

梁 鸿 著

历史与我的瞬间

梁 鸿 最新随笔作品

《出梁庄记》《中国在梁庄》作者
华语文学传媒大奖“年度散文家”



上海文艺出版社

历史与我的瞬间

梁鸣 著

图书在版编目(CIP)数据

历史与我的瞬间/梁鸿著.—上海:上海文艺出版社, 2015
ISBN 978-7-5321-5610-8

I. ①历… II. ①梁… III. ①随笔-作品集-中国-
当代 IV. ①I267.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 017807 号

策 划 陈 丰
责任编辑 谢 锦
特约编辑 杜 晗
装帧设计 蔡立国



历史与我的瞬间

梁鸿 著

上海文艺出版社出版、发行

上海绍兴路 74 号

新华书店经销 山东临沂新华印刷物流集团印刷

开本 890×1240 1/32 印张 8.75 字数 185 千字

2015 年 3 月第 1 版 2015 年 3 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-5321-5610-8/I·4462 定价 30.00 元

告读者 如发现本书有质量问题请与印刷厂质量科联系
T: 0539-2925636

〔导言〕此刻

此刻，阳光穿过乌云，照在满是灰尘的窗玻璃上，又斜映在书桌上。从外面隐约传来压抑的车流声，极具穿透力的工地敲打声，高亢而杂乱的对话声。我背对着室内，阳光之下那飘浮着的灰尘让人心烦意乱，虽每天打扫，灰尘仍然铺天盖地，落在每一件物品上，一切都黯淡且眉目不清。但是，当凝视并倾听这一切时，仍有莫名的踏实的愉悦感从神经末梢传导入心脏中央。是的，这是你自己的日夜。与爱国、民族和那些宏大的词语都无关，而与你自己相关。或许，重要的不是你爱不爱国，而是你无法选择，最终才生成某种类似于“爱”的历史感。

这是一种颇具先验性的愉悦感，或者，悲怆感？你无法选择最初的历史瞬间……历史是活生生的“在”，热闹与喧嚣，灰尘与阳光，黑暗与光明，都与你相关。如果没有这一相关性，你又是谁呢？梁庄、家人，从出生起就看到的天空、大地，你所读的每一本书、所感受到的每一种情感和思考都是你的“在”。如果一个人在此地没有“在”的感觉，那么，这风景、历史就与你无关，你也无法从这里的时间和空间得到真正的拯救。

T.S. 艾略特在《四个四重奏之四》中这样写道：

玫瑰飘香和紫杉扶疏的时令
经历的时间一样短长。一个没有历史的民族
不能从时间得到拯救，因为历史
是无始无终的瞬间的一种型式，所以，当一个冬天
的下午
天色晦暗的时候，
在一座僻静的教堂里
历史就是现在和英格兰。

我想，艾略特想说的是历史、时间和“我”的关系。一个没有历史的民族，不能从时间中得到拯救；一个没有历史的人，也无法从有限的人生中得到救赎。

时间并非只是线性的存在，它具有并置性和空间性。历史并非只是过去，人并非只生活在现在，而是活在传统的河流之中。你的一滴眼泪、一个动作或一次阅读，所蕴含的都有你的过去与未来。所以，现在即过去，未来即历史。

这样，无论生于哪一年代，身处哪一时空，都是一样的，因为历史赋予我们了一个个瞬间。能够对这瞬间所包含的形式及与世界产生的关联进行思考，我们就汇入了过去、现在和未来的洪流。

目 录

[导言] 此刻

I 归来与离去

我们吴镇	3
家的地理	15
归来与离去	23
历史与我的几个瞬间	51
书斋与行走	65
艰难的“重返”	75

II 文学在树上的自由

恶毒马尔克斯	111
白痴、疯子与先知	117

铁皮鼓、黑暗军规与纯粹精神	121
俄罗斯的大地与文学	127
文学在树上的自由	131
与大师的瞬间相遇	137
“轻”与“重”	141
韩剧中的日常生活	145

Ⅲ 我们曾历经的沧桑

秋天的阅读	153
世俗主义时代的“狂人”们	159
我们曾历经的沧桑	167
阎连科：我与父辈	171
百感交集的旅程	175
“煦”之痛	179
性感的纯真	189
花街的“耶路撒冷”	199
中国生活，中国故事	209
土地的黄昏	235
个体乌托邦的追求与困境	247
声、色、气、味	257
恢复对“中国”的爱	267

I /

归来与离去

我们吴镇

二十岁的外甥女初来北京，很不适应，嘟囔着说：“北京啥也没有，吃没吃，喝没喝。”

我说：“胡扯，北京是全中国的中心，哪一种吃的没有？”

外甥女拿一双天真无邪的眼睛看着我，说：“我们穰县韩家糊辣汤、油条和油旋馍有没有？王小女板鸭、烩面有没有？卫生路的窝子面、牛肉汤，文化路的灌汤包，丁字口的米线，西寺的水煎包，有没有？丁老二的鱼块，吴老三的白羊肉，小西关的板面、牛羊肉烩菜，方城扯面，王家蒜汁凉面，李家芝麻叶糊涂面，张家羊肉糊汤面，有没有？没有啊，四姨，这哪是叫人活的节奏？”

她的话里含油带汁，携带着酸甜苦辣，沿着一个个小馆子，攀爬到穰县的四面八方，形成一幅详细、周密的穰县吃饭图。这幅图，只有生活在穰县，一天天浸在穰县的空气、水、植物和食物中，经历了无数个早晨、中午和傍晚的人，才能够懂得。他们知道它指向哪个地方，通向哪一种幸福，它在穰县人心里闪闪发光。但是，外地人来看它，就是乱糟糟的一团线符，毫无吸引力。

想象一种吃，就是在想象一个世界和一种生活方式。我的世界和外甥女的世界又不一样。她在河南穰县县城长大，我在穰县吴镇梁庄长大，版图缩小了很多，但图的清晰度和深刻度却一点不比她差。

她说的穰县三贤路黑楼边的韩家糊辣汤，是穰县吃饭图的核心，也是穰县人一天开始的起点。清晨六点钟，韩家门口，就排出几口三尺大锅，一锅锅赤酱色、透亮又黏稠的汤汁，里面放有不规则形状的羊肉、黄花菜梗、小碎黑木耳、方形面筋（这面筋极为讲究，和面一遍遍地揉，几百遍后才能揉出松软又有力道的面筋），最诱人的是厚厚的、滑溜的几片粉皮（那是向合作几十年的老客户订做的，绝不能有沉渣）。盛出一碗来，年轻的、打扮得油光水滑的韩家媳妇会快速拿起旁边的香油瓶，瓶塞上被透开几个极细小的洞，滴上几滴，再撒上一层切得细碎的碧绿香菜，大功告成。汤中有辣味，但不见辣椒，喝上一碗，不管多冷的天，额角准会出一层细细的汗，整个胃都暖起来，像有一小罐小火在微微地、持续地燃烧，一天暖洋洋。然后，穰县的一天开始了。上班的上班，回去补觉的补觉，妇女带着孩子逛公园，那些从十几里的乡下专门起个大早来喝的人心满意足地开始一天的采买。

喝韩家糊辣汤，地位一律平等。没有包间、散座，不管是县长局长处长科长，还是普通的、有着粗糙双手的老农，都得排队等汤自己端走，都得坐在外面那个崎岖不平的大空场里，坐在低矮的凳子椅子上，几乎半蹲着“呼噜噜”地喝汤。要是你是局长，有你的属下在吃，叫嚷着要给你让位，你不会去坐，因为左右前后几十双眼睛盯着你。

你脸上讪讪地笑着，也得站在那里，左张右望，等着别人吃完。县里有尊贵的客人来了，想着找出本地特色饭来，第一个想的就是韩家糊辣汤。要是哪天早晨，你看到县委书记带着几个威武严整的人，正襟危坐地半蹲着喝糊辣汤，那很正常。穰县人不会因此多看一眼。

如今，韩家糊辣汤老一辈已经去世，三个儿子分家，各自找了一个地方，起了新房，房屋、凳子、台面都干净了许多，品种也多了，可人们最爱的仍是三贤路黑楼那里的老韩家。

可真要说糊辣汤，还是我们吴镇的最地道、最好喝。这一点，外甥女肯定不同意。但我百分之百肯定，并且，只要是吴镇的人，都会同意我这一点。为什么？呵呵，很简单，因为我们是吴镇人。

对吃的判断和喜好，最霸道，也最无道理。它与记忆、成长、离开、归来、故乡等等一切生命中最重要东西都相关。就像父亲爱吃的生萝卜丝拌辣椒。那是贫穷时代冬天唯一能够用来拌饭的菜，到了深冬，辣椒吃完了，沙里埋的萝卜无论如何节约也吃完了，就把辣椒梗弄碎，撒在糊状的玉米粥里，也吃得满头大汗、津津有味。现在，年老的父亲、梁庄的亲人们，包括吴镇人，几乎每天早晨都要吃这道凉菜，它已经成为一种饮食习惯。

还有面条。穰县是河南的小麦区，主要的食物也是小麦，于是，就有了各种各样的面食，面条、馒头、面饼、面疙瘩等等，五花八门。其中，面条最为普遍。但对于普通农家来说，最常吃的不是捞面条，那太浪费了，不只费面，还得需要额外的油、菜、蛋或肉，成本太高。所以，一大海碗顶着少量浇头的冒高白面条是只有夏收前后才有的现

象，那是短暂的享受期。之后就是长年的稀汤面，春夏放在面条汤里的是在田野里挖的野苋菜、野芹菜、红花草、灰灰菜，秋天则在地里掐一些红薯叶子，滴上几滴油，炒一炒放进锅里，也算有菜了。夏天芝麻秆上的芝麻叶被掐下来，煮上几锅，放在地上，揉匀，晒干，储存起来冬天吃。深秋则把霜打过的红薯叶子腌制起来，放在大缸里，能供应整个冬天。整个冬天，胃都是酸的，打一个嗝，连周围的空气都是酸的。试想，早晨吃的是玉米糝煮红薯块，中午吃的是酸红薯叶稀面汤，晚上可能又是红薯块煮玉米糝，能不酸吗？但如今，这些东西都是农家乐的最好菜品，极受欢迎。每次回梁庄，如果奶奶婶婶们告诉我，家里有腌酸红薯叶或干芝麻叶，我也会毫不客气地坐下来吃中午饭，一吃两大碗。我对外甥们不喜欢吃芝麻叶糊涂面愤怒无比，那种干菜和芝麻的特殊香味，怎么吃也吃不够，可我的外甥们一看见面条里黑黑的叶子，就愁眉苦脸。

日子稍好的人家会做糊涂面。下少量面条，炒点萝卜、青菜，如果有点猪油渣放进去那就再好不过了，等面条和菜滚得差不多，味道全部浸到一起的时候，用水搅点面粉或玉米糝和进去，再煮一段时间，让汤糊起来。饭好之后，一定要稍晾一会儿，汤面凝结一点，喝一口，油香、面香和菜香混合而成的特殊香味儿，让人心驰神往。这样的饭，既节省面、菜、油，又能够增加全身热量。这就是吴镇、穰县，或者说河南最普通人家都喜欢吃的糊汤面。它是精心衡量后的饮食，是无数农民设法度过艰苦岁月时所实验出来的基本方法，食物的搭配，营养的多少，季节的寒暖，不同时节田野里生长哪些植物，都被考虑在

内。它与这一方土地的气候、地理、植物相一致。

不过，且慢，话还得再说回来，吴镇的糊辣汤真的是一绝，这可不是耍赖或偏心。吴镇北头是回民聚集地，他们杀的羊肉最好，煮的羊汤最鲜，卖糊辣汤的那几家也都是回民，戴着白色的“回回帽”，不苟言笑，盛汤称馍，随意自然，又不卑不亢，仿佛这活儿与他们的尊严有关。穰县韩家糊辣汤的香是大香，敞开着香味，任人评说，好像一个成熟得要透的姑娘。吴镇的糊辣汤，尤其是街中那家吴姓老字号，那香味是收敛的，你得细细品尝，一小口，一小口，那汤慢慢滑进嘴里，羊汤的膻香、面筋的面香、粉皮的粉香、羊肉的腻香、辣末的辣香，一层层进到你心里，犹如归乡。恰如普鲁斯特在《追忆似水年华》中吃到“小玛德莱娜”饼干时的感觉，“只觉人生一世，荣辱得失都清淡如水，背时遭劫亦无甚大碍”。

要说吴镇，一年最大的盛会是农历“三月十八庙会”。街上的生意人家最盼这一天，早早把各种货贮备足，坐等客来。清晨五点多钟，十里八乡的人就陆续赶过来，即使最吝啬最节省的老农，也会庄严地坐在糊辣汤铺的油黑长凳上，要一碗糊辣汤三两油条，仿佛那是给自己一年辛劳的最大奖赏。不过，我怀念“三月十八庙会”，不是因为在那一天，我能够脚不沾地从街南头被拥到街北头；也不是因为那一字排开的各种小吃，糊辣汤、油条、粉条汤、菜合子、炒凉粉、油旋饼（在不断揉面的过程中，往面团里一遍遍撒上葱末和香油，吃的时候筷子一挑，饼一层层地自动分离，每一口都是焦香）、炕火烧（有肉馅的饼放在火炉里面烤熟，咬上一口，肉香扑鼻而来，那真叫喷喷香）、羊

血汤（几块羊血在清亮的羊汤里，上面飘着碧绿的香菜，八分钱一碗，诱人无比）；也不是那内容丰富的大烩菜，里面烩着各种炸食（豆腐、鱼块、羊肉，这些炸品通常只在春节、喜事待客和庙会的时候才会有），等等等等，而是因为，我在那一天，吃到了让我最回味无穷的面——板面。这是真的“回味无穷”，因为直到今天，我的舌尖上、胃里还保留着那震惊的感觉和复杂的味道。

这得回顾一下我的家庭历史。1986年是我们家最快乐的一年。那一年，似乎真的要发财了。南方小贩在村庄间走来窜去，撺掇着人们种麦冬，说是麦冬要大涨价，一斤可以卖几块钱。父亲在家里算了一笔账，要是种上五亩麦冬，我们家不但可以还了积欠十几年的旧债，还可以把已经漏风泄雨摇摇欲坠的厨房翻修一下。于是，一家人被发财梦鼓舞着，过上了提前预支的幸福生活。当时我读初中一年级，“三月十八庙会”的早晨，要上学的时候，父亲突然叫住我，给我一块钱，说，中午别回来了，太挤，在街上吃碗板面算了。在一种迷惑之中，我接过了钱，父亲那悲苦已久的脸上夸张的快乐，让我很不适应。而板面，在这之前我并没有吃过，那是根本都不会想的奢侈。

迫不及待地等到放学，随着拥挤的人群，走过一家家板面馆，看那师傅在门前案板上甩着面。面团上下翻飞，伴随着清脆的“啪啪”声，一会儿，就从一个厚厚的面团变成一条条长长宽宽的面条。后面稍进店面的地方并排摆过去的几口锅，大锅面汤，中锅羊肉臊子，小锅辣子油，都翻滚着，蒸腾着，充实着这街道喧闹的味道。选了一家偏僻人少的板面馆，我用蚊子一般羞涩的声音给师傅说“一碗板面”，

师傅却回头高声喊道，“来了，一碗板面”，张扬热烈，让人莫名喜悦。

青菜和豆芽是板面必须要有的两样，事先煮好，放在碗底，然后，甩面，煮面，用长长的筷子捞起，放进碗里，舀上一勺清汤，浇上羊肉臊子（那臊子是用瘦肉、五香、花椒、肉桂等等多得数不清的作料炒出来的），最后，浇上一勺汪汪的辣子油，辣香扑鼻而出，一切畅通。那个少年的我，吃上第一口面、喝上第一口汤的瞬间，就被那复杂多义的和高调的香辣味包围了。那种香，是惊心动魄的香。我只想偷偷地告诉你，我又要了一碗，那时，板面四角钱一小碗。

说起板面，它和烩面并不一样。烩面是一种醇香。郑州有合记烩面、萧记烩面、汇丰园烩面等各种烩面，各有偏好和秘方。区别主要在汤，合记烩面的汤浓面匀，萧记的面厚料多，汇丰园的面薄、汤里放当归枸杞等。面是醒过的面，一根根面在香油和盐里浸过几个小时，富有弹性，可以甩得很长，在汤里煮透后，筋道香浓。我们吴镇也有烩面，汤里面放有芝麻酱，有特殊的香味，也非常好吃。

板面则是辣香。煮面用的是清汤，羊肉臊子和在炉子上一直翻滚着的辣子油是关键，羊油、辣椒末、佐料的比例要适当。如果一勺辣子油泼到面上，没有散发出高高的辣香，如果吃的时候，没有多重细腻滋味，没有羊油沾到嘴唇上鲜香滑溜的感觉，那么，这碗面就是失败的。

可惜，欢乐时光不常在。很快，父亲的发财梦破灭了，那年种麦冬的人太多了，家家把麦冬收完炕好，等着小贩来收的时候，小贩却不再来了。父亲重又恢复了悲苦的神情，一家人看着满炕的麦冬一筹莫展。那以后的好几年，我才再次吃到板面。

说真的，如果你要去吴镇，一定要吃吴镇的板面，体会体会那惊心动魄的味道。也许，你能吃出怀乡的感觉。

当我们在谈吃的时候，其实在谈一种情感、一种生命体验和一种时间的流逝方式。关于吃的体会，就我而言，其实非常单调，不是那种富贵家庭，没有精心的制作，也没有机会经常去各色馆子品尝，所以，说不出更为高档复杂的饭菜，但仅有的记忆，也已经涵盖了生命和家的全部意义。

童年的时候，感冒并不是一件特别让人不愉快的事情，特别是重感冒。因为如果病重到得躺到床上的地步，那我的三姐就必须得给我做一碗辣面叶儿了。那可是大家都期待的小灶，尤其是小妹。在锅里放上三碗量的水，切上细细的葱丝和姜丝，再搁上两个红红的尖椒，最辣的那种，开始烧火煮，至葱姜煮化，辣椒煮软，再放进手擀的极薄极薄的宽面叶，薄到透亮，如果有鸡蛋，再打上一个碎鸡蛋花，滴上两滴香油，一碗病号面就成了。躺在床上，三姐把热腾腾、辣乎乎的饭端过来，格外温柔，自己也格外可怜软弱的样子慢慢地吃着，辣汤、薄面，喝到心里，辣到、烫到、香到眼泪都出来了，心里却乐开了花。出一头大汗，捂上被子，舒舒服服地睡一觉，真的就好了。有一次，在我感冒之后不久，妹妹也感冒发烧，躺到床上，遥遥地喊着也让三姐给她做碗辣面叶儿，结果吃一口就吐了，她烧得太高，什么东西都吃不下了。今天，这些小的事情已经成为一家人非常宝贵的回忆。春节回家，坐在一起，聊起往事，想起小妹那天真无赖的样子，想起三姐那忙碌的身影，想起父亲那很快就化为泡影的乐观，都忍不