

## 年的诱惑

□ 周艺桐

小时候，总是盼望着过年，今年过了有明年，明年过了还有后年，年年有盼头，有奔头。过去的年是怎么过的？对小孩子来说，春节就是一个可以吃好饭、穿新衣、痛痛快快地玩几天的节日。我小的时候特别盼望过年，往往一到了腊八，就开始掰着指数日子，好像春节是一个遥远的目的地。对于我们这种焦急的心态，大人们总是发出深沉的感叹。他们的态度令当时的我感到困惑，现在我大概是能够理解了。小孩子可以兴奋地说：“过了年，我又长大了一岁。”而老人们则叹息“又老了一岁”。过年意味着小孩子的成长，而对于大人，则意味着肩上的担子更重了一些。

盼到了腊月初八。这天的早晨要熬一锅粥——腊八粥。初学说话的小孩子，出门捉迷藏的大孩子，以及嘴巴上长了胡子的“大孩子”，提到腊八

粥，口中都生出一一种甜甜腻腻的感觉。把大米、红豆、枣、花生仁儿、白糖一起煮成黏黏糊糊的一锅，让它在锅中沸腾着，看着锅中鼓起的一个个泡泡，闻着那种香味，就会咽上几口唾沫了。爷爷总是喊着我们：“快来喝腊八粥，喝了腊八粥，第二年没灾又没病。”瞧，所有人都大碗大碗地装着，大勺大勺地朝嘴里灌呢！

再熬半月，就盼到了祭灶日。我们那里把祭灶日叫小年，到了这天，孩子们都盼着吃“灶干粮”，这是我们那里特有的习俗。为了等待“灶干粮”，早饭和午饭吃得很少。天寒地冻的腊月，厨房里滴水成冰。母亲在前一天，就要把面和好，用被子捂住，搁置到炕头上，过了中午，才把面拿出来揉了又揉，一遍又一遍。然后擀成拳头般大小的饼。饼上要卷上胡麻油、姜黄、苦豆子，还要按上花纹，放到铁锅

里慢慢地烙熟。烧火用的是木柴，每次只用一点点，持续不断地塞到灶眼里。奶奶在一旁不停嘱咐道：“火不能大，火大就烙焦哩。”等到第一锅热腾腾喷香焦黄的“灶干粮”出锅，满院子便香气四溢了。

我们都是撵不走的馋嘴猫，总是围着灶房，垂涎欲滴。尽管蹑手蹑脚地讨好着母亲，却也得不到一点赏赐。母亲总是板着脸，无论如何不让偷吃的。祭灶神的仪式，往往是天黑以后才隆重举行的。奶奶先要洗脸洗手，换上干净的衣服，上香，三叩头，礼毕，将烙好的每个饼中心掐一小块，放在盘子里，又拿来糖、水果、花生、蜜枣等供奉灶神爷。奶奶嘴里念念有词……等到把灶神送上天了，奶奶才会高兴地说：“吃吧，想吃多少都有，馋猫们。”在我的记忆中，母亲烙的“灶干粮”大约是最香的食物了，至今想起来

满口溢津。

过了祭灶日，春节就近在眼前了。但在孩子的感觉里，这段时间还是很漫长。

终于到了除夕，这天下午，女人们带着女孩子在家包饺子，男人们带着男孩子去给祖先上坟。而这上坟，其实就是去邀请祖先回家过年。回到家后，我们便开始在院子里窜来窜去，一会拿糖吃，一会又与伙伴们放鞭炮，不一会又围着奶奶问什么时候可以吃饺子，真是一群“皮猴”！小时候从不愿看春晚，与小伙伴们在巷子里跑来跑去，等到家家门口灯笼亮起才准备回家吃饺子。因为人多，大家仿佛都不觉得冷了。房门都大开着，半个院子都照亮了。锅里的蒸汽从门里汹涌地扑出来，白白胖胖的饺子下到锅里去了。饺子熟了，父亲端起托盘，盘上盛了两碗饺子，往大门外走去。孩子们拿着鞭炮紧紧地跟随

着。父亲在大门外的空地上放下盘子，把鞭炮点燃，在震耳欲聋的鞭炮声中，父亲完成了他的祭祀天地神灵的工作。回到屋子里，其余人已经欢声笑语了。吃完饺子后，晚辈们要给长辈磕头，而长辈们早已坐在炕上等着了。我们在炕下，一边磕头一边大声地报告：“给爷爷磕头，给奶奶磕头……”晚辈们磕了头，长辈们照例要给压岁钱，虽然总会有理由被母亲保管，但已经让我们兴奋得雀跃了。

现在，如果愿意，饺子当然可以天天吃。但年的诱惑一直还在，过年了，一大家子从天南地北赶回老家，团聚在爷爷奶奶外公外婆们的身边，团团圆圆过大年，寓意着日子红红火火、美美满满。年成了在外游子的一种执念，无论多么远，无论多么忙，过年了总要往家的方向奔。

## 阿公与茶

□ 潘亦为

## 以史笔写食趣

——读《肚大能容：中国饮食文化散记(一)》

□ 任蓉华



传统美食，亲切而纯粹。遼耀东探索饮食的足迹，遍及大江南北。在北京，“对着这种色呈暗灰的豆汁，就着焦圈和咸菜，凑着碗沿啜喝起来”（《豆汁爆肚羊头肉》）；在上海，“蟹黄香糯，蟹油肥而不腻，色泽红白分明，滑腻鲜美”（《去来德兴馆》）；在苏州，“焖肉见热即融，酥而不改其形，入口即烂不必齿啮，面清爽汤甜腻，真是妙品”（《多谢石家》）；在开封，“烙饼卷麻叶，轻轻一拍，麻叶碎了，然后咬一口，脆软香甜”（《灯火樊楼·车发中州》）。

每到一地，作者便探访民间旧时风味，不仅描绘每一道饭菜的具体特征，且旁征博引，钩沉饮食背后的历史，把油盐柴米酱醋茶的琐碎小事，与实际生活和社会文化变迁衔接起来讨论。“饮食虽小道，但五花八门各有门径，自有渊源，非深知其故者，岂可信口雌黄”（《饮茶及下午茶》）。

饮食文化，不只是味觉的享受，更联结着游子对家乡的情感。“我太太童年在西安住过十年，上次我们到西安第二天早晨，就在这里找到甑糕。以后在西安的十天，我们常到这里来，站在摊子旁吃甑糕”（《灯火樊楼·又去长安》）。甑糕是中国古老的蒸制食品，因蒸制用的甑而得名，一层糯米一层枣，吃时再撒一层绵糖，是西安过去平价的早点。遼耀东感慨，中国人在战国时

就开始用铁甑了，西安蒸甑糕的甑，还保持着原来的形式，“凡在西安度过童年的人，离开西安后，怀念的就是甑糕。”而在《还论牛肉面》一文中，他是这样描写台北街头牛肉面摊的：“老板一面切着牛肉，一面和顾客有一句没一句地话着家常。尤其在冬天寒冷的晚上，锅里飘散一团蒙蒙的雾气和肉味，满座尽是乡音，此情此景，真的是错把他乡当故乡了。”

该书之所以取名《肚大能容》，遼耀东看重的是一种豁达、开放、包容的意境。他认为，饮食文化工作者要“味不分南北，食不论东西，即使粗蔬粗食，照样吞咽，什么都吃，不能偏食”。在序言中，他还从食物的混搭、融合，引申到对待生活的态度：“各地菜肴，都有炒什锦一味，就是将不同的材料，置于锅中或炒或烩成菜……大肚能容，当然不限于饮食一隅，尤其适合我们现在生活的这个空间。我们生活的空间，地狭人稠，人挤人。我唯恐这样挤来挤去，挤得心胸越来越狭窄，长此以往，一切都挤得缩小了。”

一餐一饭，一蔬一汤，最是人间滋味长。源远流长的中国饮食文化，远非吃饱饭那么简单，翻阅这本薄薄的小书，我们可以感受到绵延不绝的智慧和温度，保持欣赏态度，慢慢体悟，情味自在其中。

收拾房间的时候，在储物柜搜罗出了阿公送我的一盒茶叶。独坐桌前，窗外冷风簌簌，室内热水壶正冒着一团团白色的蒸汽，“咕噜噜”地响着。提起水壶，冒着白气的水缓缓倒入杯中，冲起的茶叶在杯中翻腾打转，茶香四溢。这醉人的茶香！我想阿公了。

记忆中，阿公总喜欢端个大茶杯，杯里面微黄。每次喝茶前，都先用鼻子轻嗅，再将杯子凑嘴边慢慢品上一口。看着阿公一脸享受，他的眉头舒展了，我的眉头却皱成了一团：到底是什么仙露琼浆，怎还比我的娃哈哈好喝不成？

耐不住心底的躁动，我跑到阿公旁，拿小脑袋使劲蹭阿公的胸膛：“阿公，我也要喝！”阿公笑着说：“好！”他给我倒了一小杯，我气不过，“阿公真抠，我要喝一整杯。”阿公脸上的笑容更浓了几分，给我倒了一杯满满当当的，我急忙要抓杯子。“慢点，烫！心急吃不了热茶。”我的小脑袋耷拉着，坐阿公旁，托着腮，静悄悄等待热茶转凉。我也学着阿公的样子，轻轻嗅闻，果然一股茶香扑面而来。我等不及慢品，急忙喝了一大口，茶叶独特的苦涩味瞬间冲破了我的天灵盖，艰难地吞下去。我气道：“阿公大骗子，这茶比药还苦！”放下茶杯我便跑开了，生怕阿公让我全喝掉。阿公没有说话，只是笑声更盛。

阿公不善言辞，我是在阿婆的讲述里了解我的阿公。阿婆的故事里，阿公就像茶一样，被沸水冲泡散发清香，喝着散发微苦，但回味又有着甘甜。

阿公喜欢喝茶，也喜欢煮茶。每逢秋冬时节，我就喜欢躲到阿公的书房午睡，推开门定是茶香弥漫，阿公的灶上煮着茶，跳动的火苗不断舔舐着炉底。热气升腾，茶香氤氲。在书房午睡，总是温暖且恬静。

长大了一些，我就和爸爸妈妈去了城里上学。过年回老家，书房

里，阿公稍佝偻着背，坐在茶几旁品着茶。充满茶香的房间瞬间将我拉回儿时。我静悄悄地坐在阿公身后，阿公捧着书，口中默默念着。阿公捧书入迷，如痴如醉，倒是真应了那句“繁华落尽不扰君”。读书累了，端起沏好的茶，嗅一嗅，那模样，好似在喝琼浆玉液。

我忍不住说：“阿公，你泡茶的功夫又长进啦？”阿公一脸惊喜地回头：“臭小子，你回来咋不和阿公说一声。”我喊冤：“阿公，我在楼下都喊了你半天啦。”拿起茶壶，我自顾自倒了一杯，细嗅慢品，好像没有小时候那么苦了。阿婆打趣道：“你阿公啊，就是苦味的茶喝惯了，苦了一辈子，一点甜都受不了。”

记忆中的阿公，一直比我“矮”。小时候，阿公接我回家，路灯把爷孙俩的背影拉得悠长，一长一短，高大的阿公给我蹲下来系鞋带。看着身后的倒影，就觉得，阿公比我矮。

长大了些，调皮得很，成绩一直不好。阿公的语气总是带着秋日般的温柔，他从不指责我，在老师的双重叮嘱下不断应声点头的阿公，好像还是比我矮。

到了高中，十七八岁的我都蹿到一米八的个子了。阿公也不再像以前那般硬朗，总是佝偻着背。过年时亲戚谈论我的身高，阿公在旁边灿烂地笑着，好不得意。那个时候，他确实比我矮。

高考结束，我如愿以偿考上心仪的大学。家里大摆升学宴，阿公坐在最红的主桌。那一天，他特地没有煮茶，听阿婆说，他要留着肚子，好好喝我升学宴的喜酒。宴会上，阿公腰板挺直直的，在桌前和亲戚们大肆痛饮。

直到那天，即使我跪下来，头都已经挨着地了，可阿公啊，依旧比我矮。

再逢氤氲茶香，对阿公的思念萦绕心头。望向窗外，不知不觉眼眶湿润了。阿公，这一次，茶是苦的，也是咸的。

书巢记