

食粥记

张宪光

故乡的家常食物，除了咸菜之外，多以本色为主。葱、姜、蒜、辣椒、花椒等辛辣之物，自然是必备的，却不是菜肴的主调。牛羊肉的做法如此，各类面食也是如此。关于煎饼和羊肉，我在之前略略说过一些，这里且说说粥吧。

味蕾如方言，保留了一个人地域的印记，以及代际印记。我这一辈人多是在“咸”中长大的，小时候最常吃的是各种各样的咸菜。在我的印象里，四十年前的农村似乎家家都是咸菜加稀饭，端着一碗稀饭，夹上两筷子菜，边吃边唠。稀饭的式样不多，咸菜的品种不少。大嫂会腌制各种各样的咸菜，雪里蕻、萝卜干、不盬、韭菜花等等，味道很不错，却不如山里腌得好。我的老家在沂蒙山区的一个小山村里，大嫂的娘家也在那块附近，老家来人，总是带来饱满的花生，带着白霜儿的柿饼，以及栗子、核桃之类的山货，也带来一些咸菜和韭菜花。记得有一种老咸菜，腌得黑乎乎的，煮过以后，切成薄片，就粥吃，滋味尤为绵长。大嫂说，那种老咸菜是用腌疙瘩——即茺菁——腌制，腌得时间长，用盐重，且要用腌咸菜的汤汁来煮透，味道方佳。老家带来的韭菜花，也是最美味的，有的是单纯的韭菜花的味道，有的则加进重重的辣椒，总是将韭菜花磨得细细的，粘稠润泽，辛辣可口。很多年过去了，再也没吃过这么好的韭菜花，而那墨绿或金黄的色泽依然在眼前。粥白，咸菜黑，韭菜花黄，翠绿梧桐浓浓的树阴，以及蝉声，组成了小学时代食粥的忆境。

咸菜吃得多，因为肉菜匮乏。粥，也多是稀粥，虽不至于“浩浩乎白米浑汤，水光接天”，也是以水取胜。烧一大锅水，水开了，下上些玉米面或白面，就是一锅粥，鲁南称之为“糊涂”。有人写作“糊饭”，不知何所据。古人多为粒食，以米麦细屑作粥实为饮食方法上的一大进步。到了宋代，就已经有了小米粥、绿豆粥、玉米粥、红薯粥种种详细名目。小米粥四季皆宜，记得中学以及大学的食堂里每天都有，用那种次一等的小米，大火熬煮，很烂，味道不敢恭维。记忆中还是老家的小米好喝，都生长在山间隙地上，饱满充实，醇厚有味。此外，金乡县出产一种贡米，产量有限，煮粥极佳。

诸种粥皆以当令为好，绿豆粥宜夏，玉米粥宜秋，地瓜粥宜冬。至今思来，冬天的地瓜干粥是最令我念念不忘的，就像郑板桥说的，“煮糊涂粥，双手捧碗，缩颈而啜之，霜晨雪早，得此周身俱暖”。每到秋天地瓜收获的时节，整个田野都是繁忙的农人，老人孩子齐上阵，将地瓜按大小分成堆，清洗后用一种有利刃的工具擦成地瓜片，然后一片片晒在野地里。晒干了，将它们收回家里，就是过冬的主粮。地瓜干可以打面，酿酒，烙成煎饼，也可以煮粥。煮粥时，先将地瓜干掰成小块，再加进些黄豆、小豆、豇豆、花生或者其他配料，置火炉上猛烧。等锅开了，再小火烧一段时间，待到将豆子煮烂，下上面粉就好了。三十多年前，地瓜干是一种重要的食物，地瓜煎饼一度是许多人的主要食粮，现在似乎不经见了。地瓜干粥也久已没有吃过，那清淡的滋味甚至变得丰腴起来，让人念

我小的时候，每年春节前，就是腊月里吧，都要被母亲逼着去一户人家“春”一次米粉。这里说“逼”，一点也不夸张。我是没有办法，不去不行。那时小，不听话就得挨揍。我们那地方，一到春节，家家户户都要“春粉子面”。“粉子面”就是米粉。春粉子面要去一个专门的地方，其实就是一个私人经营的加工厂。我去的那家在公园门口的老街上，门朝北，一间土屋。门是有门窝子的那种老门，一推“吱吱”作响，进门一间空屋子，地上翻着白土，凹凸不平。沿西墙一溜，算是作坊。一根横木，被两根麻绳高高地吊在房梁上，脚下一个大石，右脚下方便是“碓”，——一根粗方木被支着（三分之一处有一个支点和木轴），正前方就是“臼”。粗木的顶头“樨”了一个竖柱。一个男人，就站在那块大石上，上身趴在绳子吊着的横木上，右脚一下一下踩那方木的一头，方木蹶起，脚一收，顶头的木槌便砸在那石臼里，臼里的糯米便被反复捣碎，最终变成米粉。这是一项辛苦的工作。单调，乏味。春粉子面不知为何总是在夜间进行，而且这个季节，都是阴湿多雨，小雨不阴不阳，不紧不慢，渐渐沥沥，能连着下好几天，把个地上和空中弄得黏黏糊糊，人的身上都透出凉气。这个时候，井水都能浸得骨头缝疼，而我的妈妈，不畏辛苦，累出几十斤糯米，在一个大木盆里淘洗，洗得满院子都是水。之后把淘好的糯米放在那里“酥”，要“酥”一夜带大半天，才能“酥”好。后来就是我的事了，

想不已。我想，那一定是记忆这个魔法师在作怪。

除了地瓜干粥，豆腐粥亦简单而有余味。做豆腐粥，先将黄豆洗净晾干，然后用杵臼捶扁——这是我常常要干的事；村子里还有碾的时候，放在磨盘下面滚一滚，效果最好。豆腐做好后，放进烧开的锅里煮个几分钟，下上面，豆腐粥便做好了。也可以加入梗米或碾碎的小麦合煮，自是另一种风味。桂馥《札朴》所记鲁地乡里旧闻，说将大麦和豆煮称之为麦饭，供哺食，小麦屑和豆煮称之为麦粥，供朝食，则豆腐粥或即麦粥。《世说新语》记载石崇与王恺斗富，王恺每每不及，令其感到扼腕的三桩事中两桩与食物有关：一是石崇家的豆粥“咄嗟便办”，一是石崇家的韭菜花到了冬天还供应如恒。没想到我们小时候用来果腹的豆粥与韭菜花，古时曾是富豪权贵们桌上的“奢侈品”。不过石崇家的豆粥，究竟是黄豆粥，还是红豆粥，不好说。苏东坡《豆粥》诗云：“地碓春杭光似玉，沙瓶煮豆软如酥。”指的似是红豆梗米粥，至于“又不见金谷敲冰草木春，帐下烹煎皆美人”两句，则属于对富豪之家煮粥的诗意想象了。桂馥还提到寒粥，即炒面，生吃噁人，亦有人嗜之。高中就读县城时，有些同学就带着炒面来上学，用开水冲泡以佐饭。

鲁南一带，“粥”特指一种食物，系用小米面、黄豆面等混合熬成的糊状物，莹白如玉，入口醇香软适，城镇及集市上皆有售；亦称“白粥”，但与江南的白米粥不是一回事。我有一个小学同学，家里就烧这种粥，半夜即起，烧上三四缸，在镇子

中心的四岔路口卖。据我这位同学的家里人讲，小米、大豆的比例一般是三比一，倘是五比二，风味则更佳，若是对半开，则最佳。这种粥在山东以外的地方不多见，烧的时候先将豆汁烧开，然后加入过滤的小米水，搅拌均匀成。这个过程说起来容易，其实是个技术活儿，火候要掌握得好，没有糊味，好的粥喝完不粘碗。寒冬大雪天气，家里来了客人，早上会用保温的容器到街上打粥，香喷喷的，热乎乎的，再配上油条、菜包、肉包，以示尊重。与粥同时叫卖的，还有一种“辣汤”，以面筋、海带、豆腐等为原料，用胡椒、水淀粉烹制，味道鲜辣爽滑，也是一种常见而有特色的食物。“粥”清淡，“辣汤”浓烈，各有其长。

说到美食，有一种似粥非粥的“糝”很值得一提。“糝”字俗读作“sǎ”，据说来源甚古。《礼记·内则》云：“糝：取牛、羊、豕之肉，三如一，小切之，与稻米（稻米二，肉一）合以为饵，煎之。”这里的标点是我妄加的，也许更贴近文字的本意吧。直到现在，临沂、济宁一带糝汤的做法与之相似。糝的底汤要用老汤，肉都是很小的碎丁，有鸡糝、羊糝、牛糝之别。在济宁工作的时候，多次去小摊品尝过鸡糝，往往是先打一个鸡蛋在碗里，用舀子舀出滚沸的糝汤冲泡，佐以饼饵，味道鲜美。临沂糝汤极有特色，羊糝尤佳，似更胜一筹。

粥品中地位比较重要的，当属“腊八粥”。每年腊八时，大嫂也会煮上一大锅粥，加入红枣、梗米、玉米糝以及各种豆子，比平时的粥烧得厚而稠。震钧《天咫偶闻》说：“都门

风土，例于腊八日，人家杂诸豆类为粥。其果实如榛、栗、菱、芡之类，矜奇斗胜，有多至数十种，皆渍染朱碧色，糖霜亦如之，钉饭盘内。”唐鲁孙回忆腊八的散文，也特别说到北京腊八粥的考究以及粥果的多样。农村俭素，没有什么粥果，但仍是一件饶有趣味的事。

粥以清淡为上，“莫言淡泊少滋味，淡泊之中滋味长”，寒素之家离不了，而“都邑豪贵人会饮”，也常常要继之以粥。白粥有白粥的好，清淡养生，不过也没必要贬低“咸粥”“荤粥”。这就好比不同的诗风，你固然可以推崇陶潜的平淡自然，但是李白、李贺的雄奇瑰丽也自有其妙处。这几年沪上颇为流行广东粥，“潮粥府”“潮汕海鲜砂锅粥”之类的招牌随处可见。粤菜精致，尤擅于煲汤，不过对习惯了清粥的北方人来说，广东粥的重口味往往不太好接受。但如果有兴趣，多去尝试几次，我相信你也会被它迷住。瘦肉粥调和荤素，海鲜砂锅粥包容海错陆珍，味道有些层次复杂，境界有些不同的。前段时间出差一次，吃了一顿虾滑粥，真是美味极了，至今还觉着齿颊留香。

古人诗云：“侵寻老境筋力异，宿昔百嗜今一无。”我还没老到那个地步，可是也渐渐尝到了一点老、病的滋味，饮酒食肉稍微过量，肠胃便要闹意见，故而食粥的时候越来越多了。写这篇文章的时候，我在山中小住。冬至那天晚上，迎着微寒的山风，到翁家山一家酒馆小酌，叫了一个羊肉锅仔，半斤太雕，桌边是店家那条将脖子放在我腿上的黄狗。微醺之后，走在满觉陇路的下坡上，幽寂寂，星子满天，树木苍然。恰巧大哥大嫂打来电话，说起以前老家过冬至的情景。那时总是要买上一段羊腿，用铁锅炖，煮上一锅羊汤，或者买只老母鸡，用钢精锅炖，把羊肉、鸡肉细细地拆了，每人分一碗，傍晚饮酒说话。那时候，饱餐羊肉，品享鸡汤，不是常有的事，食粥更日常而亲切。山上清静，精致的餐馆也有几家，只是没有粥馆，于是便想下山去，回家煲上一锅红糯米粥，——因为地瓜干粥毕竟难得了。



笔会

灶头
(国画)
张仃

碓米和腌菜

苏北

母亲一般会在早晨搓一回汤圆。新粉的汤圆多为实心的，每个汤圆都有乒乓球大小，洁白，糯软。我起床后，一掀开锅，一股热气涌了满脸，之后就见那白白胖胖的汤圆浮在汤里。我一碗盛上六个，每个用筷子夹成四块，一块一块地蘸着白糖吃。那个糯啊，那个甜啊，最后喝下那原汁原味的汤，不一会儿就肚大腰圆了。

大年初一早上，母亲开始包带馅的汤圆。馅有猪肉和豆沙的两种。豆沙是经过反复淘洗的（细腻无比），之后拌上猪油和白糖；而猪肉馅的，干脆就是两块切成拇指大的生猪肉。汤圆出锅后，脊骰即站（即饱满圆润），一个大碗才能装三个。我每每吃到这汤圆，就心花怒放，有一种无以言表的快乐和冲动。刚出锅的豆沙汤圆极烫。要小心，一口下去往往汤圆皮叮在嘴唇上，能把嘴唇皮烫破了。就要小口咬，细心地对付它。这样四个大汤圆一吃，那才叫个过年。之前所有的辛苦都一扫而光了。

腌菜也是辛苦的事。因为这些事都得是入冬的季节去做，每到秋尽冬

来，农村便会有人挑了许多大白菜到城里来卖，母亲便要买上一担。这是每年必做的事，也是日常的工作。一个乡下人把一担大白菜挑进我家院子，家里马上就乱了套，一院子铺的都是菜。太阳好的话，晒上一天，将菜根上带的大泥块搽掉。下一步就是洗菜。这可不是一棵两棵，这一担菜有上百斤，要腌上一大缸。我的任务是到井上挑水，倒在一个大澡盆里，这时全家动员，开始洗菜。洗得满屋三间都是水，到处都是湿淋淋的，院子里连鸡都没地方待，缩头缩脑，探着爪子小心地走着。母亲穿着胶靴，忙前忙后，把洗好的菜晾在院子里早就拉好的绳子上，一院子的菜都滴着水。

洗菜真是痛苦。那个水冷哪！那个时候的水为什么那么冷？手伸进澡盆仿佛伸进油锅，整个手都快要冻掉了。人嘴里哈着白气，地上结着冰。我不知道为什么有这么坏的季节？又是在这样的季节里腌菜？而我母亲和姐姐，她们从不叫苦，把一双手洗得像刚出锅的大虾，还有说笑着忙完了。我则像个小偷，不断躲躲，可总是被母亲吆喝着指东搬西的。

洗完晒完菜，天气似乎又好了。太阳出来了。这时刷干净家里的那口大缸，买回来好几斤粗盐。码一层菜，撒一层盐；码一层菜，撒一层盐。这样一层一层码好，满满一缸晒蔫掉了的大白菜就安安静静、整整齐齐地睡在缸里了，再实实在地压上一块巨大的青石。一缸的翠和白，它们自己转化着，没有几个月，就是一缸的咸菜了。

徽州给人的印象，是雪白的马头墙，高耸的牌坊，是群山怀抱中，蜿蜒幽深的古道，旖旎的丘陵黛瓦……所谓印象，就是拉开一定距离，在无关利害的浑沌中，品味出的诗意徽州。

待我迈过查济古宅那半人高的门槛，站在天井中，四围逼仄的院墙，露出头顶小半片天空，整个人都不好了。徽派大宅的房间，窗户基本都朝内。据说是为安全计，防备山贼，但也隔开了墙外的山光水色，春秋轮转。宅内甚少花草树木，堂屋幽邃，四季如一，甚至连空气的流动都那么迟缓。想起鲁迅写家乡的大宅：“他们都和我一样，只看见院子里高墙上的四角的天空……”（《故乡》）少年的迅哥儿该多么羡慕同土那开阔的沙地，一望无际绿油油的西瓜田啊。胡适回忆童年在绩溪，也有类似情境：“五岁了，还不能跨一个七八寸高的门槛。”（《九年的家乡教育》）胡、鲁后来作为“五四”文化主将，毕生为自由鼓呼呐喊，那童年的高墙与门槛，一定是他们最初的痛。

这是我第二次到皖南宣歙一带，为一个千年前的诗人。我们登采石矶高咏他的诗句，在大青山下凭吊诗魂，又来到桃花潭畔追索诗踪。是的，这个和安徽情缘缘深的诗人，就是李白。望着眼前的高墙，不禁想，李白盘桓皖南时，所栖所居，是怎生面貌？他必不喜如此深严的宅院吧！

徽州是北宋徽宗后建制，大体范围即唐之歙州，李白在皖南的游踪，主要集中在宣、歙二州。其中居留时间较长的秋浦，当时属宣州——唐代宗复立池州，秋浦方从宣州划出。他住在秋浦清溪的朋友家，“夜到清溪馆，主人碧岩里。檐楹挂星斗，枕席响风水。月落西山时，啾啾夜猿起。”（《宿清溪馆》）主人结庐碧山溪水之旁，在晚上，抬头就能见到满天星斗，仿佛是挂在屋檐旁边，溪水潺潺，在枕边与梦里浮动……没有高墙的阻隔，人居与自然融贴无间，这才是李白的至爱。李白与秋浦县令崔某相交甚款，有《赠崔秋浦三首》，其一云：“吾爱崔秋浦，宛然陶令风。门前五杨柳，井上二梧桐。山鸟下听事，檐花落酒中。……”从诗中“山鸟下听事”可知崔氏所居，既是官府，也是私邸，当为前衙后宅之格局。虽为一县最高行政机构，却无官衙之巍严，而是一片清简、自然。那杨柳迎风，梧桐交柯，厅前山鸟，檐下落花，足见崔氏的陶令高风，也生动展现了其官隐两谐的居处环境。诗人离不开山水与自然，作为诗人的朋友，也要有个花飞鸟鸣的所在，才好酬酢周旋。崔县令如此，秋浦还有一位柳少府亦然。李白常去柳家走动，“摇笔望白云，开帘当翠微。时来引山月，纵酒酣清辉”（《赠秋浦柳少府》），青山开帘可见，白云案头可及，诗人自然“淹留未忍归”了。县令和县尉的居所，颇能反映一地居住风尚。临近的歙州，亦当如此。李白诗中甚少写到歙州的居处，然从他人诗文中，不难窥其大概。如“黄山向晚盈轩翠，黟水含春绕槛流”（伍乔《寄张学士洎》），“临窗山色秀，绕郭水声喧”（徐铉《和歙州陈使君见寄》），“窗中山色经秋瘦，枕底溪声入夜寒”（孙觉《寄黄山故人》）……与李白在秋浦的栖处，几无二致。所引伍乔为五代人，徐铉在宋初，孙觉是北宋中期，从唐到宋，那些生活在黄山一带的士民，推窗见山，凭栏望月，尚未用高墙重扃，把自己包裹起来。

江山与诗人相与为待，诗人栖息宴居，或轩或楼，或亭或台，必能望山望月，听风听水。李白在宣城，常盘桓于谢公亭，留连那“池花春映日，窗竹夜鸣秋”（《谢公亭》）；在谢朓楼目送秋鸿，置酒酣歌，或怡然四顾，欣赏“两水夹明镜，双桥落彩虹”（《秋登宣城谢朓北楼》）的美景……有时候，他甚至就在舟中，在山下，在花间，幕天席地，与大自然“永结无情游”。

诗人最不喜欢的，应该就是高墙，最怨者，就是阻隔。“夜夜笙声怨隔墙”（元镇《筝》），“朱门金锁隔，空使怨春风”（李中《隔墙花》）……微作搜检，类似怨尤可谓积案盈牍。比较幸运的是，唐宋一般士民住宅，院墙都很低矮，老杜诗“墙头过杨柳”（《夏日李公见访》），隔着墙就把浊酒递过来，其高矮可知；又有“老翁逾墙走”（《石壕吏》），“邻人满墙头”（《羌村三首·其一》），等等，皆可作证。普通住宅的墙垣，只是划定宅院的范围，并不为防盗。就这样，诗人还嫌不够，他们最喜欢的，是竹篱茅舍，是“编篱带萋萋，补屋草和花”（司空图《独坐》），会呼吸、可通灵。有了它，可“采菊东篱下”，可“把酒黄昏后”，也可“篱落隔烟火”，“篱



沟忆旧邻”，除了诗意，还有温情，更有生机。只因那疏朗的竹篱，风可以进，月可以进，南山佳色与邻人的笑语，可以进。

唐诗宋词之后，也不知何时，徽州的山水之间，生出一幢幢崇门大宅。远远看来，这些宅院也成为风景的一部分，而住在里面，所见只是天井可怜的一小方天空。徽派建筑的规模成型，大概要在明清之际。这自然得益于徽商的发达，然其背后的文化基因，早在程、朱时代即已孕育。程、朱祖籍均在篁墩（今属黄山屯溪），该地有一“程朱阙里”之称，徽州因之成为理学中心。“新安理学”自宋至清绵延八百年，形成渊源久远的传统，也塑造了当地浓厚的宗法风习。古徽州二首《竹枝词》唱得真切：“祠堂社屋旧人家，竹树亭台水口遮。世阀门楣重更改，遥遥华胄每相夸。”“聚族成村到处同，尊卑有序见淳风。千年古墓勤修葺，合祭先期必会通。”徽州村落多以血缘为纽带，聚族而居，尊卑长幼，序列严明；又厚生重死，以祖宗为神明。祠堂是一村的核心，族谱是一姓的灵魂，理学的道德理念与社会理想，渗透在这里的曲曲街衢，甚至每一片砖瓦木石。高峻的院墙，保护了家族的安全，也封闭了外部世界的信息；幽深的厅堂，昏暗的光线，散发着崇古的风尚；巍严的祠堂，以秩序与等差维系着家族的尊严，却也冷冻了血缘的温情；更有那触目惊心的牌坊，曾经节义贞高的旌表，如今热闹的旅游景点，掩盖了多少苦涩而扭曲的人生……

在森严而幽深的暗昧中，往往却能开出灿烂的自由之花——胡适居然就生长在这里。他在绩溪老宅七八寸高的门槛内，接受了近十年的传统教育。他那个二十三岁就守寡的母亲，在大家族中温良恭俭，忍辱负重，将全部希望寄托在儿子身上。胡适对于母亲的感情特别深厚，对母亲作为传统女性的悲悯人生，当有深切的认同。最亲的人背负着传统的全部重压，勤勉而热烈地穿梭在古旧大宅中，待胡适渐明事理，这是怎样的一种感受啊。于是，数十年“子曰诗云”，却教出了一个翻搅道统、非圣无法的逆徒。胡适后来力倡男女同权，呼吁女性放小脚，进学堂，求自立，其源当可远溯绩溪。

也有反例。比如，商人本应最具开放自由精神，而徽商却仿佛是个例外。徽商是徽派建筑的经济支柱，他们风餐露宿、果丝贩茶，成就了数百商业传奇。然而，就文化属性而言，徽商似乎并不属于开拓追新的商业世界，他们一生打拼，终极梦想却是把辛劳经营所得，换成一所大宅，换成后代读书求仕。“数百年旧家，无非积德；第一等好事，还是读书”，读的当然是圣贤书。

有人生于那大宅，能走出那大宅，并回过头来冲破那大宅；有人生于那大宅，走出那大宅，赚了钱再回来修整、固缮那大宅。道之不同，取舍分殊，固其宜也。俱往矣，剩明清瓦，镌刻数百年苍茫万相，无语对穹苍。

建筑总是表征着特定的文化精神。同样是古建筑，苏州园林就婀娜灵动，温婉通透，如名伶的水袖，如六朝的小诗，演绎着文人才士归老林泉的优雅与旷达。太白的徽州，曾经也这般“文艺”。只是在岁月的长河中，从轩楹开敞到高墙深锁，文学徽州渐渐变成理学徽州，那些大宅与古祠，也成为儒家宗法文化的化石。拂开历史的封尘，徽州古宅也许并不像看上去那样的美。好在我们都是惊鸿一瞥的旅人，没人去仔细打量——看上去很美，就足够了。