

## 追味

□ 蜀水巴人

追味,是一个老饕几乎出自本能的欲望。味道在哪里扎根,哪里就有老饕们大快朵颐的身影。

一个川菜厨子,对于二荆条(辣椒)和产自四川茂县的大红袍花椒,有着近似于初恋情人般的追求。至于郫县豆瓣酱,更是与生俱来产生的一种关乎自己手艺声誉的虔诚膜拜。腰花哪里没有?鸡丁哪里没有?但是,没有了二荆条,没有了大红袍,没有了豆瓣酱,你让一个川菜厨子做爆炒腰花、宫保鸡丁,人家不但会大骂你是个锤子,而且鄙夷链则会无限延长——“没得味道嘛!”

对于味道的不懈追求,其实只是人的基本嗜好之一,与职业修为无关。门下三千弟子的孔夫子,曾经请弟子们各言其志。曾皙的志向极富诗意:“莫春者,春服既成,冠者五六人,童子六七人,浴乎沂,风乎舞雩,咏而归。”孔夫子对此深表赞同,穿着新衣服唱着歌春游,谁又能不高兴呢?作为老师,孔夫子对于食味的要求,也有很高的标准。他在《论语·乡党》中提出的“十不食”,诸如“鱼馁(不新鲜),不食;色恶,不食;失饪(烹调不得当),不食。”林林总总精炼为“食不厌精,脍不厌细”——这套“食经”,即便放到现在,也不是一般的庸厨能够应付得了的。

寻觅别致的味道,似乎就不能不提坡仙苏轼。你看他的《老饕赋》,“尝项上之一脔,嚼霜前之两螯。烂樱珠之煎蜜,滪杏酪之蒸羔。蛤半熟而含酒,蟹微生而带糟。”他老先生轻飘飘六句话,至少需要好几个厨子忙乎半天。且看,“项上一脔”是猪颈肉,直到现在,烤猪颈肉仍然是香港一些餐厅的主打叉烧品种。“霜前两

螯”,那是秋蟹的精华所在。浇了杏酪的蒸羔羊上桌,还得有煎过蜜的蜜饯相伴,酸乎乎,甜腻腻。醉蛤呢,最好能和糟蟹相配——这一餐吃下来,囊括了蒸烤煎糟腌等厨艺,食材是水陆横陈。不过,话说回来,假如只是一个简简单单的虾米皮熬白菜,那还是一个孜孜以求追味的眉州老饕吗?

中国历史上不乏追味之人。有人因为餐桌上的诱惑,可以挂冠而去。《晋书·张翰传》:“张翰在洛,因见秋风起,乃思吴中菰菜、莼羹、鲈鱼脍,曰‘人生贵适意尔,何能羁宦数千里以要名爵乎?’遂命驾而归。”西晋人张翰脑瓜子还是够聪明,高高挂出“莼鲈之思”的追味之行,成了他躲避黑暗政治的最好借口。

当然,历史上也有人因为“追味”而让厨工掉了脑袋。《资治通鉴》记述了一个“追味”的故事:后燕皇帝慕容熙的皇后符氏,大约是刁难厨子的专家,她夏天想吃冻鱼,冬天想吃青菜。按理说这两样并不是什么多高端的食材,然而,在缺乏新鲜存储手段的古代,要求“乾坤颠倒”反季节供应,不外乎是难于上青天!皇后娘娘点了菜,“慕容熙下有司切责,不得而斩之。”可怜啊,满足不了皇后的“追味”,居然会脑袋搬家,找谁说理去!

有人讲,同样是喜欢美食,寻味、追味难道还不一样吗?细细琢磨,差别还是有一些些。寻味是热爱,而追味则是发痴。有人因为追味,宁愿放弃他处高就,心甘情愿留在志同道合者身边。袁枚和他的“神厨”王小余,就是这样一对灵魂追味伴侣。

袁枚辞官隐居于南京小仓山,在他

## 我爱世界杯

□ 任翔宇

翩轻骑绝尘去,铁马冰河入梦来。

我爱世界杯,喜欢那些创造经典的永恒。

以前《足球之夜》和《天下足球》里为球星或者球队制作专题的时候,总是会有一套沉浸式的第一视角文案和或赵传或李宗盛或摇滚或布鲁斯的音乐来一遍遍闪回那些经典的进球、传跑、庆祝和落寞眼神,那些曾经的画面,永远会是足球运动的经典。那个时候我们喜欢阿贾克斯,喜欢AC米兰,坑坑洼洼的操场上,不仅挥洒着青春的汗水和泪水,还有我们从世界杯里获得的感悟:从痴迷人球分到痴迷默契配合的点点滴滴。拿球,不用看就能想象同伴会在哪个区域接应;过人,再吸引一名后卫,然后挑传空挡,肯定会有同伴插上进攻,就这样所向披靡,就这样青春无敌、友情无敌。我们喜欢个人盘带,肆意浪费门前同伴的空档机会,过人,射空门,炫耀自己与折磨对手,快意恩仇,畅快淋漓,足球的记忆伴随着青春的记忆。

世界杯从意大利踢到美国,又从美国踢到法兰西,接着是日本、韩国,再到德国,今年回到了亚洲。从前的少年激情埋到心底,豪情荡尽在风里,只是忙忙碌碌的上班族,不再是当年追风的9号、10号、11号。从马拉多纳到古力特,从巴乔到罗纳尔多,从贝克汉姆到鲁尼,一张张面孔逐渐老去,足球也从脚下飞到了对面。从踢到看,你必须习惯孤单。

这纷纷花花已坠落,只在恍惚醉意中,还有些旧梦。

我爱世界杯,喜欢那些创造奇迹的惊喜。

如今能让我坚持熬上一夜的比赛越

精心构筑的随园里悠游岁月。而王小余“工烹饪,闻其臭者,十步以外无不颐逐逐。”此人所制肴饌,袁枚记载是,食客一食,“嘈嘈然,欲吞其器者屡矣。”味道独特,好吃得恨不得连盘盏也吞下去。王小余自有一套“有味使之出、无味使之入”的妙法:“以味媚人者,物之性也。彼不能尽物之性以表其美于人,而徒使之枉死于鼎镬间,是则孽之尤者也。”又有实操本领,又有“理论”修养,王小余之厨艺想不工都难。袁枚曾经对王小余讲,“以子之才,不供刀匕于朱门,而终老随园,何耶?”有此神技,何不去做高官家厨?王小余回答得真是出乎意料,高官显宦之门吾并非不能够立足,但是,他们只能够一味夸赞我的厨艺,找不出我的缺点,慢慢地我的厨艺就会退化。而在随园,您“既知吾长,亦知吾短,”且能够“皆刺吾心所隐疾”。故而,“知己难,知味尤难。美誉之苦,不如严训之甘也”——这样知味、追味的两个人聚在一起,彼此供养,也彼此成就。难怪,王小余不幸过世后,袁枚专门写了《厨者王小余传》。古代士大夫专为一位厨工作传,大约是追味所起的神奇作用吧。

张岱曾经很精辟地议论过人之“癖”与“疵”——“人无癖不可与交,以其无深情也;人无疵不可与交,以其无真气也”——喜欢一物一事,非癖非痴难以功成。做事如此,追味恐怕亦然。



来越少了。或许不能归罪于这个讲究教科书战术的时代,战术与释放天性相比,功利的冠军追逐总会让韬略战胜快意。这届世界杯谁有冠军相?尽管众说纷纭,但靠谱的其实也不过三四种选择,明明牌面清楚,但总是有青春的力量来挑战声名赫赫的大牌,这也许才是这项运动的魅力。如果一切论资排辈、按部就班,沿着剧本出演,那还有什么意思?

世界杯是谁的天下?毫无疑问,就应该是那些本乃布衣、急欲出人头地的青涩小子。他们藐视巨星,他们大展拳脚,他们在舞台上恣肆狂舞,将他们的前辈光芒掩盖。不按牌理出牌,就算是失败,也要败出自己的印记,这样的世界杯,才是传承,这样的世界杯,才让人惊喜。

我爱世界杯,喜欢那些一起走过的日子。

每遇奥运会、世界杯等重大赛事,本土传媒都要经历一次兴奋与尴尬的过程,兴奋的是报纸多了一大看点,尴尬的是在人力物力方面进一步显露出了与强势媒体的差距。派记者外采自然是奢望,就是订购新华社稿件,另外付费的赛事专报也每每踟蹰难以求全。就在这样的日子里,还能有机会开辟自己的球评栏目,从介绍32强开始一直写到比赛全部结束,还能玩出点“铿锵三人行”的味道来整出6期视频访谈节目,还能和老伙计老弟兄哪怕有一场能手抓花生米、端起扎啤杯来喷裁判、打口哨、为进球激动呐喊……我也许是幸运的,那些和世界杯一起经历的日子,都是人生的幸福瞬间。

毕竟,这样的日子,因为没那么多,才值得怀念;因为爱,才怀念那些世界杯的逐帧从前。

## 诗 绪

## 大暑帖

□ 张勇

一池荷香醉心  
蛙鸣四起  
驻足伏天的夜晚  
从一只眼睛进入  
另一只眼睛  
一座城和一座村庄  
在大暑时节  
慢慢靠近  
开始将夏夜的情绪  
流淌成满池月光

那些不断升温的故事  
开始演绎  
江南梅雨的意象  
等待稻花香里那些笑容  
等待萤火点燃梦境  
不需要郁郁葱葱的灵感  
大暑时节的长短句  
被屋檐下的那窝紫燕  
悄悄啄出几粒  
心愿

## 河流的低语

□ 黑牙

洪水终将结束岸上行程  
回到马尾河中  
……泛滥与抚慰  
仅仅一念之隔

生活在两岸的人们  
从不会退缩半步  
……落地与生根  
绝非一条河水可以动摇

马尾河畔的植物  
代替河水,向人们致歉  
垂下沉甸甸的头  
并送上丰硕的果实

多年来,马尾河的水气  
薄了几分,村庄的烟火气  
却愈加稠浓,浓得  
让所有来客,都  
成了归人

