

新疆味道

红柳烤羊肉串

王 族

吃烤羊肉串,如果只管吃,便无须区别铁签子和红柳签子烤肉,反正都是烤羊肉串,吃就是了。但是要吃出文化,或者说吃得讲究一些,就会发现铁签子烤肉和红柳签子烤肉截然不同,就像一家人的两个儿子长大后分了家,各自都活出了自己的风采。比如铁签子烤肉,已经在寻常百姓家常常可见,是大众青睐的家常食物。而红柳烤肉则好像留在了上一个时代,仍然保持着不肯屈膝委身于时代,一副孤傲销魂的样子。

铁签子烤肉常见,在此不赘。今天专说红柳烤肉,这烤肉家族中的老大,或者渐行渐远正在离我们而去的昔日烤肉扛把子,或许正以不愿混淆于众多烤肉的愿望,在等待有人为它厘清历史,为它发声。

红柳烤肉这一叫法,一看便知是新疆人起的,大胆把红柳二字放在前面,将烤肉缀在后面,像是要让你看清楚,这种烤肉用的是红柳签子,你吃过的话不用多说了,没吃过就赶紧吃,吃了就知道是怎么回事。如此一个简单、直接和响亮,且仅有四个字的名字,不论是看一眼还是念一遍,都可感觉其传递出了强烈的节奏感。而摊主招揽生意的叫喊则更诱人:南来的北往的,马来西亚香港的,不吃一串红柳烤肉你干啥的?

听到喊叫的人,不管是新疆人还是其他省的人,眼睛都像是被牵过去一样,一下子就盯住了那红柳签子。既然是红柳烤肉,那么比铁签子粗了很多且同样笔直的红柳枝签子,一定会有名堂。说到红柳签子,其历史渊源可谓是悠久而有趣,是真正的人间烟火,亦是口舌之间最直接体味到的滋味。当时,人们偶然间发现戈壁上的红柳枝条自带一种咸味,将其制作成签子串起羊肉块烤熟,羊肉便有了一股难得的味道。当时可能缺盐,所以人们一试之下大为惊喜,遂开始将红柳枝条制作成签子,串起羊肉块在炭火上烤熟后食之,一脸喜悦的神情。如此一来,红柳签子从初创到后来广泛运用,其自身的咸味一直是关键。一种事物重要与否,首先取决于有无实用性,红柳签子在这方面具有毋庸置疑的优势。

后来铁签子出现了,盐也不再是紧缺之物,但红柳签子在烤肉界的首席地位已不可撼动,哪怕铁签子后来居上仍岿然不动,以沉默的方式傲视着烤肉界的风云变化,尘埃纷飞。

红柳烤肉之所以统治住气,是因为自身具有不可替代的优势。譬如羊肉块,则比铁签子的肉块大得多。铁签子羊肉串一口一块,四五口就干掉一串(一串四五六块),而一块红柳烤肉,要三四口才能吃完。二者的价格也悬殊,铁签子烤肉一串五元,而红柳烤肉则一串二十元,甚至更贵。但是很多人都不嫌贵,只要有红柳烤肉就不看铁签子烤肉,当然这与北方人的豪迈个性有关,北方人吃东西,首先要的是大空间里面的大气派,那样才不会压抑。

红柳烤肉也是一串五块,先是两块瘦肉,然后是一块肥肉,再然后又是两块瘦肉。千万不要怯畏夹在中间的那块肥肉,只有吃过后才会知道其精妙所在。在炭火上炙烤时,那块肥肉的油脂早已被烤出,所以食之不腻,反而会调理口感,尤其是肥肉被炙烤后的糯柔、温和、润滑和酥肥,不失为难得的体验。有一年在和田,见摊主在红柳签子上串了一块带羊皮的羊肉,便疑惑他为了省成本,提出不要带羊皮的肉块,他却笑着说你先尝一尝,不好吃不要钱。我一尝之下欣喜不已,被烤熟的带皮羊肉既酥肥,又软硬兼具,咀嚼起来颇为舒爽,是极为难得的口舌体验。

吃红柳烤肉,一般人有一串便足矣,但是如果配上舶来品格瓦斯,或者被称为夺命大乌苏的乌苏啤酒,那就不好说了,不知不觉就会吃掉两三串或者三四串。新疆人常常会淡然一笑说,又把三四串干掉!

烤羊肉串万变不离其宗,哪怕烤肉界的巨无霸红柳烤肉,也是放在烤槽子上用炭火炙烤而成,此做法与铁签子烤肉的炙烤别无二致。很多年了,烤肉槽子都是放置于路边,烟火、羊肉膻味、摊主的吆喝声,混杂交织成梦幻般的光影与味道,亦构成烧烤的独特景致。

新疆人对此习以为常,但外地人却认为路边的摊位没有档次,上不了台面,经常颇为不满地说,你们新疆人就在路边招待客人!说归说,但眼睛还是被摊主的神操作吸引了过去——一大盆用牙签子丝(洋葱)和蛋清腌着的大块羊肉,一揭开盆盖便好像能把人的眼睛一把抓紧。做红柳烤肉的都是羊后腿肉,瓷实、厚重和匀称。摊主一把抓下去不多不少,刚好四瘦一肥五块肉,然后一手提一根红柳签子,另一手飞快来回几下,那五块肉已全部串在了签子上。此乃多年练就的独门功夫,一般人玩不了,也到不了那个境界。外地人看到那样一幕,心理隔阂自然也就消失了,继而是期待、急切和眼馋的神情浮在脸上,选一个位置等



古代烤羊肉串图(甘肃嘉峪关魏晋时期的墓砖画)



红柳枝自带咸味,所以在缺盐的古代被人们用做烤羊肉串签子

待红柳烤肉早一点上桌。

红柳烤肉的炙烤过程才是销魂的一刻,摊主双手各抓三五串,啪的一声放在槽子上,然后举一大铁扇子扇火,火被扇得升起猩红火焰,眼见已吞噬了那肉,摊主却不慌不忙,最多隔几分钟翻一下而已。三翻两翻之后,红柳签子已被烤得呈现出黑色,而签子上的那四块瘦肉已微微焦黄,透出诱人的食欲。那块肥肉亦变焦黄,滋滋冒出的油像是气泡,又好像不是,但真切生动犹如一种舞蹈。对,这就是食物之舞,在红柳烤肉上可清晰看到。

目睹红柳烤肉从生到熟,慢慢烤出颜色,亦烤出味道的过程,是一种享受。无论是外地人还是新疆人,看过这个过程中馋虫已经上脑,连眼睛也有了食欲,不多吃一两串才怪。

那红柳烤肉已经散发出了香味,颜色亦展示出了烤熟的金黄色,人们以为可以吃了,摊主却不急不忙抓紧签子在槽子上左右翻动,上下搓揉,或者互相拍打,让辣椒和孜然入肉,只有调料入肉才能入味,此乃硬道理,摊主自然不敢马虎。放了辣椒和孜然的烤肉不能长时间炙烤,否则会焦糊和变味,通常是只烤那么几下,摊主用手一抓签子把三五串抓成一排,啪的一声放在桌上的铁盘中,吃吧!

摊主把红柳烤肉烤好后,拿过来放到客人面前的盘子里,扔下一句“烤肉来了!”便转身而去,很快就被弥漫的烟尘淹没。

摊主的事情算是完了,食客的事情由此开始。新疆人说话图简单方便,常常用“事情”二字代替很多事物,比如把吃饭说成“吃一个饭的事情”,把去做什么叫“去做一下那个事情”。这样的表达方式,说的人图方便,听的人自然明白。

吃红柳烤肉说简单也简单,把一串红柳烤肉举到嘴边,不用看,人人都能准确咬上签头的第一块羊肉。这一刹那最为销魂,经过炙烤的羊肉一入口,便让口腔触感觉到一股温热之感,咀嚼起来既酥脆,又有韧劲,烧烤幸福一下子便溢满口腔。吃东西之享受,虽然历来以“色香味”之说总结其特点,表达其感慨,抑制其食欲之冲动,窃以为“色”与“香”都是间接感受,只有“味”是零距离接触。食物的味道怎么样,吃两口便可知其一二。红柳烤肉因为露天制作,在先前的炙烤过程中已将“色”与“香”的文章做足,无论是人的视觉还是嗅觉都已享受了快感,接下来就让“味”施展手脚,大行其道。当然红柳烤肉的“味”之展示不会扭扭捏捏,你一口咬下去,烧烤的烟火味在瞬间便制造出独特口感,辣椒和孜然的辣麻味肉,酥质的绵软嚼头,乃至于那块肥肉的润滑感,都会让口腔、味蕾和舌项顷刻间兴奋起来,以至于难以抑制兴奋,会叫出一声“好吃”。

一场饕餮由此掀起高潮。

但吃红柳烤肉的第一块肉,却有极为讲究的一套。不会吃或经验不足的人,会一口咬住第一块肉,头一歪手一拉,那块肉便就在嘴里了。这时候他脸上会浮出惊骇或难受的神情,是何原因,知情者心里的答案无外乎有二。一是肉离开烤槽时间太短,把嘴烫着了;

二是肉块太大咀嚼不了,塞在嘴里把腮帮子都鼓出一个包。不论是烫嘴还是肉块太大,如果吐出来就丢人了,所以大多数人都会用力咀嚼,虽然脸上神情极不自然,但喉咙蠕动几下还是生生把那块肉咽了下去。

怎样吃红柳烤肉的第一块肉呢?办法有二。其一,将那块肉用嘴扯至红柳签子尖端,然后咬下一半或少许,用此办法分两三次吃完;其二,用筷子将那块肉取下放碗或盘中,然后用筷子夹起来吃,一口吃多吃少,或者吃快吃慢,可自行掌握。有此两个办法,便可避免烫嘴和难以咀嚼的尴尬。女士们在这一点上做得好,用慢动作一小口一小口地吃,不嫌麻烦,也不怕耽误工夫,确保不会丢人。

当然,谨慎小心吃第一块肉的情形并不会持续太久。赤野大漠,辽阔草原,其地域与场景气氛很快就会改变一个人的吃法,吃上几次或者一年半载,便再也不斯文了,一口吃一块肉,那才是正宗的吃法,也不失为打开吃红柳烤肉的正确方式。否则,大块吃肉大碗喝酒的说法从何而来?

吃到中间的那块肥肉,因为已经吃了前面两块瘦肉,口舌已有饥渴和干涩之感(毕竟是烧烤之物),这时候吃一块

绵软柔滑的肥肉,可调节口腔触觉,享受到食之多味和多样的幸福。

红柳烤肉在中间加一块肥肉的原因,便是如此。

红柳烤肉之所以独特和壮观,皆因用了红柳枝做了签子,在形式和气势上独领风骚。一根简单的枝条,长在戈壁或沙漠中,不论嫩绿或衰老枯萎,历来都寂寂无声,甚至枯了倒了朽了,被风沙埋入黑暗世界,也不见得有人会为其言说几句。任何生命皆生于忧患,忧患即一生的动静。而所有生命在最后则归于虚无,虚无是寂静也是终结。一棵红柳,也概莫能外。

但是,一根笔直且粗细一致的枝条,一旦进入在戈壁滩上东张西望,苦苦寻觅的人的目光之内,它的命运转瞬便发生了变化。那人伸出手上下捋一捋,脸上露出满意的笑容,手里的那砍子已落下,咔嚓一声将看中的红柳枝砍了下来。他看中的红柳枝多,砍下的也就多,不一会就集为一束,扛在肩上去家走去。

那些红柳枝,便要用作烤肉签子。那人将红柳枝扛回家,挥着砍砍子来回刮几下,杂枝和叶子便悉数落下,只剩下一根枝条。他或眯着眼或歪着头打量一下,又挥起砍砍子而落,砍他想要的几截。然后又用“笔夹克”(小刀)将尖细的一头削尖,啪的一声扔在一边。至此,红柳签子便制作完成。

等待签子的永远是肉,等待肉的是嘴。对于人来说,所有的努力都是为了一口吃食,而吃食背后的构成图谱上,除了肉类和粮食外,还有像红柳签子这样的器具,犹如强有力的支撑和托举,让炙热的食物供人果腹。

选用红柳签有讲究,比如在戈壁滩寻红柳枝归来的人,将红柳枝截好后并不会放置晾干,而是在当天便用于烤一次羊肉。在南疆的阿克苏、克孜勒苏、喀什、和田一带,人们都懂得一定要用新鲜多汁的红柳枝,因为特殊的红柳汁融进羊肉里,会产生出曼妙无比的鲜香。

红柳枝用过一次后便被烤得焦黑,摊主用抹布认真擦拭后整齐码好,以备下次再用。有的红柳签会变得微红,更有的会呈现出焦黄色,看上去几乎与烤熟的羊肉一模一样。不论是什么颜色,都是一根木签在大火烈焰中的质变,亦是在肉香中的色之舞和味之蹈。

与红柳签息息相关的诸事多矣,譬如羊必须要现宰的,肉必须是后腿肉,炭火必须要红柳、胡杨等木柴烧就,而且要烧出纯炭火才可以炙烤。那么大的肉块,把握不好火候会影响肉质,吃起来口感和味道都大打折扣。

如果红柳签子只是家用,一年偶尔用上一次,则用好几年不成问题;如果用得频繁,红柳签子用一年左右就不能再用了。不过没关系,就像在戈壁滩寻找红柳枝的那人,只需把双脚迈向戈壁滩,过不了多久又会扛一捆红柳枝回来。

我首次参加上海书展,在2012年8月。完事后飞成都,待了十来天,登了一次青城山,为人藏做准备。9月初,乘火车软卧去拉萨,在西藏游荡达半个月,为羊卓雍措翠绿的草色、艳蓝的湖光和突如其来驰骋掠过的野马群所陶醉,有幸亲睹珠峰的星空、雪线和极顶。在世界屋脊偿还多年夙愿,幸甚至哉。

随后,从贡嘎机场直飞北京,出席23日下午在商务印书馆涵芬楼举办的《梦想与路径:1911—2011百年文萃》首发式。我是这套三卷本的总策划兼主编。两位协助我做这套书的小兄弟说,越做感悟越深,超级开心,书拿到手,感觉如同伴随梁兄上了一趟珠穆朗玛峰。兴奋之情,溢于言表。我说,所有的窗户都打开了。

五六年后,开始考虑再编撰一套《百年文人》,使之与《百年文萃》呼应互补,形成双璧。内容和体例,同中有异。《百年文人》更注重人物,篇幅更大,可读性更强,纵横百年,广涉文史,期待能给读者带来更丰富的阅读乐趣和更深邃的思维空间。

《百年文萃》算是编年体。以时间为线索。逐年选入文章,侧重社会史尤其是思想史。

《百年文人》则不然,近乎纪传体。以人物为中心,按生年先后排列,各设条目。全书六卷八册,约三百五十余万字,收156人,从王闿运(1833—1916)始,至林燕妮(1943—2018)终,取其约数,首尾百年。

入选人物,中华民国成立时,必须仍在世。中华人民共和国成立时,必须已出生。不收能文的军政要人,以免毫无边际节外生枝。港台人物及海外华人,限于条件,浅尝即止。古语说盖棺论定,故不收在世人物。百年以还,逝者如斯,大部分固然已有定论,但亦不乏横看成岭侧看成峰难解难分聚讼纷纭的案例——本书以“清晰或模糊的背影”为副标题,缘此。

所谓文人,主体当然是传统意义上的作家、诗人,也包括进去文史学者、教育家、民间教育家、报人、编辑出版家、图书馆专家、翻译家等诸多小方阵,若干人兼具多重身份。所选人物及文章,尊重客观标准的同时,注意充分展现主编及其团队的专长、旨趣及偏好。

所收文章,长篇大论、蜻蜓点水,正身、侧影,亲历、轶闻,正襟危坐、旁敲侧击乃至嬉笑怒骂,正、反、合,兼容并包,不拘一格。亲炙者优先,但后来者追述研究文章作为补充。无意贪大求全,但务必言之有物,成一家之言。立场、角度、性情、学养、笔法,各有不同,各呈其妙,不乏名文、美文、栩栩如生呼之欲出,可读性很强。诸文参读合观,不啻是一篇篇能搔痒痒处又别具一格的人物传记,或曰行状。颇见饶有趣味的互文,即某乙写了某甲,某乙又被某丙写。凡此种种,不一而足。

大抵原文照录,以存其真。个别措辞和字眼未必合乎时宜,相信以本书读者的眼力,自能分辨鉴别。尽量找到原始出处,附注于篇末。少量一时找不到的,载明录自何种书籍报刊。某甲写某乙,有几篇经过原书编者摘录拼合的,均予说明。原有注释的,无论脚注尾注,统一以脚注照录。文章以本名及常用笔名以外名号发表或出版的,附注说明。作者为外国人和一篇描写两人或多人的,放在该条目后面。家人和亲人的文章,一律置于末尾。标注籍贯,以出生时的区划为准。

因为了解不深、资料欠缺、旨趣未合、不合时宜及篇幅有限等原因,一些知名文人未能入选。但可能选了他一篇或多篇文章,可算是另一种方式的表彰、纪念和致敬。部分文章予以存目,作为延伸阅读,其价值和意义与正选文章相等。至于内容,一如《百年文萃》。除了正文,还包括入选人物简介、文章简要述评及原始出处三部分。人物简介和简要述评,是选文之外,我和助手们最为经心着力之处,花费了不少精力和时间,字斟句酌殚精竭虑,期待并相信物有所值。各条目前,庐列156位人物头像和签名手迹,是本书全新特色的一大亮点。

编撰这套书的初衷,是想全面展示百年中国风云变幻艰难曲折的社会发展变迁,各色文人生龙活虎斑斓多姿的生活道路和文章特色,为亲爱的读者尤其是广大青年朋友提供一套较为全面的高质量文本,俾使在如何阅读、写作、做人、处世诸方面,有所镜鉴和助益。亦可借此保存资料,播种良知,启迪智识,拓宽视野,更深入更全面穿透力地认识和了解百年先贤的面貌和吾国吾民的特质,承先启后继续开来。

该书迭经初选、复选、终选及最后增删修订定稿,兀兀穷年,精益求精。一路做下来,各种艰难,出乎想象。持续时间

从王闿运到林燕妮

话说《百年文人》
梁由之

之长,篇幅之大,亦远远超过预期。这个且不多说。深感欣慰的是,葛剑雄、骆玉明两位老师和对项目进度有所了解的师友们一致认为,我和伙伴们达致并超越了初衷。“却顾所来径,苍苍横翠微。”

该书篇幅巨大,涉猎广泛,各种疏漏错讹,在所难免。我作为总策划兼主编,全面负责全书编撰和最后定稿,当然责无旁贷。敬请海内外方家不吝赐教,匡我未逮。日后如有机会再予修订,增补完善。

葛剑雄教授、骆玉明教授多年来对我一贯扶掖支持,几乎有求必应。这次,两位老师在百忙之余,分别撰写了热情洋溢又精彩纷呈的长序,为这套书增光添彩。顺便说一句,我发愿做《百年文萃》和《百年文人》这两套书,直接间接,受到玉公《近二十年文化热点人物述评》(复旦大学出版社2000年10月1版1印,骆玉明编著)一书的启发和影响。

深圳陈虹蔚、张晓瑜,上海韩怡华,香港孔笑微,广州余半分担了部分编撰事务。她们当中,多人参与过《百年文萃》编务。笑微卓异的才情和丰沛的学养,一向为我特别赏识,这是我们首次合作做事。怡华饶有才华,又颇能干,从四卷本《天涯社区闲闲书话十年文萃》起,到三卷本《百年文萃》,再到《百年文人》,她一直是我的得力助手,绝无仅有,无役不从,献替良多,这番又颇见精进。该书终成正果,诸位功不可没。苏州张鸣曾担任初选文章的主要寻录工作,该书亦有她的一份劳绩。

最初的计划,顺理成章,《百年文人》将由商务印书馆上海馆出版,鲍静静总编辑选拔精英强将特建的小群迄今仍在。后因某种该书之外的特殊原因,转至湖南人民出版社。存在即合理,这样也许更好。我熟悉、亲近、尊敬的出版界元老朱正先生、钟叔河先生均出道于湖南人民出版社并卓有建树,该社让我油然而有种信任和亲切感。

中南传媒、湖南出版集团对本书出版工作高度重视,湖南人民出版社李雄伟先生、陈实先生出力尤多,为本书顺利出版倾注了不少心血。陈实偕北京领读文化康瑞峰兄共同组建的“湖南人民出版社北京甄别团队”承担并出色完成了体枳惊人工作量极大的录制和编辑排印等具体工作。诸多技术性问题和具体细节,都是几年来我与瑞锋等一再磨合反复磋商,才最终敲定。他的敏捷、热情、干劲和能力,让人印象深刻。张今亮兄和今亮后声公司负责装帧设计,这是我与他们继《汪曾祺自选集》《百年曾祺》后第三次愉快合作,今亮高度的敬业精神和出色的设计能力,再次得以展现。

在编撰过程中,不少师友对我们提出过许多意见和建议,提供各种信息和帮助,借此谨致谢忱,恕不一一。

这将是继《百年五牛图》《百年文萃》《百年曾祺》之后,我编撰出版的“百年”书系第四款。日前敲定,将于6月20日下午在北京国家图书馆举行《百年文人》首发式。

三年多没到北京了。首发式和分享会后,拟从北京直飞喀什,重游阔别17年的新疆。上次到西域,伊犁特克斯的喀拉峻草原尚锁在深闺人未识,如清水芙蓉般醇美朴素,刻下则早已成为五星级景区暨网红打卡地。接下来,且遑论观感,一再“准拟佳期又误”的南美之行也该计日而待,可望又可叩了罢。

2023年5月6日,夏历癸卯立夏初稿。31日改定。

(本文为梁由之主编的《百年文人:清晰或模糊的背影》前记。该书布面精装,即将由湖南人民出版社出版)



「文汇报」
微信公众号

山南酒香(国画)任建国