

图瓦人布云的家里没有杯子,只有碗。他家人喝酒喝茶用的是从巴基斯坦买的铜碗。布云说:“玻璃杯是不好的,像人不穿衣服一样。酒和茶的样子被人们看到了,它们会羞愧。”

“谁羞愧?”我问。“酒、茶、水、汽水,它们不好意思呢。”“那你用瓷杯子吗?”我问。“瓷杯子嘛,我在布尔津的饭馆里见过。酒在里面憋屈,那么小。你知道,酒不愿意呆在小东西里。”

我在布云的家里用大铜碗喝奶和奶茶。一条小河从他家的窗户下流过去,青碧的河水在戈壁石的河床流过,激发细碎的白浪花,像啤酒沫子一样。河水绕过松树,流入白桦林里面。落叶松像山坡上睁着眼睛张望的孢子。松树的阳面微红,像肉煮到五成熟那种鲜嫩的粉红色,而背阴的树干褐黑色。

落叶松的脚下撒满去年的松针,冬天,这些松针保管在干净的积雪里。雪化后,松针一片金黄。落叶松落下这么高贵的松针,真有点可惜。如今松树枝头长出新叶子,像肉色的小松塔或小花蕾。山坡上,松树错落排列,似僧侣下山散步,走进布云的家喝茶。

布云听说我去过俄罗斯的图瓦自治共和国,喜欢听我讲自己在这个国家经历的一切。因为他的祖先正是从那里迁来。我讲了三个小时,他听得入神。

“我的故事讲完了,该你吹楚尔了。”我说。布云从墙上摘下用芦苇做的笛子——图瓦人叫它“楚尔”,轻轻吹起来。旋律轻柔而忧伤,仿佛在叙述湖水、雾和白桦林的样子。

我觉得梅花鹿如果会吹笛子,吹的就是楚尔,它的音色表达的正是动物的心情。松鼠看见露珠从松针垂直坠落,羊羔在河边看见一条小鱼卡在水底的石缝里,猫头鹰看见月牙坐在松树的枝丫上,后背让露水打湿了。布云的楚尔正在表达这些境状,简单,说幼稚亦无不可。

我拿铜碗,舀一碗泉水喝。布云的泉水从山腰取回,放在维吾尔人的大铜壶里,他认为水和铜相互喜欢。

我低头喝水,看碗里竟然有玫红的霞光和刺眼的蓝天。碗竟然装下了这么多东西,真是比杯子好多啦。

鲍尔吉·原野

城中村在哪,哪就是城乡接合部,无论其位置。寇庄西街菜园村的巷子里,有家“菜园小馆”,以打卤面远名。神仙挡不住人的嘴,食客不为充饥而来,愿为美味买单,打车进不去窄巷,问路口卖油条的店主,“顶到头就是!有啥好吃,尽是一股子芡”。听话听音,同行是冤家,被广为妒忌者,必有不同凡响之处。众利勿为,众争勿往,众人排队的馆子,一定要去凑个热闹。

不吵就不叫城中村的馆子。食客身份也以附近居民为多,依旧保持着田间地头的嗓门,一位迟到者正要说明缘由,便遇一顿抢白。晋人所谓咥面,吸溜吸溜,是个有声词。因为旁桌的聒噪,我等话音也难免高出几个分贝,到后来近乎吼叫,却是出门酒即醒。因吵闹而兴奋,几个人不知怎就聊到了潜水,说水下有令人恐惧的寂静。

不咸就不叫城中村的馆子。卤中烧肉、散蛋、木耳、金针、腐竹、韭菜一样不少,就是有些口重,与之前吃过的几家区别明显。醋为面之魂,注如流才算老醯,尤其稍咸时。“独圪朵蒜,阳结葱;后妈的逼兜,过堂风”,晋中民间有谓“四毒”者,前两样吃面不可少。独圪朵蒜即独头蒜,新鲜为佳,阳结葱指前一年的老葱,来年春上起地食用,油炸后纤而不柴。店里的糖醋丸子、红烧带鱼、虾酱豆腐、猪皮豆豆几样,皆老太原味道的刻板坚守。一人三两,三人一瓶,中年人的惬意,如此简单。历久不觉厌,散场前确定下一场聚餐的地点,照例是巷馆,照例是小店面。视野虽逼仄,却专一。趁能吃便吃,溜肥肠炒腰花如今已心有余悸,免点。一生很短,今天挺长,奔走在自己的一口欢喜里,好日子总比坏日子快,几个老男人似乎对此心照不宣,所以从未推辞者。

生有尽,热爱漫无边际,趣无穷,快乐有迹可循,这已是与汤俊先生品过的第五家打卤面馆子。关切点不同,意趣自有别,打开微信朋友圈,有人专发停电通知,有人专发寻人启事,以生活的琐屑,占据公共资源,汤兄则专发美食讯息,以亲身的喜好,做出并不武断的判断。自媒



《美人蕉》知风 作

体时代,离场如在场,包括吃喝在内的一点个人喜好,不仅在自己心里,忍不住还晒上了朋友圈。之前不屑看谈吃的文字,如今翻出周作人的《知堂谈吃》、梁实秋的《雅舍谈吃》、费孝通的《言以助味》、逯耀东的《肚大能容》,念得津津有味。口味不仅仅是个人的私好,与别人也有关,在看似无意义的描述中,觅得人生大要,这哪里是在谈吃,所言分明社会众生之相。民以食为天,谋生曰糊口,岗位曰饭碗,受雇曰混饭,女妒曰吃醋,花积蓄曰吃老本,得照顾曰吃小灶,女人漂亮曰秀色可餐,占便宜曰吃豆腐,只顾自己曰吃独食,犹豫不决曰吃不准,负不起责曰吃不了兜着走,见面问候,“您吃了吗”。

有道是身体素质看吃饭,心理素质看读书。前者无异,后者随年龄而变化,嗜读谈吃文字时,心理素质定已提高一大截。书读百篇,不如践行一遍,炒菜可以对照菜谱,而下馆子毕竟比读下馆子的书来得精彩。常年不做饭者,并不妨碍其成为美食家,经验来自书本,更来自饭馆。

回味

不为充饥而来

介子平

# 随笔

## 水碗倒映整个天空

鲍尔吉·原野



《冬暖夏凉》李夜冰 作

## 碾子

高海平

我小时候,古村落里相当热闹,一村人都居住在这个沟里。每一座院子都居住大小二三十口人。每座院子的外面都有两盘碾子,一盘大的,一盘小的。碾子的使用似乎已经约定俗成,不管谁先谁后都是错开的,很少冲突。

大碾子磨盘大而厚,体重大,磨出的面粉细,面粉一般都是用大碾子磨。小碾子通常给牲口磨饲料用,稍微粗一些,毕竟磨盘的分量要轻很多。

那时候家户不允许养牛,饲养的牛属于生产队所有,这些牛得是生产队派给信得过的社员饲养。运气好的,饲养一头膘肥体重、干活出力的好犍牛,偶尔使用,也会得心应手。比如磨面,好犍牛拉大碾子就没问题,一上午能磨一两斗

的粮食。运气不好的就吃亏了,我家养过一头毛驴,又瘦又弱,主要是驴嘴里少颗后牙,嘴里有一窟窿,吃草就不行,吃不动还老要让人手塞进去往出掏积攒的草团,吃食不行干活自然不行。生产队根据每家的人口多少,参考每家喂养牲口的好赖,进行适当地调配使用。比如,我家的人口多,毛驴又不得力,要向队长申请借用别的牲口推碾子。这时候就得说尽好话,通常时候会因为牲口要下地,人工推碾子。

那个时候生产队的劳动是第一位的,推碾子往往抽时间,要么起个大早,上工之前已经推完了,要么晚上加班,趁着月光朗照山沟,一抹清辉洒在沟底,踩着细碎的脚步围着磨道绕啊绕,直到鸡鸣三更。谁家加班加点推碾子,村里人都知道。碾杆、罗床一有响动,人们即使在梦中也听得一清二楚。

村中央还有一盘碾子,这是属于生产队所有。村民使用时先在

头天预约,比如在碾盘上放一把笤帚,或者把碾杆插在木枷上。碾子最忙时在农历十月十五前的一段时间,十月十五吃油糕,家家户户要用碾子碾软黍子,用碾子的就排队了,一家挨一家,这一家还没碾完呢,下一家就过来帮忙了。偶尔也有用碾子碾辣椒的,这是种了很多辣椒才使用碾子,少量的用捣杵钵就可以搞定。有的人不讲究,碾完辣椒不用清水清理碾子,后面的人使用时会骂骂咧咧。

这里得把两件家伙区别一下:碾子,是由石磙子和碾盘组成,石磙子的表面必须光滑,这样才能在碾盘上滚过时,把所碾之物最大限度地粉碎,它的形状跟碌碡一样,只是碌碡的表面有凹槽。碾子也就是石磨,由上下两扇磨唇组成,上扇推动,所磨食会从磨眼流进两扇磨唇之间,通过推动上扇磨唇,形成上下磨唇的咬合,达到食物粉碎成粉的目的。

## 纪实

伤寒是百病的基础,伤寒之方,通治百病,善治伤寒者,杂证自易,确实如此。例如,承气汤不是单纯治伤寒的,当归四逆汤也不是单纯治伤寒的。曾用承气汤治腹泻、痢疾、失眠、昏迷、咳嗽、发热、郁证、虫证、瘀证、痰证、火证、湿证等病证,均取得良效,特别是一些急重证,用之更是得心应手,往往一剂承气,即可救危难,使病人转危为安。日人用当归四逆汤治疗冻疮,我曾用桃仁承气汤治疗宫外孕……均说明一个道理,即伤寒为百病之基础,伤寒方通治百病,关键在于掌握伤寒每一方剂之功能、主治病证和应用规律,临证运用,才会得心应手。

李翰卿治病如做人,

不逾矩,随心所欲,守法度,却不拘于定法。李翰卿善用经方,但不拘泥于经方,用当今的话讲,叫与时俱进。道理其实很简单,中医讲究此时此人此证,古方、成方不可能尽合今病,依样画葫芦是大家的忌讳,何况治病救人的医学?李翰卿对此颇有心得,他常讲,应用仲景经方,只要脉证病机与其完全符合,用之即有效验,此时若再加减,不是治错,便是画蛇添足。但方证只要有一方面不符,即须加减适宜才行,不论伤寒、杂病,皆是如此。李翰卿重视古方的精神法则,反对原药原量,死搬硬套。他举例道,麻杏石甘汤究竟起什么作用?什么情况下可用?只有问明白,想清楚,临床遇到该证才能灵

山西教育出版社

94

赵树义  
著

《经络山河》节选

活应用。又比如,需要辛温发汗不一定非用麻黄汤,用柴姜汤、胡椒汤也未尝不可。用古方治今病,要抓重点,要领会方剂精神,师其意,随证加减,面面周到,才能用之有效。譬如治腹胀,川朴为君,兼虚者加人参,兼呕者加姜夏,即师法厚朴生姜半夏甘草人参汤之意。

北京十月文艺出版社

94

毕星星  
著

《河槽人家》节选

一看遇上了比自己还要横的主儿,让人拉着就回了高头。带兵不愿意再碰上媳妇,还就是躲不过。一日县城逢集,带兵去逛街,恰恰碰上了凤阁,带兵气得大骂,当时就口鼻流血,回到家没几天就死了。

带兵死后没几年,兵孩也死了。这是十几年

前的事。

在我心里,兵孩带兵兄弟俩就是村里的恶棍,想不起他们在村里有什么好。十几年后说起来,我还是这样。

嗯?带兵没有一点点好?乡亲们说,可不能这么说。

那个时候你屋里能吃一顿肉,忘了带兵啦?年年腊月,你还不是到带兵家里去买肉?没有带兵你肉毛也见不着。

公社书记在台上训人,带兵给你出气,你躲在背后偷笑哩,你忘啦?

龙龙和旺旺的孩子就在一旁。立刻有人说,你爸不交款,你妈不修河,还不都是带兵在前头撑着?忘啦?

这当然也是带兵的好。乡亲们还真没有忘记。

红脸森娃和他的《卖膏药》

村里有会做庄稼的,也有不会的,红脸森娃就不会做庄稼。

民国时期,红脸森娃在西省一个馍铺熬相公。这话叫外地人听着费劲,山西南路的一听就知道,西省说的是西安一带,熬相公是给掌柜的当伙计。伙计是学手艺的,日子苦,学成师傅就好了,要不怎么叫“熬”。

红脸森娃原本也打算就在铺子里这么干下去,无奈赶上了公私合营。私营的商铺,都散伙了。工作员耐心地开导他:你受尽了压迫剥削,应该和掌柜东家划清界限。铺子终于被公家收编,掌柜东家留在西安当市民,红脸森娃自由了,回到乡下种田。

随笔