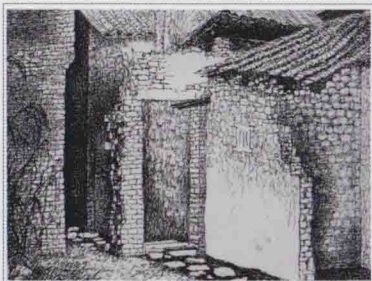




这些得之不易与失之不再有的故事，
我无比珍视，不愿再让它们随风吹散。



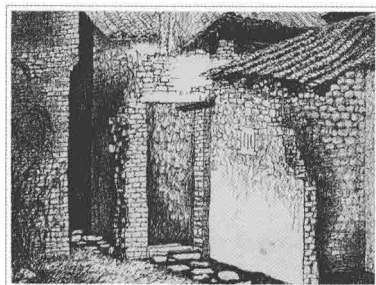
散文中国

故乡的杯盏

董竹林 著

天津出版传媒集团

天津人民出版社



散文中国

故乡的杯盏

董竹林 著

天津出版传媒集团

天津人民出版社

图书在版编目(CIP)数据

故乡的杯盏 / 董竹林著. — 天津 : 天津人民出版社, 2016.1
(散文中国)
ISBN 978-7-201-10002-9

I. ①故… II. ①董… III. ①散文集-中国-当代
IV. ①I267

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2015)第 288142 号

故乡的杯盏

GUXIANG DE BEIZHAN

出 版 天津人民出版社
出 版 人 黄沛
地 址 天津市和平区西康路 35 号康岳大厦
邮政编码 300051
邮购电话 (022)23332469
网 址 <http://www.tjrmcbs.com>
电子信箱 tjrmcbs@126.com

责任编辑 伍绍东
特约编辑 韩贵骐
装帧设计 汤 磊
插图绘画 帅圣生

制版印刷 高教社(天津)印务有限公司印刷
经 销 新华书店
开 本 710×1000 毫米 1/16
印 张 12.5
插 页 2 插页
字 数 190 千字
版次印次 2016 年 1 月第 1 版 2016 年 1 月第 1 次印刷
定 价 29.00

版权所有 侵权必究

图书如出现印装质量问题,请致电联系调换(022-23332469)

淡雅文笔,纯真情怀(代序)

李国文/文

好的散文,以情真意切见长。

人们通常都将“真、善、美”三个字连在一起,因为这是做人、做事、做文章者努力追求达到的一种高尚境界。凡真,必善;凡真,必美。真,总是排在第一位的。

人至真,则可信。事至真,则可靠。而文至真,则必可心。情真意切的文章,直通心弦,即使浅拨轻挑,也容易引起和鸣。黄钟大吕,激昂慷慨,鲲鹏展翅,一飞千里,所产生出来的震撼效果,那是不必说的了,“大作品”有大作品的宏大,“百万言”有百万言的壮观。但小有小的轻巧,短有短的优势。小桥流水,慢吟低唱,又何尝不美呢?春雨润物,露滴无声,又何尝不雅呢?那种“曲终人不见,江上数峰青”的隽永余韵,一唱三叠,又何尝不是令人黯然心醉、梦里销魂的审美享受呢?所以,小品、绝句,数百字;散文、随笔,上千字,悉皆篇幅不大,玲珑剔透,有她自己小而独秀、短而耐品的磁吸魅力。

中国是个散文大国,从古至今,好的散文,成千上万,一部《古文观止》,有多少经典散文啊,特别是那些情真意切的篇章,打动读者心灵的同时,也滋养着读者的精神世界。敢说中国识字的人当中,有谁不曾捧读过这部传统读物呢?所以,我虽不大会写散文,但我很愿意读散文。

继合先生是我的“忘年交”,也是我写文史随笔的“同道”。他知道,我对于真的散文,有着强烈的兴趣,遂推荐了他的好朋友——董竹林先生,并让我读了竹林兄即将出版的作品集《隔岸水飘香》。

竹林先生,我不认识,但读了他的散文,我觉得,我对这位未曾谋面的朋友,有了一点了解。因为他的散文,让我读得陶醉,陶醉于那炊烟袅

绕,亲朋依旧,古屋斜阳,牛羊踟蹰的满纸乡愁;因为他的文字,让我读得投入,投入于曲径通幽,山林景色,乡关连绵,村落风情的乡土气息。看来,并非专业作家的董竹林,却写出来不弱于专业作家的美文。而且,在他笔下流淌出来的潺潺细流,都是些平常不过的民间见闻,都是些家长里短的点滴心得,都是些仁瓜俩枣的陈年往事,都是些山高水远的闲言碎语。虽然,大舞台演大戏,小舞台演小戏,但是,戏不以舞台大小分高低,好看即可,中意即行,能抓住观众的眼睛为第一。

由此,我能判断他对于故乡的依恋,对于亲人的怀念,对于往事的珍惜,对于大自然所怀抱的那一颗赤子之心。他是一个热爱生活、热爱家乡的人,也是一个竭力想将自己的所思所想、所见所闻,本色本真、原汁原味地抒发出来的人。

于是,我读到他笔下的父老乡亲的辛酸、左邻右舍的际遇、灾祸年景的艰难、穷年困月的煎熬;同样,我还读到他文字中对于环境破坏的思考,对于世态炎凉的批判,对于精神物质的认识,对于民风民俗的想法,等等等等,没有夸张,没有玄虚,生活是什么样子,就写成什么样子,没有粉饰,没有高调,事实就是如此这般,文章也就如此这般。态度是诚挚的,心情是直率的,语言是质朴的,想法是单纯的,他就是想让读者知道他,知道他的家,知道他的家乡,知道他们家乡的山和水,知道他的那些生于斯、食于斯、劳作于斯的父老乡亲、兄弟姐妹。

我认为,董竹林的努力没有白费,至少,在我读了他这些真的散文以后,对于他优美笔墨下的那片乡土,很憧憬,很渴慕,很想脚踏实地去体味一番,很想领略在城市中永远也休想得到的大自然之美,一份实实在在的美。

希望竹林兄沿着他自己这条文学之路走下去。这世上本来没有路,走的人多了就成了路,同样,这世上本来没有路,你走过去了,那也就成了路。如果,前者为路,后者不也是路吗?

我记得,他在文章里描写过他们家的老宅子,先有前人种下的桃树,后有他家前辈种下的泡桐,桃花开的时候,桐花也开。桃花有桃花的

美艳,桐花有桐花的靓丽,两者有相似之处,但又以各自拥有的风姿,毫不示弱地展现自己,迎接春天的到来。

这是什么意思呢?在做文章的这种领域里,也是应该这样走出自己的路。“文无定法,法无一尊”这八个字,可是绝对真理。只有自己觉得好,那开出来的花,结出来的果,必然有她自成一格的美。也许,美得不那么轰轰烈烈;也许,美得不那么惊天动地,然而,美得真实,美得朴素,美得淡雅,美得亲切,也就足够足够了。

读完这部《散文中国·故乡的杯盏》,我期待着竹林兄更多的新作。

2014年元月11日于北京



目录

第一辑 土味薈 1

驴肉香肠 / 3

香豆腐 / 9

正月的柏枝 / 11

大锅菜故事 / 13

故乡的杯盏 / 23

包皮面 / 25

手工粉条 / 29

面故乡 / 34

喝酒 / 37

第二辑 民间事 41

口哨 / 43

少年的鞭炮 / 46

清明时节雨 / 49

乡间大管事 / 51

斜阳中的茉莉 / 59

曾经皮牛飞转 / 65

被抹黑的新郎 / 68

碎片的光亮 / 71

车把式 / 77

胖李软骨馆 / 84

永远的身影 / 90

第三辑 农家情 99

故乡有块小菜地 / 101

母亲不愿过生日 / 106

春联之囿 / 110





哎哟,娘 / 114

那年伏天的朴素记忆 / 117

如梦的乡土 / 121

秋收 / 124

另一种情感 / 127

又闻织机声 / 130

庙会 / 133

桃花落 / 137

第四辑 山水间 145

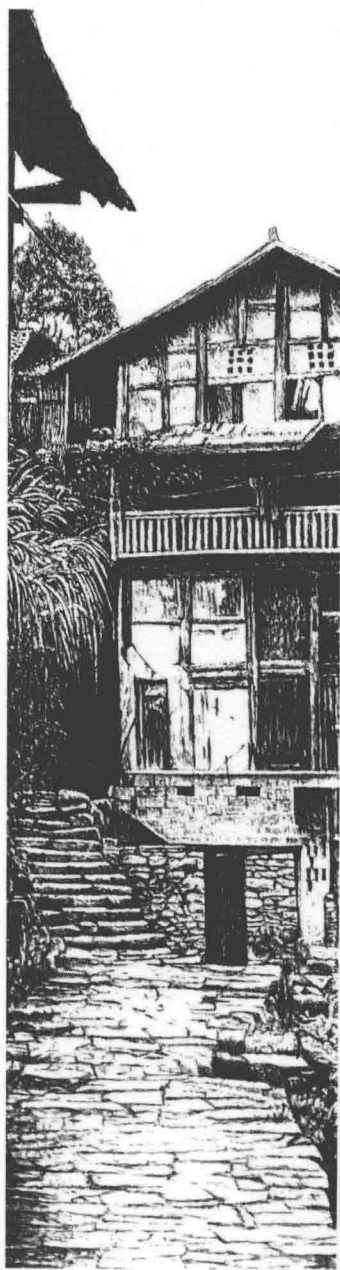
王砚三题 / 147

触摸“谎神岩” / 154

秦王湖 / 156

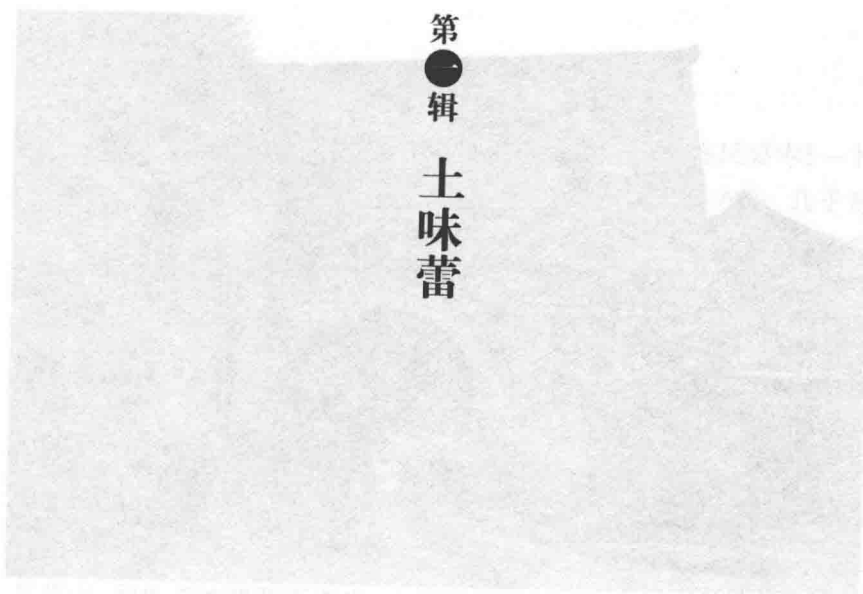
九龙庙沟 / 158

青山有恨 / 162
奶奶庙 / 165
水流何处 / 169
悲喜《桃花庵》 / 172
郭进宴客说 / 175
北方“桃花源” / 178
舍得“东南缺” / 183
身边的故事(代后记) / 187



猪肉香肠

第●辑 土味蕾



猪肉香肠，这是最常见的食品之一，也是许多家庭餐桌上的常客。它不仅味道鲜美，而且营养丰富。在寒冷的冬天，吃上一根热腾腾的猪肉香肠，让人感到温暖和满足。猪肉香肠的制作过程非常讲究，需要选用优质的猪肉，并加入适量的调料，经过长时间的腌制和晾晒，才能达到最佳的风味。在南方地区，猪肉香肠更是不可或缺的美食之一，尤其是在春节期间，家家户户都会制作大量的猪肉香肠，以备家人享用。

猪肉香肠的制作方法多种多样，不同的地区有不同的风味。有的地方喜欢用大量的辣椒和香料，使得香肠吃起来辣味十足；有的地方则喜欢用清淡的调料，突出猪肉本身的鲜美。无论哪种做法，猪肉香肠都是一种让人难以抗拒的美食。在寒冷的冬日里，煮上一锅热气腾腾的猪肉香肠，搭配一碗白米饭，真是人间美味。



绿水池 (李自岐 摄影)



驴肉香肠

香肠也是一种很古老的食物。北魏学者贾思勰的《齐民要术》一书即专有一篇“灌肠法”，详细记载了香肠的制作过程及配料方法。几乎每个民族和地区都有属于自己的香肠和制作方式，如闽南的广式香肠、蜀地的川味香肠、北京的蒜肠（淀粉肉和大蒜灌的）、黄海边上的青岛的啤酒肠、火腿肠等；除此之外各地还有不同的血肠，如东北的血肠（猪血）、青海的血肠（羊血）、哈尔滨红肠（俄式风味）；在国外也有品种繁多的香肠，德国的每一个地方都有其可以引以为豪的香肠品种。

但是，用驴肉作为主要灌肠原料的，却不能不说是故乡香肠的一大特色。我国有句俗语：“天上龙肉，地上驴肉。”这就足以说明驴肉香肠的好吃程度。在华夏人心中，龙的臆想成分居多，虽作为一种神物，但难觅其宗，即使真的腾跃于天空，人们恐怕会惊愕甚至恐惧，更不敢对之操刀屠戮了；驴却是活生生的四蹄大动物，地球上只要有人居住之地，就应该能够看到它的踪影。对驴肉的美味，也应该是世人皆知的了。这种香肠有着栗子色的肠皮，光亮透明，油而不腻，风味清香，一看就让人垂涎欲滴。故乡人爱吃，外地人，就连外国人，看到了也爱吃。吃到驴肉香肠的人们，往往越吃越有滋味，越吃越想吃。

故乡的驴肉香肠，相传与清朝末年山西东南一带发生的蝗灾和旱灾有关。当时灾区的百姓为求生路，纷纷背井离乡，四处逃荒。在逃荒的



人群里,有一位山西潞安府饭店掌灶的大师傅,会一手卤肉、灌肠的好手艺,在家乡却没有了糊口养家的用场。这位师傅随着逃荒的人,于某一天走到了冀南永年县的临洺关。也许是上天爱惜他的手艺,临洺关北的东街口,正好就有一家驴肉铺,因为掌柜的制作技术不佳,买卖一直不好,该人了解情况后,就来到驴肉铺,与这家掌柜攀谈,表示愿意传授技术。掌柜一番思忖,决定将该人留下来。一方出材料和场地,一方施展技术和手艺。自此,永年驴肉香肠香飘远近,成为冀南一带自产美味之一。

驴肉香肠最初的制作方法是:先把驴肠洗净晾干,用肉汤调好粉芡,再把熟的驴肋肉剁成肉末和粉芡调匀,加上花椒、茴香、砂仁、豆蔻、桂皮、姜丝等,用白油调拌,灌肠后,再煮两小时即成。后来,他们的经验越来越丰富,不断改进技艺,再加上食材选料的精当,并绿豆粉芡、大名府小磨香油、多味名贵佐料、熬制成糊状的驴肉老汤,一并灌入驴肠衣内,扎成小捆,经高温蒸煮灭菌,最后用桃木熏制而成。

如今,故乡一带的多数香肠都沿用这种做法,正宗且名气最大的当属永年“洺关”香肠,沙河市“金褡裢”“歪嘴香肠”等。还有不少驴肉香肠没有自己的牌子,就直接称呼为驴肉香肠。

三

尽管包含了百分之五十的生姜、粉芡、香油和其他调料,但在百姓心目中,驴肉香肠可是净肉块子啊!故乡冀南一带不属于富庶之地、安乐之乡,更多的却是频繁的战火和干旱洪涝。在清水下锅瓜代菜、绝大多数人吃饱肚子都成问题的年月,老百姓偶尔看到香肠的油光鲜亮,尽管垂涎欲滴,却很难吃得上口。

农耕时代,骡马驴牛是重要的生产力,除了老死和病死的牲口,是没有更多可以用作香肠的驴肉的。从志书上看到,在近百年历史中,冀南一带不是战乱就是灾荒,人们很难过上安定的生活。香肠也只是那些挣钱的商人和富户人家才吃得起。对于穷苦百姓,甭管什么肉都很难吃



上,恐怕连香肠这个名字都不知道。只有人们的生活得以温饱,尝尝肉香不再是太大的奢望,更多的故乡人才听说并知道和吃到了香肠;也只有到了吃什么喝什么可以由着自己的喜好之后,驴肉香肠才真正出现在了百姓的餐桌上;也只有吃不再仅仅为了嘴的时候,驴肉香肠才真正成了冀南城乡一道颇具特色的大众菜。

四

说起来,驴肉香肠的本性有些固执、守旧。它过分依赖于手工艺,排斥现代技术,从而导致了生产量少,更不宜于流水线制作。

因此,冀南的驴肉香肠制作仍旧保持着传统的技术,少有改进和创新的成分。配方、灌装、高温蒸煮灭菌、果木熏制,每一道程序都墨守成规。尽管现在驴肉的来源广了,但是想要大批量地生产,往往难以成为现实。

用驴肠作为肠衣,可以保持驴肉的原味不变,这也是冀南驴肉香肠有别于其他香肠的主要特色。装肠也是技术活儿,你要装得不多不少,煮出来才滚瓜溜圆。这个技术无法用语言和文字表述,只能靠在熟练的过程中掌握。然而,再熟练的手,也难以达到每个肠子都装得不多不少。所以,在煮肠的过程中,师傅要盯紧锅里的每一盘肠子,哪个鼓气了,得赶紧用装了细针尖的长棍捅、扎放气,否则鼓破后成了一锅肉汤。就这一个环节,再精良的设备也难以准确操作。另外,火候也很要紧,原先都是烧灶火,现在是煤火,火候相对容易调节些。火候的大小,全靠经验和感觉。火大了,很容易将肠子煮崩,成了一锅肉粥;火小了,肠子里的水分跑得多,煮出锅的肠子瘪硬。如何掌握,恐怕就是对自己家人也很难说清楚。

至于用古有“阳刚之木,五木之精”美誉、有点淡甜味的桃木熏烤,更得需要师傅亲自点火加柴。炉窑用砖块垒砌起来,并粘泥抹衬炉膛。这种炉窑封闭性强,火力不会外溢,外风也进不来。整个熏烤过程中,只有泥土和桃木,煨伴着肉香和芝麻油香,随着温度,驴肉慢慢由生变熟,



香味也穿破肠衣,慢慢飘出。

直到肠衣慢慢由淡红色变成了栗子壳般的红艳,馨香便糅和着天然清香,从灶膛里阵阵飘溢。其实,熏烤还有一个重要作用,就是能够让香肠保存更长的时间。但常温下顶多也就十天半个月,还不能是炎热的夏季。如今虽有了冰箱,但它又拒绝冷冻。有人曾经尝试使用真空塑料肠衣以延长保质期,这种方法延长的只是保存期,却保存不了驴肉香肠的“原汁原味”。

至于这种香肠的具体配料和熏烤方式,可谓家传秘方,掌握者一般不会轻易示人。多年前,家传秘方连女儿也要保密,生怕传给外人抢了自家的买卖。对一个企业来说,那就是商业秘密,泄露出去还要负法律责任。我有一个舅舅就是做驴肉香肠的,我问了很多次,直到他去世都没说清楚。他只是说,从配料到成品的过程,虽然做法上没有大的差别,但在每个道儿的把握上,是有讲究的。他曾经颇显近乎地告诉我:祖上传下来的配料方子,就是在一个斗盆里面,剁碎的生驴肉、生姜、绿豆粉芡、香油和佐料多少,那是“死打死刻”。哪一样都不多不少,略微一搁,味道就会走样。我听了,却还是不得要领。

食品入口,性命关天,是天底下最大的事。再好的手艺也是手艺,主要看人的品质和良心。我走访过赞善村的一位制作驴肉香肠的老手艺人,他给我讲了一个香肠煮熟出锅后风晾的细节。过去做香肠的人都会在院子里搭一个能够通风的凉棚,没有雨雪的天气就在里面晾热烫的肠子。香肠在晾的时候万万不能着了露水。只要是露水打过的香肠,人一吃保准闹肚子。做香肠大都在夜间,为的是赶在早晨卖出。

香肠制作必须经过装、煮、凉、熏四个过程。冬天的霜露,可能随着一股寒流就会落下。锅里的香肠还在煮着,晾在棚子里的香肠就会着了露水。有时并不明显,只是表面有淡淡的白痕,主人就会收拾起来丢在垃圾筐里。尽管心疼,还得自己挨。一年四季,他在做香肠的过程中,每一个环节都做得可丁可卯,没有节气上的差别,只是做的数量多少上的变化。他说,干什么都不能钻到钱眼里,不能自己砸自己的招牌,更不



能坏了良心。

坚守和良心,使得故乡冀南的驴肉香肠虽短,却清香悠长。

五

非常有趣的是,人们的味蕾并不一直正确,对品牌认知的心理因素,往往胜过灵敏的嗅觉。

在临洺关,政府街西头路南的国营饭店大楼,是做驴肉香肠最早的地方,路北是春风旅馆,也卖香肠,而且这两家都是县副食品公司所属。人们味蕾的记忆,却十分固执地记住了国营饭店大楼。同样的香肠,在国营饭店大楼人们挤着买;而在对面的春风旅馆,却少有人过问。国营饭店大楼仿佛成了正宗永年驴肉香肠的符号和代名词。

沙河赞善村的“咧嘴香肠”,也有着相同的经历。同样的香肠,就因为做的和卖的人不同,吃的人就会有截然不同的感觉。“咧嘴香肠”源自该村一个咧嘴汉子。因为小时候烧伤了脸,形成的疤痕让他的嘴唇走了样儿,所以村里人叫他老咧的。他家的香肠,兴起于改革开放初年,从20世纪90年代初开始成名,一直兴旺到今天。这门手艺,是老咧的父亲从永年学来的,带着自己三个小子和儿媳干。排行老二的老咧的,则主要负责到外面去卖自家做的香肠。人们也正是循着老咧的卖香肠的身影,买到并品尝到了他家的香肠,进而将他本人和他家的香肠合二为一。

味蕾也会欺骗主人,在此,又一次得到了验证。沙河西部丘陵重镇綦村,当年国有綦村铁矿正红火,矿区流动人口多,镇子庙会上很热闹,自然,也是咧嘴香肠的好卖处。老咧的弟兄三个,为了多卖,就多摆个摊位。然而,不少人还是愿意到老咧的摊位上买。有一位俊俏的矿工新媳妇,好像是来到矿上时间不长,一过来就听自己的男人说起咧嘴香肠如何如何好吃,镇上庙会时,她不等男人下班就早早来到街上,一听有人叫卖咧嘴香肠就买。吃过,其实也不知道是不是货真价实的咧嘴香肠的味道。男人下班,又一块儿到庙会上转。男人一看到老咧的,就问是不是