

烟花夕拾

对联的墨香是引子，酒香才是过年的正文。一杯在饮，万般滋味尽在舌尖上徜徉；春意，则在槛外观望。

## 迎春把盏

刘放

近几年，每每春节将至，我工作和生活的古城苏州九大城门均悬挂巨幅春联，红艳艳映亮行人面孔，一派吉祥喜庆，今年也不例外。

记得我刚来这座城市时，春节绝无这等氛围。不是没有人愿意写这样规模的对联，而是彼时古城门除了盘门、阊门、金门外，尚如如今恢复起来的规模宏伟的诸多古城门，大春联写了也无处可悬挂。那时，每逢春节将近，大街上走过的是诸多穿企业制服的人们，尤其是一些品牌大企业里的职工，往往都要穿一身新工作服，一双不打油的新翻毛工装皮鞋，踩在自行车的脚踏上，有一种自敲鼓点自跳舞的韵律，只看其鞋不看脸，也知其满面春风。从街面一扇小门进去，七扭八弯，天井阁楼，曲径通幽，住了十来户人家。

住户中，阿明是厂里技术人员，每个星期天都下乡，做乡镇企业技术顾问，获取不菲的劳动报偿。李国兴是电工，帮人家装修房子排线改线，每天晚上都有外快可挣。隔壁仁兄胖胖是钳工，他一有空就在门外摆一个修自行车摊，靠手艺挣钱。我曾经开玩笑，说古有“八仙巧过海”，今有枣市街“百工渡胥江”。胖胖给我修车免费，他老婆爱珍在鞋厂工作，还送我一双质量很好的布鞋，原因是我辅导过他们

回到各自的家里，门旁的红红春联在迎接主人。我当时在一家钢铁厂的企业报工作，住在城西胥门外的枣市街上。枣市街离寒山寺不远，偶尔能听到那里传来的当当钟声。门前就是胥江，河水流速很急，日夜各条船只往来，引擎声和喇叭声不绝。从街面一扇小门进去，七扭八弯，天井阁楼，曲径通幽，住了十来户人家。

住户中，阿明是厂里技术人员，每个星期天都下乡，做乡镇企业技术顾问，获取不菲的劳动报偿。李国兴是电工，帮人家装修房子排线改线，每天晚上都有外快可挣。隔壁仁兄胖胖是钳工，他一有空就在门外摆一个修自行车摊，靠手艺挣钱。我曾经开玩笑，说古有“八仙巧过海”，今有枣市街“百工渡胥江”。胖胖给我修车免费，他老婆爱珍在鞋厂工作，还送我一双质量很好的布鞋，原因是我辅导过他们

柳巷夜话

## 峻节

冉学鸿

君子满堂的仁宗朝，因为名臣太多，因此杜衍这个名字常会被淹没。一些通史谈庆历新政，多书范仲淹欧阳修事迹，兼及富弼韩琦，而杜衍则少有提及。其实在宋人眼中，杜衍才是庆历新政主导者，只因他做宰相时，后生诸贤尚未登上高位。

尽管杜衍的宰相生涯仅百余日，但他值得书写的事迹却不少。其为官素有能名，治政期间，为革弊端，善决大事，好荐贤良，素为人所称道，用曾巩的话讲便是“能以天下之材为天下用”。庆历新政的骨干范仲淹，欧阳修，孙甫等人都得到过杜衍的栽培与提携，又因杜衍官位最高，年龄最长，诸人素以父辈事之。尽管如此，在议论和处理军国大事上，范仲淹、欧阳修等都与杜衍有过误解，范仲淹甚至曾出恶语，对此杜衍均未计较，照样呵护有加，这情怀与境界，让多少后学叹其高迈。杜衍对下以宽谪闻名，对上则以敢于直言闻名。嘴上支持新政的仁宗皇帝，一边下诏要“明黜陟，抑侥幸”，一边又“多恩赐，请求无不从”。对此，杜衍“每内降恩，率寝格不行。积诏旨至数十，辄纳帝前。”皇帝安排的人事问题，不但不办理，还公开叫板。最后搞得仁宗也无奈，但凡遇私下向他讨官者，都要说：“朕无不可，但这白须老子不肯！”

宋人朱熹《萍洲可谈》记过杜衍一则轶事。说河南府一次宴会，邀请已致仕的杜衍出席。杜衍身着便装赴宴，端坐一隅，静默不语。有位当红的年轻官员到场，众人纷纷起迎。此人少年得志，见大家皆热情如此，唯此老稳若泰山，不由厉声问：“足下以前官居何位？”杜衍依然不动，轻声说：“同中书门下平章事”，年轻人当下大窘。这样的故事虽显老套，却从来都能打动常人心，杜衍所呈现出宠辱不惊的处世情怀，大概在当时最为稀缺。

党柏峰

陕西的面食从口感上来讲，西府的偏软和，以岐山臊子面为代表最为有名，其法重擀；西咸的重劲道，以油泼biangbiang面为代表，其法重扯；东府的重嚼头，以手工搓搓、剁剁、麻食、拉条子最为常见。窝窝呢？更具渭北乡土味道，其形宛若麻食，只是形体夸张粗犷，少了些许精致。

与母亲探究起其做法，方知二者迥异。

母亲说，老家白水虽处关中平原，却少平地，而是从关中平原向陕北黄土高原的过渡地带，沟沟壑壑随处可见，道路多为七上八下之状，其耕种之艰辛较渭南一带农民苦重了许多。于是乎，吾祖辈喜食“硬”饭，此硬非肉类食材，皆巧妇以面食为主，配以杂粮，变着花样吃，以便男人们有足够的体力扛起农活。

读小学的女儿写作文。

自幼在奶奶教习下，我临得一手自觉可以示人的楷书，当年在乡下，也为左邻右舍涂抹红黑，给门旁门楣贴团圆喜庆标签。但在这些住户中，他们似乎忘却了我的存在，不求我。家家门旁贴有红联，而且形式大于内容，联文大同小异，字体却颇筋柳骨，各有千秋，耐看，上升到了书法的界面。一问，都是从各自工作的企业带回。企业里有书法高手，工会组织书赠赠送，形同福利。这时，十来户人家中弥漫着的墨香伴酒香，能感受到一个快乐的身影像，在其间飘忽。

在苏州的旧时风俗中，有一个“年节酒”的说法，即从初一起，至十五日元宵止，相邀把盏言欢。此间，家家设宴，亲朋好友轮番邀饮，互为宾主，吴俗按不同性质称之为吃春酒和吃年酒。因为这并不是为了品味佳肴，实在属于礼数应酬，况且走东家吃西家，要去的人家很多，虽也有尽醉而归的，但一般只是稍稍吃几杯酒就告辞而去。对联的墨香是引子，酒香才是过年的正文。

酒为五谷精华，百工智慧，有机结合才酿成这或辣或甜或苦涩的香喷液体。关云长温酒斩华雄，曹孟德煮酒论英雄，欧阳子蘸酒谱写琅琊韵，武教头仗酒捶大虫……一部华夏文明史，字里行间从来都是墨香掺有酒香！即便平民百姓，亲朋好友送别相迎，也都要用三杯两盏淡酒来营造气氛，是所谓“无酒不成席”。

我在枣市街的所见所闻中，有一对给人送煤球的老夫妇，年过花甲，两人的眼镜片均厚如啤酒瓶底，但身体健康。他们每天趁早晚马路上不太拥挤时，用三轮车给人送煤球，平路老爷子骑行，老妇人坐车；上坡过桥，老妇人一跃而下，后面推搡助力。中午时分，老爷子开始享受，必定要躺靠在弄堂里一把躺椅上，在一只半导体里

叮叮当当的广播书场中听评弹，并吱吱有声地咪酒，边咪边随着评弹中的首韵摇头晃脑，直摇晃到一瓶酒、一碟豆腐干、一碟花生米和一只糟鹌头均被消费掉，瓶干碟光，他才关断半导体，酣然入梦。

我在酒香中看到他的睡态表情，沧桑明显的面孔上，红润也明显不过。这红润，让我联想到过年时才见到的百姓门面红光，红纸黑字。方明白，他是把平素的日子也过成了年，可谓日日佳节。

他喝的酒是黄酒，或曰花雕，或曰加饭，都是指的这种酒。我刚开始喝不习惯，感觉是苦涩的，土著朋友就教我放几颗话梅泡酒中，能减轻苦涩味。这种酒的正宗产地是浙江绍兴，所以也叫绍酒。喝的次数一多，也就接受并喜欢上这种苦涩味，并且联想到啤酒的苦，咖啡的苦，茶叶的苦。苦而有味！苏州本地产酒，当时是一种叫醇香酒的甜酒，还有那种甜得近腻的冬酿酒，主要成分就是糖和桂花，冬至夜一定要喝，但属昙花一现，市场份额不可与黄酒同日而语。一次喝黄酒，与朋友聊起苏州地酒，感觉不如绍兴，甜腻故不过苦涩，莫非这苦涩中有越王勾践的卧薪尝胆在起作用？说得大家面面相觑，似乎是无意中道出了点什么，却又“草色遥看近却无”，或“只是当时已惘然”，再想说什么却再也说不清楚什么了。

黄酒度数不高，饮者很少酩酊大醉；高度烈性的烧酒白酒，一经起哄，自己失控，就会被醉翻。黄酒性情如江南，温和，只会与人助兴，不会暗中使绊，酒过三巡，往往谈兴新浓，步态若飘。坡翁有“酒酣胸胆尚开张，鬓微霜，又何妨？”似乎所饮者黄酒也，还能“会挽雕弓如满月”，读来遥隔岁月，也觉得与其一同微醺。所以，我的唯一一本诗集，虽然不咏酒，书名也取个《微醺》。

苏浙人说喝喝叫“吃酒吃茶”。我

有时在酒席上感叹，说，既然大家都在吃酒，那茶怎么办？那俺就吃点酒喝点菜吧！大家笑。我就暗想，这个“吃”似乎真别有趣味。吃不同于嚼，多了一个咀嚼的程序，并非端起张张嘴地灌进喉。多了咀嚼和品味，同为动词，吃酒吃茶来得更从容几分，典雅若干。

吃酒吃茶，潜台词也许就是拒绝牛饮。还有不赌。划拳猜令，此地不作兴。

其实，现在苏州也有地产黄酒，虽不及绍兴有名，沙洲优黄也占了市场总额的前三甲。苏州的黄酒是糯米酒中加进适量的糖，苦涩中带几丝甜，对苏州人口味，也适合更多长三角以外消费者的口味，尤其是西方各商的口味。我带过一箱沙洲优黄回湖北，酒席上开始并不受欢迎。于是我问苏州阊门，讲《红楼梦》第一回中的“当日地陷东南，这东南一隅有处曰姑苏，有城曰阊门者，最是红尘中一二等富贵风流之地。”讲这黄酒乃是林黛玉们把盏的，于是，男女皆试饮，人人都干了酒杯，餐桌气氛渐起。恍惚间，我似乎看到了阊门两旁悬挂的巨幅红联。那红联，还随风动了一动，仿佛招手。

莫把佳节怠慢了，且举杯盏敬团圆。不会酒，也要以茶代酒，以水代酒。一敬天地，祈愿五谷丰登，青山常在绿水长流。二敬长辈，感恩过世和健在的亲人，心中亲情涌动，即便隔山隔水隔世界也不隔心。三敬子弟兵，海疆与高原的将士，你们辛苦了，岳母刺背的红字，永远会点燃后世好儿孙热血。四敬自己，渡过诸多的不易和不顺，磕磕绊绊又一次辞旧迎新。

迎春举起一杯酒，未启朱唇先动情。今年的苦情，会导致许多人无从与亲友碰撞杯壁，的确有些遗憾。可以安慰的是，好酒不怕巷子深，情深能让酒更醇。

一杯在饮，万般滋味尽在舌尖上徜徉；春意，则在槛外观望。



## 徽风皖韵

徐建军/摄

趁热吃上几口！劲、滑、软、香……到底是何种滋味，难以言表，便已尽然落肚。

这其中最为带劲的莫过于“窝窝”，这一家乡美食，多见于偏远乡野，偶现于乡镇集市，鲜闻于大雅之堂。母亲知我好这一口，前日特意给我做了一回窝窝，今日终得空给我开煮。透过蒸汽，盯着锅里翻滚的窝窝，我咽着口水，急不可耐。母亲告诉我，“人的胃很娇情，嘴里喜欢的东西，它不一定喜欢，胃喜欢软和好消化的东西。”

对于如何处理面食，怎样做到鱼和熊掌兼得，母亲这样的农村妇女得益于不知何时传下来的烹饪之法，令人称奇。

喜食大米的岭南之人，不免觉得费解，一碗面不就是用水将面粉和之成型？怎会有那么多讲究？此言谬已！

听母亲言，面粉欲成型，因其食有三法：其一曰死面，用手工和面，揉光，醒约几个时辰，多用于手工面食等；其

二曰烫面，用开水和面，团其揉光即可使用，多用于蒸饺、葱油饼之类；其三曰发面，用温水调和，加土制酵面，城里人多用发酵粉，揉光置盆，约发酵个把时辰，多用于蒸馒头、包包子、烙饼子等等。

窝窝属于烫面，其法有别于麻食的死面，原始做法多用大拇指和其他几个手指团起一块面，转着圈捏，大约小窝窝头形状便好。

“以前咱农村日子不好，粮食打得少，像这种费粮的窝窝，一年到头也吃不了几回。更别说是油泼，就一点盐和酱油，一个个吃得比谁都香。”

锅里的窝窝快要溢出来，母亲赶紧倒进一些凉水，那些窝窝便又乖乖沉了下去。

“那些年麦面少，我常常搓揉硬一半蒸熟的苕苕泥，这样做出更软和，还有甜味，更多是夹杂荞面做……”

在母亲的回忆过程中，锅里的窝窝欢快地翻滚着，她抓起一把洗净的菠菜扔了进去，盖上锅盖。又叮嘱我：“你赶紧熟油！这下一开就好了。”

“啪”的一声，我打开灶头，在油里搅进两粒八角。很快，锅又开了，母亲已经用漏勺将胖嘟嘟的窝窝盛进碗里。

我赶紧接过，在碗里撒上蒜苗、辣面……等油冒出青烟，我快速端起锅将油泼到碗里，“滋啦”一声，整个厨房都飘满了香味。再加入少许盐、醋、酱油，用筷子一搅拌，一碗色香味俱佳的家乡味道便摆在面前。

无暇多叙，趁热吃上几口！劲、滑、软、香……到底是何种滋味，难以言表，便已尽然落肚。

原汤化原食。接过母亲递过的面汤，咕嘟几口喝完，胃里极度舒服，心也得到了满足。当真是，一碗窝窝暖，无尽乡愁！

心灵舒坊

《小森林》中那田园牧歌的生活，简直就是一个神话：雨后碧绿的树叶、透过树叶的斑驳阳光、独立于树枝的鸟，还有骑着单车从林间小道穿行而过的女孩。这些场景是一个在梦中也难以触及的飘渺幻境。

王宁泊

每次夜晚路过学校的超市，我都会被那扑面而来的气味吸引。那是一种温热又夹杂着香甜的味道，好像融化的焦糖汽化成了一团烟雾。这香气来自超市门口一个大大的烤炉，来自烤炉中整整齐齐摆放着的烤红薯。

在红色的发热灯棒的照射下，红薯中的糖分被一点一点析出，渐渐在表皮凝结出一层琥珀色的糖衣，褪去薄薄的红薯皮，一阵热气腾腾的白雾遮盖了眼镜，白花花的附着在镜片上仿佛阳光覆盖万物。橙红色的就是一团静止不动，散发着甜味的火，捧着它，温度从手心流向全身。来不及多等片刻，烤红薯就要趁热吃，边吃边从嘴里呼出白汽，趁着这团火还在燃烧，从一口一口把塞进肚子里，仿佛，放凉的烤红薯就失去了生命，也失去了灵魂。

冬天的夜晚一个人走在路上是令人难过的。硬邦邦的地面，硬邦邦的黑夜，就连呼吸的空气也是冰冷的。每一口吸进身体的空气都要用体温来温暖它、软化它，而每一口烤红薯都是一支画笔，为黑夜增添一点暖色。

我们对美味食物的喜爱与感知，仿佛是一个24小时运转的高精度雷达，无论哪一种感官接收到食物的信号。有趣的是，无论我们的喜好品味怎么变化，对食物的热爱从来不会消减，一切有关食物的影像都会备受欢迎，从大火的《舌尖上的中国》到风靡日本的《深夜食堂》，无不如此。食物就是一种无须翻译的、最美好的语言，让人与人之间产生妙不可言的交互。

从这一点而言，《小森林》系列电影被人们认同就是因为影片中的食物，若不是凭借着食物这个令人无法拒绝的主题，这部故事单调的影片注定难以出彩。《小森林》的故事情节因陋就简、似有似无，仿佛只是一个美食特写背后模模糊糊的背景——女孩子市子因为难以融入东京喧闹的生活，一个人留在了故乡小森，这个被大片森林环绕的地方。市子与当地的村民一起靠农耕为生，每日自己种植，收割，自己制作食物，一个人安静地享用，偶尔与朋友分享自己烹饪的美食，日子在春夏秋冬中慢慢地流淌。

就像沉闷的教室中突然闯进来一只叽叽喳喳的小鸟，把昏昏欲睡的同学们一把拽进了现实。纵使小鸟在短暂徘徊后飞离了教室，那份突然闯入的悸动却像一口大大的新鲜氧气，给我们带来了持久的活力。《小森林》中那田园牧歌的生活，简直就是一个世外桃源般不可能实现的神话：雨后碧绿的树叶、透过树叶的斑驳阳光、独立于树枝的鸟，还有骑着单车从林间小道穿行而过的女孩。这些场景就是玻璃橱窗里的精美如艺术品的蛋糕，是一个在梦中也难以触及的飘渺幻境。倘若仅仅是对这田园生活的诗意描绘，我们恐怕难以建立什么深刻的共鸣，但有了食物作为中介，就像打开了一条通道，让我们看到些许希望，通过这些食物，我们也能在都市的一隅寻找到自己的小森林。

《小森林》每一个章节的起承转合都以一种食物作为间隔和提示，女主角因由时节、心情，自己决定今天要做做的食物，冬天就着温暖的火炉烤制温暖香糯的面包，夏天就在一天的溽热之后制作冰镇的米酒。她认真地制作，认真地享用。除了美食本身的诱惑，这部电影还因为这种认真的态度而打动观众。所有食材都是就地取材，物尽其用，不故作奢华，也决不将就。

放假在家时，我也常常自己学着做饭，深感用心做饭是一件多么麻烦的事，要买菜、洗菜、切菜、烧菜，最后还要小心翼翼地装盘。吃完饭还要打扫厨房与餐厅，洗碗扫地。一通折腾下来免不了要花好几个小时。这么做值得吗？不过是为了一顿饭而已，可是当那亲手制作的饭菜送到口中，不管美味与否，所有的疑问与不满都不见了踪迹。

在学校时，我常常会因为找不到一同吃饭的人而苦闷。周围的朋友与同学往往都有自己要做的事，有他们要陪伴的人，我也只能独自一人到食堂吃饭。学校的食堂是嘈杂的，人来人往的，而我的桌前却冷冷清清只有自己。因为不愿面对这样的寂寞，我仿佛自暴自弃一般随便叫一些外卖送到楼下，随意地打发掉午饭或者晚饭，打发掉一天之中为数不多的快乐的来源。

可是，与我的行为完全相反，《小森林》中的市子从熙熙攘攘的东京来到乡下，只为给自己寻找一个可以安安静静独自生活的地方。城市的生活带给我们很多，我们有机会见识到更多的新鲜事物，有机会认识到更多的人，而在这与外界频繁接触的同时，我们把属于自己的“一小片园地”也贡献了出去。然而，依靠从外界寻求认同的方式来排解孤独，无异于饮鸩止渴，从自己的内心身处填补上孤独的空洞，认真地过好每一天的生活，热爱每一天的生活，或许才是正确的生活方式。

村上春树的小说中，常常描写到一些食欲旺盛的可爱女性，比如在《世界尽头与冷酷仙境》中的胖女郎和图书管理员，以及大量对烹饪过程的详细描述。而中国上古时期的歌谣“断竹续竹、飞土逐宍”中所写的，也是对通过自身劳动来获取食物的记录。饮食仿佛不仅仅是维持生存的必需，更是我们生活中离艺术最近的存在。做饭、吃饭，这是我们人类最为真实、简单的欲望，而这一过程也成为我们最淳朴的幸福。在当下的生活中，我们的欲望不断地膨胀，而食物恰恰是亘古不变的稳定介质，当美味的食物进入口中时，唇齿间的快感也带给了我们内心的安稳与满足，也带给我们一种在纷繁中的平静与幸福。

或许，我也该学学《小森林》中的市子，即使孤身一人，也要试着从生活中发现这简单的幸福。