



读书是最美的姿态 *Reading is most graceful*

信仰 生命 智慧 感恩 文明 敬畏 精神 品味 探索 青春 人物

天下阅读

【第六辑】

总策划：毛文凤（教育学博士后）

《天下阅读》丛书编委会 编著

“瘾”为何物？“瘾”是一种走火入魔的状态，由灵魂而肉体，以至灵肉无间。会过瘾的人对唯物、唯心之辩的态度是付之一笑。过瘾的那一会儿，你就是个小神仙，无所不能，无我无他，无虚无实。

——《写作之瘾》

品味



吉林出版集团有限责任公司

以“短文”为核心，经典中求精髓，
以一流的文字、开阔的视野、动人的故事、时尚的视觉为广大读者，
特别是青少年读者提供良好的美文阅读体验，打造一个属于您自己的在线文化家园。



【第六辑】



凤山原创
因阅读而感动

ISBN 978-7-5534-5974-5



9 787553 459745 >

定价：20.00元

天下 阅读

【第六辑】

品味

《天下阅读》丛书编委会

总策划：毛文凤（教育学博士后）

总主编：钱晓征

编委：汪文娟 宋慎之 俞 娇
江 燕 韦 颂 夏 秋

图书在版编目 (C I P) 数据

品味 / 《天下阅读》丛书编委会编著. — 长春 :
吉林出版集团有限责任公司, 2014. 11
(天下阅读. 第六辑)
ISBN 978-7-5534-5974-5

I. ①品… II. ①天… III. ①散文集—世界 IV.
①I16

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第256513号

天下阅读 · 第六辑 品味

主 编 《天下阅读》丛书编委会
责任编辑 刘 霁
封面设计 朱远如
开 本 787mm×1092mm 1/16
字 数 184千字
印 张 11.5
版 次 2014年11月第1版
印 次 2014年11月第1次印刷

出 版 吉林出版集团有限责任公司
地 址 长春市人民大街4646号 邮编: 130021
经 销 全国新华书店
电 话 总编办: 0431-85600386
市场部: 025-66989810
网 址 www.reading.any123.com
印 刷 南京玄武湖印刷实业有限公司

ISBN 978-7-5534-5974-5 定价: 20.00元

版权所有 侵权必究

举报电话: 025-83203215

阅读与生命

文心/文

博尔赫斯问：什么是天堂？

博尔赫斯答道：天堂是一座图书馆。

百科全书、地图册、东方与西方、世纪、朝代、符号、宇宙与宇宙起源的学说，在博尔赫斯那虚浮着冥色的黑暗里，闪现着天堂的光耀与模样。

如伊甸所描述的那样：当我们在读书时，我们不会知道孤独和死亡为何物；我们站在旁观者的立场上对自己的孤独和死亡隔岸观火，灵魂深处豁然开朗，清明高远。

哪怕是生活在最糟糕的环境里，只要有了书，阅读也会让我们触摸到整个喧哗的世界和宏大的宇宙，在这个完全属于自己心灵的世界里，书籍建造了一个独立于外界的世界，这个世界里栖居着令人神往的，古今中外丰富而伟大的灵魂。

与他们对话，我们看到了书页里那无休无止的时间流淌，与他们对话，灵魂开始被唤醒，存在与意义让我们拥有了信仰。

我相信读书是一种仪式，仪式的力量有时甚至超过仪式的内容。读书教会我们的，首先是静，是如何长时间坐着不动，与时间迎面较劲。“孤舟蓑笠翁，独钓寒江雪”，守住心灵之静，炼铸书卷之气，淡然离言说，悟悦心自足。这静就是一种仪式，通过这个仪式我们沉浸其中，忘记了空间与时间，忘记了凡尘与苦痛。通过这个仪式，我们到达另一重境界，思想回归自身，当下即成永恒，经由这个仪式，我们的心灵得到一种高尚的、精神上的锤炼与喜悦。

在任何时候，任何地方，只要不将书丢掉，一切就都不会丢掉，包括我们内心的安然与沉静。只要翻开书卷，经由这个

仪式，我们都会回到自己的精神家园。

需知这个世界上唯一追求精神并从精神上获得愉悦的动物就是人。获得这种精神的愉悦需要修练，阅读无疑是其中最重要的方式。阅读让我们变得敏锐，有了发现从前的力量，更有了辽阔无际的前方。它让我们的心灵宛如秋天雨中的池塘，逐渐丰盈，也让我们的灵魂慢慢丰富起来。

真正好的阅读，必须被打开，必须让人往深处探寻，理解它的真意，书间如梦，一樽还酹江月，只有读进去了，成为自己的思想，或者与我们的思想水乳交融，达到千江有水千江月，万里无云万里天的境地，才算是真正的有生命的阅读。

有一天，当我们在阅读中，修养了属于自己的，纯粹且坚定的灵魂；拥有了不需要任何外力来支撑的，生命本身最坚实的力量，那么从此以后，再也不会任何一种其他的，外在的力量能使我们违心屈从。阅读最终也就让我们获得了一种最崇高的自由，一种最纯粹的快乐，成为生命里，随时间而流淌，无休无止的幸福。

雨滴的闹钟

鲍尔吉·原野/文

雨滴耐心地穿过深秋。

雨滴从红瓦的阶梯慢慢滴下来，落在美人蕉的叶子上，流入开累了的花心里，汇成一眼泉。

雨滴跳在石板上，分身无数，为寂静留下一声“啪”。

雨滴比时钟更有耐心，尽管没发条，走步的声音比钟表的针更温柔，在屋檐下、窗台上，在被雨水冲击出水洞的青砖上留下水音的脚步声。时间在雨滴里没有表针，只有滴答。清脆的声音之间，时间被雨滴融化了一小节。被融化的时间永远不能复原，就像雨滴不能转过身回到天空。

秋天盛满繁华之后的空旷，秋天被收走的不光是庄稼和草，山瘦了，大地减肥，空中的大雁日渐稀少。

说秋天丰收，这仅仅是人的丰收，大地空旷了，像送行人散尽的车站月台。

让秋天显出空旷，还由于天际辽远，飞鸟就算成万只飞过也不会拥挤。云彩在秋天明显减少，比庄稼少得还快，仿佛说：云和草木稼穡配套而来，一朵云看守一处山坡。庄稼进场，青草转黄，云也歇息去了。你看秋空飘着些小片的云，像鱼的肋条，它们是云国的儿童。

浓云的队伍开到海的天边对峙波涛，波涛如山危立，是一座座青玉的悬崖，顷刻倒塌，复现峥嵘。

雨滴是天空最小的信使，它的信是昼夜不息的滴水之音。在人听到雨滴的单调时，其实每一声都不一样。雨滴的重量不一样，风的吹拂不一样，落地声音也不同。雨滴落在鸡冠花上，像落在金丝绒上，哑默无声。雨滴落在电线上，串成白项链，排队跳下地面。

秋雨清洗忙了一年的大地。大地奉献了自己的所有之后，没给自己留一棵庄稼。春雨是禾苗喝的水，夏雨是果实喝的水，

秋雨是大地喝的水。土壤喝得很慢，所以秋雨缠绵。人困惑秋天为何下雨，这是狭隘的想法。天不光照料人，还要照料大地与河流。古人造字，最早把天写成“一”，它是广大、无法形容的一片天际，而后造出两腿迈进的“人”字。把天的意思放在“人”字肩上曰“大”，而“大”之上的无限之“一”，变成现在的“天”字。“天”在“人”与“大”之上，要管好多事。

天没仓库，不存什物或私房钱。天之所有无非是风雨雷电，是云彩，是每天都路过的客人——飞鸟。天无偏私，要风给风，要雨给雨。风转了一圈又回到空中，雨入大地江河，蒸发为云，步回天庭。这就像老百姓说的，钱啊，越花越有，像慈悲人把自己的好东西送给别人，别人回报他更好的东西。

深秋的雨，不再有青草和花的味道，也没有玉米胡子和青蛙噪鸣的气息。秋雨明净，尽管有一点冷。雨落进河流，河床丰满了一些。河流漂过枫叶的火焰，漂过大雁的身影。天空的大雁，脖子比人们看到的还要长，攥着脚蹼，翅膀拍打云彩，往南方飞去。河流在秋天忘记了波浪。

雨滴是透明的甲虫，从天空与屋檐爬向白露的、立秋的、寒露的大地。它们钻进大地的怀抱，一起过冬。

【摘自《读者·原创版》2012年第10期】

总 序

卷首语

老去的舌尖

- 002 老去的舌尖·蓝 染
- 006 饮者·贾平凹
- 008 鱼 生·施立松
- 009 东北人的“吃”·俞 胜
- 012 别把自己当根葱·王小丫
- 013 食蒜客·南在南方
- 015 踩在厨师肩膀上的美食家·李开周
- 018 故乡的阴米·汪 亭
- 020 霜雪里,白菜白·刘文波

爱上一棵树

- 023 爱上一棵树·班 超
- 025 早 春·项丽敏
- 027 花魂离枝·林清玄
- 030 沈从文的虎耳草·林万春
- 032 好雨时节·丁 威
- 035 荒野漫步·李 娟
- 038 我居湘水西·王跃文
- 039 燃烧的月亮·迟子建

心是孤独的猎手

- 043 心是孤独的猎手·忧伤的局老板
- 045 小确幸·张 宽
- 046 幸好摩西婆婆没去养鸡·张 宽
- 048 写作之瘾·严歌苓
- 050 从古诗里学取意境的创造·紫木槿
- 052 风雅的时光·王吴军
- 054 树枝的疏忽·顾 城
- 055 睡在古风里的那些草·张 敏
- 057 读画记·胡忠伟
- 060 闲逸之美·李 娟
- 062 夏洛特女郎·涧谷幽客
- 064 小娘子,叶底花·潘向黎

那些静默的时刻

- 067 那些静默的时刻·包利民
- 069 你什么时候最美·杨 澜
- 070 一个人的春天·艾小羊
- 072 花的归宿·安 宁
- 074 我的妈妈·陶晶莹
- 077 九岁的病榻·苏 童
- 079 抢救病历·孙道荣
- 081 信赖的容器里都有什么·袁 倩
- 083 感情的信用额度·陈 彤

- 085 你的善良是一把尖锐的刀·安 宁
- 087 人心需要一点脆弱·肖复兴
- 089 从前,我也生活在阿卡狄亚·李 辉
- 091 孤 独·【意】卡尔维诺
- 093 听听青花瓷的声音·佚 名
- 095 一块豆饼的给予方式·张丽均

人生四然

- 098 人生四然·夏 辉
- 100 人到无求品自高·金 庸
- 101 人生是选择的总和·俞敏洪
- 103 独处亦清欢·梁阁亭
- 104 让自己有一颗当下之心·于 丹
- 106 快乐藏在自己的内心·池 莉
- 108 最好的收藏是欣赏·崔修建
- 109 说兴趣·梁 衡
- 111 给压力找对一个出口·李红都
- 113 你就一直抱怨吧·六 六
- 115 先给别人找理由·韦良秀
- 116 坚 强·伊能静
- 119 18岁,父亲将我“扫地出门”·郑亚旗
- 122 不过如此·濮存昕
- 123 少年骑马 中年骑驴·王太生
- 125 万水千山走遍·崔修建

- 129、 内心丰盈才幸福·马 德

那些生活已然消逝

- 132 那些生活已然消逝·李 晓
134 家在途中·白岩松
135 老屋下的琉璃时光·谢博宇
138 煮月亮·赵 瑜
140 吃桑葚·杨志科
141 湖边的密码·韩松落
144 闻不到的味道·林东林
146 慢吞吞的柠檬·史 倩
148 圣 坛·曹文轩

莲座上的佛

- 154 莲座上的佛·席慕容
157 大理,收纳散落的灵魂·王 晴
160 天津:老美人仍在练习梳妆·草 威
163 水流云在·安 宁
165 蓝印花布是江南的乡愁·张 梅
167 苏州码子,或者摸码子·南在南方
170 经 行·西岭雪



老去的舌尖

一碟美食，一段故事，一种回味。

舌尖和心头永远是相互联系着的，吃得再精致，人心粗糙浅薄了，便丧失了最初的敏锐和虔诚。只有心头的灵光未泯，才能品尝出食物中隐现的人性与温暖。

老去的舌尖

◎蓝 染

在野夫的《看不见的江湖》中，他写了一个旧时狱友黎爷。黎爷是一级厨师，乃一代川菜大师黄敬临的再传弟子。有一次，野夫和他比做拍黄瓜，两盘菜不分名姓，大家盲吃，结果都说其中一盘好吃，翻开盘底一看，果然写的是黎爷的名号。黎爷做拍黄瓜有诀窍：诀窍就在一拍之中，野夫用的是铁刀拍的，黄瓜上有铁腥味，黎爷是用木片拍的，黄瓜的清爽皆还留着。

这让我想起做蛇肉来，蛇肉虽然细嫩鲜美，但也是怕铁，不能用铁刀和钢刀切，而是要用竹片切，一旦沾了铁腥味，就再也没有那种细腻、香滑和美味了，舌尖空无用武之地。

黎爷还有一个烧制卤肉的法门，烧卤肉大都知道放五香八角等，但真正的窍门，是在锅盖上，不盖锅盖的肯定比盖了的差，铁锅盖、塑料锅盖肯定比木锅盖差，杂木的锅盖肯定比水杉木的差，水杉木的新锅盖肯定远不如用了半辈子的老锅盖，因为几十年老汤的那种熏香，全在这木头里藏着，当热气蒸腾时，被锅盖压着倒逼回去，那香料的香才能深入肉缝，这叫煨。

我以前每次回到家里，最爱吃的就是地锅烧出来的饭菜。烧的柴是自己砍的，用的水是地下汲出来的，盖的锅盖是用高粱的秸秆纳的，就像纳鞋底一样，分两层，交错着叠在一起，这样的锅盖最吸味道，在高温下也最释放味道。有了这样的柴火、水土和锅盖，你无论是蒸馒头、炒鸡蛋还是炖肉，都能蒸煮烘焙出饭菜的好滋味，吃到嘴里，舌尖知道冷暖。

说到炒鸡蛋，更是让我遥想当年。以前的炒鸡蛋，是鸡蛋好、锅也好、柴也好、油也好，炒出来的鸡蛋是金黄色的，盈盈的，

颤颤的,吃到嘴里是一种饱满的香,咬下去有点筋,但是现在我们吃的炒鸡蛋,都是饲料鸡蛋,用的是不粘锅、煤气和调和油,炒出来的鸡蛋碎而塌、柴而松。

我始终坚信,用木材烧出来的菜,肯定要比用煤烧出来的好,用煤烧出来的肯定要比用气烧出来的好,用气烧出来的肯定要比用电烧出来的好,燃料的味道通于舌尖的感受。

在台湾的大山里,我吃到过一种烧制的阿东翁仔鸡,皮够焦脆,又不干柴,有一股淡淡的焦香,鸡皮上撒的有香料,鸡肚子里也有香料,另附送一碗用来沾鸡肉或者拌饭的鸡油。这鸡的好吃,光有香料和好烧制方法还不够,窍门在于,这些在地锅里经过几道工序烤熟的鸡,用的是一种叫龙眼木的木材生的火,猛火时要猛,文火时要文,而且要把木材的香,通过火的熏烤一点点传到鸡肉里去,这样烤出来的鸡肉,才能皮脆肉多汁,且另有异香。

我其实不大喜欢厨师做的菜,并不是说厨师做得不好吃,相反,厨师做出来的色香味俱全,但却太有“手艺”了,精工细雕,猛火文火,花样绵密而繁复,然而不真了,缺少了生活本身的随意和散淡。跟厨师菜相比,我更爱吃的,其实是外婆和奶奶做的菜,她们因为不是厨师,不会觉得是在“做”给别人吃,所以不会去讲究精细的东西,而是会用心、用情、用粗笨的手艺,做出虽然家常却入味入心的饭菜,那样的菜印着她们手掌的粗糙和温情。

我奶奶到80多岁还在做饭做菜,我小时候家里没人做饭,或者做饭没有菜,我就一转身闪到奶奶的小屋里,她一个人吃饭,做的菜不多,唯冒尖一只小黑瓷碗,我眼瞅着开锅,也不说吃饭没吃,待到她发话问我吃饭没——我知道,她一般都会问,我就说还没吃,其实我手里攥着半只馒头,她就另取一只小碗,把菜分我一半去,我就暗喜不已地蹲在她膝下,一根一根地挑着那菜吃,吃得很慢很慢,吃快了怕她再分我,吃慢了怕她碗里的显少了。

她做的都不是什么美食,也没有肉,有时候是西红柿和鸡蛋一起蒸,有时候是她去田里剝的野菜加点油盐,有时候是过年的

肉食她重新炖一炖,不过都有一种至味。因为她烧的柴火都是在树林里捡的,有松枝,有树根,有枯叶,有麦秸,有朽木,那火苗里冒出来的是自然精气;她用的锅碗瓢盆,也都是几十年如一日,浸润了半辈子的酸甜苦辣,所以出味。

这些老去的味道,老去的手艺,老去的锅盖和木材,老去的奶奶和外婆,慢慢消散在山野之中,炊烟带着她们的精魂越飘越高,越飘越淡,终于“此曲只应天上有,人间哪得几回闻”,我们的舌尖,也只能借着回忆和怀念,过一把空瘾、唏嘘感慨一下而已。事实上,长年累月的现代饮食吃下来,我们的舌头已经迟钝而麻木了,日常吃什么样的饭菜,就决定了舌头是什么样的口味和品味,所以我们舌尖的退化和老去,在今天也是一种必然。

舌尖退化的一个表现,就是我们吃什么都觉得淡,都觉得没有味道,所以会去嗜辣、嗜香、嗜咸、嗜味,地无分南北,人无论东西,重口味已经成了我们舌尖上的普遍口味。殊不知,湖南的辣、四川的辣已经北伐南下、东征西突,麻辣火锅、香锅成了时下的最流行。

而且,随着生活的节奏、工作的节奏,我们的舌尖也建立起了一种节奏,追求味道的刺激,追求快和饱,跟着一桌人吃饭,基本上都是在舌头赛跑,没见到谁还能细细品味。

生物学上有一个现象,叫“用进废退”,是说一个人要是不常活动五官四肢,或其他部位,这个部位的功能就会渐渐减弱。在我们,舌头不是不用,而是没有细致地用,你可以检讨一下自己,是不是吃东西咀嚼的次数越来越少了?是不是吃到嘴里还会深入品尝食物?恐怕你会大吃一惊,从何时开始,我们自己已经成了吃人参果的猪八戒,没尝到其味而就吃完了。

我朋友家做饭,有一个习惯,他家有个5岁的小孩,每次炒完菜朋友都会让小孩子先尝一尝,他说淡了就再加盐,他说咸了就再加水,辣不辣、酸不酸、甜不甜也是这样。

因为朋友觉得,他和他老婆的舌头已经被污染过了,被破坏掉了,感觉不出来正常的咸淡和酸甜,所以要借用小孩子的舌头品尝一下,用小孩的舌头的敏感、细腻和质地,去恢复和平衡自

己的味蕾系统。朋友很聪明,知道味觉上老要随小,才能回炉一个原始的舌尖。

比起成人的舌头,婴儿和小孩子的舌头,功能的确更强大,也更全面,能精确地感受淡和重、多与少。还不单单是舌头,其他器官亦然,比如小孩子会有灵觉,就是俗话说的天眼,他能看到我们看不到的世界,能看到另外一个时空;再比如小孩子穿脱衣服,你看似他是不讲冷暖,随时随地脱衣服,其实他是出汗了,他的皮肤直接刺激着他的反应,而不会像大人一样,考虑一下天气、地点和礼节,再决定脱还是不脱,小孩子没有这样的感觉牵绊。

今天很多人喜欢吃西餐,我觉得未必是出于舌尖的好吃与否,而是出于一种自卑,以为西餐是高级的、时尚的,是西方的、文明的,然而我们的舌尖感受和味觉系统,其实不是那样的,因为从小到大的吃,注定了我们的舌头扎根于农业和田园,在祖祖辈辈的进化上也是如此,而不像西方人,千百年来就是那样的习惯,饮毛茹血,生猛海鲜,有他们自己的舌尖逻辑。

所以很多吃西餐的人,其实蛮可怜,因为他们在咀嚼上、食物上习惯了西方饮食,然而他们的舌尖感受却没能建立起来,他们的舌头进不去西方的城,也不再能回到东方的国。

不过我最担心的,还不是舌尖的变异和退化,而是舌头背后心头的退化。李安的电影《饮食男女》中,圆山大饭店的大厨师老朱,每天给三个女儿做尽好吃的,然而三个女儿却都不懂他的心思和举止,人家邀他再出山,老朱说:“人心粗了,吃得再精细有什么意思?”确然,吃是为了活着,但活着却不是为了吃,舌尖能恢复到原来的地步,人心人性能吗?

这就是舌头和心头的通感,即使吃得再精致,听得再高雅,住得再舒适,五官再发达,然而人心却粗糙浅薄了,丧失了最初的敏锐和虔诚,又有什么用呢?同时话说回来,人心粗糙了、迟钝了,吃又能吃出什么滋味呢?舌尖又怎么能回到那个娇嫩的、朴素的舌尖呢?

【摘自《当代青年·我赢》2013年第5期】