

逢过年便能想起的美食

王晓玉

逢过年便能想起的美食，大多与童年记忆有关。比如我小时候，家里由外婆执掌厨事，到了年三十，她会将一年中积存下来的黄鱼肚——那是黄鱼的某一内脏，即通常说的鱼泡，晒干后细细一条，黄不溜秋，很难看——用油炸水发等多道工序，变戏法似的弄出一大碗香香的有嚼劲的好吃东西来，放在汤里，惹得家里的弟弟们争相捞抢。此等美食，如今也有，都是大工业生产，上宴席餐桌，似乎与鱼翅、鲍鱼同等级别。在当年，则是由勤俭持家的外婆，以集腋成裘的恒心和耐心，365天地惦记着，从一条又一条小黄鱼的肚子里掏出来、洗干净、晒成干，然后于大过年之际，成功地以传统民间之法，达到了变废为宝的至高境界。几十年过去了，每每忆起这份美食，外婆的音容笑貌便犹在眼前，只是到了现在，还有多少人还在坚守着她们这一代人的勤勉和能干呢？

藏于记忆深处的美食，逢过年时从脑海中浮现，往往是人生某一段历程中的某个印象深刻的闪光点，突然一闪，于是就带出了那一大片刻骨铭心的旧日时光来。年前与几

个当年的知青相聚，谈起那时在广阔天地过年，一个个都沉湎于二十岁时的青春岁月了。一位说，云南老乡制成的腊肉，其对猪肉精华之浓缩，天下无敌，后来也就没有再吃到过；一个说，安徽江淮地区过年时家家都会在炊烟升起时透出让人垂涎欲滴的鸭子香，他们是将自家养的、重盐腌成、经年风干的咸鸭，挂在饭锅上蒸，任其往下滴沥，鸭子软了，饭也熟了，别说那鸭，就是那滴了油的米饭，真是要多香有多香，我可一口气干掉它三大碗！更有一位如今已年近七十的“老三届”大姐幽幽地说，我不行，总是融不进那里去，逢过年就千方百计往家跑，只有一年，不让回，爹娘就给我寄来用广口瓶装的两样菜——一个是咸菜肉丝青椒毛豆子，一个是油煎红烧带鱼，我最爱吃的家乡美味啊，跟它一样回不了家的插妹共同省着食用，从年三十吃到年初五，这年过的，都开心死了。说着说着，当年的辛劳苦便便全挥去，人生的一段历程，因忆起美食而有了闪回，白了头的插兄插妹们于是就相约年后春暖花开时，“再回去看看”了。

因过年而忆起的美食，因人而异，因地而异，还会因时而异。有个有趣的民间传说流传甚广：宋帝赵匡胤遇叛军兵变，流走荒野，饥饿难忍之时，一位乡间老者赐予其一份小豆腐拌菜蔬。帝觉此菜色香味俱极佳，问之，答曰，红嘴绿鹦哥是也。帝大难不死，回京依旧天天过年，日日山珍海味，终腻，想起当年之美，遂派众臣遍寻此小豆腐拌“红嘴绿鹦哥”。豆腐好弄，这绿鹦哥却不知捕杀了多少好鸟，又害苦了多少个失败而归的下属。故事最后解谜，原来那份菜，乃绿叶红根的菠菜也。这个“赵匡胤吃小豆腐”的传说，倒是包含了一个真理：所谓美食，其实是很难定评，很难定论的。此情此景，彼时彼地，这年月那年月，人各不同，经历迥异，对美食的记忆，何以会有一个统一标准？

近年大家生活改善，逢过年吃荤的吃得头昏，于是有一只叫做“八宝菜”的，进入“网红”之列，成了上海地区江浙一带许多家庭众多市民年节时段必不可少的美食。那是一道全素，混合地炒着雪里红咸菜、发芽豆、金针菇、烤麸、黑

木耳、冬笋、五香豆腐干、胡萝卜丝等等，基本上是八种，在组合上有时候好像会略有不同，比如进去些水笋条、黄豆芽之类。如此美食，其实是适时而生，解油腻下泡饭用的，你若放到三四年前试试，跟一大碗红烧肉比比，看谁更受欢迎？

报载，据统计，国家的GDP大幅上升，平均摊下来，每位公民已经过万美元。经济上的发展，在老百姓的过年饭桌上应该说是看得出来的。别去跟富豪比啊，那只是一小撮，穷者极欲是无可比性的，就只想自家三四十年前后吧。中年以上的人儿都能记起粮油食品包括酱油、白糖的定量供应，那时候过年能吞得着一大块的肥肉，就可称大快朵颐了，而现在呢，周围许多同仁都愁愁地诉说自己的“三高”，远避脂肪了。我想起当年在黑龙江工作，回家过年后总要为殷殷嘱托我带点待客美食的同事背上一大包裹大白兔糖，到了现在，我知道他们都因为吃得太好惧怕糖尿而视糖为毒药，避之不迭了。所以说，逢过年时想想比时代发展前后的美食历史与现状，是可以提升心中的幸福感、磨却些许怨天尤人的戾气，进而修身养性的。

2020年1月18日

结交惟结心

张怡微

《古今小说》中有多则友谊故事，奠定了中国文学文本对于“友伦”的基本概念。如第七卷《羊角哀舍命全交》，说的是春秋时，贫士左伯桃往楚国谋前程，路遇另一儒人羊角哀，相谈甚欢，抵足而眠，并决定相携一同去往楚国。不想天气恶劣，路又不平顺，伯桃受冻不过，舍命将身上衣服和干粮给了羊角哀，后羊角哀果然飞黄腾达，厚葬旧友。故事到此，虽是同袍真情，却看似平常。谁知后来，左伯桃阴灵竟被刑和高渐离欺负，羊角哀想了很多办法帮助他都失败了，最后决定生死共赴，自刎前去助战。小说末尾感慨，“古来仁义包天地，只在人心方寸间。”真正的友谊，是我愿意为你的前程献身，与此同时，你也绝不能贪生怕死。

又如第八卷《吴保安弃家赎友》，早在唐故事中就有记载，说的是传奇中的两位主角吴保安和郭仲翔两人之间诚恳而动人的友谊。郭仲翔是兵部尚书郭元振之侄，在李蒙的讨蛮部队中任判官，吴保安是他的同乡，因郁郁不得志，便向郭仲翔投书求助，获得了管记（管文牍的官）一职。后来，李蒙兵败身死，郭仲翔被俘，非千匹之绢不能赎回。吴保安抛弃妻子历经十年筹措营救郭仲翔所需之物，将郭仲翔救出。后吴保安夫妇故去，郭仲翔大为悲痛，亲自背负保安夫妇骸骨练囊，步行数千里，且行且哭，感人至深，还为保安之子的前程做了谋划。正所谓“频频握手未为亲，临难方知意气真”。可见真正的友谊，就是真正的意义，都在危难中显出光辉。

再如第十六卷《范巨卿鸡黍死生交》，以现代的眼光来看更为奇异。汉明帝时期有一个秀才张劭出门应举，投店时救了隔壁一个患了时症的秀才范式，两人结为兄弟，却都误了试的日期。范式非常感动，想要登堂拜母（“汝母即吾母”），两人相约在第二年重阳，张劭在家设鸡黍宴。到了第二年，张劭等到半夜，范式都没有来，只来了一阵风，原来，范式忙于家务忘了日期，为了守信，他想着“人不能行千里，魂能日行千里”，于是自刎而死，魂驾阴风，特来赴鸡黍之约。“鸡黍之交”为八拜之交之一，是我们非常熟悉的友谊典故，范式张劭的情谊可谓如梦如醉，千里幽魂叙旧盟。不仅为我们定下了“你妈就是我妈”的友谊标准，且“人没有来风来了”，其实也影响到了后世小说如《聊斋志异》中的《王六郎》。

《王六郎》选自《聊斋志异》卷一。故事说的是许姓以渔为业，以酒为好，打渔饮酒时，顺便把酒洒在河边以祭祀水中亡灵，感动了水鬼王六郎，因王六郎本身也是“沉醉而死”。为了报答情分，王六郎暗中帮助许姓打到更多的鱼，结下了深厚的友谊。有一天，王六郎突然对许姓说，他的业报已满，将要重新投身人间，所以两人离别在即。许姓开始有些害怕，后来很快有了惜别之意。虽然伤心，但两人畅饮并互诉衷肠，加深了情谊。次日，本应有一女子渡河，溺水而死，代替王六郎。但王六郎看到她怀中婴儿，不忍心伤害两个人的性命，放弃了这次机会。于是王六郎与许姓一如既往，饮酒捕鱼。王六郎的好心肠感动了玉帝，他又将赴任异地新神，两人又要告别。王六郎走后，许姓不忘旧情，一诺千金，不顾家人反对，置办行装去往几百里外的招远。在路上，许

姓遇到许多帮助他的人，都是王六郎托梦拜托的。当夜，许姓梦到六郎衣冠楚楚来到，与过去大不相同。六郎情深义重，化作清风盘旋，送别旧友，款款情深，难舍难分。作家笔下所创造的王六郎形象生动深情，令人难忘，堪称是一个理想友人的化身，充满了人格魅力和影响力。篇末的“异史氏曰”以“置身青云，无忘贫贱，此其所以神也”，讽刺了社会中普遍存在的贵贱之间无真情的世相。

有趣的是，这些令人难忘的友谊故事都发生在男性之间，且都以死亡作为检验标准。不管是“你的前程就是我的前程”，还是“报恩”，或是“守约”，以至于我们可以很容易联想到其他男性结盟的古代故事，如《水浒传》《三国演义》等等，让我们确认关于中国式男性“友谊”的常识，即“不求同年同月同日生，但求同年同月同日死”，如果没有“同年同月同日死”，至少也要“灵辄若候人来，黄泉一笑重相见”。

西方文学的情况是怎样呢？在希伯来圣经和新约中，多数友谊故事都是以男性为中心的（一直要到十三世纪时，女修道院中才出现了友谊书写）。如今被社交媒体广泛引用的友谊理论，无论是亚里士多德的《尼各马可伦理学》中“论友爱”一节，或是最早撰写有关友谊文章的基督徒之一圣奥古斯丁，还是蒙田的《关于友谊》，讨论的都是男性友谊。其中，圣奥古斯丁在谈到“失去朋友”时说的，“我讨厌世界上所有一切东西，因为没有一样东西藏有他的身影”，颇有些《王六郎》的意味，可见古今中外我们对于友谊的推崇和歌颂，始终是很热心的。令人感到遗憾的是，这些理论的创造者很多都不相信女性的友谊，我们却在当代反复引用他们的话，以为这些美好的词汇是通用的、属于每个人的（如“友谊是亲密、忠诚和爱的纽带”；最好的朋友是“一个灵魂住在两个身体内”）。实际上公元前六百年至公元一千六百年，几乎所有提到“友谊”的文献都只跟男性有关。文学上所谓女性友谊故事，是一个相当现代的观念。这也在另一方面提醒着我们，可能女性教育与友谊书写的关系密不可分。我们首先要学会读写，才能记录我们的故事。我们首先要学习知识，才能鉴别好的情谊、鉴别有质量的感情。

在谈到玛莉莲·亚隆（Marilyn Yalom）的《闺蜜：观看女性友谊的历史》（*The Social Sex: A History of Female Friendship*）之前，差不多有两年多的时间，我都对“友谊”书写保持着高度关注。时间越久，越感到“友谊”真是一种静水深流的人际关系。看看很简单，若要反映到文学文本中，心灵力量的呈现是十分困难的。我们除了要在现实生活中结盟的新知识和共同利益的建构经验，还要在心层面具有书写的欲望，有意识地命名现代社会中女性的义气（female bonds）到底是什么。玛莉莲·亚隆在书中的一节提到一个细节很有意思，她说工人阶级的女性友谊产生于生产、生病和过世时的互相帮助，公务员的妻子爱写信，莎士比亚的文学世界中“女人的友谊与婚姻起冲突”。这似乎说明了在无法广泛参与社会资源分配的前提下，在不必事事以死亡、借钱、替你坐牢作为检验标准的文学环境中，女性友谊更具有在世的、围绕着生计的特质，更具有情感的深刻性和艺术性。然而，我们显然需要更多的故事来诠释这些问题，这对于我们丰富“友谊”的认知，也会有很多好处。

在我看来，《王六郎》故事最灵性的呈现，在于为什么这个看不见的朋友甫一出现，渔夫就知道，他这一生不会有第二次机会遇到这样特别的人，这样特别的情谊，结交惟结心。回想往昔，这样的感觉我们有过吗？我想是有过的。此其所以神也。



月光中起舞
(漆画)
邓庆会 [越南]

年节与圆子

徐慧芬

圆子又叫汤圆。我童年的记忆中，做圆子是项复杂而有趣的工程。“圆子”两字色彩好，象征着团圆，也因为做起来比较麻烦，所以做圆子吃圆子都是放在年节里，平日是不大操弄的。

腊月到了，就要准备糯米粉。那时我们村有一套舂米器具，放在族里曾经的祠堂过道里。不过有了脱粒机后，人们不再用它舂米了，平常大多闲着，直到要过年了才被人恩宠似的抢着去亲近它，用它来舂糯米粉。

金楠嬢是我外公的堂侄女，早年丧偶，独居。外公怜其不幸，把她当女儿待，也算是我们的家人。金楠嬢胳膊弯里夹着一只大簸箕，簸箕里盛着糯米，肩上搭着一只米袋，一路上常有已经春好粉的村人迎面过来，大家脸上洋溢着喜气，打着招呼。

春粉时，米放在一个很大的石臼里，石臼安在地面凹下去的坑里。春粉既是力气活又是技术活，那对准石臼上下捣击的石杵足有几十斤重，石杵一头嵌在踏脚的厚木板上，这块脚踏板也叫春凳，人站在春凳一端，两只手悬起拉住上方固定的绳索，用脚一蹬一放。力气小的人蹬不动，光有力气没有技巧，踩踏时身体失去平衡人就会滑下来，所以这春粉的活有专人干。石杵捶打石臼里的糯米，发出“嘭、嘭、嘭”粗重的捣击声，一下又一下，眼着米渐渐变成了粉，这让年幼的我兴奋又好奇。

粉春好了就要开始做圆子。糯米粉放在一个倒梯形的钵头里，要烧一锅热粥用来和面，是用粥来和面，到嘴的圆子感觉会更糯。

我家的圆子分甜咸两种。咸的芯，用小棠菜，也是青菜的一种，开水烫后，斩碎了再掺进肉浆就行，比较简单。多年后吃到店里荠菜芯的圆子，我问母亲，我们那时做圆子为啥不用荠菜？她说，荠菜鲜是鲜，但荠菜碱性，水分少，除非芯里要多放肉，否则吃起来干乎乎，而小棠菜软糯吃口也好，它裹进糯米团里，煮熟后咬开来圆子裹着汁水，这样才好熟。做甜芯就麻烦多了。赤豆煮熟了，放淘米箩里，再摆到装了水的面盆里，用手在米箩里不停地揉搓，让豆壳捏

出来，豆沙漏下去。这个工序完了，就要等豆沙慢慢沉淀下来，然后把面盆里的水滗出来，滗出水的豆沙要用糖和熬好的猪油在锅里炒后才能用。

芝麻芯通常称黑洋酥，弄起来也比较烦。芝麻清洗晒干后，放在铁锅里翻炒，这要掌握火候，炒得不够熟香味出不来，炒得过头就要焦苦。炒好后的熟芝麻放在小石磨里磨，或者放在臼里，用杵捣碎，也有趁热放在砧板上，用擀面杖碾碎。我家有个木臼，平时我们几个孩子常把它拿来做成一种“假烧年夜饭”的游戏，游戏完了，木臼乱丢一气，过年要派用场时找不着了，大人们就会吓唬我们，“快去寻出来，寻不出来，过年圆子不许吃！”于是我们就会从这间房奔到那间屋，昏昏晃晃到处找。

春好的芝麻，也是加白糖和猪油才能用。不过芝麻粉里掺猪油却是另外一种做法。买上好的猪板油，要把板油里网丝状的筋膜一点一点剔出来，然后切成小块，用手把板油捏个遍揉个透，这过程中就把芝麻粉放进去和板油搅在一起，仔细揉均匀，再搓成一个一个的小丸子待用，等包圆子时，一只圆子塞一个。

记得家里还做过一种百果甜圆子。所谓百果芯，其实就是枣泥核桃猪油。先把红枣煮熟，把里面的核去掉后捣烂，再把核桃肉切碎，拌在一起。这种圆子也是加猪油的，这又是另外一种做法。要先把板油切成像小指肚般大小方方正正的一小块一小块，用白糖浸渍几天，到做圆子时，舀一勺枣泥核桃，放一块猪油。不过这种百果圆子，我们小孩却没得吃，外公说这是补虚损的，生长中的小孩子自有充沛的元气，是不能乱吃补品的，

所以我们再眼馋也只能看大人吃。准备工作就绪，要开工做圆子了。这是我们几个小孩最为兴奋的时刻，人人都想动手做几个圆子或者希望大人开恩揪出一块粉团给我们捏着玩，但是大人们是不会让我们沾手的，那时的人们格外珍惜粮食，尤其是糯米还不容易得，长辈们是怕我们糟蹋了粮食。只有一回，金楠嬢看我呆在一旁，极其眼馋的样子，偷偷塞给我一小团面，让我快走。我生怕弟弟妹妹们看见，赶紧揣在衣袋里，躲进房间里捏兔子玩。

我家客堂间很大，做圆子都是放在客堂里，因为做好的圆子要放在一个个的笊里，很占地方，只有客堂间里才摆得下。包圆子的主角是弟弟的奶妈和金楠嬢，她们洗好手分了工。一个把揉好的粉团搓成条，一个把搓成条的面团再一小团一小团揪下来搓圆；一个包咸圆子，另一个就包甜圆子。我家的规矩是咸圆子裹好芯搓圆就可，甜圆子裹好芯，收口处要尖出一条尾巴来，如果有两种甜圆子，另一种就要搓成椭圆形，这样才能区分开。

大约有两个时辰，几只笊里已经铺满了圆子，客堂间像是一个做圆子的作坊了。这么多圆子，是要用大灶头烧的。我家灶间里有砖头砌成的柴灶，灶台上安了两个大铁锅，这称之为大灶头。当然也有煤球炉，平常烧饭烧菜多用煤球炉，逢年过节了，比如煮粽子、烧腊八粥，春节准备年菜煮咸猪头等大物件，或者是有人客来要准备家宴等，炉子来不柴，烧就要用大灶头。烧大灶头的柴，有柴店买来的硬柴，有从种稻人家买来的稻草，还有的是自家田里农作物

收成后留下的珍珠米糞、毛豆糞、芝麻糞等。

临傍晚，煮圆子开始了。灶膛里的火烧得通红，烧火人的脸也被映得光亮通红。外公特地从柴房里抱来几捆豆荚，当豆荚塞进灶膛时，灶膛里顿时发出“哔剥、哔剥”的响声，间或又是一连串的“噼噼啪啪”。灶间里像是放了鞭炮，浓烈的年味在空气里扑腾开来。锅里“滋滋滋”的声音越来越响，终于水汽散了出来，锅盖揭开，水在锅里打着滚，这时候可以端起笊里的圆子，倾筐而下。但见雪白的圆子恰似一群白鹅“扑通、扑通”，你追我赶地中游。

圆子熟了，开始盛碗，大碗小碗一起来。孩子们嚷着：我要吃甜的！我要咸的！不管甜和咸，家里规定，小孩碗里，一律先盛两只，吃完了，看情况酌情再添。大人有说法，糯米食不易消化，小孩胃嫩不可多食。故此家里还各烧一锅焦米粥搭在饭碗里，焦米助消化，如有吃得过不意，喝碗焦米粥就好了。那时我的弟弟还在圈车里学步，看大家吃得热闹，也唧唧呀呀伸出手。奶妈问外公，毛头阿要给他吃点？外公将羊胡子胡子笑呵呵说，哦，过年不好欺负他的，你给他尝尝味道吧。于是奶妈就把圆子掰开来，夹一点点送到毛头嘴里。

我们家吃圆子这合欢，都是放在小年夜，因大年夜另有安排还要祭拜老祖宗，就不能定心吃圆子。圆子盛好了，外公按惯例嘱咐家人先端几碗放到饭桌上分别送往几户人家，有的是相帮的单身汉和贫困户，有的是平时帮助过我们的人家。

掌灯时分，来吃圆子的亲朋好友已到齐了，有的特地从市区赶到我们

这郊外老宅来，他们喜欢我们这里的吃食。来客中有位远房表兄小勇哥哥，是个中学生，吃圆子时，他喜欢和我们几个孩子一起坐小桌。他边吃边唱自编的歌谣，“一只圆子米道好，两只圆子有点少，三只圆子勿曾饱，四只圆子正好好……”那么五只圆子呢，六只圆子呢？我们盯着他问，让他一直唱下去。唱到最后，他抚着肚皮，“哎呀呀，十只圆子呀，木呀木牢牢，再吃下去呀，肚皮呀爆呀爆爆了……”我们乐坏了，大家笑成一团，破了饭桌上食无言的规矩，因为是年节，长辈们对我们的嬉闹还是宽容的。

我到了几岁后才觉悟到，其实那个年纪的小勇哥哥内心应是寂寞的，他父母在他四岁时去了海外，他被寄养在未出阁的姑妈那儿，也从此与父母断了音讯，因此每年的寒暑假，他都要住到我们这儿来，享受大家庭的热闹和欢乐。年后离开时，外公总要给他带走一盒圆子，并叮嘱一句：再来外公啊！

过去的冬天像冬天的样子，我们江南大雪也是常有的，屋檐下也时见冰凌，气温低时零下五六度。也正是这样的气温，我们做的圆子多下来一碗碗盛起，放在北屋里，有时还能吃到正月半不见坏。偶尔也有天气暖的年份，放了一些时日的圆子，原来雪白的米面上有时会出现几点橘红色，大人们会说，“哎呀，仙人走过啦！”新年新势，人们总说“快要坏了”这样的字眼。不过“仙人光临过”的圆子，人们不会轻易倒掉，而是蒸煮熟煮继续吃完。

这样做圆子的排场，在我记忆中也只有几年的工夫。后来外公去世了，接下来三年困难时期到了，再后来简化春节了，再再后来，食品店超市里都有现成的圆子买了。白驹过隙，半个多世纪过去了！许多景物，还有当年给我们做圆子陪我们吃圆子的一些亲人长辈，已被时光打成了包带走了，追也追不回。幸好还有记忆，聊以安慰人心。

又是年节了，圆子还会吃，只不过我辈周围大多不再自己做圆子了。难得我九十多岁的老母亲，年年还手工劳动呢。她说：过年么，不要懒扑哦，总要自己动手做点圆子的！



「文汇报笔会」
微信二维码