

品读江西

江西米粉哎呀嘞

□ 韩小蕙

1

不知是哪个基因悄悄变了个异，遗传到我身上，竟然是对美食没多大热情，无论是鸡鸭鱼肉还是萝卜白菜，于我而言，只要能填饱肚子，不费时费力做饭，便都可以草草地将自己打发。当然了，谁不愿意享受满嘴香喷喷的快感，但若跟辛辛苦苦地煎、炒、烹、炸、咕嘟、炖，外加劳心劳力地买、买、买相比，用几个小时忙活换取几分钟的大快朵颐，我觉得代价有点大，不值。不过这这只是我个人的选择，跟准则无关，大千世界是天上无限变幻的云朵，生活中有千般炫彩万道霞光，我尊重每个人的趣味，在此絮叨这些，只不过是想要说明，我是个不馋的人。

非但不馋，还把这个基因带到了写作中，我这一生几乎就没写过关于美食的文章，对所有美食的约稿一律婉拒。甚至我还犯过一个也许不算错误但至少是个事儿的梗，一直拒绝在自己负责的专刊副刊上开设美食栏目，认为不高级，没意义。今天想来，自己是过于狭隘了，许多文学家都是美食家，比如大家都知道的就有苏东坡、袁枚、梁实秋、王世襄、陆文夫、汪曾祺等诸多位先生。说来，我还吃过汪老做的打卤面呢，从那儿才知道北京打卤面要加“八珍”，即五花肉、干贝、海米、鹿角菜、口蘑、香菇、黄花菜、木耳八种食材，这说的是民间低配版的，不涵盖宫廷富贵。

然而凡事总有例外，我也有自己好吃的那一口，居然是江西米粉。

2

十多年过去了仍记忆犹新。2008年，我们一行人从三清山下来，恰好到了中午饭点儿。随意在路旁停了车，走进一家村妇开的小饭店。前面吃了什么早已全然记不得，唯最后上来一盘炒米粉，好吃到惊艳，一筷子入口，滑溜溜溜却又特有嚼头，然后涨起的香气在嘴里打转，文雅些形容是“飞流直下三千尺”“滚滚长江东逝水”；野性些说则是“壮士饥餐胡虏肉，笑谈渴饮匈奴血”，那叫一个带劲儿，真好比读到一篇上好的文章。恰巧老板娘走过，我大声赞道：“这是天下最好吃的米粉。”

老板娘挂着疲惫的脸，瞬间笑成一颗切成八瓣的甜橙：“我们江西炒粉就是好吃哎，从宋朝起就在全国拔尖了。”

宋朝，真有这回事儿？她的笑脸更绽放成一朵牡丹花，话都收不住了：“真的哦，我老公总是这么说。我们江西的大米好，空气好，水质好，加上油也好，肉也好，青菜也好，而且我是用鲜米粉炒的。”

总之是什么都好。当然喽，江西老表勤劳肯干，不怕吃苦，这是最关键的：

“鲜粉子都是当天做的，工人们半夜就起来做了，用好糯米加山泉水浸泡，然后磨成像牛奶那么嫩滑的米浆，架在大锅上蒸。等到米浆凝成半透明的粉皮，揭下来晾到半干，再用特制工具把粉皮搓成长条，下到滚开水的锅里，稍微一煮捞出来，用凉水漂一下，挂到竹竿上给它吹山风，等它变筋道……”

我敬佩，可惜我这北方佬没福气享受。但从此，在我心中镌刻下了江西米粉的印记，那不不仅是好吃的一种香香味儿，更是一种佩服和念想儿。

回到北京，我第一时间便打开电脑，查找“江西米粉”词条，结果还真确凿，著名学者钱锺书在《管锥编》中有句：“今之所谓‘米线’，南宋时江西土产最著。”接着继续搜寻，还读到了一系列文字，学术界比较一致的观点都认为，江西米粉最早可追溯到东汉末年，距今已有1800多年，经过晋、隋、唐、宋、元、明、清历朝，米粉的名字有所不同，制作和食用方法不断翻新出新花样，每朝都有每朝的贡献。至现代，已推到喜马拉雅山顶端，再往上，就得登天了……

“登天”不是出自资料，而是我的感觉。当然光感觉不行，第二天我就跑到副食店，买了一大包江西米粉干回家。煞有介事学着老表的样子，配上大油、猪肉、青菜，还特意炖了一锅鸡汤，满心期待能复刻出那份绝佳。然而结局却惨不忍睹——米粉被我煮过了，黏作一团，成了一锅烂糊涂，家人谁也不伸筷子。我心里涩得像被抽干的柿饼，既恼火又失落，从此不敢碰米粉，生怕自己再度暴殄了天物。偶尔也曾在北京的餐馆寻觅过，但都没有江西的粉，最常见的是广东干炒牛河和云南米线，它们好吃归好吃，各有各的风味，但终究“过尽千帆皆不是”，都不是我心中那红土地的味道——2008年那家朴素的农家小饭点，那位快言快语的老板娘，以及那盘鲜米粉独有的柔韧、鲜香与爽气，始终在我心中存着一份绿色的蝉（馋）鸣。

3

这回好了，借着寻访“南昌原点”的机会，我又一次踏上江西的红土地，来到滕王阁下。“城市原点”的定义，是指“城市中选择一个有代表性的地理位置作为城市测绘基准点和城市核心区所在区域的精确位置”。这话说得也太绕了，实在有点儿烧脑，其实大白话就四个字——“城市地标”，好比北京的城市地标是天安门广场，上海的是外滩，巴黎的是埃菲尔铁塔，伦敦的是大本钟。岁月不经过，我都有18年没来南昌了，所以我脱口而出“那肯定是滕王阁了”，全中国全世界，谁不是通过滕王阁才识得南昌？然而让我万万没想到的是，南昌人民投票的结果：古代的滕王阁输给了当代的八一广场。

不顾罪罪细雨已打湿了肩头，我疾步去拜谒八一广场。走进南昌老城东湖区，过滕王阁而未停步，我想先看看今天的城市新地标。

八一广场基本是天安门广场的缩小版，最夺目的是“八一南昌起义纪念馆”，造型酷似人民英雄纪念碑，

这是地标中的地标，原点中的原点，高耸巍峨，直插云天，望上一眼敬仰之情就塞满了胸襟。与它同在中轴线上的，也有一个旗座，重大节日都要举行升旗仪式，每次也都有几万人前来瞻仰。同时，在朱德旧居、贺龙指挥部旧址等几处革命旧址，也永远吸引着市民们一次又一次去拜访，一百年前的照片上，那一群英气逼人的革命先驱，是那么年轻、激情、阳光、帅气，舍身舍命，浴血奋战，其行为为共和国的建立……我精神光耀日月，没有他们就没有共和国的建立……我心里完全透亮了，深深领悟到南昌人民对“八一南昌起义”的情感和镌刻在骨子里的自豪，可以说，他们投票选中的不仅是南昌城的原点，亦是共和国的原点。

除了红色的、英雄的南昌，我也看到了绿色的、发展的南昌。登上扬子洲，去到江豚湾，亲眼看到一头又一头胖娃娃般的江豚，像火箭一样“轰”地腾出水面，又闪电一般“唰”地跃入水中，这些精灵是水中的贵族，一点不点也不苟且，如果没有洁净到纤尘不染的“总统套”，它们可是绝不会住下来的。

南昌还是花色的、缤纷的南昌，古典的钟鼓楼、水观音亭、豫章书院，诉说着千年古城的文化底蕴；崭新的招商·东湖意库，将书店、剧场、非遗工作室、美学生活馆等新时代新生活元素融入其中，展现出老工业厂区的重生。而到了最有烟火气的大院街区，我的双腿就直接迈不开了。

这条街位于南昌市核心区的核心，相当于北京最生活气息浓浓的胡同商业街。它已褪去了原本密密麻麻老旧住宅的逼仄与灰暗，焕发出金闪闪、银一炫的光彩，我的感觉像是庙会，而且是天天都沉浸在过年喜庆当中的庙会。各种美食的招牌琳琅满目，老南昌白糖糕、无矾鸡蛋油条、小骡子汤、盐水老鹅、绝杀牛杂、细菜水酒、锦鸡小吃、油条包麻糍、绳金塔汤……直看得眼花缭乱，甚至有些头晕目眩找不到自我。我太喜欢这种红红火火、熙熙攘攘、摩肩接踵、人声鼎沸，处处洋溢着生命活力的氛围，禁不住深吸了一口气混杂着千年香气与东湖水汽的馨雾，长啸一声：“不走了，我要留在这里吃好吃的，吃米粉。”

“哗——”朋友们都笑了起来。主人走上前，拉着我说：“走，我带您去一处好地方，炒米粉和拌米粉都有，保证好吃到您不想回北京了。”

于是，我们就走进民德路上的一家茶馆。

4

感觉自己突然就穿越了半个多世纪的时光隧道，置身于上世纪70年代的老南昌市井中。

一看就是旧年代一座小戏楼改装的，影影绰绰有点像北京的湖广会馆，又多了几分江南的灵动。偌大厅长，前面是一个老砖加水泥砌的舞台，历经百年变故，已是朴素到了极致，像极了一个穿着灰色布衣的老农，沉默而沧桑。中间的空地上，摆放着几十张木桌、木椅和长凳，都是上了年纪的“耄耋老者”，桌面上有深深的长长的裂纹，透着一股岁月沉淀下来的沉着。重点在后面和两旁的包厢，搭起了木制的一楼、二楼，雕花围栏里面是雅座，前边悬挂着白缎子门帘，隐约透出官宦和富人的小世界，而今也是平民百姓谈天说地的好去处了。

茶馆用的都是粗瓷碗、竹筷子、竹皮暖水瓶，还有一些老式竹背椅。头顶上是裸露的原色木梁，带着春去秋来的痕迹，墙面斑驳斑驳，古老的窗框还在用心表现出旧时的审美风。各张桌子边都坐着当地市民，老年人多，桌上摆着日常的点心、小吃，样式多得数不过来，白糖糕、炸糕、芝麻球、兰花豆、小油饼、猫耳朵……还有好多没见过，叫不出名字。每桌都少不了的是老南昌“代表作”——瓦罐汤和拌粉。价格很亲民，三四块、四五块，一顿饭钱个七八块十来块，就能吃得茶足饭饱，小声唱起“哎呀嘞”，心满意足回家去。

我们在老木桌边坐下来。“叮叮当当”一阵天籁之声响起，桌上就被各色点心摆满了，香味儿即刻就着热气飞进胸腔。我举着竹筷子呆在那里，不知应该伸向哪里。当然对于我来说，最惦记的还是炒米粉，这回我可是有准备而来，做了功课的。无所不知的DEEP-SEEK告诉我：

中华米粉看江西，南昌米粉曾在全省的一次评比中名列第一。南昌米粉富含碳水化合物、蛋白质、维生素B和矿物质等营养物质，可以为身体提供能量；纤维含量较高，可以增加肠道蠕动促进消化；维生素B群可以缓解疲劳和压力，提高人体的抗压能力和免疫力；而且是低热量食物，不含油脂和胆固醇，是一种理想的健康食品。

我索性把筷子放回桌上，专门等待米粉的到来，一边海阔天空地遐想着：王勃当年肯定吃过米粉，他为什么没在《滕王阁序》中留下赞美之句呢？苏东坡也多次到访江西，怎么没见他写过《米粉赋》？江西历史上的大名人陶渊明、欧阳修、王安石、文天祥……肯定都是嚼着米粉长大的，他们那时的米粉是节日珍馐还是家常便饭？普通江西老表们呢，有资格天天吃米粉吗？

他们碗里的米粉是否只有辣椒呢？……

胡思乱想中，米粉终于来了，这回不是炒粉而是有名的南昌拌粉。乳白色的米粉，笑盈盈坐在大海碗下半部，伸出千条柔软又弹性的手臂，举着翠绿葱花、金花生米碎、酸脆腌萝卜末儿，还有店家特制的酱油和香醋（我不能吃辣所以没要辣椒）。色、香、味、绝，像艺术品，令人不忍下箸。在服务员的示范中，有样学样，我用筷子一阵搅拌，碗里的米粉瞬间变成淡咖啡色，红、绿、黄、白、咖交错，闪起五色光。挑起一筷子送入口中，是了，那存在记忆深处的顺滑筋道和香味儿，瞬间回到舌头上，让我想起了18年前那位老板娘。她说得对，江西米粉真的是“天底下最好吃的米粉”。我就像被神魂附了体，钉在椅子上，一口接一口，居然把那么大一海碗米粉都吃完了，仿佛做了一次中医疗理，浑身通泰，每个毛孔都舒展开来。意犹未尽，脑子里不由得浮现出“豫章故郡，洪都新府。星分翼轸，地接衡庐。襟三江而带五湖，控蛮荆而引瓠越。物华天宝，龙光射斗牛之墟；人杰地灵，徐孺下陈蕃之榻……”在千年之前，王勃眼中的南昌就是如此灿烂，令人遐想，不能不信。

一位五十多岁的清瘦男子走过来，正是这家茶馆的老板，黄姓。不像商场中人，说话文绉绉，不急不缓，原是市里的干部，后来为了带动老南昌城市改造，下海开了这家茶馆，保留和传承地方文化是重要的因素之一。

我顾不上寒暄，直抒胸臆：您这茶馆太棒了，这么多好吃的，这么香的味道，价格还这么亲民，我真替南昌人民幸福。我建议您赶快开到北京去吧，店名就叫“南昌打平伙”，保证能控京城而引津冀，吃客天天排长龙……

“打平伙”是我刚在南昌学到的一个词，意思就是聚餐时AA制，我在大院街区时看到一家名为“打平伙”的餐馆。比起两个刻板的洋字母，这仨汉字多生动啊，眼前马上飘过一幅又一幅动弹起来的画面，热闹，喧嚣，带着平等的笑声和自然的话语，可说是一道通往文明和秩序的凯旋门，非常适合现代人的节奏。我相信特别能跟上时代脚步的北京人，一定极其喜欢和欢迎“打平伙”。

老板居然灿烂一笑，沉稳说：“我们是有这个想法，已经在进行呢，也想听听您这位北京客人的意见。”

我心花怒放，没想到得来全不费工夫，简直都有点迫不及待了。甚至还做起美梦，若是开在我家附近就完美了，那家里的锅碗瓢盆就都可以去躺平喽。眼巴巴。

5

有一句老北京话叫做“本命食儿”，望文生义，这四个字的意思再明白不过，就是指那种刻在人骨子里、融入血脉中，仿佛与生俱来就深爱着的食物。不明白的是，我这个土生土长的北京人，为什么自己的本命食儿会是千里之外的江西米粉，而非北京烤鸭、北京小吃、北京卤煮或者北京馅饼、豆汁、炸酱面……“天意从来高难问”，真不知道这到底是什么样的“基因变异”？从医学、生物学、遗传学乃至哲学、社会学上，究竟藏着什么深奥的秘密？

自古以来新移民的不断加持，加之八百年京都文化的浸润，使北京人具有了开阔的视野和包容的胸怀，金银铜官位啊，什么都见识过也就什么都不在乎，酒色财气也好，忠孝节义也好，只要把平常的日子过出一个乐呵，就是人生走一遭的福分了。我记得小时候我奶奶老是教导我们兄弟姐妹说：“咱不如人咱要让着人”，精髓就是不与人争锋，善良待人就好。现在我理解，这不就是北京人的群体性格吗？江西老表的特点呢，以强悍顽韧著称，人人能吃辣，性子亦像红辣椒一般雄烈，说于就干，干脆利落，干就干到底；又如同耸立于赣大地的樟树，稳健深扎，内蕴厚重，不言张狂而郁郁葱葱，一代又一代创造出了不朽的新生命。

于我而言，生在北京，长在北京，工作在北京，街坊四邻都是北京的大哥大姐、大叔大婶、大爷大妈，一辈子氤氲在京城文化的春风雨露中，是典型的北京性格人；而我也非常认同江西人那种顽强不屈、坚韧不拔的火辣和坚持——或许，这就是我把自己的“本命食儿”落到江西米粉上的潜在因素？

最终检讨起来，也许真是我错了：第一不应看不起美食，它身后藏着深厚的民族传统和文化记忆。第二不应认为爱吃就是没出息，其实吃也是人活一世的一个主要内容。第三不应把好吃和懒做画等号，这是僵化执拗的误读。第四不应把享乐同奉献对立起来，饺子和米粉都是人间的珍馐。第五……人生不止一条路，宇宙不止一把真理。天涯何处无芳草，只有全方位地拥抱生活热爱生活，哎呀嘞，世界才能在岁月的烹煮中，绽放出精彩绝伦的味道，我们的个体生命也才得以天光云影，牡丹花开。

视
边
晚
毫

悠然见南山

□ 程杨松

作为一个稍通文理的江西人，总会读到那个人的那些诗。就像那个人的那些诗，总会写到那个秋天、那座南山——之于前者，应是精神的共鸣和溯源；于后者，可谓命运的归宿或庇佑。

那个人姓陶名潜，字元亮，别号五柳先生，被誉为“隐逸诗人之宗”“田园诗派之鼻祖”。那些诗辞采精拔、朴素天成，明媚清朗、独有韵味……若再聚焦些，可直指其《归田园居》及《饮酒》二十首等致仕后所著诗作。

义熙元年之秋，是五柳先生的决断之季。历经12载时断时续、浅尝辄止的基层仕途，41岁的他终因“不为五斗米折腰”，加之厌倦之极、满心憔悴，毅然解束束印，辞去仅任81天的彭泽县令，将自己作为一枚遗落尘世多年的果实，彻底远离官场仕途，被秋天的一角南山从此收回。

厌倦之极、满心憔悴是肯定的。虽然从一个没落世家的中兴寄望，从一名文士心怀壮志、济世安民的理想价值，从“余家贫，耕植不足以自给”的生计所迫，五柳先生显然都有出仕的内在动机。为此他也有过志向：“少时壮且厉，抚剑独行游”“猛志逸四海，骞翮思远翥”；也曾追求过，自29岁起，先后出任过江州祭酒、镇军、建威参军、彭泽县令等官职；也曾实践过，县令任上半个月就清查出被财年豪绅陈爽的成年男丁三千多名，并将成年男丁的年税米由原来的五担减少为三担，赢得治下“英明”和“爱民”的官声……可谓在“达则兼济天下”的路上走出了一小步。

可惜总是造化弄人——于上，五柳先生所在的东晋，国家内外交困、礼崩乐坏，朝廷政治昏聩、权臣当道，官场阿谀奉承、丑恶阴暗，士族醉生梦死、崇玄空谈，门阀横征暴敛、巧取豪夺，加之频繁的战乱与天灾，黎民百姓流离失所……无论是“融入”还是“拯救”，都是个大难题。于下，五柳先生任江州祭酒时，刺史王凝之之才学浅薄、痴于道教，全无匡扶社稷之心，不堪任之；再任镇军，主桓玄谋朝篡位，倒行逆施，不值辅之；后任建威参军，短短数月便将将军刘敬宣便主动辞官，不能襄之；终任彭泽县令，又因督邮刘云当众无礼数落、厉声训斥，难忍其权势压人、借题索取，不愿受之。于己，五柳先生纯粹高逸的性情，显然不适合阴晴难测的仕途，受不了官场上那种造上骄下、胡作非为的腐朽作风；他田园诗人的才情，也显然缺乏一名政治家应有的冷静与狠辣，以及进退趋避之道。骨子里的傲岸和对自由的向往，让他每次步入仕途，都极力想要逃离。

既然生不逢时、壮怀难伸，官场险暗、仕途劳累，只会抑制天真、损害本性，不如守存自我、及时撒手、脱身樊笼、归于田园，将生命的兴味倾注于林泉山野。好在妻子翟氏是理解的，率孩子家人为他举行隆重的欢迎仪式，一盏温酒便暖透了他失望的心境；祖宅南山是宽大的，无声容纳了他疲惫的身体和灵魂。

终于可以卸下名利、远离喧嚣，完成自我的洒濯；终于可以以东篱之下读书抚琴、采菊把酒，在与一面南山的悠然对望中，返璞归真、超然物外，做回快乐的自己。

后人对五柳先生的隐逸或有消极避世之说，其实不然。他在东晋特定的政治和文化背景下归隐田园、寄身山水，与喧嚣的尘世保持适当的距离，是对自我安全感的寻找，对人之存在的领悟，以及对个人本真的守护、回归和安顿，可谓是中国士大夫精神的归宿。不仅如此，他不苟同腐朽朝局官场、拒与士族门阀同流合污，选择固穷守节、洁身自好，隐居山野、躬耕自资，崇尚实践、注重实行，他的人生态度是认真的、现实的，可谓独善其身，本就有积极的一面。更难得的是，他与自然和谐相亲，与友人志趣相投，与农邻欣然往来，甚至以致仕之身写下《劝农》诗：“悠悠上古，厥初生民。傲然自足，抱朴含真……”这无疑拓展了当时文人的精神境界，并对后世产生深远影响，成为“独善其身”后“再善其诗”的一个响亮回应。

井冈山

第 2370 期

邮箱:cuilan1972@sina.com
电话:0791-86849202