

土饭

□ 蜀水巴人

“走，请你吃土饭去。”天南地北，常常听到这样热心的邀约。

土饭这个“土”字，用得很妙。一个土字，大致说明了请饭的基本定位，烟火气息浓郁，多少也带了一点点怕上不得台面的自谦。以土字而不以其他字眼来修饰这顿饭，也很绝，言谈之间已经大致匡定了吃喝的地域特色，尤其显示出一种不容商量的排他性，从而凸显了餐桌上的独特和唯一。因而，去到一个地方，吃上一顿土饭，实际上就有了一把了解当地风俗民情的钥匙。

山西民风淳朴，土饭各异。吕梁的碗托让人惦记。荞麦面搅成糊状，浓淡一直到能够挂住碗，再把粉糊盛碗，而后一碗一碗入笼，旺火蒸熟，晾凉，就着碗用小刀那么一划一划，细白的荞麦条儿花瓣一样，由碗里“脱”出来，煞是好看。调入蒜末香醋辣椒，平淡的碗托立刻香味扑鼻。有一年在磛口，一边端着笨碗溜碗托，一边眺望夕阳下缓缓远去的黄河。心想，当年在这“九曲黄河第一镇”拉骆驼的赶脚人，又是在哪一家客店吃这样的碗托呢。

阳泉有一种饼，是当地人的骄傲。这种饼薄得令人惊讶，眼神好的人，拎起一张饼，遮在眼前看，居然可以看见别人脸的轮廓。除了薄，还酥脆，入口给人大嚼薯片儿的错觉。阳泉人叫这种饼曰压饼，一个压字，似乎道出制饼的不易。薄而脆搁十天半月都不坏的压饼，旅游时当小食，烹茶时也可以做茶点。太原的红面剔尖，更是土饭中的翘楚。手巧的主妇一手托着剔面板子，一手用特制的筷子，迅速地“剔”那一团红面，一下一下，动作幅度虽然不大，但神韵之间给

人一种自然的艺术感觉。想一想轻轻抚弦的节奏，端着红面剔尖大嚼的时候，不难体会艺术与生活原本并不相左。

土饭是家乡的图腾，也是游子的牵挂。南方的青团，艾草汁调进糯米粉里，包裹豆沙笋头咸肉，是清明应时的小吃。艾草，遍布田间地头，是地母最慷慨无私的恩赐。其实细细想一想，土饭之土，又有哪一样离得开土地的施舍！苏浙一带人家，过去还常备一种炒米。每到冬天，专门炒米的师傅就走街串巷，代人炒米。炒好的米，就成了许多人家家常方便食用的土饭。想吃，开水一泡，佐一碟酱好的嫩姜，一餐饭即告完成。郑板桥写给堂弟的一封手札，就像一个碎嘴婆婆再三嘱咐，“天寒冰冻时，穷亲戚朋友到门，先泡一大碗炒米送手中，最是暖老温贫之具。”一碗土饭，见出真情。

其实，土饭古已有之。每年的四月初八，南方许多地方都要吃乌饭——将米染得黑漆漆的一种土饭。《本草纲目》专门收录了一款乌饭法：“摘取南烛树叶捣碎，浸水取汁，煮煮粳米或糯米，成乌色之饭，久服能轻身明目，黑发驻颜，益气力而延年不衰。”南烛，是一味中药，古人称作青精，这个概念很可能来自修炼的道家。所以，乌饭在古代称做青精饭，至迟在唐代已经大行其道。山野之精润以山野之米，成了古人山居供客的土饭。杜甫对此就念兹在兹：“岂无青精饭，令我颜色好。”土饭的魅力可见一斑。

塞北的土饭可谓多矣。黄澄澄的小米熬粥，粥面上浮一层厚厚的“油皮”，色香味堪比西餐里的黄油。喜欢变化口味又不怕麻烦的人，换个做法，炆个锅，撒点儿盐，小米粥变脸成了炆锅稀饭。再变，小米粥熬

啊熬，会变成稠粥。烩一点儿酸菜，搁一点儿土豆条，讲究的再放一点儿细粉条，拿这个菜送稠粥，当地人会说，好茶饭。

稻黍稷麦菽——古代的五谷，年代该有多远！其中的黍，却仍然是现在大同一带最有名的土饭之一！没有去皮儿的黍，可以蒸成黍子糕。去了皮儿的黍，磨面蒸糕，就摇身一变成了黄糕。不包馅油炸的黄糕，当地人叫素糕。素糕配羊肉猪肉鸡肉，是待客的首选。素糕包上豆馅、菜馅，下油锅炸成金灿灿的油糕，是许多人家家有喜事的标配！

与素糕油糕遥相呼应的是莜面。比起素糕油糕来，莜面更是百变。白白净净的莜面，大同的小媳妇可以搓成细溜溜的绳绳；包一兜兜土豆丝，可以变成莜面饺子；包好土豆丝丝再擀开，刀切成一节一节，可以变成莜面馄饨；素净的莜面搁进恰恰床子，可以变成莜面恰恰。莜面配清炖羊肉，配羊杂，香得可以让人嚼掉舌头，堪称绝配。如果循着“莜面”这个主题刨根究底写下去，还会有一大串关于莜面的土饭。

素糕油糕莜面，最适合走远路、干重活的人们，因为扛饿。

一方水土养一方人，一方水土也孕育一方只此一家土饭。一粥一饭，土饭牵起的既是眼前的温润，也不乏过去的岁月。林林总总土饭所包裹的，其实是萦绕心怀的乡情——吃一顿土饭，也许也是慰藉乡情的一剂良药。



巴人说事

一碗人间烟火

□ 甘武进

很喜欢一句话：“四方食事，不过一碗人间烟火。”对已过中年的我而言，这碗人间烟火最可亲。它是楼下店铺的豆浆油条，是红泥火炉的把酒言欢，是街巷市井的嘈杂喧闹，是平凡生活的柴米油盐，是细水长流的淡然安宁……在烦忙的工作间隙，我翻开有关美食的书细细读来，感受文字中的烟火气，热爱生活，热爱一切美好的事物。

汪曾祺的《食事》，是他对美食的记录与评说，字里行间流露出汪老对人间至性至情的热爱。作品行文随性，不故作高深，偶有几句俏皮话跳出纸面，莞尔一笑，令人倍感汪老的亲切与纯真。他笔下的食物大家能满足口腹之欲，更能让我们感受到其中的情怀和哲思，处处弥漫着烟火气息：可口，饱腹，暖胃，入心，不经意抖落的都是动人的至情和深厚的文化意蕴。

陈晓卿的《至味在人间》，一句“关于食物的记忆总是绵长的”，令人感到熟悉亲切，也让人难以忘记。此书序言由沈宏非所写，他说：“不管我身在何方，胃总指向家乡的方向。”一语道破此书的内涵：无论身在何处，说起美味我们的手指总会自动指向家乡的方向，因为大家对那片土地爱得深沉。千里之外的江湖至味，灵魂深处的家乡味道，饮食变迁的沧海桑田……归根结底直抵人心：人间至味有种牵挂，它往往酝酿于人与人之间。

王族的《食为天》从美食文化角度，让大家了解新疆近百种美食的前世今生。翻开书我们会感受到新疆美食的香气扑面而来，它们的前世今生借由作者的笔端缓缓流出。书中的美食呈现浓郁的历史文化特色，光听名字就让人垂涎欲滴。“食材出自大地，制作依然依赖大地，这样的美食往往味道醇美，形式独特，

食之让人情趣怡然。”读完此书，我们被感动着：美食传千古，尽在不言中。

中国的老百姓总有把普通食材烹饪出美味食物的能力，在烹、炸、煎、炒、煮中呈现出最美的色、香、味。再好的食材，于他们来说只是日日相见的一个无言熟人，平凡、普通。然而，日日都见的蔬菜也可拥有抒情的优美，它们不卑不亢地与我们处在不远不近间，保持着倔强的野性。这就是胡弦的《蔬菜江湖》给大家带来的魅力：一菜一蔬，妙趣横生。大家应寄万物于自知，怀深意而自重。

人间烟火味，最抚凡人心。一碗人间烟火，里面藏着生活的种种味道，有踏实和充实，有幸福和安慰，有希望和憧憬，还有温情和诗意。让我们读懂书中文字的烟火味吧，做个有烟火气的人，无论身处何种境地，总能在柴米油盐里感受生活的美好、享受平凡的幸福。

立秋，点滴到天明

□ 仇士鹏

蒲扇悄然过渡了伏天的音色
蝉鸣依旧赤裸裸地躺在竹席上
它们霸占了夏日最嚣张的性格
也接过了寒蝉凄切的结局
荷花整理池塘的残席，摘下王冠
托付钓者带给准备着盛装的菊花

到了秋天，浪漫由粗犷的热烈继承
涟漪里，暮色挥别远山，萤火渺茫
枕头上的新凉开始梦见檐下雨滴
在天明前，梧桐寄出墨痕未干的信
折一截柳条，系在白云的鬓角
留住每一年的希冀与想念

一夜新凉是立秋

□ 李仙云

立秋至，酷暑去，在持续的高温橙色预警中，“立秋”这个秋天的第一个节气，终于向我们姗姗走来。在经历了大汗淋漓的盛夏肆虐之后，那些民间的俗语古谚此刻竟然觉得是那般的清凉熨帖，句句含风似的，“立秋之日凉风至”“早上立了秋，晚上凉飕飕”……翻阅史料获悉，这个“酷爽”的节气，在古代可是“四时八节”之一，若是在周朝，天子会亲率三公九卿诸侯大夫，到郊野迎秋，举行盛大的祭祀仪式，同时也是庆祝丰收，感恩土地对苍生的恩赐。

“一叶梧桐一报秋，稻花田里话丰收。虽非盛夏还伏虎，更有寒蝉唱不休。”这首现代诗人左河水的《立秋》，是在华灯初上凉风习习的街头，看到梧桐叶从枝间飘落的瞬间，怦然心动想起的，真是“梧桐一叶而天下知秋”。梧桐叶落，这个秋天的象征符号，犹如在初春看到枝头那抹嫩绿，心间顷刻就被一丝清凉浸润。立秋，也是灼灼春华，走到了硕果秋实之时，“物于此而揪敛也”，忙碌的农人信步走在稻花飘香的田间，眉眼间尽是舒舒畅意，与人喜话丰收。虽然已经立秋了，可是“秋老虎”还横亘在秋天的路口，咆哮发威般地将热浪一股股向我们袭来，烈日暴晒中，浑身燥热而刺痛。蝉儿栖于高枝，不知疲倦地、没有话地狂鸣，或许它们已知时日不多，所以才倾尽所能，做最后的“绝唱”。

“乱鸦啼散玉屏空，一枕新凉一扇风。睡起秋声无觅处，满阶梧桐月明中。”读这首宋朝翰林医官使刘翰的《立秋》，我与他，虽隔着千年的光阴，但文字像是在心间架起了一座鹊桥，我如临其境地进入千年前那个立秋之夜，神思缥缈中画面逐渐清晰：他静卧榻上，乌鸦的刺耳鸣叫已经散去，溶溶月色中，窗前的玉色屏风散着清幽的晕光，睡意朦胧中，一阵凉风从窗外拂来，那徐徐清风似在耳畔低语，秋来了……他起身却遍寻不到，只看到满阶飘落的梧桐叶，静沐于流光月色中。有时，景语皆心语。这首诗让我读出无尽的静谧与悲凉，此刻心若秋水，明净亦忧伤。三十年前的立秋，我刚刚受伤卧于病榻，疼痛的脊椎和毫无知觉的双腿使我惆怅迷惘，如月光笼于大地，阴霾布满心空。梧桐逢秋月，勾起多少愁煞人的立秋往事啊！

唐朝诗人刘言史在《立秋》中写道：“兹晨戒流火，商飙早已惊。云天收夏色，木叶动秋声。”这首诗瞬间就让我想到汪曾祺的那句话：“在日历上撕过了立秋的一页以后，虽然太阳的炎威依然没有减却，寒暑表上的热度依然没有降低，然而只当得余威与残暑，或霜降木落的先驱，大地的节候已从今移交于秋了。”这似乎是一个超能量的心里暗示，立秋到，从清晨就感觉秋风已至，暑气消减，连树叶在风中簌簌作响，都觉得是悦耳动听的秋之轻吟。

一年年寒来暑往，数千载光阴倏忽而过，从酷暑步入立秋，那早晚凉爽闲适的“杲杲天”，让我不由得浅吟一句“天凉好个秋”。

