

灯下漫笔

吃醋

◆ 郭巍然

我有一个老家是山西的朋友。每次去山西，回来必带两样东西，一样是荞麦面，一样是醋。

醋是在家庭作坊里买的。古时的山西几乎家家有醋缸，人人会酿醋，今日虽不及彼时之盛状，但酿醋作为一门手艺传承下去，亦非难事。

一进作坊院子，空气里弥漫的酸味直冲鼻子，那味道是在一个密闭的房间煮了一锅醋。爱醋的人若闻此味，必是欢喜得不得了。进了酿醋的房屋，酸味更胜一筹。猛一进去，不单是嗅觉，就连眼睛也被酸得睁不开。酿醋的老丈拿着勺，翻拌着铺在地上的原料，高粱面掺杂着麸皮，地面温热，翻拌持续不停。近处是一口大锅，置入一定比例的水，放原料蒸煮。这是第二道工序。里屋是发酵的场所，温度更高些。五月早晨，此地还微凉，屋子里烧着炕，以维持发酵所需的温度。几排大缸密密地放置，上面蒙着一层布，被处理过的高粱面和麸皮在里面悄悄地发生变化，这一发酵过程需要近半个月时间。出了里屋，门边几口大缸里进行的是最后过滤成醋的工序。老丈口音浓重，我并未听清他描述的详细过程，但总体工序即是如此了。待了片刻，我还是无法适应醋酸味对眼睛的熏蒸，便出了屋子。而老丈仍在细心地翻拌着高粱面和麸皮，头也不抬一下。

中国人酿醋以山西为根本之地，晋人酿醋历史已逾3000年。有人统计，山西人年均食醋量为全国之首，可达18斤，家家户户每餐饭桌上少不了的是醋壶。古时称醋为“醯”，因山西人喜吃醋，擅酿醋，因此过去还被称为“老醯儿”，而“醯”与“西”字同音，这更是巧合。喜食醋，大概与山西的地理环境有关。其气候和土壤适合粗粮生长，粗粮面食搭配醋食用，有助消化；水质偏硬，食醋可起中和作用；烧煤量大，空气里一氧化碳浓度高，食醋有助排毒……然而如此种种说法都是对千百年前而成的习惯的猜测，以古论今，有失妥当。我想，在遥远的过去，食醋的习惯早就从山西那棵大槐树下生出，随着迁移的人群，开始在中华大地上绵延四散了吧。现在，食醋已不仅仅是山西人的专属了。

我非晋人，但我也爱食醋。除了米醋和白醋我都爱。米醋直酸，这种酸多少遮掩了食物的味道，有些喧宾夺主。不过我所吃过的米醋多是老家人亲自酿造的，味道虽过于酸，但那一罐子浓浓甜甜的情意却怎么也隔不去。白醋最难接受，醋酸味冲鼻，实在无法做烹饪之用。

常吃的是镇江醋和山西醋。清朝袁枚曾品鉴镇江醋：“镇江醋颜色虽佳，味不甚酸，失醋之本旨矣。”镇江醋为香醋，味道确实平和些，山西醋是陈醋，味道相对浓郁。不同的醋有不同的吃法，饺子蘸醋，用陈醋为妙。海鲜蘸醋，以香醋为佳。去年友人送来一瓶柿子醋，做汤放入几滴，立刻锦上添花，或是夸张地说，一滴就能挽救一锅做坏的汤。柿子醋却不适合蘸饺子吃。

只要有酒的地方就有醋。英国因盛产啤酒，较流行麦芽醋，德国、法国常酿葡萄醋，日本酿醋原料更是奇特，有用马铃薯酿的“命醋”，也有用洋葱酿造的洋葱醋。

细想，我简直嗜醋如命。河南农村办宴席，最后一道菜是西红柿鸡蛋汤，俗称“蛋羹汤”，这是我最爱的一味汤。这汤若少了醋，就没有可吸引人的地方了，而我还常在原汤里多加几勺醋，如此才过瘾。洛阳水席是我最爱，道道酸酸辣辣的汤，欲罢不能；喝羊汤放醋，喝胡辣汤也放醋，吃火锅偶尔也蘸醋；吃蟹蘸醋，基本是在喝醋；母亲做的香辣虾，本来色香味已俱，我偏要再蘸醋来吃；长途坐车归来，胃里难受，要喝上一碗兑温水的醋才能平复肠胃。在柬埔寨吃米粉，寡淡的口味，加了盐，却死活找不来醋，焦灼的心犹如沙漠旅人找不到水。在斯里兰卡吃龙虾，号称锡兰国顶级厨师掌勺，然而少了醋，什么都暗淡无味，抱着的一线希望向服务员索醋，端上来的却是一碟白醋，扫兴之极……以至于现在回想此餐，记忆里只剩那一碟白醋刺鼻的气味，美味荡然。后来我暗下决心，以后外出游玩，要自带一小瓶红醋，以随时解除心中醋瘾。

意大利的巴萨米克醋可谓醋中贵族，顶级传统巴萨米克醋至少需在水桶中存放12年，产量极为稀少，每一滴都是浓缩的精华，风味浓郁，黏稠如蜂蜜。主要用于开胃前菜、面食、主菜、奶酪、甜点或是雪糕的调味上。

行文至此，关于醋的记忆件件被勾起，才发现自己对醋的喜爱简直到了偏执的地步。但这也并非后天养成的习惯，如我不到三岁的女儿，中午吃虾，也竟高举着碗问我一些醋，她可不是蘸着吃，而是直接拿勺子舀着喝了呢！嗜醋，看来是一件刻在了基因里的事啊。而这段基因的刻制，一定是在某个遥远的过去，在太行山脚下某个静谧的村子里，在某个随风摇摆的高粱穗里，悄无声息地发生的……

灯下漫笔

到成都去看杜甫草堂的愿望，非常强烈！在我的印象里，杜甫就是一位饱经忧患的长者，额头上刻满岁月的褶皱，眼神中满是对民生的热切关注。那一声声沉郁的叹息，挣脱诗句的平仄，总是时时回响在历史深处。

杜甫草堂位于成都西门外的浣花溪畔。公元759年冬天，为避“安史之乱”的战火，杜甫从陇右入蜀辗转来到成都。在好友严武等人的慷慨资助下，杜甫在浣花溪边搭建起了茅屋。从此，他暂时停下漂泊的脚步，在川中有了属于自己的春天。

步入正门，门楣上的“草堂”二字遒劲有力，分外醒目。两侧的对联“万里桥西宅，百花潭北庄”（出自杜甫的诗歌），巧妙地揭示了草堂的地理位置。沿着中轴线前行，大廡、诗史堂、工部祠三座主体建筑，依次出现在我的眼前。

“廡”，就是官署，是古代地方官吏的办公场所。“大廡”，即“大办公室”。公元712年，杜甫出生在河南巩县，从小生活在“奉儒守官”的仕宦家庭，希望自己能够辅佐君主、报效国家。然而仕途坎坷，他终其一生都未得重用。流寓成都时，杜甫被好友严武举荐，曾担任“节度参谋、



春山胜事图(国画) 沈钊昌

荐书架

《出仙入凡说封神》：解说中国神话传统形象

◆ 胡文骏

姜子牙的历史地位经过了哪些曲折变迁？神秘散仙陆压与陆西星有何关联？哪吒何以成为“魔童”？黄飞虎与关羽的形象有何相似之处？苏妲己只是“红颜祸水”吗？南开大学讲席教授陈洪的新著《出仙人凡说封神》日前由人民文学出版社推出。该书以严谨严肃的学术研究为基础，以深入浅出为宗旨，揭示了《封神演义》深层的、有趣的内蕴。

《封神演义》是影响力仅次于《西游记》的中国古典神魔小说代表作。其中神魔世界的阐教、截教两派，与人间的商、周两派，四股势力交织，姜子牙封神故事与武王伐纣历史融合，情节跌宕起伏，神仙斗法场面充满想象。这部小说看似通俗，却有着相当丰富、复杂的文化内涵。

随着电影《哪吒之魔童闹海》的热映，哪吒成为当下火热的IP。作为同时出现在《西游记》与《封神演义》的人物，在《西游记》中他能给读者留下深刻印象的情节几乎没有；而在《封神演义》中，“哪吒闹海”的知名度毫不逊色于孙悟空的“大闹天宫”。哪吒的“剖腹剔肠，剜骨肉还于父母”，为报仇追杀其父李靖的情节，都是极其惨

烈大胆的——在封建礼教的牢笼中，实属意义非凡的“异数”。在分析哪吒形象的缘起、演变时，陈洪介绍，哪吒是早期印度佛经里一句咒语的发音，传入唐朝的佛经里，有一个“人格神”叫哪吒，是北方天王毗沙门的一个侍从，也有说是他儿子或者孙子的，没有统一说法。一直到晚唐，才开始有关于哪吒的故事。到宋朝，哪吒变得复杂起来，这表现在两个方面：一是他与父亲的关系，二是他的莲花化身。现在熟悉的哪吒莲花化身的形象、他把骨肉还给父母的故事，都是在宋朝的传说中出现的。同时，宋朝的佛教有一派叫禅宗，曾讨论“假如哪吒把骨肉还给了父母，那这个哪吒还存不存在？”这其实是在思考人的精神和身体之间的关系，翻译成现在的意思，就是“灵与肉”的关系。宋代禅宗认为，哪吒虽然把骨肉还给了父母，但精神依然存在，之后就变成了哪吒自己是莲花化身。到了明朝《封神演义》时代，哪吒还骨肉给父母、莲花化身的故事已经相当生动，所以被写进了小说。

对于蛇我并不陌生。童年里，有蛇怕，更有蛇趣。老家村东有一条蜿蜒的大浪河，河两岸无数的洞穴里，藏着神秘，伸手一掏，就能掏出一只蟹来，幸运时还能牵出鳖。然而蛇也痕迹其中。有一年夏，我到河里洗澡，把手伸进一胳膊粗的洞穴里掏螃蟹，五个手指一合拢，感觉滑溜溜的，以为捉了鱼，心正要喜呢，又觉得不妙：咋这么长呢？拽出洞口七眼一看，竟是条蛇，“哎呀”一声猛地一甩，甩出老远。心慌慌跑回家，喘吁吁说给父亲听，父亲没听完就哈哈大笑，说不怕，水里的蛇大多无毒。我怦怦直跳的一颗心才复归平静。

吾乡河中，常见一种蛇叫青水漂，青蛙一样的颜色，在水里游来游去，也能漂浮在水面上一动不动，看上去像死了一样。稍一受惊，刺溜一下隐入水中不见了。

蛇吃虫吃鸟，有时还爬到树上吞食鸟蛋。20世纪60年代，我家住房是土打草房，墙壁上留有不少墙窟窿，麻雀常在离房脊不远的墙窟窿里做窝孵蛋孵雏。也是一年夏，两只麻雀在靠墙窟窿不远的一棵树上，长时间对着墙窟窿喳喳叫个不停，父亲感觉出异样，叫大哥搬来长梯子登上去察看，果然发现有一条花斑蛇，正在里边吸食麻雀蛋，大哥小心翼翼，用一把铁钩子把蛇钩了出来。到现在我也不明白这条蛇是怎么爬进去的。

有一种蛇学名蝮蛇，土灰色，我们叫它“土谷蛇”。母蛇身子粗笨，像布口袋，乡人又特别称之“土布袋”。这种蛇常隐在地凹间，匿在禾根儿处，庄稼不收，难被发现。见人了也不像其他蛇慌着逃，而是缩作一团，等人去捉，冷不防咬你一口。我父亲曾在地里逮住过一条土谷蛇，把它泡到一坛酒里，那酒就成了药酒，有客来家，父亲景仰地倒上几小盅，让客人抿上几口。父亲说，用这种蛇泡出来的酒祛风通络，可治七伤损伤。

有一年，我六叔割麦，镰刀误伤了土布袋，那蛇伸头一叨，六叔胳膊立马肿了，不消一个时辰，

穿越草堂的那一声呐喊

◆ 王 剑

检校工部员外郎”一职，但这只是个挂名的虚职而已。因此，杜甫即便有办公室，也不会太大。我想，所谓“大廡”，不过是后人的一种良好愿景，昭示着人们对杜甫诗歌成就和理想抱负的肯定与尊崇。

再往前走，就是诗史堂。杜甫存世1400多首诗歌，真实地记录和反映了唐朝由盛转衰的历史，涉及社会动荡、政治黑暗和人民疾苦等内容，被誉为“诗史”。诗史堂也因此得名。诗史堂内，陈列着杜甫的铜像，杜甫面容清癯，眼含深情，眉目之间全是对时代的深刻洞察和对国家命运的忧心忡忡。

穿过一座廡门，就到了工部祠。柴门二字，由著名画家潘天寿亲笔题写，“万丈光芒，信有文章惊海内；千年艳慕，犹劳车马驻江干”，匾额和对联悬挂其上，更显古朴典雅。

工部祠是用作祭祀的殓殿，青瓦突檐，素面无饰，给人一种朴素庄严的感觉。祠内设有神龛，杜甫塑像居中，两侧分列着宋代诗人陆游和黄庭坚像。陆游和黄庭坚是杜甫的“铁粉”，他们与杜甫在忠君爱国思想上有共鸣，在诗歌创作上对杜甫有推崇，于是组成了文学史上高配

的铁三角。我注意到，工部祠前面的院子内种植了蜡梅、罗汉松、桂花、茶花、紫薇等花木。隆冬时节，蜡梅的清香更为工部祠增添了几分幽雅的兴趣。

举目望向东北方，一座竹篱为栏、黄泥涂壁、茅草做顶的农居若隐若现。这就是大名鼎鼎的“茅屋”。只见一道低低的柴门面溪而开，溪流蜿蜒而过，岸边种植着花卉。篱边有一棵楠树，院中有一眼水井，卵石随意地铺在院中。“花径不曾缘客扫，蓬门今始为君开”。杜甫当年多少次倚靠在柴门边，盘盏浊酒，迎送朋友，畅叙别情。

从整体布局看，茅屋分为堂屋、书屋、卧室和厨房几个部分。堂屋居中，宽敞而明亮；左右两边分别是卧室和书房，简单而紧凑。东面靠边的是厨房，虽然简陋，却也充满了生活的气息。走进杜甫的书房，一种清苦之感扑面而来。书房中仅仅摆放着一张书桌、一把椅子，桌上的竹筒里插放着一只毛笔，一卷书静静翻开，上面落满了灰尘。然而就在这样清苦的环境中，杜甫在不到四年的时间里，竟写下了240多首优美的诗篇。著名的《春夜喜雨》《茅屋为秋风所破歌》《江畔独步寻花》等诗篇，就是在这里诞生。

人与自然

春到郑州第一鲜

◆ 李学然

当第一缕春风越过黄河，轻拂着河右的山水，当最后一瓣梅花从枝头落下，当含着水韵的柳哨声响起的时候，针尖似的韭芽带着对天空的向往，就从被春天唤醒而刚刚变得松软的泥土里钻出来。一场夜雨后，韭芽伸展开来，茎如青玉叶似翡翠，一兜一兜的初生韭菜，铺成一丛丛的绿，随着春风轻轻摇曳，摇曳成了老杜的五言诗句。

在中原腹地的郑州，韭菜并不是春天到来后第一个被端上桌的时令蔬菜。立春过后，最早端上桌的时令蔬菜当数荠菜，紧随其后的有菜薹、豌豆尖、榆钱儿、香椿芽、春笋片、水蒿苗等。单论时间，荠菜当被称为“春天第一鲜”，可人们更愿把荠菜视为野菜，似乎不太愿意称它为“蔬菜”，至少不愿意把它视为春季蔬菜的代表，加上荠菜的香气浓郁了些，和郑州人淡然的本色不是很相称，所以在郑州，人们舍不得把“春天第一鲜”的美誉送给荠菜。

菜薹倒是最正宗的蔬菜，菜薹炒腊肉在郑州菜里是排得上名号的，春节待客，大多数人家会炒上一大盘，但菜薹的水汽大了点，细品时还带有一丝青气和几近于无的微弱味，所以它也算不上是“春天第一鲜”。至于豌豆尖、榆钱儿、香椿芽、春笋片、水蒿苗等，较之荠菜，在时间上不占优，在代表性上不占优，在口感上也没有共识性的优势，自然也难以担起“春天第一鲜”的名号。

初生的头茬韭菜最为鲜嫩，颜值高营养丰富，口感又好，吃一口，质朴明净的清香既绵柔又醇厚，绕在唇齿间久久不散，不乘单一星半点的辛辣味，吃多了，连打出的嗝都带着清甜的气息。韭菜如佐以鸡蛋或小河虾来炒，能鲜

家逮有土谷蛇，他筷子一夹，两根手指头一捏，大摇大摆地走了。他养蛇，蛇养他。他说他一辈子吃香的喝辣的，活得自在自在，都是拜托了蛇，是蛇赐给他的，他感谢蛇。至于他把蛇卖到了什么地方，没有人知道。几十年间，从未听说他被蛇咬伤过，仿佛他生来就不怕蛇。

1993年冬我在尧山小住，同宿的小吴向我讲了一个故事。他家在西北山，房后是山坡，鸡窝长年搭在山坡的土台上。每每听到老母鸡“咯咯咯”一叫，家人就知它下了蛋。有一年却出了怪事：只听鸡叫，窝里看时，不见蛋影。连日如此。家人心下犯疑，暗中观察，发现是条蛇在鸡窝里出没。鸡下过蛋后，蛇从暗里窜出，一口把蛋吞进腹中。然后游到一边，寻块干硬的地方，卷起身子，驾轻就熟，把腹内的鸡蛋摔烂后，逍遥而遁。

蛇的狡猾小吴气炸肺腑。他心生一计，到河滩里找来一块酷似鸡蛋的光滑卵石，翌日，待鸡从窝里蹦出，小吴迅速取出热蛋，把暖温的卵石放了进去。下过蛋的鸡摇到前院，一如既往，频繁地叫着邀功。而蛇听到鸡的“咯咯”声，亦不失时机，疾窜而出，一张口吞食了卵石。这口“美餐”，让这条蛇付出了生命的代价，它咽下去后，立马感觉不大对头，还未爬到硬地方，便裹腹撑了起来，一次比一次用力，一次比一次猛烈。直到把皮肤撑烂，把肚皮撑绽，血流满地抽搐而死。恐怕到死，它也不明白是哪里出了差错。

村西头的孟爷老伴死得早，因是一个人，队里看庄稼，都是派他去。他有根旱烟袋，烟袋杆和胳膊一样长，点烟时得用长麻杆。别人的旱烟袋都可拐在腰间，他得时时拿手里。我说，孟爷，你这烟袋咋恁长？孟爷说，防蛇哩！我不明底里，长大了方明白，乡间野地蒿草没膝，蛇虫出没，用长长的旱烟袋，可拨拉草棵惊跑它们，尤其是蛇，最怕烟油子味儿，大老远闻见，就甭得没影儿了。