

如詩如夢

晏迟 著

60
記

重庆出版社

如诗如梦 60 记

晏 迟 著



I 267
0278

重 庆 出 版 社

1994 年重庆



(川)新登字 010 号

责任编辑 周显军
封面设计 郑象贤
技术设计 寇小平

晏迟 著

如梦如记 60 记

重庆出版社出版、发行(重庆长江二路 205 号)

新华书店经销

四川外语学院印刷厂印刷

开本 787×1092 1/32 印张 10 插页 2 字数 211 千

1995 年 3 月第一版 1995 年 3 月第一版第一次印刷

印数:1—1100

ISBN 7-5366-2963-X/I·538

定价:7.50 元

谨以此书献给：曾经爱过恨过我的人。恨已忘，爱犹在。

——作者题赠

性命的秋天，是一个仁爱多于怨恨的季节。看见许多中老年人，在多种花，少栽茨。



——作者手记

原汁原味地记叙，让一叶一脉一瞬一觉再生，烹调成“记”字系列实录的风景——《如诗如梦六十记》让美好的复活，使真善的永存。凡我阅历的人事人情，物貌物趣，仍在巴蜀内外的空间客串，缀联成几幅几页几枝几爪的写意，经由读者的灵悟，去重组人间人生的大善大美。

本书记叙当时当地的风光风物，展示川内省外大江南北的民俗民情，再现城市乡村的千态万貌，捋拧出丰富履历中，那些蕴含五彩缤纷、酸甜麻辣、七情六欲的滋味。以佛道目光返窥时空隧洞，攒集相类形影，琢磨出自传体式、纵串型态、山野粗犷、哲思谐趣的文学精品。

《如诗如梦六十记》一书，是作者人生“记”字系列第一部。全书有十二生肖记、风物记、食用记、文思记、杂类记共5章60篇，总计20万字。本书实录故土故人故事，重演如诗如梦人生，是用一腔情爱摄映大自然与性命交辉的风景线。

作者于重庆江北华新村104楼

1994年8月28日

目 录

自序.....	(1)
第一章 食用篇	(1)
茶记.....	(1)
醋记.....	(5)
食记.....	(8)
衣记	(12)
鞋记	(17)
菜记	(21)
鱼记	(26)
鸟记	(30)
柴记	(34)
床记	(38)
桌记	(44)
碗记	(49)
第二章 生肖篇	(55)
鼠记	(55)
牛记	(60)
虎记	(66)
兔记	(71)
龙记	(76)

蛇记	(81)
马记	(86)
羊记	(90)
猴记	(96)
鸡记	(102)
犬记	(108)
猪记	(114)
第三章 文思篇	(121)
书记	(121)
纸记	(126)
笔记	(131)
画记	(135)
字记	(141)
琴记	(146)
舞记	(151)
歌记	(156)
影记	(161)
信记	(166)
梦记	(171)
数记	(176)
第四章 风物篇	(182)
泉记	(182)
雪记	(187)
房记	(191)
寺记	(197)
奖记	(202)

麻将记·····	(207)
石记·····	(211)
水记·····	(216)
游记·····	(221)
碑铭记·····	(228)
仙人掌记·····	(233)
花记·····	(238)
第五章 杂说篇·····	(245)
国庆记·····	(245)
受骗记·····	(250)
历险记·····	(256)
童年记·····	(261)
眼光记·····	(269)
腿伤记·····	(273)
社交记·····	(278)
娱乐记·····	(283)
姓名记·····	(287)
怪异记·····	(292)
挑煤记·····	(299)
感悟记·····	(304)
灵迹(作者自画像)·····	(310)

第一章 食用篇

茶 记

我在大巴山麓享受童年的日子，夏天是以赤身快行一二里提饮凉水解渴的，平时也是喝井水润喉。只有贵客入门，才泡一盅不浓不淡的土产的素茶。童年的梦里，没有茶的形影，多的是割草打柴、摸鱼摘果的汗臭兼香甜。

在沙坪坝读书的岁月，喝得最多的是老荫茶。此茶的叶片硕大呈浅淡褐黄色，从切断的叶柄形状与叶面叶脉去推想那叶的全貌，类似大巴山上偏爱丛生悬崖高坎的杠筋藤。重庆60年代的车站、码头、大街、小巷，到处可以看见卖老荫茶的小摊。摊上多用硬纸块或小木板，写上“老荫茶一分钱喝够”的广告，即使你牛饮5杯4碗，也不会多收一分钱。两分钱的露天电影加一杯老荫茶，便是当年大学生一个奢侈的周末。这种3分钱的消费，也不是每周都可以享受的。

有位乐山籍的同学王亚夫暑假爬上峨眉山，返校后他大侃金顶佛光的神奇，端出一杯峨眉茶。只见茶叶的叶尖向上立着，茶色清绿，香气诱人，每人呷试一口无不称好。那时候，我

除了看过“扬子江中水，蒙山顶上茶”的诗句以外，才听说有20多元一斤的毛尖茶，与《茶经》和品尝名茶实在无缘。

当了教师以后，我才算初入茶道。那时的收入拮据，只能买末级花茶品用；不过自觉比老荫茶醇口，也就心满意足了。说实话，像我这刚学饮茶的人，在喉干欲裂的时候，即使喝龙井芽茶、珠兰窠片，也觉得与喝白开水没大区别。

在太和小镇集市的日子，可以从农民的篮子袋子中，买到廉价的素茶。烧开水急急忙忙地冲泡茶叶以后，捂几分钟再揭开盖子，一看：色泽清淡，一闻：气味微香，一尝：先小苦后回甜，也算好茶。

有时候我也会买到制作粗糙的茶叶，有一种烟熏火烤的味道，令人口味不舒爽。后来，我学会了买土茶的一些经验：用手撮一勺茶叶，凑近鼻孔闻一闻气味如何，再把茶叶摊展在掌心，看看茶叶的色泽怎样，最后才考察茶叶的粗细和焙制工艺。

随着工种与生活领域的变动，我有机会品尝过许多地方的名茶，但我最喜欢饮用的是重庆沱茶。我品用重庆沱茶养成味口的十多年后，重庆沱茶才获得世界金奖的，这表明我的口感准确，与崇拜名牌实不相干。尽管重庆沱茶的售价翻了一番，我也硬起心肠花5元钱买一盒精装的重庆沱茶解馋。平常还是饮用3元钱买2个的低档重庆沱茶。

我总觉得：男子汉应当喝沱茶，浓烈苦甘的滋味正与如火如荼的男子汉生活气氛相吻合，尤其是重庆沱茶寓含山城陡峭在两江激流中的意象，更能品味出男子汉风风火火上上下下奔波的韵味。花茶的温柔香淡只适合女人的口感心性。每当我看见那些茶缸发黑茶色浓浊的茶哥们，心头不觉泛出一

股肃敬的情绪，有一种满足的认同感。

记得那年出差途中，带的三四个重庆沱茶用完了，总希望在当地商店买到重庆沱茶补救急需。我从东北三省寻经华东、江浙、湖广诸地，也没见沱茶的踪影，后来我才知道这些地方不兴喝沱茶自然少有现货。令我奇怪的是贵阳也没卖的，距重庆近在咫尺，重庆沱茶为什么不打出山城向盆地以外流通呢？或许是地方保护主义和当地口味铸成的盆地意识作祟。

有一位朋友酷好云南沱茶，在论茶品茗的固执中，我俩各守一茶，从不折衷。我说请外地人评说最有力度，他点头承认。我曾在小什子补皮鞋的时候，巧遇那一位六十多岁的山东籍鞋匠，他感叹地告诉我他寄居重庆 40 多年，这里有三种东西一旦吃了过后，再尝别的东西便没有滋味了。这三样东西是沱茶、毛烟、火锅。我惊诧这老鞋匠的绝论酷评，可谓能识三君烈火性，只因他是外界人。我的对手听了以后，也由衷地表示此论精绝，但他仍然称赞普洱、滇绿茶这些货色，足见口味的顽固和霸道。我公开声言就是不喜欢云南沱茶那种烟熏味，他笑我是大巴山农民不识货，并严正地说那烟熏味正是特色。我讥笑他“崇洋媚外”忘根本。习俗惯性的强烈定势，决定着生活色彩的丰富。

有位在广东做事的学生回家途经重庆时来看我。他特地为我买了 3 元多钱一小袋的乌龙茶，包装精巧，泡出的茶色呈赭黄，叶片也窈窕娇小，呷试一口，才品出有一股类似云南沱茶的烟熏滋味，当然我就不想泡第二开了。那袋乌龙茶在碗柜里存了大半年也没人问津，可惜学生对老师送来的千里深情，幸喜那茶浪费了还剩那片情谊仍然存在心里。我想让妻把它利用了，但她泡一杯品品后也说喝不惯那气味，因为她在品茶

上属于花香型一派的信徒。犹如我当初尝酸牛奶时浩叹为什么把牛奶弄发了酵才卖一样可笑么？口味也需要耐心培养和适应才行。

我游青城山时，品尝过地产的苦丁茶，虽然有人说它不算茶叶家族成员，我还是爱恋它，因为苦丁茶那叶色滋味都合我的胃口。记得廿多年以前的中药铺出售苦丁茶，5 分钱一小包，留给我深情的依念。

上月在杨家坪菜市场，我偶然看见一位 30 左右的妇女卖苦丁茶。一簸箕墨绿色苦丁茶在阳光下片片闪光，远远的仿佛闻到它特有的气味。我快步上前如同会见老朋友一样兴奋，因为我许久没见卖苦丁茶了。我问价过后也不讨价还价，叫她为我称两斤，包好，她还用塑料袋套在外边，我提着它犹如同朋友握手的欣悦。

回家来我告诉妻买了苦丁茶，她笑我老大不小的为芝麻小事也高兴得像个娃儿，我说这个热天有喝的了。每天早晨烧开水泡一大钵苦丁茶，盛暑时把苦丁茶冻在冰箱里，下班进屋后的第一件事，就是擎着茶钵倒几杯，让大家快饮一气，仰脖子喝下去，舒出一口长气，解了暑热，心里凉快快的，浑身上下里外尽是舒爽的感受，不亚于吃冰淇淋哩！这廉价物美的冷饮也改了我用白糖渍蕃茄的嗜好，对我这胖子的忌糖工程正相宜呢。

醋

记

读了日本人能见正比古写的《血型与性格》这本书，才知道我这血型的特征之一，是对小时候的习惯难以改掉。最明显的一点是爱吃醋。山里人说话直切，我说爱吃醋这话时，逗出一串笑声，他们想邪门了。才知道醋不但可以吃，还可以引申别义。从此，我只悄悄喝醋，不再宣扬了，不想无意中成为别人解乏解酒的活宝。

小时候，我在农村吃的是自酿的酒醋。家乡的红砂土产红高粱，用红高粱烤的酒不是红彤彤的，无色透明的高粱酒亮晶晶的闪白光，香喷喷的飘白气，那才是没掺水的正宗货色。每逢烤酒或在节前，或在栽秧挹谷时。我在灶房里看烤酒，那一股纯亮醇香的酒流，象甘泉一样飞入酒坛中，散发满屋的酒香。左邻右舍的人也循香入门，唠唠好话，尝尝新酒。过不了多久，父亲用瓢接点酒来嗅嗅，尝一口。一坛酒注满了，父亲换上一个小坛续接酒流。我知道接这尾子酒是做酒醋的底料。

我见哥哥做过酒醋。他把烧红的木炭，丢入尾子酒坛中，嚯的一声，又升出一股青白青白的烟气，空气中闻到淡薄的似酒非酒似酸非酸的气味。把泡湿的黑亮的木炭捞出来，用油皮纸封住坛口，暗藏床底或木柜里。过一些时候，哥又端出来把烧红的木炭丢入坛中，又封好藏好。过个一年半载，那坛尾子酒就变成一坛清亮亮的酒醋。只一揭盖，就满屋子酸香酸香

的，叫人口水直涌，东张西望满屋里看。遇上新制的酒醋，有时也像杀过年猪一样，给每家每户端一杯去。或者客来了，用酒杯舀一点，让客人尝尝今年的酒醋手艺如何。吃醋的人被酸得鼻子眉毛皱成一团，还竖着大姆指说好醋好醋，比我家酸多了。主人听了甜滋滋的，庄稼人也爱听奉承话。

小时候的我脾味怪。家里煮腊肉糯米饭吃，当过年过节一样难得。我却不吃这玩意，马上大骂大叫，说要吃醋。母亲给我舀来一杯醋，我一口喝了。哭着又要，如此三杯还吵着要醋。哥哥生气了，干脆抱来醋坛，说有本事就喝干。我就赌气地把小碗伸入坛里，却被母按住了。不知是我对醋有免酸力呢，还是如小孩不怕冷一样多吃酸也不怕。我一天都想到醋，想醋就舀来喝，我家的醋坛比别家的干得快。一院子的人都叫我四娃子撞见鬼，醋坛子抱着睡，屙的都是酸尿水。

哥哥家迁到嫂子娘家附近去住。一座茅房立在杂草乱石间，就在大姐家对面的一冲田塄上。有一次我去哥哥家耍，他们上坡干活去了。我在屋侧草丛中捉蚱蜢，没见有我家地坝前荷麻林里那种叫鸡鸡蚱蜢。一失望我就想喝醋。

哥家的醋放在神龛旁边的木案上，装在一个祖传的白碎瓷显青花的小坛里。我用那一只可盛一两多酒的蓝花杯舀来一杯，先浅浅地尝尝，然后一仰脖子把那杯醋喝完。酸，好酸呀，如俗话说得的寡母子也酸得出儿来。我沉醉在不可多得的好醋中，只有哥哥才焙得出这号杰作。那酸味浸藏在舌心里，今天回味起来舌根脚也仍冒出口水。

离开大巴山以后，很少见到酒醋了，完全是麸醋的天下。那年出差在东北，不知是在哈尔滨还是长春用餐时，我端起醋壶往面里添点酸味，只见一股白酒似的东西流出来，我以为搞

错了哩，一尝才是久违的酒醋。那瞬间多么亲切哟，远在异乡却觉得在川北宣汉。

两个月前我护院时，见一位走家串户的卖酒老汉，自称是德感坝酒厂的。闲聊间得知该厂也产酒醋，这信息让我兴奋，我回想着那远隔时空的醋酸，顿觉满口生津周身涌动，真想唱一支《谁不说咱家乡好》，很想面朝川北大吼一声——宣汉酒醋！你好。

天下的酒醋都是一个味道。各地的麸醋却滋味有别，是用料与工艺不同造成的差别么？初来重庆时，真吃不惯重庆醋，总觉得那醋酸味不正派，酸中带苦！或者酸中略咸，不知是出厂时的味呢还是出厂后胡装乱混弄出来的怪味，心里不舒服。从此以后，我就少吃或不吃醋了。后来听医生说醋可防病健身，又得知日本人的长寿秘诀之一是多醋少盐，重新唤起我排除味苦坚决吃醋的勇气。

后来我才发现为啥醋味夹咸的秘密了。那天我去油脂铺买酱油和醋时，那营业员用一个铁勺先打酱油后舀醋，岂有不咸咸的么？从此我就买瓶装醋了，成本高了没啥只要味道正。先吃山城的保宁醋，再买渠县的三汇醋，后来就专买山西的陈醋。我从收音机里听过有关陈醋的介绍，到楼下副食店一问，真有陈醋卖哩。商标上印着这醋产在山西清徐县玉皇醋厂，产址在孟封。我从这些字里行间，设想这山西名产是给皇帝老儿和玉皇大帝进贡的御品，那瞬间觉得那陈年老醋的名字和滋味便是这样来的。我认为陈醋合我口味，在于它介于保宁醋和酒醋之间，其色浓于酒醋但浅于保宁之色。其味和一种叫米醋的十分相近。

我吃面条时，不爱放醋。吃水面时可渗入几滴以便与碱发

生中和反应,减少对人体的遗害。吃干面条时,一滴醋也不放入,才觉得保持了面条的天然味道。一旦渗入醋液,我就吃出一股倒酸不咸的面味,大败食欲的。我是自创的一种吃法,在吃面之后,单独擎着醋瓶仰脖子尝个一两口。有一天我正喝醋时,被妻看见了,她惊讶地说不讲卫生啦,我是说怎么一瓶醋用不了多久啊,原来是你偷醋呀!

我妻吃面条时直叫多放醋。自从郭老师来我家大显吃醋海量后,妻不再大声叫多放醋了。每当我给她碗里掺醋时,妻就啧啧地惊赞郭老师,但也不解地说倒那么多醋那面条啥味?郭老师刚下火车来我家,正赶上早晨吃面条。我放佐料时就听见郭老师说多放醋,妻老实又倒下一些醋。郭老师一尝面对妻说,再放点醋!我想那瞬间妻必在心里说,自惭不如甘败下风。我每天喝醋时,就记起郭老师吃醋的气派。她也是川北人,老太婆精神很好,是不是与醋有关,不得而知。

食 记

我少年时代常打糊嗝常拉稀,三天两日患消化系统的毛病,是因为我贪嘴没饱足,川北的美味食品太多了。我开个食品名单,看了包你流口水,还只限于我吃过的哩。

植物类有桃子、李子、樱桃、葡萄、梨子、霜柿子、生核桃、橘子、柚子、橙子、花红、无花果、草莓、桑椹、野生糖梨,灾荒年间欣赏过红苕藤叶、鹅卵草、梧桐树皮、芭蕉头,也吃过同母亲

采的叫清明菜的野菜揉的清明粑，泛出草绿色的粑，掰开后显出棉花丝似的白纤维。

动物类有鲫鱼、鲤鱼、乌棒、鲢巴浪、黄鳝、蜂儿、蚕蛹、肉蛆、泥鳅、团鱼、乌龟、山鼠、鸟蛋、野猪肉、野兔肉、麂子肉、蛇肉、狗肉，刺猬肉又白又嫩，是哥哥打猎所获。老鹰肉有膻味，久煮不烂，是二爷送的。麂子肉炖汤又油又香，田蛙红烧似如吃鸡肉。搬溪石捉螃蟹，用油桐树叶包了烧熟吃，又脆又咸香。蛇肉在地坝垒灶炖汤，又白又鲜。叫我难忘的是清蒸娃娃鱼的滋味。

街头小吃类有芝麻杆糖、脆皮糖、麻花、油面、凉粉、绿豆油钱、糍粑块、发糕、糖炒板栗、焦盐花生、陈皮糖，让我留念的是可用猪牛羊的肚杂，放入陈皮橙叶熬炖的汤锅，五分钱一碗，浮一层油星，不断飘出的白气散发肉香。还有稻草灰水泡米磨浆，熬熟捏做的米豆腐，热吃或油煎都韵味无穷。用牛皮豆干和盐煮花生下酒，常引出许多陈年旧事的风，重新吹过那一片年深月久的店铺。

家制的川北小吃有小麦馒头、大麦蒸馍、荞麦粑、燕麦粑、甜酒、油酥果、油酥开口胡豆、油酥开口豌豆、皮蛋、盐蛋、糯米圆子、腊八粥，我不喜欢吃腊肉煮糯米饭，总觉得腻人，吃不了两口就肚饱。我爱吃荞麦粑，虽然那粑象非洲人那样脸黑，味道却甜中泛出清鲜。不如发泡的麦粑那样虚假，它实实在在的吃一个算一个，让人析出忠诚的象征。

家做的咸菜有红豆腐、麦酱、水豆豉、蒜头、泡萝卜、泡青菜、泡海椒、泡李子，泡梨子吃了止肚泻，陈酸萝卜烧烫了滚额头可治感冒。豆粑炒腊肉的油香，能叫全湾的人流口水。面渍辣子用菜油煎了最肯梭饭。风干萝卜线，吃来咸中微甜微辣。