

> 地理

团山一瞥

□ 罗永昌

团山历史文化名村,位于建水古城西面十二公里的西庄坝子,背靠青山,面朝田野,村前一条小河,终日流水潺潺。太阳落山之际,炊烟袅袅,青山夕照,远远望去,只见寨门高耸,围墙蜿蜒,粉墙黛瓦,鳞次栉比,犹如大海般波澜壮阔。

建水团山村大兴土木之风始于清朝末年。其时,正值建水邻县个旧锡矿山开发盛期。很多团山人背井离乡,去到个旧锡矿山淘金。几年之后,竟有不少人积得丰资,便纷纷回家,延请工匠,起房盖屋。聘来书画师,书“唐诗晋字汉文章”,画“谢草郑兰燕桂树”,一时飞檐交错,照壁林立,大门对峙,寺庙相望。现今的历史文化名村团山,就是这一时期的产物。

20多年前,我在建水县的文化部门工作,多次去往团山,每次到团山,都是被村里人称为“老八叔”的张岳领我考察游览。张岳年近六十,慈眉善目,急公好义。说起团山的一砖一瓦,一梁一柱,张岳如数家珍,透出对列祖列宗的崇敬之情,并对团山古建筑保护中出现的各种乱象忧心忡忡。2000年,他曾与村中的居民联合起来组建“团山民居保护管理委员会”,自觉保护维修古建筑,我为之所动,奋笔投书媒体,以《团山十八村民世纪大联盟,联手保护百年老房子》为题在《中国文化报》作过报道。

多少次,他领着我行走在村中弯弯曲曲的青石板路上,掠过一段段斑驳陆离的围墙,伫立在那座风雨沧桑的寨门前。他以对团山风土人情文化历史熟稔的了解,给我讲解书香人家的历史和礼仪之村的名人逸事。特别有趣味的是他给我讲各

家各户花坊斗拱、屏门透雕上的那些具有文化寓意的吉祥图案:花枋上刻有一朵三层的莲花,喻为“连升三级”;一只獾一只喜鹊在树上树下张望,取名“欢天喜地”;一头大象的鼻子卷起一只花瓶,取名“象呈升平”;雕一个绽开的石榴和一只蝙蝠在一起,寓意“多子多福”。

在团山众多民居中,最有代表性也最典型的是张家花园,为一组城堡式私家园林,是典型的“三坊一照壁”的布局。画栋花枋,彩绘华丽,雀替斗拱,雕镂精细。再看花窗屏门,双层透雕有“多子多孙”“麟吐玉书”等吉祥图案。浏览四壁,目不暇接,像是走进了一个书画展厅,唐诗宋词,名人名言,竹菊梅兰,山水人物,应有尽有。特别是听到老八叔说,当年的雕刻工匠是用刻凿下来的渣屑和主人等量兑换银子时,我便被深深地震撼了!

“管中窥豹,略见一斑”。据统计,团山村有代表性的15座古朴民居中,共有诗词书画楹联名人名言书法2977幅(副),绘画2617幅。团山村在“民居博物馆”之外,又有一个“书画艺术博物馆”的称号。

本世纪初,团山以其古朴典雅的古代村落形象亮相于云南旅游市场,便引来无数中外游客的追捧。随后,团山村以“完整保存19世纪风貌特色的原生态村落”而被列入世界纪念性建筑遗产保护名录和被国务院公布为全国重点文物保护单位。十年前,随着旅游观光小火车的开行,络绎不绝的人们来到团山,或驻足于锁翠楼,或流连于皇恩府,或赞美鬼斧神工的石雕木雕,或感叹金碧辉煌的雕梁画栋。溢美之词毫不吝嗇:这就是云南的“西递”“宏村”。

> 书评

四方食事,不过一碗人间烟火

——读汪曾祺《人间至味》

□ 李琳

了解汪曾祺先生,是从《端午的鸭蛋》开始的。曾经在中学语文课上,被高邮的双黄鸭蛋馋得流了口水。后来,读了更多汪曾祺先生的散文,才深切地体会到,四方食事,不过一碗人间烟火。

汪曾祺是江苏高邮人,中国当代小说家、散文家、戏剧家。1939年,汪曾祺考入西南联大,隔年开始创作小说,受沈从文先生指导。汪曾祺的作品背景大多是故乡高邮的乡土人情、市井生活,表现的是爱和美、温情和风俗,他写遍了亘古传承的人性之美。

《人间至味》是汪曾祺先生的一本美食散文集,收录了作者喜欢的经典美食。不止美食的种类、做法、特点、渊源、各地的差异十分详尽,还介绍有关吃的趣事。读罢全书,高邮的物产地貌、风俗人情跃然纸上。汪曾祺用独特的视角、细腻的笔触、风趣的语言,描绘了一幅幅与食物相关的风土人情画,字里行间充满着对生活的热爱,于人间烟火中,品人生的“至味”。

读这本书,品美食是一方面,更重要的是于美食中享受生活的乐趣,感受积极的人生态度。

《故乡的野菜》一文中,他详写了荠菜、枸杞头、蒹蒿、马齿苋、莼菜、灰菜等几种野菜。“荠菜是野菜,但在我家乡却是可以上席的。”对比京城的名菜,家乡的荠菜独具特色。下过小雨后,自己去操场上摘枸杞头,野菜的清香气仿佛扑面而来。他在杭州西湖边上的楼外楼第一次喝到莼菜汤,从秦少游的诗中了解到高邮原是有莼菜的,忍不住回乡调查一番。看起来全篇充满了“采菊东篱下,悠然见南山”的闲适感。“我的家乡人吃野菜主要为了度荒,现在吃野菜则是为了尝新了。”结尾笔锋一转,令人深思。作者在下放张家口沙岭子农业科学研究所劳

动期间,领了一个画马铃薯图谱的任务,乘车前往沽源。大到马铃薯传入中国的渊源,小到马铃薯的伞状花序,作者小心翼翼地追随着马铃薯的生长过程作画。闲时《梦溪笔谈》,忙时在马铃薯地里不出来,甚至还发现了一种马铃薯——“麻土豆”的花是有香味的。作者自嘲“对马铃薯的科研工作有过一点很小的贡献”。

豆腐,老嫩程度不同,可成不同的美味,汪曾祺深有研究。“点得较嫩的是南豆腐。再嫩即为豆腐脑。比豆腐稍微老一点的,有北京的‘老豆腐’和四川的豆花。比豆腐脑更嫩的是湖南的水豆腐。”南方和北方拌豆腐各有特色,要想使人胃口大开,还得加上“高邮鸭蛋”拌在一起。“文思和尚豆腐”是清代的名菜,作者更愿意“素菜荤做”,创新菜式。除了自己做,也赴友人的豆腐宴,吃不同的豆腐干,甚至还写了一篇小说《茶干》详细描述其制作过程,更不要说是霉豆腐、豆腐乳、炸响铃了。汪曾祺对豆腐真是情有独钟。

他写故乡高邮的炒米,让人感受到故乡的贫穷、长期的动乱,有了炒米和焦屑,却“对这种打破常规的生活很感兴趣”。他不会只会吃,还会做,会参考《随园食单》,考证食材的地道程度。从家乡高邮的美味开始,到全国各地的寻味之路,汪曾祺在“吃”上下足了功夫。苦,是贫穷时期的野菜;甜,是水果店弥漫的初恋果香;辣,是游子漂泊的眷恋……

“一个人的口味要宽一些,杂一点,对事物如此,对文化也应该这样。”汪曾祺的这本书,不仅是美食的集合,更是人生的智慧宝典。四方食事,不过一碗人间烟火。也许是一碗美食,也许是某一个瞬间,于平凡的生活中发现美好,找寻人生的向往和追求。



《听松》(国画)

程贤钧 作

> 天伦

母亲的手擀面

□ 刘娜

小区门口新开了一家面馆,母亲说:“你去尝尝,看看有没有家里做的可口。”其实我不喜欢在外边的面馆吃面,总感觉那面条煮得很硬,硬邦邦地哽在喉咙里,吞咽不畅,远不及记忆深处那碗手擀面的熨帖温存。

母亲做手擀面的场景好似就在昨天。回家推门进去,母亲已在厨房忙活开了。面粉在她手下如同被施了魔法,瞬间便如一团小云朵飘然落下,在案板上聚拢成堆。母亲熟练地挖出一个小窝,打入鸡蛋,再细细添水,双手在面粉间揉捏翻动起来。面粉先是沾满了她的手腕,又悄然附着在鬓角旁的发丝上,她却浑然不觉,只是专注地揉搓着。面团初时倔强,后来终于被她驯服,渐渐柔软顺从。母亲取出那根沉甸甸的黄铜擀面杖,稳当地在案板上滚动起来,均匀的力道下,面团缓缓舒展,像大地在春天复苏时延展开阔的平野。她不时撒些干面粉,防备着粘连——面团却总悄悄回缩一点,像有生命般依恋着母亲的手,而她便又耐心地擀开,循环往复,直至面团终于舒展成一片薄而匀称的面皮。

紧接着,母亲把面皮层层叠起,刀锋利落地切下,面条便如流泻的细线般一一坠落。锅里水花翻涌,面条在沸水中上下腾跃,母亲凝视着水波,时而点进凉水——她手间自有不容置疑的节奏与尺度。

面端上桌了,青瓷碗中面条根根分明,热气蒸腾而上,汤色清澈却自有一股醇厚,几片青翠的菜叶安静地浮在上面。我夹起一筷子送入口中,面条柔软而富有韧性,面香与汤的鲜美缓缓氤氲开来,温润地熨帖着整个身体。母亲坐在一旁,目光始终缠绕着我,忽然轻声说:“今天的盐放多了些。”我抬头看她,她鬓角黏着面粉,眼神却如汤水一般澄澈温热——原来她并非真的计较咸淡,只是将自己整个心意都投进这碗面里,便连一丝一毫也舍不得马虎。

后来,我又站在那家新开的面馆前,窗明几净的玻璃上,映出我自己的脸,也仿佛映出另一重时空里母亲案前的身影。玻璃窗之内,我点的那碗面终于上桌了,汤上浮着油花,面条齐整地卧在碗里,可吃起来却依旧生硬难嚼。那一刻,腾腾热气模糊了玻璃,也模糊了我的眼睛:原来天下诸般滋味,竟有如此悬殊之别。

如今,母亲的手擀面早已随光阴而远去,可那碗面的气息却仍根植在记忆深处——面汤清亮,面条柔韧,是母亲以一生光阴揉搓出的最筋道的温柔。

它岂止是食物,更是一段被双手揉搓过的时间:当我们真正吞咽过由情意反复擀压、被生命温度烫熟的面条,便再也无法在世上寻到替代之物——那碗面的柔韧早已与母亲的骨血一同化入我们的身体,从此支撑起我们咀嚼世上所有坚硬或寡淡的岁月。