



民间
有味

／李汀
著

北京工业大学出版社

Minjian Youwei

民间 有味

/ 李汀
著

北京工业大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

民间有味/李汀著. —北京:北京工业大学出版社, 2015.9
ISBN 978-7-5639-4403-3

I. ①民… II. ①李… III. ①饮食—文化—中国 IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2015)第 175842 号

民间有味

著 者: 李 汀

责任编辑: 李周辉

封面设计: 刘 源

出版发行: 北京工业大学出版社

(北京市朝阳区平乐园 100 号 邮编:100124)

010-67391722(传真) bgdcbs@sina.com

出 版 人: 郝 勇

经销单位: 全国各地新华书店

承印单位: 大厂回族自治县正兴印务有限公司

开 本: 880 毫米×1230 毫米 1/32

印 张: 6.875

字 数: 129 千字

版 次: 2015 年 9 月第 1 版

印 次: 2015 年 9 月第 1 次印刷

标准书号: ISBN 978-7-5639-4403-3

定 价: 30.00 元

版权所有 翻印必究

(如发现印装质量问题,请寄回本社发行部调换 010-67391106)

沿着味蕾的小径还乡

(代序)

一个人一生需要无数次的回乡，无论是形而下还是形而上。这一次，散文作家李汀选择沿一条味蕾的小径回去，且从稿纸上。

陆陆续续读到李汀写家乡美食的一系列散文，一篇篇舌尖上的记忆，不仅给我们带来过往岁月的美好回忆，而且还能从一道道大道至简的纯粹民间山野美食中体味出作者对故乡和乡村的一片赤子情怀。

我们不妨去看一看李汀刻意选中的乡村食材，或许就能瞧出些门道：豆花珍珠饭、酸菜面鱼儿、风中灰搅团、五彩炒面、熬腊八粥、荞面软面子、疙瘩火烧洋芋、坨坨肉、鼎锅炖菜、川北凉粉、酸菜杂面……

在过去，这些都是川北山区乡村老百姓用以一日三餐的果腹之品，地地道道的平民食材和饮食。有些吃法、做法尚在延续，而不少这些民间美食已经退出老百姓的日常生活，消失在时间的隧道中。这回，在稿纸和笔的撮合下，李汀又重新把它们都请到文章中来，坐在上席，成为民间美食谱中正式的成

员，来一个集体亮相。

在城市，食品正在饱受质疑，食品安全成为百姓每天谈论关心的话题。在央视多次曝光诸如地沟油、注水肉、毒大米等系列事件之后，人们坐在城市的餐桌上人人自危，已不能放心地去夹上一筷子。我们看到，每天去医院看病的人和去市场买菜的人一样多。在这样的背景下，我们有幸读上了李汀先生捧上的一道道散发着山野清香的原生态美食美文，许多读者都跳进去成了他文章中的“饕餮之徒”，美美地饱享一顿，连同文字一起。我就是其中的“饕餮者”之一。自然质朴的民间食材，推心置腹、毫不保留的深情描述，关键处精妙的想象力，无疑，这样的美文具备了强大的温暖人心的力量。

好的散文就应该这样，它可以抚慰我们的心灵，给予我们红尘中如许的温暖，让我们继续前行，好好生活。我从李汀系列美食散文中看到，他是一位富有才情的散文作家，他对乡村事物的熟悉程度让人惊讶，这主要表现在他文章中对乡村生活许多场景细腻、生动的描述和若干细节的准确表达上。抛开他调遣文字的能力不说，仅说熟悉程度，从记忆中得来的就比一般人要强若干倍。譬如说，点豆花，做酸菜，酸菜面鱼儿，杀年猪，做灰搅团等。这其中不乏温暖而充满诗情画意的描写，在《豆花珍珍饭》中写点豆花这一过程，“尿胀、娃儿哭、豆浆瀑”，把农村过去热闹而又平常的早晨农家妇女生活写得活灵活现，绘声绘色。然后，他写吃豆花珍珍饭，“端一碗豆花

珍珍饭，蹲在土院坝里，一条狗陪在身边。有时候丢给它一块红苕或洋芋，狗歪着脑袋吞下去。然后，又静静地坐在主人身边，望着主人……一碗豆花珍珍饭吃完，主人站起来舔了舔舌头，又去厨房盛第二碗，狗也跟在主人身后舔舔舌头。”把人和狗互动的场景写得淋漓尽致，充满现场感。这让我想起，我的爷爷奶奶、父母亲都是这样吃早饭的，这种温暖实在令人感动。譬如说，在写煮酸菜面鱼儿不能“闪火”时，他写道：“这样的紧要关头，犹如背一背东西爬坡上坎，腿上一‘闪火’，那情景想得出来，山坡上滚石头一样越滚越快。”譬如说，在《荞面软面子》一文中写焙烤荞面子急不得，连用一组急不得，“急不得，母亲说，说话急不得，再有理也急不得。一急，话说不得伸展还得罪人。急不得，母亲说，做事急不得，毛手毛脚做不好事。不是火烧房子牛滚岩的事，急啥？急了，就是焙荞面软面子这小事，都做不了。急不得，母亲说，活人急不得，人活一辈子得一天一天过，一山一山过。急了，把人都急老了。”这是写母亲从焙烤软面子中悟出来的生活哲理，既朴素又温馨。这两段富有想象力的铺排叙述充分展示了作者的非凡才华。

注重细节和对食材制作过程的原生态真实记录是李汀美食散文的一大特色，他为我们保留了许多民间美食传统的制作方法，这也算是李汀对民间传统美食所做的一大贡献。李汀把美食散文的触角潜入乡村生活的最底部，就像他老家河流里的木

叶子鱼一样去感受河水的温度，像牛一样去咀嚼青草的滋味，这样的散文写出来必然是带着作者生命的体温，闪烁着作者的智慧，具有打动人心的力量，能唤起读者的记忆，获得精神的慰藉。

李汀的美食散文写的是民间美食，表达的是对故乡、对乡村的无限热爱。精神还乡是李汀美食散文的魂，李汀笔下的唯美乡村不欺不诈、不卑不亢、不弃不离、不怒不怨，他对生育、养育他的故乡充满了一种朝圣般的情感，这既是他籍贯上的故乡，也是他精神上的故乡。他的笔下找不到“低矮的草房和苦涩的井水”，也看不到贫穷和哀怨。这或许就是他母亲给予他的，乡村给予他的。著名诗人兼美食作家二毛曾说过，大意是这样，美食境界有三：一是用“手”做菜，二是用“心”做菜，三是用“爱”做菜。而我们记忆的乡村美食几乎都是母亲做给我们的。为什么人们都说母亲做的菜是天底下最好吃的菜，原因就在这儿。李汀虽热爱乡村，热爱乡村里的一切，心存大爱，却写得不露声色。诚然，记忆是散文创作的源头活水，“回忆往往是亲切的，亲切能产生伟大的文字”（舒乙语）。李汀通过舌尖上的回忆和极具才情的民间美食创作，把自己的散文创作推向了一个相当的高度。

云 兮

目录

第一辑 土 风

- 豆花珍珠饭 / 2
酸菜面鱼儿 / 5
风中灰搅团 / 8
黄金炒炒饭 / 12
火烧馍 / 15
甜浆饭 / 18
酸菜杂面 / 22
荞面软面子 / 26
炕饼 / 30
五彩炒面 / 34
熬腊八粥 / 39

蒸花馍馍 / 43

凉粉 / 47

烩面 / 51

柴火锅巴 / 54

第二辑 寡 味

嫩豆腐 / 62

鼎锅炖菜 / 65

野味小菜 / 69

四坛土酒 / 74

山沟木叶子鱼 / 86

桃花水里桃花板 / 90

偶尔刺克巴 / 93

月亮坝里烤黄鳝 / 96

坨坨肉 / 99

铜火锅 / 103

清汤寡水 / 107

野花可吃 / 112

清脆黑木耳 / 119

山村野菌香 / 126

小手蕨菜 / 133

第三辑 清 欢

粮食和爱情 / 140

黄花姐姐 / 148

红薯大叔 / 152

土豆兄弟 / 159

喜感的茄子 / 166

油渣子香香 / 171

两种野果 / 177

四种野菜 / 181

两只坛子 / 191

月光光闪亮 / 196

后 记 / 203

目录

第一辑 土 风

豆花珍珍饭

缺吃的年代，有玉米面吃的是殷实人家。把玉米磨成针尖一样的颗粒，黄的、白的堆在一起，闪亮闪亮的，不叫珍珠，我老家叫珍珍。这叫法现在一想起，感觉就像叫一个殷胖的女人，洁白、干净。

清晨，天蒙蒙亮，母亲要把一簸箕玉米磨成珍珍。玉米倒在磨台上，牵了磨坊外站着的枣红马，轻轻把拉磨的套子架在马背上，把磨杆咕噜咕噜推到马屁股后套好。母亲走到马前，把眼罩给它戴上。枣红马静静地站在磨坊的阳光下等待母亲做好这一切。母亲一拍马的肩膀，喊一声“走”，枣红马慢悠悠地摇晃着铃铛，稳稳当当地在磨道上来回转，玉米面筛糠一样磨下来。太阳在悠悠的铃铛声中慢慢升起。

母亲站在磨坊边上筛玉米面。深口的大簸箕上架着两个枝条的树杈，用镰刀把树枝打平，马尾箩儿放在上面，来回筛，树杈被磨得油亮。一箩儿玉米面来回筛四五遍，细面落在大簸箕里，粗颗粒留在细面箩儿里，匀出粗一点的颗粒重新倒回磨台，留在马尾箩里的就是颗粒均匀的珍珍了。细面用来蒸玉米面馍馍。珍珍用来煮豆花稀饭。悠悠马铃铛，悠悠筛面声，早

晨的阳光照上木窗子。

先点豆花。铁锅上放一木架，将生丝或马尾箩儿放在架上，再把从手磨上磨好的豆浆倒进箩儿内，再让豆浆淌进锅里，同时灶内的柴火烧得正旺，并用水瓢往箩中投水，让豆浆一次次注入锅内，往返三四次。不断加温，豆浆慢慢沸腾，豆浆煮起来，将准备好的酸水，沿锅边倒下，将灶火退去。这一连贯性的动作，有民谣说：“尿胀、娃儿哭、豆浆瀑”，这是家乡妇女煮早饭的情境，自己的肠胃胀流了，内急；背上背的娃儿还在哭，心急。就是有这两急的事情，也要先解决最急火的事情，止住沸腾的豆浆瀑出锅沿。此后，数次注入酸水，直到大砣的豆花浮起，豆浆水转清。再加柴火将水煮开，放些红苕或者洋芋煮，等红苕、洋芋半熟，然后抓一把刚磨的珍珠，摇晃摇晃让珍珠从手掌里徐徐漏下，用饭勺不停地搅动。这时候，柴火要旺，不能闪火。一边煮一边搅。放上盐，二十来分钟就可以吃豆花珍珠饭了。

再拌一盘火烧青椒拌蒜泥。地里的青辣子摘了洗净，用火钳钳着青辣子在滚烫的柴灰里翻滚，听见青辣子在柴灰里噼噼啪啪响。青辣子在柴灰里烫过后，辣味减了，清香溢出来。搵三五下，把烫蔫的青辣子放在木碓窝里，和着新蒜和盐捣碎，装进瓷盘子。一盘火烧青椒拌蒜泥放在木桌上，满屋子都是瓷实的清香。一筷子青椒拌蒜泥，一口豆花珍珠饭，那个香啊。

山里人每天早上都吃豆花珍珠饭。端一碗豆花珍珠饭，蹲

在土院坝里，一条狗陪在身边。有时候，丢给它一块红苕或洋芋，狗歪着脑袋吞下去。然后，又静静地坐在主人身边，望着主人。稀点的豆花珍珍饭要沿着碗沿往下喝，“呼呼呼”，像是口技比赛。一碗豆花珍珍饭吃完，主人站起来舔舔舌头，又去厨房盛第二碗，狗也跟在主人身后舔舔舌头。



吃剩的豆花珍珍饭，一锅铲铲进厨房门外的狗盆里，狗就狼吞虎咽地吃了，再把钢瓷盆子舔得“噌噌”响。遇到邻家的狗跑过来，两只狗兴奋地碰碰脑袋，亲热亲热。就像东家的主人端碗珍珍饭，西家的主人端碗珍珍饭，一边吃，一边谈论着庄稼地里的收成。再是，趁着院坝里的阳光好，狗也追撵追撵院坝里踱步的一群鸡，把鸡撵上房顶、撵上树枝、撵上草

垛，撵得一院坝安静的阳光飘飘摇摇，撵得一院坝的尘土飞扬。

我已经离开村庄多年，老家木门上的锁已经锈迹斑斑，土院子里野草丛生。但我一想起村庄，心里立马翻腾起对农家饭菜的奇妙感觉，口水生津，我隐隐觉得，我草木结籽的内心，一直没有远离过乡村。而我终于明白，草木结籽的内心，豆花珍珠饭填饱的胃，我永远超越不了一个普普通通乡村人。

酸菜面鱼儿

酸菜缸挺着大肚子放在案板下，要吃了，掀开木盖子，舀一瓢出来。酸菜漩漩扯起，地上马上流出一条酸菜水滴成的路线，从酸菜缸到土灶台，就像一条水蛇躺在地上。

萝卜菜、山油菜扯回来，太阳坝里晒干露水。女人搭根板凳坐下来，把萝卜菜、山油菜上的泥巴抖干净，放进竹篾篓里切细。那青菜的山味，青菜的气息扑进鼻子。

女人端起切细的萝卜菜、山油菜，一阵风去了小河边，蹲下，翘起钩子，淘菜。阳光打过来，女人白嫩嫩的手臂上下翻动，青菜浮在竹篾篓里。翘起的钩子露出一抹白，时隐时现。河水里的木叶子鱼，在阳光里跳跃，激起一圈一圈的涟漪。

菜淘好了，女人把竹篾篓从水里拉出来，放在河边石头上，等竹篾篓里的水渗下。女人站在河边，看见水里印着自己的影子，笑了笑。一只五彩的水鸟飞过，“呀”叫了一声。女人抬头端起竹篾篓，走上那条小路，竹篾篓里的水还在“滴答滴答”滴。

淘好的菜放在街沿上，等铁锅里的水烧开，再把淘好的萝卜菜、山油菜在开水里煮上约十分钟，等青菜稍稍变了颜色，连水舀进案板下的缸缸里，加上一小把玉米面，再加上小瓢酸菜缸里原来的酸菜，搅匀，盖上木板，第二天，就可以吃酸菜了。一缸酸菜，一家四五十口人，够吃上半个月了。

酸菜越酸越好。酸得人口水直流，那个酸呀，泥土的气息，陈醋的味道，木质的香醇，阳光的瓷实，都在那酸里。要是山油菜榨的酸菜，还有短短的苦，还有青草的脆，还有露水的净。如今，酸菜已经登上了大雅之堂，某品牌老坛酸菜牛肉面撑起这个品牌方便面的半壁河山，靠的就是酸菜那股味儿。乡村的酸菜缸放在案板下，要吃了，舀一瓢倒进锅里，从酸菜缸里扯出来的酸水漩漩，一路滴进锅里。那个酸呀，大热天渴了，喝一瓢生酸菜水，渴倒是不渴了，可酸得打战战。

酸菜做好了，做一顿酸菜面鱼儿。舀一瓢酸菜，用菜油，加生姜丝、大蒜片、干红辣子爆炒。炒好后，用碗把酸菜盛起来。烧水和面。用柴火将铁锅里的水烧开。烧水的同时，把小麦面盛在面盆里，倒进冷水，用竹筷朝一个方向调，一圈一圈

调，小麦面和水融成一体，干稀适度，过干，滴不成“面鱼子”；过稀，就成了面汤。干了，加点冷水再调；稀了，加点小麦面。



水烧开后，把面盆端在手上，欲往锅里倒的样子，但又不能叫面溢出盆来，然后用竹筷迅速往锅里刮调好的麦面。这时灶里的柴火不能“闪火”。一“闪火”，刮进锅里的面鱼子就结成面团团，就不是“面条条”了。等面鱼儿在锅里煮起来，再把爆炒好的酸菜倒进去，再煮上一阵，香喷喷的“面鱼儿”就可以起锅了。说起来，我小时候，家里穷，一年难得吃到一回“面鱼儿”。母亲做“面鱼儿”时，我个头就土灶头那么高，踮起两只脚，两眼看母亲往锅里刮面，就想，哪天长大，