

黑扇朱焦(绢本) 刘晓陶

文苑撷英

筷子诗话

陈永坤

中国人习惯用筷子，西方人用刀叉。这其中不但表现出各自不同的生活习惯，更蕴藏着各显特色的饮食文化，在我国古代有很多文人雅士喜欢以诗来赞咏筷子。

据《魏书》记载，有这样一则咏筷谜语诗：“眠则俱眠，起则俱起；贪如豺狼，脏不入己。”这首谜语诗活灵活现地从一个侧面刻画出筷子的使用特点，并使其人格化了。不过，境界不算高。

清代著名文人、美食家袁枚的筷子诗读来又是另一番风味。他写道：“笑君攫取忙，送入他人口；一世酸咸中，能知味也否？”诗人以揶喻人，意味深长。这其中既有怜悯、同情之意，又具讥讽、挖苦之味。

明代诗人程良规的《咏竹箸》诗，为筷子唱了一首“无私奉献”精神的赞歌：“殷勤向竹箸，甘苦乐先尝；滋味他人好，乐空来去忙。”诗人用拟人化的笔调，歌颂了筷子乐于先尝苦，再让他人享用，毫不吝惜劳累的品德。把筷子的功用和精神诙谐地表现出来。

宋代女诗人朱淑贞《咏箸》诗：“两个娘子小身材，捏着腰儿脚便开，若要尝中滋味好，除非伸出舌头来。”

著名诗人、谜语家王礼贤也有一首咏箸诗：“君子形骸掌上轻，眼前饕餮仗提擎。嗜心汉鼎双枪将，染指琼筵众瘦兵。食德无亏忘自我，居家有偶不单行。生平志信真堪范，何事代筹总沛情。”这首咏筷诗，可谓诗中有谜，谜中有诗，形象逼真，诙谐有趣。

随着对外文化交流，我国的筷子传到了西方，外国的民间也产生了不少咏筷诗。例如德国有这样一则：“哥俩一般高，见面不讲话，讲话就顶嘴，顶嘴就打架。”生动准确地显现了筷子的功能。

新书架

《威尼斯·美食·祈祷与爱》

韩澍东

寻找美食、感悟心灵、享受爱情，这不只是生活，更是生活的重心。从美国到意大利，变的是地址与国籍，不变的是优雅、质感的生活，放松、闲适的心境。

玛琳娜·布雷西是一位视觉、听觉及味觉大师，是当今世界上最懂得刻画自然美景与心灵风景的作家，她的美食旅游散文三部曲《威尼斯·美食·祈祷与爱》、《托斯卡纳乡村生活》与《西西里的夏天》，以描绘意大利悠闲、恬淡风情而为人熟知，《威尼斯·美食·祈祷与爱》更是其中最为畅销的一本。玛琳娜用最美丽的文字写就她的威尼斯生活，有如一次诱人的心动，她将这个世界上最为浪漫的城市，描绘得活色生香：湛蓝的海水、玫瑰色的晨曦、口红色的船椅、木质的吧台、月光下的码头、哼唱小夜曲的老船工、芳香四溢的面包店、带有阳光温度的樱桃……她也越来越热爱“荒凉山庄”，了解“意大利处世哲学”，享受“集市风韵”。威尼斯的空气似乎能穿透心扉，威尼斯的海风犹能拂去忧伤，玛琳娜在这里重拾烹饪的乐趣，饱享大快朵颐的舒服自在，感悟心灵的安宁和大地的包容，细细品味爱情的浪漫。

《威尼斯·美食·祈祷与爱》，优雅而俏皮，闲适而本真，品味美食，行走浪漫之城，结交乡邻四野……悠然自在。

随笔

长记性的文武之道

张文明

长记性，是河南地方土语。什么是记性？汉语词典里没有。有的只是记事，记忆力。将其用作记性解释，也能说得通。不过，其内涵中所具有的“强制性手段”却体现不出来。这，恐怕也是汉语博大精深缘故吧。

长记性，是从记事肇始。那天，我没跟父亲打招呼，就跑到小伙伴居住的农家玩，而且住了一宿，一夜没回家。怎么那么巧，偏偏那日河里淹死个小男孩，跟我年龄相仿。由于我是家中的独子，这一下可让家里人着了急！待我第二天走进家门时，老爹二话没说，照屁股就是一顿胖揍。连平日最疼我的姥姥和姐姐都没替我讲情！父亲一边打还一边唠叨：“我叫你不长记性！我叫你不长记性！大人咋说，出去要给人言一声，你就没耳性！”从此，出去干啥，我都对家人先禀报。算是长了记性。

等我为人父时，也用痛打教训儿子。我家

临铁路机务段住。儿子七八岁时扒了火车，被邻居发现，火急火燎地告诉我们：“恁家的孩子在扒火车哩！”这一下，我和妻怕了。我将孩子弄回，放倒床上，妻扒开他的裤子，按住双腿，我抡起布鞋就揍。妻吼道：“打，给我狠狠地打！看他还不敢扒火车？”也就是那一顿痛打，如今已为人父的孩子提及此事来，仍耿耿于怀。虽说我俩打重了些，目的就是让他长记性，让他一下记了几十年！

长记性，其实是个教育问题。是不是都要以“武力”相加呢？值得商榷，也是见仁见智的。

中国民间有“狠打才能长记性”的观点。我也是这种观点的体验者、实施者。然而，时代不同了，再用“棒打出孝子，娇养无义郎”那一套，恐怕就不大合时宜。比如，先父教育我，也不是一味地棒打的。我这一生，挨打就那么一次，更多的是正面教育。我爱读书写

字，是老先生讲出来的：“开卷有益。”“字是一个人的门面”，促使我在学习写字上下功夫。

我对儿子也实施了说服教育。譬如毛毡。遥想当年我考学时，不把考题看完就答卷。结果，答非所问，名落孙山。

儿子也跟我一样，毛手毛脚。我拿自己的教训对儿子说：“答题时，别慌张，一定要看清题意，然后再作。作完后，还要好好检查，看有没有错。凡是越作越麻烦的，一定是自己给搞错了，这时一定要细心。”我的前车之鉴，给了他警示，他升学时，收到了好的效果。大概，儿子曾对孙女说过这档子事，孙女问我：“爷，我爷升学那一年，就他一人全市数学考了个满分？”我说：“是，就你爷一个。”我给她讲起了往事……

由此看来，让孩子长记性也需“文武之道，一张一弛”。

王国钦诗二首

《历代倡廉养操诗选》编后

廉似春风操似河，春风活水庆云多。
清流有意滋兰蕙，好雨无声织锦罗。
席庙应怜贫女泪，江湖庆唱后庭歌。
甘棠旧曲黎民望，一卷新编问伐柯。

访西柏坡中共中央旧址

青山一座立丰碑，西柏坡前访翠微。
正气曾教天下折，新风再绽雨中梅。
游人影剪千秋画，旧址情留万里晖。
勿忘毛公双务必，征途望眼尽芳菲。

近年来从农村进城的务工人员猛增，电动车成了他们谋生的主要交通工具，没进城之前，他们在家乡的的土地上任意游走，可以说压根儿就没有交通安全的概念。过路口大都不看红灯，只看左右方向有没有过往车辆，什么礼让斑马线、什么借道通行，逆行时主动让行等，他们根本就没有那种意识。他们行车的唯一标准就是怎么快怎么走，稍有堵塞就会毫无顾忌地进入快车道、人行道甚至公交车道。

现今电动车与行人之间发生交通事故的起数已经远远超过了汽车。很多骑电动车的主，车技并不老练但却骑得飞快，遇到一点意外情况都处理不了，惊慌手乱就把人撞了。虽然事故造成的恶果没有汽车那么严重，但电动车撞行人有骨折的，有撞瘫痪的，也有撞死的。所以人们现在对非机动车道的认识，已经不能停留在传统观念上了，现在慢车道里全是“快车”。

妻从市场买回炒米粉和半篮子青椒，将青椒洗净、剁碎、撒上调料，待沥干控出水分，倒入炒米粉和凉白开，加盐调匀，盛入养水坛，十天半月，一道精致小菜便大功告成。这便是普通简约，无论喝粥吃饭、佐餐下酒，都堪称佳肴的辣椒鲜。

鲜，自古就是名肴。以鱼加盐等调料腌渍之，使久藏不坏，古代称为“鲜”。后来用作鲜的原料越来越多，飞禽走兽皆可，到如今，辣椒、扁豆、茄子等蔬菜都可做成鲜了。前几年，我到贵州尝过一道名肴，八宝小米鲜，是用小米为主要原料，以特有的糯竹蒸笼闷蒸而成，入口香糯细腻，回味绵甜。可见，鲜，已经进入不怕做不到，就怕想不到的发展阶段了。

翻阅旧籍，始知“鲜”典颇多。汉昭帝钓得蛟，长三文，龟御厨为鲜，骨肉青紫，食之甚美。隋时，吴郡出鱼，每将鲤鱼切片，撒盐，压去水，摊盘中，加拌有茱萸、橘皮与酒的饭于其上，一层鱼，一层饭，以箬封口，做成进贡的鲤



第11届Smithsonian杂志摄影大赛入围作品

商都钟鼓

别让电动车撞着

彭天增

如今人们常说，千万别被电动车撞了。一是有些骑电动车者撞了人就跑，有的迫于周围压力会与伤者周旋一会儿，但一有机会他们还会溜之大吉。二是他把你撞伤了还显得很有理，还会与你无止无休地纠缠。三是即使骑电动车者认错，也都没有赔付能力，要钱没有，要破车有一辆，伤者一方往往干急没办法。

笔者要特别说一下行人。电动车与行人间发生的交通事故，绝大部分是在车行道。首先，在车行道发生事故，行人先输理。交通法规有规定，车行道车辆优先，行

人属于借道，借道通行有法规要求，要优先让车辆先行。因为车行道车辆有优先的路权，你没有做到安全礼让，你就已经有错在先了。有些人有一种习惯认为，我是走路的，你车子撞了我你就得赔。不一定。你要是走在车行道让车撞了，在事故责任的划分、赔付金额等方面差别大着呢。反之亦然，如行人在人行道上走，骑电动车的就得优先礼让行人，就不能骑得那么快。不然出了事故你电动车就输理，就需承担全部责任。

为了高高兴兴上班平平安安回家，咱路上见了电动车趁早当心些。

知味

鲈

陈七一

鲈，一次就是四十陶罐。唐代鲈为常食，唐昭宗避乱逃到凤翔，取当地池鱼所做之鲈为菜。安禄山备受恩宠之时，常受御赐，有野猪肉焉。

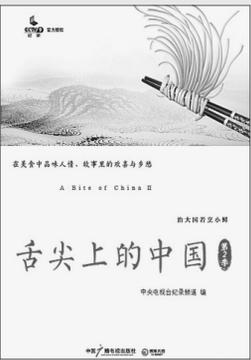
北宋年间，官员间送鲜成为风尚，诗人黄庭坚、梅尧臣曾为此作答谢诗。黄庭坚作《谢张泰伯惠黄雀鲈》，可见黄雀为鲈并非蔡京的首创。《清波杂志》卷五载：蔡府有屋三间，充栋皆是盛满黄雀鲈的坛子。遗憾的是，蔡京并没有吃到多少就倒台了。南宋末，诗人范成大在《桂海虞衡志》写道：“每岁腊中，人家造鲈，有宾客至，则设老酒、冬鲈以助动。”足见鲈作为美食，已入寻常百姓家了，对此，《梦梁录》有细载。

明清以降，鲈进一步民间化。蛟不可多

得，黄雀也非想有就有，材料开始多样化，多以蔬菜为之，也应了“归于平淡”的道理。如今不知道鲈的人肯定很多，不会做更是不必怪怪了，但不知道鲈国泡菜日本料理的几乎没有。知堂老人、从文先生都说过，民俗的整理非常重要，是一个民族的文化性格。食文化当然也在其中。

最后想起一个典故：陶母封鲈。说的是陶侃年轻时，在浔阳县为一名管理捕鱼设施的小吏，为孝敬母亲，将官鱼做成鲈，派人送到家中。其母“封鲈付使，反书责侃”：以官物见饷，非唯不益，乃增吾忧！对此，钟叔河说，健全的国民，有赖于健全的母教。这是题外话了。

连载



舌尖上的中国

岩鱼是制作雷山鱼酱的关键原料，这种鱼酱一年只能做一次，必须用最新鲜的辣椒，二荆条最好；新鲜肥嫩的生姜，主要用来去腥；木姜子又名山胡椒，是西南地区特有的作料，带有浓郁而神秘的香气；再加入大量的食

山东人最看重煎饼的质地和口感，煎饼入口回甘，但对人的咬合力是一个挑战。小炉子已经晾干，它烧出的第一顿饭将无比丰盛。今天，从大鱼大肉到家常小菜，煎饼几乎能包裹任何食物，丰俭由人，多寡随意。但对地道的山东人来说，最适合被卷在一张煎饼里的，似乎还是大葱。饼卷的演化一路精彩。向南1700公里，广东潮州的春卷，坠碾提拉，速度飞快。绿豆鲜、葱头白、虾仁鱼露，油炸后表皮焦酥、内瓤软糯。再向西1600公里，娃娃是贵阳女孩的最爱。烫面粉熟，个头小，却能装下20种素菜和四勺蘸水。从形态到内容，从神到形，饼卷的变化千姿百态，这看似食物们的自助旅行，追根溯源，其演变终究离不开人的流动和迁徙。山东到上海的鮑鱼，珠海到成都的石斑，广西到北京的蔬菜，昆明到新疆的菌类。今天的物流和今人的胃口，大大加快了食材的迁徙速度。路途之上，形色匆匆的已经不只是人，食物也在传播流转。聚散之间，衍化出不同的形态和风味。

·山东煎饼·
煎饼，是流行于山东地区汉族的

特色食品。以五谷杂粮为主料，摊制或薄而韧的面皮。食用时，卷上大葱或其他蔬菜、肉类。

蒲松龄曾特地为煎饼创作了一篇《煎饼赋》：“圆如望月，大如铜镜，薄似剡溪之纸，色似黄鹑之翎，此煎饼之定制也……若易之以蕉扇，则如秋练之辉腾；杂之以蜀黍，如西山日落返照而霞蒸……或拭鹅脂，或假豚膏，三五重叠，炙烤成焦，味松酥而爽口，香四散而远飘。”由此可见，煎饼在山东人心目中的地位。

在清代袁枚的《随园食单》中，也有对煎饼的记载：山东孔藩台家制薄饼，薄如蝉翼，大若茶盘，柔嫩绝伦。他还评论道，吃孔方伯薄饼，而天下之薄饼可废。意为吃过这种薄饼，天下所有的饼都可以弃而食了。

传说，山东煎饼起源于东晋时期的泰山。在唐末黄巢起义军经过泰山时，当地百姓以此相送。如今，煎饼已经成为鲁菜系中颇有特色的一道主食了。

第四节 行走千里，难舍家乡味

桥港村是贵州省东南部最偏僻的村庄。苗族女孩李建英正在等待一个幸福时刻，这是半年来父母第一

次回家。余高里夫妇在广东一家制衣厂工作，此次回家，是因为自家的八亩玉米到了收获的季节。他们是家中的主要劳动力，加上房屋修缮等杂事，夫妻二人可以与家人团聚半个月的时间。像这样的团聚，每年会有两次。这次回家，正值稻花盛开，来不及休息，余高里便准备给全家制作腌鱼。做腌鱼首先要做甜米。将糯米淘洗干净后，上灶蒸。等糯米熟透后，加酒曲发酵。再将稻花鱼剖净内脏，在灶上摆放整齐，用微弱的炭火熏烤一夜。现在需要借助空气和风力，风干与发酵将共同制造出特殊的风味。待鱼彻底脱水，糯米布解开菌丝、霉菌产生各种酶，使淀粉水解成糖，才能最终得到爽口的酸甜。最后，将甜米混合盐和辣椒，一同塞进鱼腹中。稻花鱼可以直接吃，也适合蒸或油炸。但不管用哪种做法，都掩盖不住腌鱼和糯米造就的迷人酸甜。然而，最具吸引力的食材还藏在水底。每年8月，桥港村上至年过七旬的老人，下到不满十岁的孩童，不分老幼全体出动，不厌其烦地翻开溪流底部的每一块石头，大家都在寻找同样神奇的美味——爬岩鱼。爬

盐，保鲜提味。半个月也是制作鱼酱的周期。乳酸菌和酵母菌促进香气的生成，挥发性有机酸，滋生出鱼酱独特的酸味。苗家最骄傲的调味品，就是这样炼成的。一勺鱼酱，足以让最平常的食材陡然变得酸楚动人。这是一年中最美味的团聚，也注定是一顿百感交集的晚餐。女儿对于父母此次回乡感到开心，又深知这样的团聚终有离别时刻。在中国农村，6100万孩子的成长没有父母陪伴，这个数字相当于英国人口的总和。这些孩子，被称为“留守儿童”。李建英和哥哥给父母准备了一小坛鱼酱，清晨5点，分别的时刻到了。临行前，父母叮嘱孩子们不要太想念他们，在家要照顾好自己，好好吃饭。这坛家乡味将被带往1000公里外的广东中山。也许有一天，它会以新的形式在他乡重现。千百年来，食物就这样随着人们的脚步不停迁徙、不断流变。无论脚步走多远，在人的脑海中，只有故乡的味道熟悉而顽固。它就像一个“味觉定位系统”，一头锁定了千里之外的异地，另一头则永远牵绊着记忆深处的故乡。离开40年后，华侨程世坤回到了家乡——福建泉州。

泉州，位于中国东南部，是古代海上丝绸之路的起点。祖籍泉州的华侨分布在120多个国家，数量接近800万，几乎与泉州的常住人口持平。隆重的祭拜仪式完成了程世坤对家族的回归。在这里，宴请乡邻被称作摆桌。任何重大的事情，只有通过摆桌，才能顺理成章地宣告确立，中断了几十年的相识和旧情重新接洽，瞬间让一切回到从前。过去几十年，程世坤在美国农场做工。这次，老人决定回乡定居。召唤他的，不仅仅是亲情，更有熟悉的味道。在泉州，在福建、中国台湾，甚至东南亚的华人中，这种味道被称为“古早味”。大厦门海边的沙土地里，有一种著名的特产，它们貌不惊人，但几乎全部出口海外。这种特产就是沙土萝卜，它们的含水量接近90%，入口润滑、毫无纤维感。猪肉八分肥两分瘦，带皮最好，切寸段，与香菇、海蛎、虾仁同煮。肉的丰腴、萝卜的清甜、米粒的饱满，成就了最让泉州人欲罢不能的萝卜饭——一种简朴而丰饶的主食。半生闯荡，带来家业丰厚、儿孙满堂。行走一生的脚步，

起点、终点，归根到底，都是家所在的地方。这是中国百姓秉持数千年的信仰，朴素但有力量。甘肃丹凤牧场，老谭夫妇准备向下一站进发，又是一次千里跋涉。东海，夫妻船满载着对收获的盼望，再次起锚。宁夏固原，回乡的妻亲们开始收割自家的麦子。这是剧变中的中国人和食物比任何时候都走得更快。无论他们的脚步怎样匆忙，不管聚散和悲欢来得多么不由自主，总有一种味道以其独有的方式，每天三次在舌尖上提醒着我们——认清明天的去向，不忘昨日的来处。

·古早味·
“古早味”一词在福建与台湾地区用得比较多，是闽南语中对老味道的统称，最早用来形容食物，如今则用来表示“令人怀念的味道”，如古早味的店铺或房子等。

古，是指过去。由于当时生活条件、交通限制与食品工业水平不发达等因素，人们往往用腌渍、风干的方法保存食物，做法单一，但保留了食物本身的质朴味。

味，不单是指饮食的味道，还包括趣味、人情味等。