

人间烟火

● 彭雪开 著



● 中国文联出版社

人 间 烟 火

彭雪开著

中国文联出版社出版

图书在版编目(CIP)数据

人间烟火/彭雪开著. - 北京:中国文联出版社,1999.12
ISBN 7-5059-3509-7

I.人… II.彭… III.散文-作品集-中国-当代IV.1237

中国版本图书馆 CIP 数据核字(1999)第 43388 号

人间烟火

彭雪开 著

中国文联出版社出版发行

新华书店经销

湖南省长沙市新民印刷厂印刷

850×1168毫米 32开 6.00印张 15万字

ISBN 7-5059-3509-7

I·2678 定价 15.8 元

作者简介

彭雪开，又名一夫，湖南攸县人，生于1953年1月。湖南师大政教系毕业，省作协会员。先后当过农民、民办教师、解放军战士、工人、厂长、教师、机关干部。84年底调任中共醴陵市委常委、宣传部长、市文联主席、副市长，94年底调任中共株洲师范学校党委书记，现任中共株洲师范高等专科学校党委副书记，高级讲师。业余创作写作，发表散文、随笔200余篇。著有《日俄纪程》、《人间烟火》散文集；还主编了《文笔春秋》。此外，发表论文50余篇，编著论文、调查报告共3集。

引 言

我住的地方，叫芙蓉冲，说是归属向阳村的，其实，向阳村是个虚拟的名字，并不存在，而芙蓉冲却确有其地。原先，这儿是一块荒芜的山岗，样子象朵盛开的荷花，生长着马尾松、油茶林，茅草杂木，也长得茂旺。相传，这儿有一股泉水，从此，岗下的山沟里，荡漾着碧绿的荷叶，一冲池荷十里香，那是逗人喜爱的。这大概是芙蓉冲的由来吧！

五十年代末，这里突然热闹起来。先是株洲师范移居此地，接着几个大厂，也纷纷落户其间。数年之内，圈地、盖楼、建厂，植树种草栽花，芙蓉冲渐渐地融入市区了。但因地处城郊，免不了遗存一点乡野风光。我现在的居地，自然也打上了这些烙印。我在拙著《日俄纪程》的序言里说：“春夏之际，荷池风舞，清香盈室，远处浓樟蔽日，隐着白墙红檐，俨然一幅水墨画。”说的就是这儿的情形。但时隔数月，芙蓉冲里的荷池，已被株洲师专征用，明年夏月，这荷池的风景，怕早就消失在历史的嬗变中了。

现在，我已迁到离原居不远的新居了。楼前风景依旧，而后窗景色，更显迷丽。山顶上松杉乔木，一抹青黛，拥簇着贴在蓝色的天幕上，已是耐看的风景了。晴天，这些森林，把生命的热力，化成一道浓绿，叫人沉醉；雨天，在大自然的催化下，她们变换着多种颜色，笑语吟吟地破窗而来，

与我对语,添一份美好的回味。山腰上种着不少蔬果,四季一片浓绿,探头一望,我能一一数出她们的名字来。有一长形木板房,很是古旧了,孤伶伶地吊在森林的边缘,晨昏有鸡鸣人语,破我静寂。夜色轻笼时,有几声犬吠,从那儿隐隐传来,疑是人间幻境。

岁月如歌,在工作生活的流变中,我们终日奔忙。有时似乎忘记了不该忘记的东西,但我还浸染在这种境地的氛围中,而今,我寓居芙蓉冲,不知不觉已过五载。也不知什么原因,去年寒假,我思羽纷纷,想写点湘东的吃食来。主意已定,就利用休息日,闭门谢客,断了社交,象个深山野客,写着写着,半年过后,已积稿近九十篇。这期间,妻子谭建娥免我家务劳役,让我做着吃的文章。现在书要出版了,好友田章夫先生,给它起名叫《人间烟火》,黄勇等文友也挺赞同,陈立人先生说是蛮有味道的。我也管不了那么多了。但我确是在郊野的烟火味中,做着人间烟火之类的文章的。我想了想,觉得这个书名还是不错的,就记上几笔,算是个纪念!

2000年1月6日于芙蓉居

目 录

1 引言
2 第一章
3 第二章
4 第三章
5 第四章
6 第五章
7 第六章
8 第七章
9 第八章
10 第九章
11 第十章
12 第十一章
13 第十二章
14 第十三章
15 第十四章
16 第十五章
17 第十六章
18 第十七章
19 第十八章
20 第十九章
21 第二十章

乡村食供

品 类 表 录

- 1 红米饭·糙米饭
- 3 木甑饭
- 5 炒米·炒饭屑
- 7 八宝烂饭
- 9 高粱
- 11 玉米
- 13 小麦
- 16 荞麦

年 节 回 忆

年 节 回 忆

- 18 年关
- 20 春节的吃

元宵灯 22
请吃 24
做客 26

茶客 28
品茶 31
红薯酒 34
糯米酒 36

茶 与 酒

薯 杂 类 品

甘薯杂食 38
薯米粥 40
薯粉皮 42
煨红薯 44
肉丁薯粉条 46

香 辣 之 味

牛角椒 48
大蒜 50
生姜 52
香菜 55

豆菽烩聚

57 喝豆浆

59 豆腐脑

豆余烩聚

61 小葱嫩豆腐

63 红烧煎豆腐

65 猪血·羊血豆腐

67 大豆

70 扁豆

72 炒黄豆

果什携零

74 花生

77 芝麻

79 板栗

81 桃

83 猕猴桃

瓜味类钞

85 冬瓜

88 丝瓜·南瓜

90 油炸冬瓜

南瓜汤 92

酿南瓜·煎南瓜饼 94

南瓜花饼 96

黄瓜 98

圆菜豆 98

打竹余叙

圆菜豆 98

麻竹 100

冬笋 102

笋干 104

圆菜豆 98

圆 蔬 录

圆 蔬 录

白菜 106

油菜 109

苋菜 111

菠菜 113

蕹菜 115

冬寒菜 117

草紫 119

特 美 本 录

特 美 本 录

圆 蔬 又 录

萝卜 121

萝卜 121

- 123 芥菜
- 125 茄子
- 127 莴笋
- 129 西红柿
- 131 芋头

池泽初识

- 133 湘东火焙鱼
- 136 豆豉辣椒鱼
- 138 酒糟鱼
- 140 香茅烤鱼、鳊鱼豆腐
- 142 泥鳅豆腐菜
- 144 鲜虾烧冬瓜
- 146 血卤麻鸭
- 148 苦瓜炒仔鸭

野地丛谭

- 150 采芥菜
- 152 艾叶食用
- 154 灰菜
- 156 真菊·野菊
- 158 紫苏
- 160 茵陈蒿

淡竹叶 162

车前 164

鱼腥草 166

马齿苋 168

蒲公英 170

野葱 172

野韭 174

薇 176

香蒲 178

蕨 181

葡萄架下 183

采蕨 186

六彩蕨 188

小芽菜 144

甜麻油 144

甜下料瓜 184

芝麻子 181

山豆根 181

豆豉 181

豆豉-西真 181

小蒲 181

黄芩 181

红米饭·糙米饭

红军上了井冈山，生活颇苦，有一道歌词道：红米饭，南瓜汤，餐餐吃得精打光。这样的饭菜餐餐吃得精光，是不是做得特别的好？那时缺盐少油的，我想也好不到那里去。这说明，在苦境中，红军战士有乐观精神，要做到这点，不容易。然而，你仔细想想，红米饭，若用木甑蒸出来，南瓜用大火煮出来，确是香甜的。饱汉不知饿汉饥，在困境中，有糙米饭南瓜吃，那是很不错的生活。

井冈一带产红米，但红米也是白米，只是米皮呈红色，做出来的饭，就叫红米饭。红米饭全是糙米饭。红米的加工，是很特别的。我老家以前也产红米，产量不多。十八岁之前，我几乎每天都吃白米薯丝饭，也吃红米薯丝饭。这饭第一顿吃，特香，但第二次之后，味道就不怎么的。那时穷，没办法，一天的饭，早晨就做好的，中晚餐吃的是现饭，至多炒热一下，这还算好的。遇到年成不好，这样的饭，还吃不上。后来，我三次上井冈山，只在茨坪吃过一顿红米饭。现在红米饭几乎不见了。七十年代以后，我老家几乎吃的是机子米（用碾米机碾的），水稻多良种，碾出来的米，是白雪雪

的,有点土产的红米谷,也碾成了白米了,糙米饭,见不到了。稻谷,用机子加工出来的,都是白米。白米与糙米,有大的区别。糙米,用碓子推碾。这东西,现在不见了。或许在南方深山老林里,还可以见到吧。有一年,我出差湘西,在古丈县城郊一个山村里,见过这碓子。我感到挺奇怪,九十年代了,还有这东西,问主人是不是碾稻谷的,他摇摇头,淡淡一笑说,以前是专碾稻谷的,现在用来碾高粱了。高粱怎么要碾呢?原来,是用来去皮屑的。这样碾出来的高粱,就叫高粱米了,色泽好,拿去卖挺受市民的欢迎。我老家是山区,以前几乎每户都有一个碓子。推碓子的活,是苦力活,挺累,一个壮劳力,推不上一时,就会气喘如牛的样子。两人合推,可以,不过也挺费力。攸县好象是1953年安装了一台碾米机,是谭震林在华东当书记时,为家乡做的好事,被乡人传为美谈。碾米机,在攸县不多,直到1964年才在城乡普及。我老家是1965年才安了一台水轮碾米机的。这才结束了我们吃糙米饭的历史。

吃糙米饭,有米皮,维生素多,营养更好些,但谁不愿享受工业文明的成果?它省工省事。1969年,我在攸县一中读书,足趾缝溃烂,奇痒,我老家一个郎中,说我得了脚气病,开了一付中药给我吃,另外,嘱我多吃糙米饭。那时碓子全废了,我母亲只好用石碓捣谷,筛去谷壳,成了一斩齐的糙米了。她用糙米煮粥给我喝,治好了我的脚气病。如今想来,也是值得一记的事。现在得了脚气病,治疗办法多,总不会去做糙米饭吃吧!但吃糙米饭,确实养人,只是难得见到那碓子了。吃机子米,省是省事些,但我怀疑,它确是浪费了许多养分。能否把碾米机,改装一下?多做点糙米来,惠及百姓,那是我们期盼的。

木甑饭

在我老家，每年六月下旬，家家户户都要过尝新节。过这个节，说起来也简单，只是在早稻收割之前，打下一些新稻谷，去壳后，做成新米饭，再到菜园里，掐些茄子、辣椒、豆角等时兴瓜果，杀一只鸡或鸭子，买点豆腐、鱼，做成几碗菜，全家人尽情吃喝一顿。在我儿时的记忆里，这好象是为了口福。其实不然，祭祀天地祖宗是必定的，祈祝丰收，也是应有之义。我父亲很重视这个节。做米饭时，必用大木甑蒸饭。他说，木甑蒸饭香。诚然这是事实，但我想还有其它缘故吧！我追问下去，他只是笑而不答。海南各地也盛行过这个节。过去，都要在大木甑里蒸一束稻子，以示庆贺丰收。看来，这木甑蒸饭，还有点讲究。

现在看来，这不见得有什么特别的道理。依我之见，还是生活不丰裕的表现。我老家是山区，多石山红壤，田垌里产稻，山上产薯。别的地方“瓜果半年粮”。我老家一茬红薯，算是半年主粮了。晒干的红薯丝，适宜用木甑蒸。先把米煮一下，不能煮成饭，更不能煮成粥，米粒刚刚破胸，就用捞箕沥尽汤水，然后把红薯丝掺和到米粒里，

上甑用大火蒸，待红薯丝饭，散着浓浓的香气，就可以吃了。南方旧时，许多穷人家都吃干菜和红薯丝饭。这种饭，要用木甑蒸，才好吃。人民公社化后，文革之前，那时社员工效低，但忙还是忙。全家几口人，一天的杂粮米饭，用木甑蒸一次就行了。省柴火，节省时间，这恐怕也是木甑饭在我家乡流行的原因。至于有些机关或大户人家，也吃木甑饭，那可能是图的好吃。早几年前，我在醴陵工作时，也常常吃到过木甑饭。西乡的均楚镇机关食堂，有时我在那里就餐，吃上一碗木甑饭，呼呼地喝上一碗热米汤，也是人间一乐。南桥乡的潼塘村，是一个挺富裕的村，村招待所里，也常用木甑蒸饭吃。潼塘有特产鲤鱼，用木甑蒸出来，有一股特别的风味，在菜园里摘些鲜嫩蔬菜，做了，这顿饭，就吃得特别香甜。白免潭工委机关食堂，木甑饭是常备的，吃起来，也留下极深印象。但总觉得没有潼塘的香。

时代变化了，生活在改善。那木甑饭，我是有好几年没吃过了。今年回家，我向母亲说起木甑饭的事，她没有什么留恋，只是淡淡的说：“现在谁还吃那饭！”仿佛那木甑饭里，有过痛苦的回味。静下心来，细想一下，单从营养角度看，没有如今的焖蒸的饭好，这是不争的事实。何况现在的农村，有余粮剩米，一般人家有白花花的饭吃，又有不少空闲，何必用木甑蒸饭吃。想来，这木甑蒸饭，恐怕早晚有一天，会消失在人们的记忆里。而木甑，将成为历史文物，只好收进民俗馆里，供人回忆！

炒米·米饭屑

我的一个战友，叫郭振云，苏北人。有一年春天，他家里给他寄来一包果品，打开一看，竟是炒米。他分一半给我吃，我感到好笑。这炒米，在我老家，谁家没有，随吃随炒，是很便宜的东西。最近读一些地方风俗书，才知苏北的炒米，是地方特产，并不是随吃随炒的，而是要专请大师傅炒的。《板桥家书》记：“天寒冰冻时暮，穷亲戚朋友到门，先泡一大碗炒米送手中，佐以酱姜一小碟，最是暖老温贫之具。”郑板桥是兴化人，那儿客人进门，“先泡一大碗炒米送手中”，足见那里炒米，极普遍，与我家乡有些不同。

我一直没弄清楚，苏北人为啥炒这么多米？大概与那儿自然条件有关。兴化一带，非涝既旱，过去风调雨顺的日子不多，逃避灾荒，尤其是洪涝年，吃炒米简便省事，是暖老温贫之物，大致没错。不过，这炒米，早在春秋战国时，就在军队里风行。据书载，这确是便于行军打仗的。二万五千里长征时，红军战士都有一只米袋子，里面恐怕也装着不少炒米。这样看来，这炒米的习俗，也与战争有关了。我家乡，论自然条件，算是好的，几乎没有