

◆ 高建刚

美食人生

今年夏天，我去英国住了一个多月，处处可圈可点，唯饮食着实不敢恭维。英国人的饮食观似乎是摄入维持身体运转所需能量足矣，炸鱼薯条竟跻身于代表性美食前列。在我看来，过于单调且不够健康，我只得不辞辛苦光临意大利或西班牙餐厅抚慰一下委屈的胃。当然了，最能抚慰我的莫过于熟悉亲切的中餐馆。相形之下，中国的八大菜系鲁、苏、川、粤、浙、湘、徽、闽各领风骚，千奇斗味，无不令人大快朵颐，每每令我由衷叹服“满汉全席”“舌尖上的中国”这些语汇只能在中国诞生。

刚经历过英国“美食”的历练拷问回国，我赏读了王开生的散文集《四时五味》。此前，我对上升到文化高度的饮食领域几无涉足，各国各地的美食虽也不曾辜负，但遗憾的是仅停留在满足口腹的层面：从食材的精挑细选到考究繁复的烹饪，美食的前世今生知之甚少。《四时五味》让我对饮食文化迸发出前所未有的兴趣，开始思考美食之于学问甚至于人生的启迪，最强烈的冲击便是无论何事都不敢敷衍塞责懊恼怠惰。遂联想自己活了这把年纪，吃了不亚于平生素，难不成真乃白吃（痴）？扼腕感慨愧对天赋的味蕾、大自然馈赠的食材、兼具智慧与美学的烹饪；继而又想到，当年对火爆全国的《满汉全席》《舌尖上的中国》都浑然无感的我却轻而被《四时五味》撼动，这是什么魔力？

《四时五味》是一部关于饮食文化的散文集。散文在文学体裁中应该是最基本、最为大众接受也最难写出名堂的文体。纵览散文走过的路，从先秦诸子散文到古文运动，从现代文学到当代文学，散文文本的创新似乎尤为困难。1986年上海文艺出版社出版了文艺探索书系——《探索诗集》《探索小说集》《探索戏剧集》《探索电影集》……唯独缺了探索散文集。这从一个侧面反映出当时散文探索较其他体裁徘徊不前的迟滞样貌。直至上世纪九十年代以来散文文本才涌现探索实验突破的态势，大散文、美文、学者散文等相继登上文坛，万字乃至数十万字散文文本皆有收获。散文创作需集思想深度、感情浓度、知识广度、观察敏锐度和语言穿透力等诸多真功夫于一身，其他文学体裁好似穿着各式时装登场，而散文则只有比基尼遮羞，哪里无暇疵，有欠缺一眼可辨。正所谓没有金刚钻，不敢碰散文创作这个瓷器活。王开生就有这个金刚钻。

王开生另辟蹊径，在自己擅长的饮食文化领域独运匠心运筹一片天地。通常的饮食文化散文多是千字文或称小品文，在当下散文界，千字文陷于被冷落近乎摒弃的境地，因其门槛低，凡舞文弄墨者皆能写出个

把篇章。如同今天的摄影，自手机有了强大的拍照功能，人人都是摄影师，且不论是误打误撞还是幸运偶遇绝佳瞬间，还真能拍出摄影家也难得捕捉的好作品。然而越是门槛低，创作标准越高，千字文易写，写好却不易。经典饮食文化散文不为字数左右，长短自然天成，只为实现文学意义的最大容量。

清初李渔钟情于美食，《闲情偶记·饮饔》以食喻人，趣味满溢，流淌着对人间烟火对生命生活的深情；清盛衰枚秉承“不时不食”的理念，《随园食单》堪称饮食文化百科全书，厨者公认圭臬；梁实秋在散文集《雅舍谈吃》中如数家珍，《西施舌》《烤羊肉》《面条》等一系列谈吃小品文脍炙人口，著名美学家朱光潜曾评价梁实秋：散文对于文学的贡献在其翻译《莎士比亚全集》之上；汪曾祺的散文集《故乡的食物》令人拊膺叫绝，其中《炒米和焦屑》《端午的鸭蛋》《咸菜茨菇汤》等名篇汪老本人都颇为得意；可见饮食文化散文虽千字文却大家美文不容小觑。同样，王开生《四时五味》中散文无论篇幅长短，皆有重量。短小精悍如《五味杂陈》，抑或洋洋洒洒万言之开篇

力作《不时不食》，包罗春夏秋冬四季时令食材烹饪之万象，融文学性、思想性、知识性、趣味性为一炉。

王开生在饮食文化领域的自如徜徉，得益于他的原生家庭，天赋异禀和亲力亲为。他生于空军家庭，比一般家庭优越的条件让少年时期的他即便在食物匮乏的年代依然保证了丰富的食物记忆。他具备天赐的空军体格：双眼裸视2.0，到现在花眼的年龄视力仍保持1.5、1.0；稳定的平衡系统，无论如何颠簸混乱的环境仍人间清醒，出差途中的汽车上长时间写作不晕车；生就敏锐的嗅觉、味觉和强大的消化系统，使他什么都想吃，什么都敢吃，关键还能吃出个所以然；关键还要归功于他的经历，自参加工作起就在各地国宾馆的菜单，有代表性的每道菜都经过他目力和味蕾的鉴别。他遍尝天下美食，几无漏网；又广交天下美食家，熟知各地美食文化；无论山珍海味还是民间小吃都根植

在他大脑里，侃侃而谈之间令人垂涎驰往不自禁。

王开生将饮食文化引入散文创作深受汪曾祺和梁实秋的影响，这从他的文本审美特征可窥一斑。但他并未囿于大师的强力磁场，扬自己之所长，字里行间透出地道的烹饪现场气息，仿佛听到娴熟刀工的不同刀法在砧板上的碰撞，仿佛看见炒锅里升腾的火焰和火焰中跳跃的食材，仿佛嗅到空气中弥漫着的混合性馥郁浓香。这魅力的独特性，无法效仿，不可取代。

王开生饮食文化散文的独特性还表现在对语言的驾驭。他的语言很有辨识度，语调充满与生俱来的味道；机巧运用古文词语带动了语言的节奏感，简明利落而无拖沓凝滞；不乏诙谐幽默，闪烁着智光。如此风格与呈现美食正是天作之合，相得益彰，彰显出个性十足的文本。王开生语言风格的形成，又得益于他的古诗文功底、童子功书法以及风趣幽默的性格。他的记忆力像他的空军体格一样出类拔萃，脱口能出名诗名句，他的行文自然带有典雅的古韵；他的书法不亚于专业书法家，进入文学创作之前他的身份就是书法家，于是书法的节奏感在他的文学语言中凸显出来；平日里他经常俨然一副相声大师派头，妙语连珠，逗乐四座笑喷，于是字里行间平添了诸多妙趣。

谈及文学创作，王开生常说自己“发育较晚”。这虽是自谦，也是实情，他的《四时五味》和即将出版的《观澜》及之前出版的《寻味四季》，是他近四年利用业余时间创作完成的，短短几年间实现如此的创作量，没有足够的才华显然难以支撑，更令我钦佩的是王开生执着探索饮食文化的热忱和倾情投入散文创作的勤奋。他常做说走就走的旅行，“独自一人，冒着飘摇密雪，夜宿在湘西凤凰古城。”“凄迷灯火中，夜寒，风冷，人独立，此刻要享受的，正是那份噤声已久的，孤独！”（《夜寒定有人相忆》）他每到一地，田间访查，遍寻当地特色美食是第一要务。最近他去新疆出差，疲劳困顿的同行们都在汽车行驶的颠簸中睡着了，唯有他还在手机上静心写下关于新疆饮食文化的散文……

我始终相信，一篇优秀散文给予我们的不仅是知识弥补与开拓，还是物质与精神的双重美感，更是一份爱与善的感动，一种认识世界的经验和感悟，一份悲悯苦难的情怀，一束照亮黑暗的真理之光。《四时五味》让我沉湎其中……

行文至此，我感到眼前的饮食灿然一新，我的味蕾打开心如花绽放，眼神有了探究之光，它们的形色味吸引着我，透出千丝万缕的文化内蕴。

澳门食光

说到蜜汁叉烧，其绝对是澳门人最青睐的美食之一，渔人码头“励皇轩”的出品，鲜腴，甜美，品质不俗。大堂区缆厂巷的“芬记烧腊”小店，离标志性建筑大三八牌坊不远，其密制的叉烧远近闻名，只供应午市。每天不等小店开门，门口食客即排起长龙。若碰巧蜜汁叉烧售罄，试试店里的熏蹄和油鸡，味道亦赞。

昔年曾频赴羊城，每至，必食甜点菠萝包，甜香，酥软，连掉落盘中的脆渣，都不忍舍弃。澳门的菠萝包是港式茶餐厅中的标配，出品亦靓，此地人吃菠萝包，现烤现卖，从中间将面包横切开来，再夹上两片厚厚的黄油，食之，融化的黄油汁从嘴角溢出，甜香盈口，极度舒适，故澳门人称这种面包为“菠萝油”。

官也街，位于澳门氹仔岛，是最具烟火气息的一条百年老街，更是小吃手信摊档林立的资深美食街。小街仅百余米，却集中了钜记、咀香园、十月初五、英记、文记等品牌饼家手信店，猪肉铺店和诸多葡式餐厅，冷食店、咖啡店。街上的时尚青年男女，手拿一客猫山王榴槿冰淇淋，或是一瓶凤城老酸奶，一杯冰柠柠檬茶，神情怡然自乐，陶醉其中。

在内地，把卤水牛杂当作小吃而自成特色的地方不少，福建、四川、广西、广东、江西等省份，嗜此口味者至多。今年春天，在武汉万松园美食街夜市上也遇到过冒着热气的牛杂档口，虽然晚饭吃得饱，还是忍不住买了一份，当街吃将起来。当然，要说吃得最多的城市，还得数广州，老广们料理的牛杂，软烂，入味，口感好，绝对是美味。澳门人也极爱吃牛杂，商业街区的卤水牛杂店多到几步一家的密度，欲知哪家牛杂口味超群出圈，诀窍就看门口食客排队人数的多寡。卤水牛杂一般有牛肚、牛肠、牛筋、牛胃、牛肺、牛膀等原料，佐以白萝卜同煮；以辣椒、咖喱口味为主流，“氹仔大排档”的老板娘说，这是地道澳门味道。吃来吃去，还得算咖喱牛杂最合味。官也街上的店铺多而密，竞争全凭好口碑。论起来，老街上食客排队长度的冠军亚，分别是安德鲁葡式蛋



◆ 盛文强

行走的牙签

潮退远了，海水逐渐望不见了，只剩下灰色的海滩。我又看见了那群蟹，那是一种身材瘦小的尖蟹，它们挥着兵器，像密集的弓箭，挂着风声，从泥滩的浅水里冲杀出来。我赶紧躲到一边，避开了凌厉的攻势。

尖蟹长条形的身子连着八条腿，外加两个比腿粗不了多少的钳，面无表情地飞奔，需要小跑才能追得上，而其中有多数尖蟹跑起来一颠一颠的，掺杂在队伍中间，还有一只跑起来剧烈颤抖，它少了两条腿，看上去更像是跳跃跃进，与整个队伍的奔跑极不协调——它们当中，大部分成员缺了一条腿。相形之下，一队伤兵让人放心许多。谁也不会想到，这是渔民们的杰作。

捕鱼人常年待在船上，追逐着四处迁徙的金枪鱼群，短的也要在船上待上大半年，已经习惯了海面上起伏不定的生活。回到安稳的陆地，居然头重脚轻，生出些许晕眩了。随船带了蜂窝炉，用完就熄，饼子码在炉盖上加热，网里捡出的小鱼扔到锅里滚一滚。小虾是可以生吃的，嫩白脆凉，像吃凉拌黄瓜。一顿饭就这样悄然开始了，满船都是大吞大嚼的声音，正如起风后的弄堂，充满了路不明的撞击。一伙蹲在船板上吃饭的渔民中，忽然有一个人停了下来，猫着腰，直奔船头的一堆渔网走去。同船的伙计们心知肚明，低着头吃自己的。只见那人揪出一角网，翻了多时，拎出一只张牙舞爪的尖蟹。轻微的一声脆响，像折断了火柴棍的声音，一条蟹腿已经掰下来，剩下的部分扔进海里。淡青色的蟹腿被两个陆峭的关节分成三段，上面布满了绒毛，尖端细长锋利无比，尖蟹靠它能爬上高大的礁石，在垂直的断崖上如走平地。现在，它穿行在牙缝里，干鲛鱼歪斜的肉丝被提起来，又塞回嘴里去，紧张的牙缝里一阵舒泰。至此，蟹腿也就没了用处，可能随手丢在船板上，也可能用进海里——这种结局是我最担心的，那只受伤的蟹可能正在海的深处，仰头看着属于自己的腿飘落下来，蟹如果有知，也定然会垂泪。然后他回到原处蹲下接着吃蟹。尖蟹肉很少，净是骨头，不吃中，本可无忧，却意外地被安排了这样的角色。

渔民吃饭最忌讳说话，四下里只有吞咽声。一次局促的午饭进行得井井有条，人群当中掺杂着我的父亲，他压低帽檐遮挡着海风，大口咀嚼的动作也带动着帽子一起一伏。

父亲不像他们那样蹲在船板上。他盘腿坐在那里，一声不响地撕咬着干鲛鱼，像撕一块旧布，烟尘四溢，那里面隐藏着死亡的快感。他平静地看着一只只尖蟹被拎起来又抛出去，一言不发，许多年来的磨练，他已经是一个成熟的水手了。这个波澜不惊的中午，海面上没有浪头，菱形的波纹反射着太阳的光辉，他抬起头望着前面空荡荡的水面，目光穿越海面，却总被潮湿的水汽挡回来。干鱼有着棉絮一般的柔韧质地，悄然进入口腔内幽暗的骨质缝隙，扭曲的肉丝在黑暗中寻找攀缘的台阶，都被父亲咬紧牙关挡住了回去。有一回，他再也支持不住，一股铁丝似的鱼丝塞进臼齿，周围的牙险些被挤倒，他也像其他船员一样猫着腰沿船舷前行。在船头，他扯起一片网，翻找半天，拎出一只蟹，这只蟹只有七条腿，不知被谁抢先掰过了一。父亲皱皱眉，把它扔回海里，蟹的落水声被船的轰鸣盖住了。在海边有个不成文的规矩：每个尖蟹最多只能掰一条腿来做牙签，不可多用。不知是谁立下的规矩，居然被几代人严格地遵守着，沿用了许多年。对尖蟹来说，未尝不是一件好事情。父亲再次回来时，嘴里溢出了干鱼的味道，他的简单的午饭就此结束了。干鱼的咸腥气夹杂着口腔的温度，四处游走，这些气味飘在船板上，瞬间把干鱼的粗糙质地还原了，气味的斜纹罩在渔船上空，织成了薄薄的面网。

父亲是有心的人。他也常用蟹腿做牙签，只不过用完蟹腿从来不乱扔，而是放到蓝布小褂的口袋里，锋利的尖角经常扎破衣服露在外面。同时放在口袋里的还有毛蛤、海螺、盛放烟叶的铁盒、火柴，毫不相干的东西胡乱放在一起，母亲埋怨过许多次，父亲依然我行我素。等我离开半岛以后，惊奇地发现，父亲的方法到处都在用。父亲每次返航，我都要翻翻他的上衣口袋。毛蛤、海螺照旧交给母亲下锅，我把蟹腿留下，晾在窗台上，几年积攒下来，也有一大堆了，开窗时经常被窗扇推出一些掉在地上，我们也懒得去捡。母亲常随手抓过一条剔牙，蟹腿的锋芒比针尖还要细，能搜遍任何细小的牙缝，用它搜索一遍，吸气时牙齿微凉，冷风沿着牙缝自由出入，我却再也不敢去碰它们了。那年，我和母亲同时拿着蟹腿，在墙根下剔牙，我用力过猛，被蟹腿的尖刺扎得血流不止，落在手指肚上的血触目惊心，鲜艳的底色上渗进了唾液，温热与咸腥的气息让我晕眩。母亲忙扔掉手里的蟹腿跑过来，轻轻掰开我的下颚，口腔里的秘密暴露无遗，一小截折断的蟹腿深深楔进了牙龈，母亲把蟹腿拔出来，牙齿周围立刻被火热的血包裹了，我久久不敢合嘴。多少年了，像蟹腿刺破牙龈这种血流如注的事情，仍然在暮色四合的院落里生长。

直到有一天，我回到半岛，在退潮的海滩上再次看到颤巍巍前行的蟹，被它们庞大的阵容所震慑，禁不住暗想：它们的爪尖，又和什么人的牙齿亲近过？

◆ 王 兰

河蚌与童年

哥哥长我7岁，他老大，我老小，小时候镇上有什么热闹的事，我想看而够不着时，哥哥总是低下头让我骑在他的肩上看，就是骑大马。

水乡的孩子大多会游泳，一到夏天，河里都是一群群娃泡在水里，会游的在深处游，那里水深干净，不会的就靠近岸边浮浮水。

我的游泳是哥哥教会的，他经常拿我妈陪嫁的红色大木圆桶，让我抓住桶边，他一边游一边拉着木桶带我在河两岸来回游。来往多次后，哥哥就会突然袭击地把木桶往远处一推，然后我手一松，哥哥就叫我去抓木桶，人的求生本能就会扑通扑通地往前游，去找寻救命稻草，三番五次，我就在哥哥的突然袭击下，学会了游泳。

当然哥哥每次带着红木桶是有更大的目的，夏天河蚌多，摸起来方便，他每次带着大红木桶去游泳，一边游泳一边摸河蚌。

不知道哥哥是怎么摸河蚌的，反正只要他带着红木桶下河，每次都能摸不少河蚌，大大小小的都有。我还记得哥哥一个猛子扎下去，一会儿工夫，就能摸一个河蚌上来，然后扔进木桶里。

然后第二天，父亲就会买些肉，那时的河蚌烧肉就相当于现在的鲍鱼红烧肉了，等到一屋子河蚌烧肉的香味四溢，再喝上一口正广和汽水，那就是我小时候最幸福快乐的光光了！

