



作家逸趣丛书

胡地风流

阿成著

中国青年出版社

胡地风流

zuojia yiqu

阿
成
著

congshu

中国青年出版社

(京)新登字 083 号
图书在版编目(CIP)数据

胡地风流/阿成著.-北京:中国青年出版社,1999

(作家逸趣丛书)

ISBN 7-5006-3459-5

I. 胡… II. 阿… III. 散文 -

作品集 - 中国 - 当代 IV.I267

中国版本图书馆 CIP 数据

核字(1999)第 12497 号

策划组稿 黄宾堂 龙 冬

特约编辑 金小凤

装帧设计 西 里

出版发行 中国青年出版社

社址 北京市东四 12 条 21 号

邮政编码 100708

电话 64032266

E-mail: cyph @ eastnet.com.cn

经销 新华书店

印刷 中国铁道出版社印刷厂

版次 1999 年 9 月第 1 版 第 1 次印刷

开本 850×1092 1/32

印张 8.5

插页 3

字数 157 千字

印数 8000 册

定价 12.60 元

大碴子·黑龙江人的古之风度 ·刀鱼·咸菜·苞米面粥 ·水饭

解放以后,不知为什么,黑龙江人似乎特别喜欢吃大碴子。过去并非这样,《清代通史》记载,黑龙江人主要是吃铃铛麦(大麦米)、黍(大黄米)、高粱、荞麦和小麦。而黑龙江的土著和少数民族则“以鹿肉为主食,米面副之”。当然也吃野鸡、飞龙、沙鸡、树鸡、野猪、熊、

狍子、野羊、灰鼠子等等。吃大馇子是后来在黑龙江大地蓬勃发展的。

我年轻吃食堂的时候，食堂经常把大馇子，写成“大×子”。很有趣。设想，若是海外华人看了，还以为是一种很前卫的吃食呢。然而黑龙江人都懂什么是“大×子”。倘若不懂，可以令其掌嘴，掌几下之后，就懂了，淌着鼻血的脸笑了，恍然大悟了。即所谓地域文化。

地域文化，也是本地人性格的集中。比如雍正五年谕中说黑龙江人：“多以口腹之故，而鬻房卖产者，即如每饭必欲食肉（估计雍正也很注意保护动物资源），将一月所得钱粮，不过多食肉数次即罄尽矣。又将每季米石，不思存贮备用，违背禁令，以贱价尽行粜卖，沽酒市肉，恣用无余，以至阖家匮乏，冻馁交迫，尚自夸张，谓我从前曾食美物、服鲜衣，并不悔悟所以至此困穷者，乃美食鲜衣之故也。”史书上还说这儿的人：“日用之豪侈，鲜衣美食，酒肉是务，烟草槟榔，所费日多。”而且还“赌博、赴园馆、斗鸡、斗鹌鹑、斗蟋蟀、雇人当差、放印子银两、典钱粮米石、用黄铜器皿等之禁”。黑龙江人真是潇洒之极。只是斗转星移，现在怕是不行了，自然资源都破坏得差不多了，看来现在只有艰苦奋斗、第二次创业这条路可走了。

到了我们这一代人，基本上就是吃大馇子长大成人的。那支《松花江上》唱道，“满山遍野的大豆高粱”，是不全面的。那种景观，可能指的是辽宁、吉林一带。我去过这两个兄弟省份，苞米在兄弟省份那里长势不

好，也不好看，很矮，一副没戏的感觉，令人失望，让人叹息。但高粱长得很好，亭亭玉立，漫至天边。另一个原因就是，我省像那两个兄弟省份的人民一样，很穷，吃不起细粮。可我们为什么这么穷呢？这个问题到现在我也没想清楚。

大碴子，就是将玉米粒晒干后，碾成的碎粒儿。当然要脱皮，不脱皮的玉米，精明的黑龙江人是能看出来的。因为玉米皮儿像北京香山红叶一样，时间一久，变成红颜色了。因此，发红的大碴子，就是没脱皮，或是没脱尽皮的玉米。绝对蒙不了人的。在五六七十年代，黑龙江人的主食就是这个。然而，玉米成粮的品种并不单一，大碴子是其中的一种，还有小碴子、苞米面儿等等。是一种有潜力、有创造力、有想象力的吃食。如果说，中国人民解放军是靠着小米加步枪打败了日本侵略者，这大抵指的是南方。东北的抗日联军主要靠玉米、高粱加步枪。在这一点上，无论如何是有区别的。

做大碴子，尽管属于粗粮类，但也是有章法的。一般会过日子的黑龙江妇女，除了像《诗经》上说的那样“释之溲溲”（淘米）之外（最好用开水淘，“用开水淘之，犹不夺饭之正味”），为了省火，大都事先将大碴子用水泡一泡。泡多少小时为好呢？可根据一家人嘴急的程度，但最少最少也得泡上两个小时。如果能泡上一夜，顶好不过了。因为泡过一夜的大碴子，水一开，就见熟了，香味也就出来了。所谓“饭之甘，在百味之上”。非常好吃。清朝的袁枚先生说：“往往见富贵人家，讲菜



腊八粥



苞米碴子是命
根子。东北人给
它下跪，一点也不跌份。



不讲饭，逐末忘本，真为可笑。”另外，这么做也非常省火。省火的本质意义是什么？就是剩钱。虽然这是个很俗的作为，但骨子里却是很悲怆的。但无论怎么说，光煮大馇子吃，多多少少不像话，似乎是对生活没有激情似的。一般人家，都要加上少量的云豆。一红一黄一配，太阔了。吃着香，口感也非常好（可以据其个人胃的质量，少加一些碱，黏乎乎的，味道更绝）。

我还要解释一下，所谓的大馇子饭，指的就是粥，并不是干饭。当然也有做成干饭或者是蒸饭的，只是极少，一是太奢侈，二也不是很好吃（有点硬，吃一嘴小石头子儿的感觉）。“见水不见米，非粥也；见米不见水，非粥也。必使水米融洽，柔腻如一，而后谓之粥”。这是古人做粥的一种尺度。这种大馇子粥做好了，如果不讲究加点什么菜就着吃，那不好，吃瞎了，我不太赞同袁枚先生的“遇好饭，不必用菜”的说法。还得有菜。而且佐餐的菜，还是有点讲究好。高档一点儿的，就是佐以煎的咸刀鱼。对这种咸刀鱼的选择，绝对不宜选购最好的刀鱼，尤其是那种被称其为“特刀”的刀鱼。好的刀鱼或特刀，肉太宽太厚，有喧宾夺主之嫌。弄得吃客，不知道是品大馇子粥，还是品刀鱼。要想相辅相成，相得益彰，最好选择那种菜市场半处理没处理的、窄条的小刀鱼儿。喜滋滋地买回来后，收拾好，洗净，切成一寸半长的段儿，撒上盐（也可以少撒一点花椒粉、味素）。比如说并不很着急吃，可以晾一晾，晾干它。这样再上锅煎，不但省豆油，而且效果也好。还有一种干炸刀鱼，做法多少复杂一点，但多炸不费油。将

切好的刀鱼加酱油、盐，浸泡之后，用鸡蛋、面粉搅成糊，以鱼蘸之而后炸。记住，要炸透！注意，鱼、粥这两种吃食，都要趁热吃。所谓“宁人等粥，毋粥等人”。鱼脆饭香，满额的热汗，不是当皇帝，胜似皇帝。这样的饭吃饱了，可以推倒一幢楼。

我提到用刀鱼佐餐，当然是蛮横了一点、霸道了一点。穷人之家，怎么可能一吃大馇子粥，就吃煎刀鱼呢？要败家是怎么着？因此，寻常百姓吃大馇子佐餐的，大都是咸菜。自然，选用的咸菜也是很有点讲究的。最好是芥菜丝儿（如果能炒点瘦肉丝放里头最好，没有也行，不是那么原则），再加一点辣椒油、味素，一定一定要少放一点儿醋，提味。吃起来，大馇子是软的，芥菜丝儿是硬的，一软一硬，嚼起来有点节奏感和快感。没有芥菜丝儿行不行？也行。可以佐以朝鲜辣白菜、咸青萝卜丝、咸胡萝卜块等等，都行。那么，啥佐餐的咸菜都没有，还想吃出滋味来怎么办？我认为这种提法不过分，有办法解决，可以在粥里放一点酱油，再撒一点味素，然后，潇洒地用筷子一搅，呼噜呼噜一吃，照例很香。

那么，如果连酱油也没有怎么办呢？不吃了么？硬饿着么？当然不能。那怎么办呢？

记得是一九七〇年的秋天。我作为一名业余小说作者参加了一个让我激动万分的笔会。地点是在黑龙江南部一个劳改队的招待所里。我们参加笔会的作者吃的伙食当然很好了。大师傅也不嫌麻烦，没事就给我们包饺子吃。吃过晚饭，出去散散步（变成作家了

嘛),几个人便信步来到了附近的屯子。

屯子边上的第一家是一幢土房。房顶已经露天了。为什么露天?为什么不修一修?我们没问。问了我们也解决不了。

主人是一个四十多岁的壮汉,有四至五个小孩儿,每人端一大海碗黄央央的大糙子,分别蹲在院子的窗台上、柴禾垛上吃着。都是很高兴、很愉快的样子。我们走过来,他们都端着碗好奇地看着我们。这家没有女主人,估计是死了,或者忍受不了穷困,跟富裕一点的男人跑了(谁愿意过苦日子呢?爱情以漫长的苦日子为代价,未免残忍一点吧)。房子后面的西天上是漂亮的火烧云。院子中间放一个盛水的大碗。这些小孩儿,吃几口,便去大碗那儿往自己的碗里倒一点水。我觉得这种吃法太绝了,不解其意,便问。这一问不要紧,那个壮汉连同那几个孩子都开心地大笑起来。告诉我,那碗里盛的不是普通的水,而是盐水。

哦,吃大糙子也可以佐以盐水。这恐怕是到了某种极致了罢?离开那幢露天的破草房四五十米后,再回头——恕我没有同情心、没良心,我觉得它像一幅后现代的画。未来的事业、未来的主人,由这样愉快的孩子们去当,尽可以放心了。

除了大糙子,即“大×子”,还有一种“小×子”。小糙子是碾得更细碎的一种。现在的超市里也可以见得到,好几块钱一小塑料袋。小糙子主要是做稀粥。不算主食。主食可以是馒头,也可以是菜团子、窝窝头之类。喝这种小糙子粥,可以嚼,也可以不嚼。总之,它

不是太受黑龙江人的欢迎。只因它事实存在,我介绍几笔。

另外,大馇子粥的稀汤很好。假如你在朋友、领导、亲爱者那里喝高了、醉醺醺的,回家喝几碗大馇子的稀汤,绝对解酒。我亲自试过。一次朋友的父亲没了,出完殡后,我喝多了。回到家,恰好炉子上煮着大馇子,唇焦口燥的,我便把其中的汤全喝了。结果,一宿睡得非常好,一点罪也没遭。这里介绍给经常喝高了酒的朋友,不妨一试。

还有就是苞米面粥。流亡在黑龙江的山东人及其后裔,都喜欢用手拧着碗喝。这种粥,也可以称之为“药粥”,可以调中开胃、益肺宁心。还主治反胃、利大肠,而且对动脉硬化症、冠心病、心肌梗塞有一定的防治作用。并且玉米中含有大量的镁可以抑制癌的发展。总之,多喝,至少果腹,何况还有益呢?另外,大馇子可以做水饭,用冰凉的井水把煮熟的大馇子淘几遍,再兑上冰水,可以解暑。古人称水饭为“飨饭”,认为可以“解热、解渴、除烦”。这很特别,甚至会让人终生难忘。我就写过这样的一篇小说。

小糙子·“安”字号的街·铁皮平房 ·六只小狼·“拔丝”窝头·混帐 的揶揄·搬家·旧地重游

反省一下，我可能对小糙子存有某些偏见。

须知，偏见的力量是很大的。大可影响到世界、民族，小可影响家庭、朋友的关系。无论如何，要警惕一个人偏见的过量释放。

对小糙子存有偏见，其实从我的少年时代就开始

了。我的少年时代住在安松街。据说，五六十年之前，那里还是一片湿地。后来，过了几年，可怜的俄国流亡者来到中国，来到黑龙江。得到中国当局的许可，他们才在这里安家落户。从此，“安”字便成了这儿的每一条街的第一个字，比如“安心街”、“安良街”、“安化街”、“安静街”、“安国街”、“安丰街”等等。当年我家住在安松街。为什么叫“安松街”呢？因为有一个流亡的俄国人，在那儿种了几棵松树（准备过圣诞节用）。所以起名为“安松街”。

我的家是在一幢小二楼上。那是一幢十分简单的L形的小二楼。有一个大院。院子当中有一幢铁皮盖的平房（先前中国人的平房都是瓦盖，或者草顶、或者石板顶，俄国人来了，方出现了铁皮盖），是更夫一家人住的地方。顽皮的孩子，经常在夜里往他的铁皮房盖上扔石头，轰隆隆地发出滚雷般的巨响。非常壮观、非常有趣儿，也非常刺激。更夫便出来跳脚骂。更夫是一个六十多岁的老头，他的老伴儿比他年龄大（解放以后才时兴娶小媳妇）。不知是什么原因，他们夫妇一直没有小孩。唉，真是不幸呵。当暮色降临，家家升起炊烟的时候，在二楼上的我，居高临下，经常可以看到更夫和他的老伴共进晚餐的温馨而宁静的景象。

我们一共是兄妹六个。在六十年代的三年自然灾害里，六个兄妹俨然是一群初通人性的小狼，个个饿得眼睛都绿了。只要有一丁点的食物被大人遗漏在某处，就会闪电般地不见了。在吃的事情上，每个人都显得特别敏感、紧张，个个都怀着怀疑一切的心理对待别

人。为了果腹,我们兄妹六人吃了许多古怪的东西(这一点我以后还要讲,看看“中国人”,在极限的挑战面前是怎样的一种精神状态)。

某一个阳光灿烂的日子——坦率地说,我不喜欢阳光灿烂的日子(不是指同名的电影),贪婪与饥饿的孩子在灿烂的阳光之下,菜色的脸、皮包骨的躯体、破烂的衣衫,让他们很没自尊。那些寒风暴雨的坏天气,都给他们留下了深刻的印象。因为那样的日子,太难熬了。便是“中国英雄”,也抵御不了。

在一个阳光灿烂的日子里,我在楼下看见了那个老更夫,他叼着一支短杆的烟袋锅,手里拿着小半袋粮食,笑眯眯地向我走来,他把这小半袋粮食递给我说,交给你妈,是送给你们家的。当时,自尊心的意思是让我不接,但饥饿的力量太大了。我不仅接过来,而且飞似的上了楼,交给了我的母亲。

我的母亲,当年只有三十五六岁。母亲打开面袋一看,是小半袋霉得发绿的小糙子。母亲将小糙子倒在盆里,然后把空面袋交给我说,送回去,说谢谢。我把面袋交给那个更夫。更夫急切地问,你妈说什么?我看着老头那张幼稚的脸笑了。老头也跟着我莫名其妙地笑了起来。

当天晚上,我们全家吃的就是这种发霉了的小糙子。好不好吃呢?应当说,很好吃。只是多多少少有一点辣。我们这顿饭吃得很饱。袁枚先生说“饭者,百味之本”。还说四诀之一是“米好”。我们吃的米绝对不好,而且吃过以后,没有一个人拉肚子、坏肚子,或中

毒的。这是为什么呢，难道是古人的话不足为训么？还是我们有着狼一样的五脏呢？

发霉的食品，我还吃过黑龙江人常吃的食品之一——苞米面窝窝头。是小二楼上隔壁的一个大娘送给我家的。在饥饿的日子里，那幢小二楼有不少人家都送给过我家吃食，其中有生的、有熟的，也有发霉的，大概人家觉得扔了可惜，于心不忍，便送给最饥饿的我家。不过，无论如何，没有一次是我们主动要的。之所以不主动去要，是关系我们的自尊以及全家的集体荣誉感。给和要，这很不同，有本质的区别。

便是发了霉的窝头，我们六个小狼崽子，也只能每人分到一个（一共是八个，包括我的父母。啧啧，你看人家发霉窝头的数量，正好暗合我家的人数。这对施舍者来说无论如何也是一种小小的惊喜呀）。然而，发霉的窝头也是窝头！也是纯粮食！在全国人民都挨饿的年代里，粮食就是中国的纲，就是民族的魂，就是每一个人的生命和情感的全部。我凭什么要对上述的施舍者们发出如此混帐的揶揄呢？真是该掌嘴了。

把发霉的窝头从中间掰开后，能拉出很长的、乳白色的细丝。能拉出丝的食品总是很有意思的，给人一种美的享受，乃至一种竞赛欲（看谁拉得丝长）和一种破坏欲。比如我们在中档的餐馆吃拔丝香蕉、拔丝芋头、拔丝苹果、拔丝芝麻大枣、拔丝鸡蛋等等，都是这种心情。因此，我们兄妹几个也不自觉地进行了拔丝比赛。我大哥虽然身高一米九三（后来是八一篮球队的中锋、主力），但他是一个心细的人，他拉的丝最长，有

一米(代表中国打篮球的时候,他在战术运用上也是很细致)。发霉的窝头可真有潜力呀。而且对一个人的个性形成,也产生着潜移默化的影响。

后来,我们离开了那幢小二楼。估计是父母考虑狼崽子们一天天地长大了,恐怕这些饥饿的“污点”对孩子们的成长与立世有不良的舆论影响,会让孩子们的脸上无光,因此,悄悄地搬了家。

那天下着小雨。我在我的许多小说中,都写到了小雨。大抵是小雨太有人情味了。要说我不喜欢“阳光灿烂的日子”呢。

非常凑巧的是,若干年后,我成了一个开面包车的司机,又恰好给当年施舍我家窝头的那家的女儿接嫁妆(是另外一个朋友求我出的车)。见了面,不觉大吃一惊,那个新娘的父亲我认识。慌乱之中,我装作不认识他们的样子。这当是我的脆弱了。那个男人锐利地看到了这一点。对我的那位朋友说,这个司机师傅我认识,是我们的老邻居了。小的时候,他就非常不错,是一个有出息的孩子,而且非常有礼貌。你看,现在果然出息了,当了司机了。我听了,咧着嘴丑陋地笑了。

又若干年后,我大抵是怀旧情绪太浓了,也可能是过去的生活在我生命中的位置太重要了。于是在一个赋闲的日子里,我去了那幢小二楼。小楼在当代林立的高楼衬托之下,显得十分的陈旧,不少窗玻璃都破碎了。在那里干活的工人说,这楼马上要扒了。我到了院里,看到院子当中的那幢铁皮盖的平房还在,但也面目全非了。里面仍然住着一户人家。打听当年的那

一对打更的夫妇，他们的头摇得跟拨浪鼓似的。仿佛这里根本就不存在那个打更老头。

前不久，省作协组织一些作家到一个郊区的度假村，边休息边讨论一本书的事儿。

度假村当然不错，可以打台球、打保龄球、射箭（射鸡和鸭子），可以游泳（听说，还有不少年轻的三陪女，但见这群男人虽然眼神儿很活，但行为却很正派，让她们非常失望、非常愤恨）。自然，也可以吃一些上档次的美食。某一中餐，上来的竟是金黄色的窝头和苞米面菜团子。大家欢呼起来，抢着吃。我板着脸，一动未动。有人问我为什么不吃？我说，我吃了半辈子这东西，已经吃够了！

问我的人很瞧不起地瞟了我一眼，那意思分明是说，你装啥！把你狂的！

我立刻又狐狸那样甜蜜地笑了，给他们讲清宫“小窝头”的故事。八国联军进北京，慈禧太后逃难的时候，在路上的一个老百姓的家里吃玉米面的窝头，吃得特香。回宫后，她又想了，命厨师做。厨师便用精玉米粉、白糖、桂花做了特小特精的小窝头。后来，每逢慈禧斋戒的时候，都吃这种窝头。

讲完之后，大家都同情地看了看我，冷着脸走了。