

## 甘洛美食秘境

□ 盛红(成都)

“美食”，顾名思义就是美味的食物，贵的有山珍海味，便宜的有街边小吃。对美食的认定，无关风月贵贱，只关乎每个人的内心，喜欢是第一位的。吃前有期待，吃后有回味，享用的过程似还掺杂了别的因素，比如同伴、天气、环境，所以对美食的认定也随之而变。当美食遭遇心情的时候，美食已不仅仅是简单的味觉感受，更是一种精神享受。

凉山州的甘洛多美味，走在甘洛通往秘境的路上，美食也深藏其间，没有大鱼大肉，无须排面，它总是在某个不经意的拐角，悄然出现，甘洛的美食，似乎对食材有种天然的偏爱，或者与先天条件有关，比如海拔，那些变成各种佳肴的猪肉、羊肉、牛肉，多产自海拔较高的高山牧场，吃的是高山草甸的青草，喝的是山间清泉，烹饪的方式也多简单自然，尽可能地保留了原汁原味。唯有当这些食材与凉山特有的烧烤相遇，干柴与烈火，自然生出奇妙的火花。在红红的炭火烘托下，在各种麻辣鲜香的调味品极具诱惑的搅拌下，再添油加醋，那肥瘦相间的炭烤乳猪、油脂酥腿，细腻柔和，层次丰富，满口飘香。

我注意到，在甘洛的饮食文化中，与黑色有关的依然被视为上品。食在黑色成为代表性的一种，净水长大的黑猪肉、黑山羊，跑山乌鸡，原土地上栽种的黑苦荞，都暗暗融合了地理特征以及精神层面的崇拜。在中国古代哲学体系中，人们认为黑色是其他一切颜色的基础，厚重，隐秘，阴阳五行，青红黄白黑，对应木火金土水，而黑色对应的水，又迎合了上善若水的君子之风。在民间，崇尚黑色文化，似乎也已然延续了千百年。而生活在大凉山的彝族，红黄黑是他们崇尚的主要颜色，也是密布在他们生活中的色彩灵魂。甘洛是中国的黑苦荞之乡，亦是黑苦荞的起源地和主产区，用黑苦荞制作的食物，如苦荞面、苦荞粑粑、苦荞酒、苦荞茶等等，已分布到餐桌茶台的上上下下，融入生活的点点滴滴之中。

对于甘洛的美食印象，我更想说的，是那一片闪闪亮起、晶莹剔透的“海棠腊肉”。当走进海棠古镇，推开“海棠驿站”的大门，循着“海棠腊肉”的香味，那一片腊肉产生的幻觉瞬间让人人口舌生津。“海棠腊肉”作为凉山的名特产，它以色鲜、脂香、味美而著称。其制作工艺也十分考究，须选用高山黑猪肥瘦相宜的前腿、后腿或五花肉，温水浸泡，洗净后置于通风之处自然晾干；去掉油筋、油膜，抹上炒热的食盐，叠放密封7天左右，让肉得到充分的腌制；燃上檀香或者松枝烘烤熏制；熏好的腊肉，或煮或蒸或煎炒，都满口留香，让人欲罢不能。

其二便是“杆杆酒”。“杆杆酒”不是美食，却是与甘洛美食不可分割的非遗界的特别标配，美食美酒不分家。彝族的“杆杆酒”在当地又名坛坛酒，彝名为“尔嘎”，其原料主要有苦荞、高粱、玉米。酒酿成后，先装进土坛里与时间一起封存，需要饮用时，打开坛盖，加点燃净的山泉水泡一泡，喝酒时，宾主围成一圈，大家一起轮流吸饮，杆杆酒的名字也由此得来。当彝族的“阿米子”和“阿黑哥”用歌声捧出美酒，再就着吉米格洛古村或者苏雄镇埃岱村的温泉，一边吮吸甘冽，一边品味温泉罗非鱼，酒不醉人人自醉。

还有传说中的瓦片羊肉汤，当是独属于甘洛的美食记号，是其祖辈传承的美食手艺。当大盆铺上一层剁碎的羊油，将烧得通红的瓦片敲碎，盖在羊油上；瓦片上再铺一层羊油，上面再盖一层瓦片……如此往复，直到垒成一座“小山”。最后，再用另一个大盆盖在垒成的羊油瓦片山上，在盆与盆的缝隙间撒上食盐封口，一起倒入锅中熬煮，临出锅前，撒上一把蒜苗，香飘四里，妙不可言。

行走于甘洛的市井小巷，徜徉于美妙的山水之间，在天地人文中寻觅觅觅，兜兜转转，怎能没有那一口美味相伴？而与各种美食的不期而遇，常常带来的是加倍的惊喜。一日午餐，择一家农家乐，明明是普通的一餐，却吃出了世纪回响的感觉，错把回锅鸡蛋当成土豆的笑话成了餐桌上快乐的加持；灶灶火上烤出来的玉米饼散发的是原始的清香；凉拌乌鸡块因添加了别样的当地佐料而风味也自成一体；切成小段的凉山风格的香肠被烟熏之后，有种来自生活和时间的考验，要慢慢咀嚼才能领悟；还有那一碗渗透着甘洛印迹的素食界美食灰豆腐，要配得上怎样的心情，才能体会它朴素的外表下丰富的层次感？就连那一盆盆白水煮的青菜，剥了皮用辣椒面蘸着吃的凉山土豆，都带着充足的阳光和干净的气息。而最后一个清晨，在即将离开甘洛的日程里，须安排一次这样的体验，早早起床，步行去往甘洛宾馆对面的一家小吃店，将一碗传承了200多年的榨榨面送进嘴里，而榨榨面的重点在一个“榨”字，得用力气“压榨”才能吃得到。亲身参与的过程，更懂得了美食的不易以及生活的不易。

时间如流水，看不够的山，行不完的路，还有不经意间走进生活里的人，一如大渡河奔腾不息的滔滔江水，一如雄奇壮美的峡谷风光，一如将故事装进风里雨里的同心桥，在悬崖秋千下荡漾，在空谷回音中往返，对于甘洛，其实想说的还有很多很多……

## 至真至情

### ——读王慧骢散文集《安静做最慢的事就好》

□ 何万敏(凉山)

弟弟刚进厂时的一寸照片，和照片背面母亲留下的笔迹，成为此生的纪念。哥哥记得，“那一年弟弟正好二十岁，还满脸都是稚气”。

一张照片的瞬间，定格的是时光。时间永不停歇地转动，分配给回溯生命记忆的时刻倒是各个不同。血缘兄弟，情同手足，如果说这样的感同身受本身具有“特殊性”的个体关照的话，那么事实上，作家着笔更多的则是从“普遍性”的平静生活中打量喜爱与仁慈的真情流露。

是的，普遍性或许意味着太普通。尤其在时间总是过得太快的当下，人生海海，步履匆匆，普遍感受与习以为常紧密联系，无情消解着人们对于日子的敏感力与理解力。

以“平视”的目光，人与人之间才可能有对等的理解、尊重、欣赏，取得精神上的生命价值确认。在繁复的社会里，每一个人的阳光照耀、风雨兼程，心性深处“生活过”的真切其实自带光芒。如书中的众生，他们看起来与你并无不同，也许只是匆匆打了个照面，或者在一段极为短暂的旅程中相伴而行，从此再不会重逢。可“他们”不正是我们吗？无数普通平凡的我们，无数稀松平常又意味深长的故事，写下来，就成了这热气腾腾、鲜活真实的烟火人间。

以上两篇取自辑二“在地图上回家”，分辑标题大致勾勒出内容的面向，所以辑一讲“城市的体温”，辑三是与友交往的姿态，“安静做最慢的事就好”。全书收录82篇散文，不慌不忙写来人与事，像刘苗松跋文巾归纳的——男女老少，工农兵商，主客亲朋，发生那么多情感的交流，思想的交集，事务的交结，物质的交往。或一起学习，或共同写作，或主持刊物，或采访人物，或协助出版，或帮忙生活，或是同厂，或本同乡……人之一生，我们驻足凝望或者心底念想的人生风景，总不过是留一些给亲人挚友、故乡童年，一些给青春理想、峥嵘岁月，一些给萍水相逢、擦肩而过。

我偶遇见这些生活在同时代的人，因为我知道描写如此生活的作家有一颗迷人的灵魂。

在王慧骢勤勉的笔下，生活中的人与事似乎都能够呈现值得书写的情状，而几乎没有什么是世间“难言”的人像与物象。于是我们在文学中发现新的“看见”，来自心间的生长，交往，浸染，凝结，文学不在意向读者传递具体的知识，胜在可以传递心灵的力量。认真的体会和细致的表达，真情实感在这些散文里聚集成一种生活的动力。本来，文学的阐释无论宏大叙事还是细致观察，是否与心灵的真实血肉相连，应该是衡量品质高下的法则吧。

这当然不是指对生活图景的简单描摹，即使非虚构的写实也需要作家选材。经过生命体验与文学裁剪双重考量的生活日常，才能支撑“复杂情感”的能力，导引文学抵达领悟生命、感知世界的路径。

丁帆先生有言：“在人生驿路风景中，人间至善，莫过于情。”

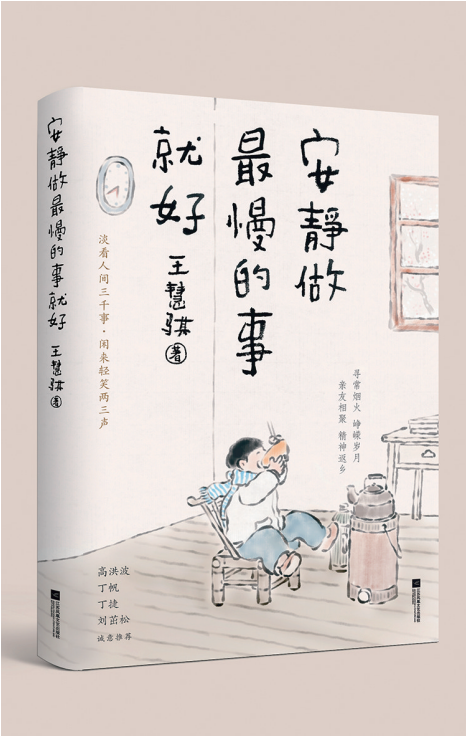
作家《在〈风流一代〉工作的日子》，写到我们的以文相识：“有一位四川大凉山的

作者，当时他在一个县里的电影公司做美工，常给杂志写一些电影赏析的文章，他投来的稿件字写得十分漂亮。我后来去了出版社主编另一本刊物，他依旧给我写稿。此后有较长时间没再联络，近两年复又辗转联系上我。如今他在西昌的一家报纸做副总编辑，我反转成了他的作者。”

竟是纸上相识三十多年来的第一次。2023年春天，我去南京参加中国报纸副刊研究会文化记者江苏行活动，人还没有到，那段时间居住在盱眙乡间的王慧骢特意回返南京，提前张罗好两场“春日小聚”。文朋诗友，报刊同行，相谈甚欢。拜现代通信便捷之福，中断联系二十年后因为同在吉林出版的某期刊发表文章，由责编沟通奇迹般重逢。诗圣有云“正是江南好风景，落花时节又逢君”，文风轻拂的雅集今世也让我赶上了。

一个美好的春天，还有周和平、张昌华、金实秋、徐廷华、汪修荣、冯秋红、王芳、王睿、王峰和翟明、郝鹏、胡建松、家英宏、卢云、朱璟等等，好人都是值得念想的。王慧骢是一众朋友的“串连”人物，细致周到的安排，聚会的氛围恰如其分，大家轻松自如，江南文人清拔洒脱的气质飘逸其间。

翻开这册散文集，我首先不是从文学审美的视角来作赏析，而是来听朋友讲述人间烟火漫卷，相看个体生命与世事周遭的因应。城市与乡野，大街与小巷，是来来往往的人们生生不息的世界。万物有它自己的呼吸，有它自己的节律。作家多了一份珍惜，透过时间的滤镜延伸出文字的感观，琐碎的日常瞬间，人们的温暖声音，平静的生活有值得咀嚼的滋味，经历世故会增添成熟的体谅。有欣喜，有伤感，有咽盼，有无奈，有遗憾，有苦难……有生活的温存相依，写作已不是生活的派生物，而就是生活本身。



《安静做最慢的事就好》王慧骢 著

## 祝酒词里的幸福

□ 冯大力(河南)

则煮红薯干吃，就是没有吃过后来在城市流行的烤红薯。我们的副食也离不开红薯，如蒸红薯叶、炒红薯梗，有时也炒红薯丝。总之是满肚子的红薯，以及由于长期吃红薯而滋生的胃病——离心，也就是学名所说的“反流性食管炎”。逢年过节时偶尔吃点白面，简直就是天降的洪福。父亲和母亲从公社里开完会捎回来的杠子馍和猪拱嘴，简直就是人间最最上乘的美味。“东院到西院，都吃红薯面；北屋到南屋，都喝稀糊涂”的民谣，是我们那时生活水平的真实写照。

上世纪八十年代实行家庭联产承包责任制之后，我父亲运用他掌握的农业基础知识琢磨出科学的育种、选种、耕作、收获之方法，带领我们勤干、苦干加巧干，使我们家1982年成了“万斤户”，让我们一年到头都能够吃上白面，逢年过节能够买上几斤肉改善改善生活。但是，父母亲好像真没有专门带着我们去过馆子。我们日常到西街逛街，多是为了看看热闹，或者购买一些家里必需的农具、酱油、醋和洗化用品，有时也出售一些自产的农产品。春节期间到西街，多是为了逛庙会、看稀奇、备年货，父母亲有时会给我们买点花团儿、玉米糖或者摔炮儿什么的，但不记得带着我们吃过水煎包、油炸条和刚刚在我们那里兴起的烩面。妹妹在西街吃烩面，可能是二姐和玲哥结婚之后的事情。

我们家成为万斤户的第二天，我父亲就走

了。那时，我初中尚未毕业，妹妹和弟弟都上着小学，妈妈不得不带着我的两个姐姐侍候我们家的十几亩地，供养着我、妹妹和弟弟继续上学。妈妈带着我们在温饱中艰难地熬着不比吃红薯时更幸福的日子……

又过两年，大姐、二姐在同一年先后成家，明坤哥和玲哥跟妈妈和姐姐们一起伺候这些土地。大家都累得不行时，明坤哥总是主动担当起做饭的任务。妹妹记忆中的肉片汤，要么是农忙时节明坤哥在我家做的，要么是我们去他家做客时吃的。不过，经妹妹这一提醒，我们都回想起了明坤哥的勤劳、手巧和默默奉献，都肯定他做的肉片汤确实好吃。

姐姐们出门之后的第二年，我考上了大学。又过四年，我参加了工作，开始靠工资过活。工作之初，我虽然收入不高，但能够带着妈妈、姐姐和妹妹吃些老家当时吃不到的美味，比如南京咸水鸭，比如冬苕手烧。后来，我们的生活水平都有所提高，但我仍然习惯于安排姊妹们一起吃喝游玩和大家庭聚会。妹妹觉得二十岁后吃的好吃的都与我有关，原因也许在此。

### 三

今年五一假期，瑾瑾和治宇请我的妹妹——他们的妈妈出面邀请我们老姊妹，安排一家人一起在黄河迎宾馆聚会，共享亲情。姐

姐说，这里的饭菜看着好看，吃着好吃，盐油都适中，就连酸辣乌鱼蛋汤也还是妈妈在世时的那个味儿。我们的儿女辈海阔天空地闲聊，在餐桌上就玩起了游戏。我们的孙子辈撒着欢儿乱跑，比亲姊妹聚会还高兴。

这次端午节，欢欢请他的妈妈——我的二姐出面邀请我们老姊妹，安排几家人在龙子湖华堂遇聚聚会，续享亲情。妹妹应邀发表的即兴祝酒词，有故事有亲情，有回忆有期待，不仅勾起我们姊妹许多美好回忆，而且给我们展望了更加美好的未来，还激励孩子们既要上进又要滋润亲情，让我们感受到了满满的幸福。

这让我突然意识到，只是因为外甥们都孝顺，尊敬我们几个老姊妹，多年来才一直听从我们的节假日安排，主动将他们各自小家里的活动与大家庭的聚会衔接起来。可是，大姐和二姐毕竟已过耳顺之年，我和妹妹毕竟过了知天命的年岁，弟弟今年也已五十，我们的儿女其实已长大成人了。他们争先恐后地请求承办家庭聚会，可能是觉悟到了接班的责任和光荣，也许是接替我们传递家风家教。高兴、骄傲之余，虽然我还有点不太适应，甚至有点恍惚，但是，终究是雏凤胜于老凤声，我们已经到了该享儿女福报的年龄。家庭聚会从此改为由儿女们承办，实属水到渠成之幸福，家族兴旺之征兆，我们该为他们终于成为大家庭的脊梁而高兴，而自豪，而信心满怀。