”谐音，古人在县衙前修建莲池，当有为官要清正廉洁、“出淤泥不染”之意吧！

县衙大殿面阔三间、进深8米，单檐歇山式，前、后檐下各置斗拱10朵，绿色琉璃瓦覆顶，匾额镌“善善恶恶”四个烫金大字，两边一副对联：“作恶报作恶不报祖宗有德德再报，行善昌行善不昌祖宗有殃殃尽再昌”，凸显人生哲理。院内有一高大的戒石坊，正面镌“公生明”三字，为《荀子·不苟》中名言；背面刻宋太宗赵光义钦定、书法家黄庭坚题写的十六字戒石铭：“尔俸尔禄，民脂民膏，下民易虐，上天难欺”，彰显公正廉明、执政为民的从政理念。大堂有“清、慎、勤”三块匾额，两旁楹联云：“欺

新书架

## 《无上荣耀》

杨朝莹

对于任何一个希望了解21世纪国际政治的人来说，美国前国务卿赖斯撰写的回忆录《无上荣耀》都是可读之书。

处于克林顿任期与奥巴马任期之间的小布什政府因其欠温和的手段与毫不掩饰的侵略性而广受争议。作为这8年中布什内阁重要成员的国务卿赖斯，其性格与气质与布什政府的风格极为相称，可谓相得益彰。

众所周知赖斯乃是典型的鹰派，其主张向来是以军事作为解决对外关系的主要手段，在阿富汗战争，反恐活动，伊拉克战争，巴以和谈与朝核问题上，其强硬的作风令世界侧目，而这作风最终形成的关键所在，正是在2001年，令人难忘的911事件。赖斯的这本传记中，关于911前后与反恐战争的篇幅相当长，赋予的情感也更为丰富。

毕竟在闲暇时间，赖斯是个喜欢音乐和花样滑冰，乐于助人，内心纤细的女子，那个鹰派国务卿和如今这个善良的女性，其实是一个人，或者说是一枚硬币的两面。

每个人都有很多面，而了解一个人，要了解她的每一面，才能称得上全面、深刻。了解赖斯，不妨从这本书开始。

《诗经》是我国最早的诗歌总集，反映了西周春秋时代的历史。《周颂·思文》曰：“思文后稷，克配彼天。立我烝民，莫菲尔极。嗈我来牟，帝命率育，无此疆尔界。陈常于时夏。”诗中反映了周王对种麦的重视。这是一首在祭祀仪式上唱的歌，怀念周人的祖先后稷。留给人们大麦芽，功绩可以与天比拟。其中“来”为小麦，“牟”是大麦的意思。

“大杏仁黄小麦熟，墜乳乳鹊拳新竹。故将俗物恼幽人，细马红妆满山谷。”这是宋代苏轼《游张山人园》里的诗句，阳光下的麦田似金色的海洋，麦浪在风中缓缓起伏，这时杏子也熟了，变得黄灿灿得惹人喜爱。

宋代陆游《遣兴》：“小麦登场雨熟梅，闭门病眼每慵开。酒杯不解为愁敌，书卷才开作睡媒。骨朽空名垂断简，家荒残碣卧苍苔。纷纷倾夺知何得，老觉人

兰溪风肉是兰溪民间非物质文化遗产，距今已有800多年历史。在兰溪，风肉是一件必不可少的民间味道。风肉制作在农历立冬后至翌立春前，取农家土猪五花肉切成条状，用炒热的花椒盐涂抹均匀后腌制一天，再悬挂于通风处风干肉中水分，成品后，红白相间，色泽透亮，香气袭人。

袁枚在《随园食单》曰：“风肉俱湿亦不喜干，制作上好风肉也要有适宜的地理环境和气温湿度”。兰溪地理位置特殊，冬季寒风从北方吹来，被龙门山脉阻挡，其中一部分经冠山流入兰溪转轮岩地区，又受金华北山所阻，在墩头盆地回旋，形成旋气流，风干湿润恰到好处，最适合风肉制作。

兰溪风肉因特殊地理环境，具有天然抗腐性，



漫游重山 单雄威 摄影

文苑摘英

## 古诗词中的麦香

孙丽丽

间但可哀。”随着阵阵南来的热风吹过，麦子渐渐灌浆成熟了，淅淅沥沥的细雨中，梅子也变黄了。诗中描写了陆游年老疾病缠身，苍然忧悒的心情。

“田家少闲月，五月人倍忙。夜来南风起，小麦覆陇黄。妇姑舂食粥，童稚携壶浆。”唐代白居易的《刈麦》，写了麦收时农忙的情景。

唐代杜甫的《大麦行》：“大麦干枯小麦黄，妇人行

泣夫走藏。东至集壁西梁洋，问谁腰镰胡与羌。岂无蜀兵三千人，部领辛苦江山长。安得如鸟有羽翅，托身白云还故乡。”大麦因失去水分而变得干枯，小麦渐渐变黄，成熟的时节到了。随着安史之乱的爆发，唐代进入了分裂时期，杜甫的生活流离颠沛，为叛军所俘，脱险后授官左拾遗，后又弃官西行，入蜀定居成都，杜甫的诗多为忧国忧民的史诗。

知味

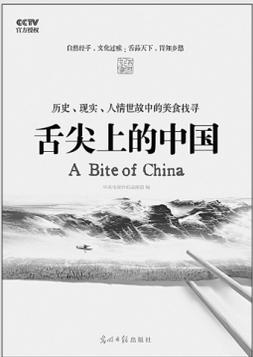
## 兰溪风肉

翁俊安

醇美。

“兰江两岸三寸雪，风过悬肉掩梅香”。尽管兰溪风肉享誉全国及海内外，令人不可思议的是，偌大的兰溪，只有转轮岩大山一带适合风肉制作，湿润的旋气流，在风干肉质期间，也把自然的灵气黏附到了肉中。

## 连载



人民聪明才智的完美化身。

腊肉

别名：酱油肉、风干肉、烟熏肉  
产地：中国香港、湖南靖州、湖北恩施

选购标准：优质的腊肉色泽鲜明，肌肉呈鲜红或暗红色，脂肪透明或呈乳白色，肉质干爽、结实、富有弹性，并且具有腊肉应有的腌腊风味。

营养价值：含有丰富的磷、钾、钠，以及脂肪、蛋白质、碳水化合物等保健功效：开胃，祛寒，消食。

储存方法：春季做好后在常温下保存，农历三月拿出洗净，用保鲜膜包好，放在冰箱冷藏。

经典菜式：质量好的腊肉会散发出腊制品独有的香味。常见菜式有藜蒿炒腊肉、腊肉煲仔饭、腊肉萝卜干。

腊肉  
别名：板鸭  
产地：中国香港、江西南安、广东仁化

选购标准：优质腊鸭皮色白嫩光滑，肉质结实，富有弹性，有腊香味。

营养价值：含有多种维生素，以及蛋白质、脂肪、碳水化合物等。

保健功效：健脾、开胃、补虚。

储存方法：用保鲜膜包好，放入冰箱冷藏。

经典菜式：腊鸭蒸、扣、炒皆宜。

常见菜式有香辣腊鸭片、笋干焖腊鸭、腊鸭香蒸羊、腊鸭萝卜汤。

## 3. 味蕾的记忆

湘西位于中国东西结合部，在这里你可以领略到更加古老、更为原始的味道。这里山川险峻，交通闭塞。龙毅出生在里一处偏僻的山村，她从小就渴望走出大山。

农历八月，稻田里的禾花开了，又到了苗族族人制作腌鱼的传统时节。做腌鱼讲究选用禾花鱼，除此之外，还要有一个非常好的腌桶。腌桶的主材料是质地坚硬的杉木，它的制作非常讲究，必须用竹篾箍紧，以防食盐的腐蚀。

禾花鱼就是农家在稻田里放养的鲤鱼，因鱼喜欢吃飘落在水面上的禾花而得名。禾花含糖，所以鱼长得很快，肉质特别鲜美，也很甜。

在龙毅的记忆里，小时候最快乐的事情就是吃禾花鱼。妈妈每年都会做蒸鱼吃，小孩子每人拿着一两条热气腾腾的禾花鱼啃，甜甜的鲜鱼让孩子们们大快朵颐。

制作腌鱼，首先要将糯米炒熟，这是必不可少的调味料之一。其他调

味料是刚从地里摘的新鲜上好的红辣椒、生姜、山奈、木姜子，还有盐。在鱼腹内塞入这些调料，然后将鱼放入腌桶，层层叠叠压紧，再压上重石，一个月后即可开桶食用。

现在，每次重返山寨，对龙毅来说都是一次心灵的回归。在她读书期间，妈妈每年都会腌上许多腌鱼和腊肉，龙毅上学时用玻璃瓶装上一大瓶，有时全是腌鱼，有时腌鱼里放黄豆，或者是腊肉炒萝卜条，一瓶就可以吃上好几天。那种味道，龙毅至今忘不了。

湘西冬日高寒，每到冬季来临之前，村子里家家户户都要熏制腊肉。把肉均匀地切成块状，然后抹上盐，再用自家自己酿的米酒把盐溶掉，腌制腊肉的步骤就完成了。

湘西木材丰富，熏烤腊肉的燃料以硬木为佳，如茶树和杨梅树。熏烤时，要把腌制好的肉挂在取暖做饭的火塘之上，不断地将松果、板栗、橘皮等放入火塘，这样熏烤出来的腊肉，就会带着茶果的香味。

储藏腊肉的最佳地点，就是谷仓的稻谷堆里，这里既避光又干燥。

## 2. 时间修炼出的腊味灵魂

金顺娘的父母在呼兰河畔忙着腌渍各种蔬菜的同时，在4000公里之外温热的南国，每当秋风初起，那里的人们也会被另一种时间的味道所吸引。

南方的天气和水土都与北方大不相同，因此，南方人储存食物的方法以及他们所迷恋的滋味，也和北方人迥然相异。

“秋风起，食腊味”，腊味是南方人在入冬后必备的传统美食。制造腊味的初衷，是为了能在南方的湿热天气里，更好地储存那些容易变质的新鲜肉类。如今，腊味既能成为家常小菜，也能登大雅之堂。

煲仔饭是腊味最经典的吃法之一，烹制这道美食是一项复杂而辛苦的工作。厨师必须严格掌握火候，才能做出恰到好处的煲仔饭。正宗的煲仔饭，最好是用收获后3—9个月的半新米，还必须用瓦煲来做盛器，生米煮，猛火烧，煲熟后，再转到炭炉上慢慢烘，让藏在腊味里的肉汁完全渗入米饭。温暖香糯的煲仔饭，一直是最适合在冬天吃的美味。

阿添和家人一起经营着自家的

腊味店。每天早上，他都是店里最忙碌的人。和兴腊味家有着60年的历史，以用料新鲜、考究，在顾客中建立了良好的信誉和口碑。如今，阿添和他的父亲、大伯一起，打理店里的一切。做这份工作，他已经有10年的经验。

南安腊鸭是老一辈香港人几乎都会垂涎的美味，肥润甘香，骨脆肉嫩，是制作荔子腊鸭煲的上好食材。在中国香港几乎可以吃到来自全世界的各种食物，但是，绝大部分香港人对于食物都会有一份腊味的倩谊。

每到秋冬，阿添家的腊味店简直就是一座“腊味大观园”，而这里最出名的要数店里自制的腊肠。

为了控制品质，老店的工厂一直设在离店铺不太远的香港岛内。在工厂里，制作腊肠依然沿用传统的全手工制作方法。

制腊肠的肠衣要存放一年才能使用。灌成腊肠之后，还要用钉耙刺破肠衣，挤走多余的空气。然后用水草绳和麻绳将腊肠分小段分扎，只有经验丰富的老工人才能把这道工艺做得整齐美观。

从前，腊肠制成后都要放在太阳下晒干，然后储藏。现在，因为天气比以往潮湿，腊肠难以自然干透，所以几乎全都要在工厂里烘焙。一周之后，迷人的咸香之味就会在整个工厂里弥漫。

做腊肠的过程，时间要掌握得很好，因为天气、水分、环境不同，一旦把握不好时间，腊肠很容易变质。

做腊肠的时候，阿添工厂里的师傅和其他同事会很繁忙，而在最后的夏天他们会更加辛苦。

经营腊味店很累，现在很多年轻人不愿做那么辛苦的工作。阿添的爷爷和爸爸以及大伯都花了很多心思在这个行业上，这让他有动力继续做下去，他不想辜负这样一段历史。中国的味觉史，就这样在腊味中延续着。

腊味，是时间、盐、阳光、烟火、调味料和人心创造出来的精华，它是食材在众多因素下发生复杂变化的结果，正是这种变化，让它们已经超越出它们的躯壳，让缓慢的反应修炼出迷人的灵魂，而这个灵魂才是腊味吸引人的本质，也是中国