

1. 瓜果之乡

新疆味道

有时候,新疆人把水果当饭吃。究其原因,是新疆的水果多,从四五月到十月,天天都能吃到新鲜水果。有的人家到了饭点,将水果一摆就是一桌子,每种吃几口,不觉间就会吃饱。

新疆的西瓜甜,是因为日照时间长,早晚温差大,所以含糖量高,吃起来甜得人称奇。有人问外地人,到新疆后吃了新疆水果是什么感觉,那人说新疆水果的那个甜呀,让人一下子就喜欢上了新疆。

外地人常用一句话形容新疆:早穿皮袄午穿纱,晚上围着火炉吃西瓜。起初我以为,此话是说新疆一天内的温差,等到把注意力集中到西瓜后,才知道它并不是在说气温,而是在说新疆人的一种生活习惯。新疆日照时间长,昼夜温差大,所以本地西瓜的产量大,而且很甜。新疆人到了晚上,围着火炉觉得无聊,那就吃东西吧。吃什么呢?最多的是西瓜,于是便出现了围着火炉吃西瓜的场景。

别的地方,多将切瓜称为“杀瓜”,新疆人很少说杀瓜,要吃瓜时,像把吃饭说成吃个饭一样,会把切瓜说成切个瓜吃。“个”这个字,在新疆人观念中,不光是数量,常常有表达过程和具体方式的意思。按常理说,不管是杀瓜,还是切瓜,吃的都是瓜瓤。不,别的地方是那样,新疆人吃瓜,则常常在瓜瓤上动脑筋,甚至瓜皮,也常常被派上用场。一瓜多吃,或把西瓜再加工,譬如西瓜泡馍、

西瓜粥、西瓜烤肉、西瓜炖鸽子等等,都是在新疆之外见不到的吃法。

在历史上,还发生过一件与西瓜有关的怪事。唐朝时,有一名叫郑注的官员,赴河中任职,其百余姬妾,骑马随行。因她们皆施粉黛,香气便传数里,路人均掩鼻避让。是年,出了怪事:自长安至河中,凡她们经过处,瓜尽死,无一存活。

新疆的西瓜与众不同,且独特吃法古已有之。康熙皇帝在《康熙几暇格物编》一书中,写有一篇《土鲁番西瓜》。他说的“土鲁番”,就是今天的吐鲁番。那篇文章不长,却讲了一件奇事:“土鲁番在哈密之西,其地产西瓜,种最佳。每熟时,人人瓜田,必相戒勿语,悄然摘之。恣其所取,瓜皆完美。若一闻人声,则尽拆裂无全者,亦异闻也。”此事奇则奇矣,但却饶有趣味,那西瓜熟了,只要你不出声,便任凭你随便摘,但如果你出了声,对不起,它们便不让你摘了。它们反抗的方式是,一地瓜齐刷刷地裂开,让你下

# 西瓜的多种吃法

王族

不了手。吐鲁番如今多西瓜,但那脾气古怪的西瓜却早已不见,想必是不断有新的品种出现,老品种已被替代。

## 2. 西瓜的多种吃法

大多数人吃西瓜,是将西瓜切成块吃。有的人喜欢大块,有的人喜欢小块,刀起刀落便切出自己喜欢的形状。也有人将西瓜切成小块,将牙签插进去挑起来吃,那样吃的多为女性。更凶猛者,用匕首切完西瓜后,直接用刀尖挑起来吃,别人看得紧张,他则吃得怡然自得,想必长时间那样吃已成为习惯。

我在新疆见得最多的,是饕就西瓜的吃法。人们进入沙漠后,常常两种东西,其一为饕,其二为西瓜。这两种东西很容易携带,且贮存时间长,可保证人在沙漠中不挨饿。但沙漠中气温高,饕很快就会被干硬,如果只吃饕,是很难掰开咬碎的。新疆人有办法,他们

把西瓜一端切开,掏出瓜瓤放置一边,然后把饕块塞入进去,用瓜皮封住后开始吃瓜瓤,等吃完瓜瓤,西瓜中的饕已被瓜汁浸泡得绵软,取出后即可食之。经过瓜汁浸泡的饕又软又甜,是沙漠中难得的享受。

我在奇台县吃过一次西瓜泡干饕饕,至今难忘。当地人将馒头切成片,放在太阳下暴晒几日,等干硬后收起。他们称晒干的馒头片为干饕饕,实为一奇。但更奇的事还在后面,人们吃干饕饕时,用榨汁机榨出一杯西瓜汁,将干饕饕放进去,待泡软后再吃,又甜又酥,口感和味道都不错。

有一种老汉瓜,以南疆所产为佳,是上等佳品。之所以叫老汉瓜,是因为其瓜瓤绵软甜蜜,尤为老人所喜欢,常被他们用于泡饕吃。其具体做法是把老汉瓜刨开,将瓜瓤搅成汁,然后把掰开的饕泡进去,过一会儿就可以吃了。老人们因为没有牙,便自创了这种吃法,老汉瓜一名由此传开。

瓜也有雄雌之分,既然有老汉瓜,就必须有老婆瓜,2013年喀交会上,便有一对雌雄瓜,以5000元的高价卖出。那一对老汉瓜和老婆瓜,想必是不能吃的,那么贵,得花钱加工后当工艺品,收藏起来才对。真正能吃的老汉瓜和老婆瓜,共同的特点是瓜瓤绵软,入口不怎么咀嚼即化,是一种难得的享受。有一年在喀什赶上老汉瓜和老婆瓜上市的黄金季节,便天天吃,之后去吃别的西瓜,就会怀念老汉瓜和老婆瓜。

吐鲁番盛产甜瓜,所谓的甜瓜就是人们常说的哈密瓜,不属于西瓜。其实新疆有不少地方产甜瓜,但因为哈密瓜名气大,所以新疆所有的甜瓜都被叫了哈密瓜。吐鲁番除了甜瓜外,西瓜亦有惊人之处。有一个女孩因为天热口渴,冲进西瓜地摘下一个西瓜,用拳头砸出裂缝,一掰就成了几块,举起便吃。别人也学她的样子用拳头去砸,却死活不见动静。那女孩边笑边吃西瓜,不说什么。

## 3. 把瓜皮留下

有一次在沙漠中见到瓜皮,觉得哪怕是赤野千里的沙漠,也应注意环保,便要把那瓜皮埋入沙子中。旁边的一人拦住我说,不用,把瓜皮埋入沙子中反而不对。细问之下才知道,新疆人在沙漠中吃完西瓜后,从不将瓜皮弃之,而是地上找一个低凹处,将瓜皮反扣进去,并向内压一压,一则防止沙子被风吹进去,二则可长久保持水分。

看来,且不可小瞧反扣在地上的瓜皮,这里面有名堂。

细问之下才知道,将瓜皮反扣在地有两个目的。一是为了让鸟儿啃食,大沙漠能困人也能困鸟儿,人被困了会想办法,鸟儿被困恐怕只能等死。于是人们便将吃剩的瓜皮反扣在地,鸟儿只要看见便可去啄食,能缓解口渴之苦。二是为了让人在受困于沙漠时,可靠其救命。人在一般情况下,不喝水最多能撑三天,而在沙漠中不喝水,只能撑一天。但是如果有一块倒扣在地上的瓜皮,一定能让人及时补充水分。一块瓜皮,有如

此之大的作用,怪不得人们吃完西瓜后,会把瓜皮倒扣在地上。

从雪山上流下的雪水,帮助新疆人吃出西瓜更甜美的味道。人们进山时带几个西瓜,到了有溪水的地方将西瓜放进去,然后骑马、唱歌和跳舞,玩得口渴了,便将西瓜从溪水中取出,切开一尝,无比清凉甘甜。那溪水从雪山上流下,用新疆人的话说,是天然冰箱。我吃过一次那样的西瓜,当时天热,几块西瓜下肚后,便觉得浑身凉爽了下来。抬头眺望远处的雪山,它高耸于苍穹之下,阳光从上面反射过来,像是在高处俯瞰着大地,但是大地上的人们只管享受,很少有人感激雪山。

大多数人都喜欢在瓜摊边吃西瓜,挑中一个让摊主切开,吃完将瓜皮扔进一旁的垃圾筒或纸箱,那是摊主早就准备好的,摆西瓜摊的人都懂得这个道理。曾在马路边见一人卖西瓜,他拿不准西瓜是否甜,便问来问去,卖瓜者不耐烦了,便一刀把瓜劈开,那人尝过后果然甜,便一边吃一边与卖瓜者聊天,一个西瓜吃完了,话题也刚好聊完,那人便付钱离去。卖瓜者招呼那人改天再来,那人留下一句话:你的瓜好,吃一次顶一顿饭,不来都不行。

也有人在大雪中吃西瓜,是一道风景。西瓜是从夏天储藏到冬天的,在大雪中吃个稀罕。有人觉得那西瓜一定冰凉难吃,不料一尝之下颇为吃惊,虽然有凉意,但却没有冻意,吃起来颇为爽口。那人吃完西瓜,在大雪中慢慢离去。那大雪,落得有几分诗意。

## 4. 西瓜烤肉

西瓜烤肉,是一种鲜为人知的吃法,出在墨玉县。最初听到这个说法,以为是西瓜就着烤肉吃,反正新疆人吃东西别出心裁,有什么样的吃法都不过分。但还是想象不出到底是怎样的吃法,因西瓜是水果,烤肉是肉食,如果将二者同时吃,不但方便,而且口感恐怕也不对劲。

后来,朋友告诉我,当地人做西瓜烤肉,先选一个皮厚肉实的西瓜,把西瓜开一个口子,然后把瓜瓤挖出一些,把切好的肉放到西瓜瓤里面,再放入枸杞、茺蓉、孜然和食盐等,把切下的盖子封盖于原处,用两根牙签扎结实,放入饕坑中的专用架子上炙烤。饕坑中的火不大,所以西瓜会被烤得时间长一些,是一道慢慢炙烤而熟的食物。等烤到一定的时候,便从饕坑中取出,放置在你面前,让你先看看。此时的西瓜多被烤得干瘪紧缩,好像随时会破,但用手触摸一下,还好,结实着呢。于是便打开封口,一兜里面有动感,看来瓜瓤都已变成汤汁,里面的羊肉块已经酥烂,想必是饕坑中的一番炖煮,非同一般。看过一番,就可以吃了。

我问朋友,吃什么呢,是瓜还是肉?他说,自然是吃已经熟了的肉,如果要喝汤,也可以用勺子把汤舀入碗中喝。那汤,是西瓜汁和肉味融为一体,想必滋味分外不同。如此奇特的做法,让人心生向往,我念叨了一下午,既想吃,也

想看。朋友热心,第二天带我去看西瓜烤肉。那家烤肉店门口,在饕坑边摆着一个个足球般大小的西瓜,绿油油的外皮已经被烤得发黄。一问才知道,每个瓜里面的东西都不一样,有羊肉、鸽子、鱼、土鸡等。春夏两季,多是在西瓜中放入鸽子和鱼,图个烤熟的肉鲜美。到了秋天,则多放土鸡进去烤,为了滋补身体。入冬,则只放羊肉,用小火烤,为的是在寒冷中祛寒。

我们每人点了一个烤羊肉的,甫一揭开西瓜盖子,便散出一股鲜味儿。吃西瓜烤肉,必须把肉和汤舀入碗中,先喝一口汤,偏甜,但又羊肉固有的膻味,便觉得这是一道有汤有水的菜。再细品,肉汤与西瓜汁相融合,加之孜然等调味料,汤便清爽,肉便鲜嫩。那肉其实都是专门选择的嫩肉,略有一点肥,但却不腻味,两三口就可以吃完。其实西瓜烤肉这道菜,形式大于内容,看是一种享受,吃是另一种享受,当然听闻和讲述亦是一种享受。

吃喝间,听得摊主说,做西瓜烤肉不易,食客须提前预订,否则便吃不上。细问,得知与肉的贵或便宜无关,是因为西瓜一旦切开,瓜瓤便不能长时间存放,否则会让汤变酸,并影响肉的味道。

吃完,想看看那西瓜,摊主却收拾到了别处。

## 5. 西瓜粥

西瓜粥,是不多见的吃法。西瓜粥出在新疆南疆一带,最早听到别人提到这个吃法,以为早餐,后来见到才知道,一日三餐都可以吃,是当地人最喜欢吃的一道饮食。当时便纳闷,当地人如此喜欢吃西瓜粥,就不用吃西瓜了吧?其实不然,西瓜在南疆一带很受欢迎,除了西瓜粥,西瓜汁、西瓜配其他水果后的果盘等等,每一种吃法都有讲究,是南疆一带的独特饮食。

做西瓜粥很简单,先熬一锅粥,用料可选大米、小米、玉米糝子等,熬好后放凉,然后将切碎的瓜瓤放进去,略微搅拌后就可以吃了。吃西瓜粥最多的时候是夏季,酷热难当一碗下肚,整个人顿时如大梦初醒。到了冬天便几乎不吃,天冷不宜吃凉东西,再说储存到冬天的西瓜不便宜,吃一顿西瓜粥不划算。

有一事,有人做了一锅稀饭,并杀了一瓜,但五岁小儿却贪玩未归,他怕瓜过了时间不好吃,便去寻找小儿,等他带小儿回家,那瓜已放了一个多小时,锅中的稀饭也凉了。他气得指责小儿,一锅好稀饭和一个好瓜,都叫你耽搁了。小儿把瓜切成小块放入稀粥中,边喝边说好。他依小儿的方法尝试,果然好喝。不知那小儿是否知道西瓜粥,但他却无师自通,让他和父亲痛快地吃了一顿。给我讲述此事的朋友到最后才告诉我,他就是当年的那个小孩,所以此事是真的,没有杜撰。

他给我做过一次西瓜粥,为了好喝,做好后先放入冰箱十分钟,取出后我呷了一口,既有米汤的醇厚汁味,又有西瓜的甘甜。两口喝下去,已浑身凉爽。朋友还准备了饕、烤羊肉串、蜂蜜、油香和馓子等。他说光喝西瓜粥喝不饱,一边喝一边吃些饕蜂蜜,肚子就饱了。那蘸了蜂蜜的饕很甜,吃上块再喝西瓜粥,口感更好。烤羊肉串、油香和馓子等,也是要专门吃的,这里说的“专门”是那位朋友的专用语,他用以表达的意思是注意搭配,吃好喝好。一餐吃毕,总的感觉是味厚而不腻,但最后占了上风的还是西瓜粥,让人满口甘甜,甚是过瘾。

喝完一碗,又一碗端上来,便弃汤勺不用,端起碗便喝,只觉得唇齿生甜,十分舒坦!



和田夜市的西瓜烤肉 王族 摄

## 一男一女两铜人

### 李长吉《金铜仙人辞汉歌并序》

魏明帝青龙元年八月,诏官宫牵车西取汉孝武捧露盘仙人,欲立置前殿。官宫既拆,仙人临载,乃潸然泪下。唐诸王孙李长吉遂作《金铜仙人辞汉歌》。茂陵刘郎秋风客,夜闻马嘶晓无迹。画栏桂树悬秋香,三十六宫土花碧。魏官牵车指千里,东关酸风射眸子。空将汉月出官门,忆君清泪如铅水。衰兰送客咸阳道,天若有情天亦老。携盘独出月荒凉,渭城已远波声小。读罢,想起美学家曾言:“想象,仅是平常的材料之不平常的新综合。”试以此刃,作庖丁解牛。

所谓“平常的材料”者,当为该诗题目“金铜仙人辞汉歌”之“金铜仙人”以及“忆君清泪如铅水”之“清泪”。“金铜仙人”就是以铜铸成的仙人模样的人,亦即现下的公园、街头随处可见的石雕铜铸,当然是“平常”的了。“清泪”就是痛哭流涕的泪,谁没哭过,更是“平常”了。就是这两个“平常”集到一起以“综合”,立即“不平常”了。试想一个铜人竟然流出眼泪来了,能不令人吃惊,能不启人以思?本是不可能流泪的铜人竟也流出了眼泪,足见其哀之深。故国之思,离散之悲,尽在其中矣。“平常的材料”怎可小觑,得之矣,小泥鳅也可翻出大浪来。

从而又想起这金铜仙人还有个洋妹妹,就是十九世纪法国作家梅里美的短篇小说《伊勒的维纳斯像》中的维纳斯。在这儿的“平常的材料”者,一为“维纳斯”,一为“手指头”。“维纳斯”也是以铜铸成的女仙人样的人,亦类同于现下公园、街头的石雕铜铸,司空见惯,平常得很。“手指头”更是人人皆

# 寻行数墨

韩羽

有,伸掌可睹,可这两个“平常”一旦综合在一起,可就“不平常”了。试想一个铜人,为了占有一枚订婚钻戒,本是伸直着的手指,忽然弯曲了起来。手指只此一弯,美女维纳斯竟美得邪恶、美得可怖了。

莫非铜人和有血有肉的活人一样,也有贤愚正邪之分乎?

## 诗与薛蟠风马牛

齐白石曾补画一扇,见《白石诗草》: 厂肆有持扇面求补画者,先已画桂花者陈半丁。画芙蓉者无款识,不知为何人,其笔墨与陈殊径庭。余补一蜂,并题:

芬芳丹桂神仙种, 娇媚芙蓉奴婢姿。 蜂蝶也知香色好, 偏能飞向澹黄枝。 白石老人为已经画了花卉的扇面补了一只小蜜蜂。为何补一小蜜蜂,个中大有皮里阳秋。评画,总要议论,总要写成文章,才能说出个子丑寅卯。齐翁别出心裁,不用文字,只用画笔,只用一只小蜜蜂。 试看其诗,表面上似是议论花的品

道:“如今要说‘悲’‘愁’‘喜’‘乐’四个字,却要说出‘女儿’来,还要注明这四个字的原故。”……听宝玉说道:“女儿悲,青春已大守空闺。女儿愁,悔教夫婿觅封侯……”

有了这打头的“女儿悲”,才有了薛蟠的随声应和的“女儿乐”。没有前者,哪有后者,后者为前者所诱发,既是诱发,两者间必当有其共通的不变之义,否则怎能解释“女儿悲,青春已大守空闺”。为什么“守空闺”就会引起“女儿悲”,知乎知乎,“空闺”者,没有男人也。

薛蟠竟连阿Q都不如,阿Q还知道转弯儿说“我和你因冤”哩,口无遮拦的果子,一句话给你抖落了个底朝天,于是人们大喊“该死,该死”。

胡适《齐白石年谱》有一按语: 王闳运说白石的诗‘似薛蟠体’,这句话颇近于刻薄。但白石终身敬礼湘绮老人,到老不衰。白石虽然拜在湘绮门下,但他的性情与身世都使他学不会王湘绮那一套假古董,所以白石的诗与文都没有中他的毒。

## 总是有招儿

对付秽语脏字,洁本《金瓶梅》是□□□□,眼不见为净。可是眼不见了,心里未必不胡乱猜想,因人不同而想也各异。也有改为×的,比如“×娘”“狗×的”,虽然用“×”把脏字给盖上了,仍无异于“此地无银三百两”。想起这些,缘于看了华君武的一幅漫画。

漫画名为“斗鸡图”。题材并不新颖,是对斗气骂街满嘴脏话的不文明现象的批评。既有漫画过火。画中的既是人又像鸡的“华家样”的造型固然令人忍俊不禁,尤其引起我的兴趣的是颠倒错杂的“妈、娘、姪、奶、姐、妹”等字

样,正是这些字样引起我说了上面的那些话。

艺术之于生活,既要如实地反映,又不能机械地照搬,当然更不能回避。比如脏话脏字,既要如实反映,就须将其“示众”,如原样照搬,又无异于将其重复一遍,再次污人耳目,缘于此,在文学类的文字图书中才有了□□□□与×。以前我看到过的别的漫画作者的画幅中的“×娘”字样,显然是从文字书籍中照搬来的。□□□□与×用于文字书籍已是约定俗成,可用到画幅中作为“形象”,就有点不伦不类了。

再看华君武的漫画中的颠倒错杂的“妈、娘、姪、奶、姐、妹”,乍一瞅,似是成群乱飞的苍蝇,再一看,则是颠来倒去的字样。下面是两个好斗如鸡的人,

于是恍然大悟,这字样竟是这两人骂出来的脏话。

“×娘”“狗×的”,仅是表一点概念,是语言。漫画是视觉艺术,依靠的是形象。华君武的办法是抹去其“×”,将“妈、娘、姪、奶、姐、妹”字样颠倒错杂成乱飞的苍蝇之状的“形象”,以示其“脏”。

抹去其“×”,容易得很,只是举手之劳。可别人就是没有想到过去抹,独独华君武想到了。

华君武的漫画较之别人的漫画,总是高出那么一点点,也仅是那么一点点,似乎一蹴而就,且不妨试试,保准是蹴而不就,“瞻之在前,忽焉在后”,可又奈何!别人的漫画好,好得有法说,华君武的漫画好,好得没法说。



华君武《斗鸡图》