

三味小集

【饮啄录】

何健平 著



杭州出版社



三味小集

【饮啄录】

■ 何健平 著

■ 杭州出版社

图书在版编目(CIP)数据

三味小集 / 何健平著. -- 杭州 : 杭州出版社,

2013.8

ISBN 978-7-80758-812-2

I. ①三… II. ①何… III. ①散文集—中国—当代

IV. ①I267

中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第144543号

序

柯平

昔清人吴修龄与人论文，有云：“意喻之米，文则炊而为饭，诗则酿而为酒。饭不变米形，酒则变尽，啖饭则饱，饮酒则醉。”大意诗可以靠灵感，靠想象力和变形，散文不变米形，要满足读者的精神胃口，不仅吃饱，还要吃好，基本就得靠平时读书积累。古人称腹有诗书气自华，古人又称吾善养吾浩然之气，说的应该都是这个意思。任何时代搞创作，一个是阅读量，一个是生活阅历，看来都是少不了的。书看得多了，加上阅世渐深，笔下自然就会了得。这道理有点像厨房里的煤气罐，你要烧菜做饭，先得罐子有气才行，罐子的体积越大，里面的气装得越满，你的创作后劲也就越足。

如此说来，写文章不容易，这是肯定的了。因为它既需才情，这主要指技术方面，想象、语言、叙述方式、语感等。还要有学识——眼界与知识面，即前人所谓读万卷书行万里路是也。具备了这两项，一般的写作也就能够对付，但也只是对付而已。要真正做到打动人心，还必须要

有识见，或按西人说法叫思想性。这后一项或许更难，因作品写了很少有人放进抽屉了事，总是盼望能有读者，能遇知音。但反过来说，如果你不掏出点让人感兴趣的玩意来，人家干吗要读你的东西呢？艺术魅力固然重要，内在的思想同样也不可少。前者可谓是作品之生命，后者可谓是作品之灵魂，少了其中一个，就谈不上完美。

对此，所谓久病成医，我个人也有体会，一篇好文章，如同秋水伊人，宛在水中央，是可遇不可求的那种。说得夸张一点，其概率基本跟中彩一样，不是想写就能写出来的。因为它具有多项指标，文体、质地、气息、词章、学问，当然还有技术和思想，而一般人能完成其中的一半就不错了。那情形又像山区人家，日之夕矣，羊牛下来，要在同一时间内，把七八只羊全都赶进栏去，让它们做到服从命令听指挥，估计只有经验丰富的老牧民才能做到。这件事或许得让人耗上一辈子，而且还不一定成功。但既然我们爱好文学，爱好写作，如同落水者已不可救药地深溺其中，想来也没什么好抱怨的。

至于怎样才能让自己的文字时有长进，即便达不到杜甫说的下笔如有神，至少也要达到黄遵宪说的我手写我口，这方面，除了多读多写，知人阅世，并自觉养成善于思考的习惯，好像没其他途径可循。《东坡志林》载孙莘老当年初识欧阳修，也曾提出过这一问题，后者很明确地告诉他：“无他术，唯勤读书而多为之，自工。世人患作文字少，又懒读书，每一篇出，即求过人，如此少有至者。疵病不必待人指摘，多作自能见之。”故事后面还附有作者一句评语：“此公以其尝试者告人，故尤有味。”意思是说此为欧公个人写作心得，能对一个初次见面的后辈如此坦承相告，所以特别有味道，有价值。

健平先生是职业军人，老家富阳，长期驻防湖州，目前在杭州工作。他对文学的热爱发自内心，19岁当兵，文龄比军龄长，又读书知礼，好学不倦。风格上走的是知堂、语堂一类路子，喜掌故，重考据，讲章法，多趣味，故笔下文字波澜起伏，峰回路转，煞是好看。一册在手，书卷气扑面而来，手袖皆香。曾经一度他在我家乡报纸开专栏，而我是他的忠实读者，由此事促成的彼此间的结缘，屈指一算已有十年。总的感觉这些年来他写得越来越好，如同乡镇茶馆品茗闲聊，或晋人着一大裤衩子，扞蚤而谈的那种笔法，看似信马由缰，随意而侃，却又往往能托物言志，以小见大。他的写作方向，或正可引来作为对上述欧公名言的佐证。相信以这样的方式坚持下去，再过十年，其成就一定会让我们更为惊讶。

目 录

序	柯平 / 1
舌尖上的乡愁	1
童年美食	3
俗人喝茶记	7
六月霜	11
凤仙花	14
春初早韭	17
香椿	20
芫荽	23
红嘴绿鹦哥	26
亲爱的苦瓜	30
水岸之芹	34
闲话竹笋	38
马齿苋	43
春在溪头荠菜花	47
蕺菜	50

茄子	53
辣椒	57
萝卜	60
笋、东坡及其他	63
马兰气香可作蔬	67
蚕老枇杷黄	70
诗意莲藕	74
也说故乡的野菜	78
螃蟹古今谈	82
胡瓜与黄瓜	87
豆腐帖	91
丝瓜	96
枸杞	99
秋末晚菘	102
白果	106
百合	110
有关南瓜的片断	114
后记	117

舌尖上的乡愁

乡愁给人的记忆有许多种，写在文字里也有许多种。舌尖上泛起的乡愁也许是比较普遍、比较浓重的一种。叶圣陶先生1923年寓居上海时，一次“同朋友喝酒，嚼着薄片的雪藕，忽然怀念起故乡来了”。

（《藕与莼菜》）他偶然被藕与莼菜所牵系，便起了故乡之思。鲁迅先生在《朝花夕拾》的《小引》中说：“我有一时，曾经屡次忆起儿时在故乡所吃的蔬果：菱角，罗汉豆，茭白，香瓜。凡这些，都是极其鲜美可口的；都曾是使我思乡的蛊惑。后来，我在久别之后尝到了，也不过如此；惟独在记忆上，还有旧来的意味留存。他们也许要哄骗我一生，使我时时反顾。”鲁迅先生当年说自己谈的即使是“风月”，但骨子里所贯注的依然是“风云”。梁实秋先生写了不少谈吃的文章，表面上看，他是在谈“吃”，但实际上，他抒发的是另一种怀抱和感喟。品读这些文章，不难看出，蕴含其间和闪烁而出的是萦绕在他心头的一种欲罢不能、欲归无路的故国之思、故乡之情。像《读〈中国吃〉》、《北平的零食小贩》、《烧饼油条》、《酪》等篇章，皆属此类。尤其《疲马恋旧秣，羁禽思故栖》一文，通篇谈其孩提时代家庭中的“吃”，结尾落到“想起这栋旧家宅，顺便想起若干儿时事。如今隔了半个多世

纪，房子一定是面目全非了，其实人也不复是当年的模样，纵使我能回去探视旧居，恐怕我将认不得房子，而房子恐怕也认不得我了”。旷达之语，深蕴沉郁之思，令人倍感唏嘘。

人们所写的许多谈吃文章，我以为，除了是对饮食文化的思考追溯和探索传承之外，更多的包含其中的意味，则是一种对于人间烟火的向往，一种对于生活的热爱和浸入，一种对于家园的依恋，一种对于民族文化的坚守，他们抒发的是自己内心深处泛起的对故国故乡和民族文化的若浓若淡、若近若远、若即若离的乡愁。

2005年8月29日夜于湖州

童年美食

鲁迅先生在《朝花夕拾·小引》中说：“我有一时，曾经屡次忆起儿时故乡所吃的蔬果：菱角，罗汉豆，茭白，香瓜。凡这些，都是极其鲜美可口的；都曾是使我思乡的蛊惑。后来，我在久别之后尝到了，也不过如此；惟独在记忆上，还有旧来的意味留存。他们也许要哄骗我一生，使我时时反顾。”在我的关于食物的记忆里，也有许多令我常常怀恋的美食。然而，印象最深的，还是童年在故乡吃到的一些东西。镬焦、菁棵、蛋丝面，就是“使我时时反顾”的诸多童年美食中的几种。

镬焦，就是锅巴。外地人叫的锅巴，就是我老家的镬焦——是我参军以后才知道的。铁镬子（铁锅）内的米饭置掉以后，剩下的是一整张镬焦。舀一茶匙菜油绕镬边滴入，或挖一块凝脂猪油，揩在镬焦上，盖好镬盖，再往镬孔（灶膛）里烧一蓬柴脱叶，闷一小会，掀开镬盖，即可轻松铲起整张的镬子形的金黄色镬焦！油脆、喷香，鲜美可口，令人回味无穷！不过，平常吃镬焦是直接铲起来就吃的，舍不得加油烘烤的。因为儿时的农村还是计划经济下的集体所有制，家里吃的菜油是凭生产队里发的油票买的，数量十分有限，最少的时候，



镬焦，就是锅巴。

一份五口人家，每月供给的食油大约是两斤。杀过年猪后熬制的凝脂猪油，一般也不舍得用来揩镬焦。所以，平时很难得吃上揩油的镬焦，至多是挖一勺豆瓣酱或辣椒酱，揩在镬焦上面；除非是父母亲高兴或食油充裕时，才有例外。最好吃的镬焦，莫过于用糯米、嫩蚕豆、火腿肉烧饭后形成的镬焦了——那味道真是妙不可言！没有吃过的人是根本不解其味的。不过，这样的镬焦，儿时每年也只能吃到次把。如今，蹲在老家的父母亲，虽然也基本用煤气烧饭了，但去年新造了别墅式房子后，他们还是特地请砖匠在厨房里打了柴灶，安置了一只直径两尺四寸的铁镬子，以满足儿孙辈逢年过节回家，烧大锅饭吃镬焦的需要。

菁饌，也叫清明饌，有的地方叫菁团。这是清明时节能吃到的

美食。其主要原料是：“菁”（即一年生草本植物艾草的嫩茎叶）、晚粳米粉和馅子（有咸的菜馅，甜的芝麻馅、豆沙馅等多种）。将从绿野里剪来的菁，择好，洗净，用开水焯过，去掉苦味，沥干。拌入米粉（未焯的鲜菁和米粉的重量，通常大约按1：1.5的比例搭配。否则，米粉多了，菁课的韧性不好，吃起来没有劲道，菁太多了，菁课的味道也不好，好像纯粹是在吃草），置石臼中，用木榔头砸碎、捣烂，使菁和米粉完全融为一体——这一过程，称为“站（砸）菁”——然后，将菁团放在案板上，揉至一定的韧度（揉好的菁团，软瘫在案，犹如一堆柔滑的晶莹剔透的天然碧玉），即可包馅做课了。菜馅的菁课一般有两种形状，一是常见的包子形状，叫圆课，二是像木梳形状，叫木梳课。木梳课的弧背上，还捏有漂亮的S形花纹。菜馅，主要由腌芥菜、笋丝、白豆腐、腊肉、大蒜梗等配制而成。菜馅菁课的做法，是先摘取一个菁团，用擀面杖擀成待包的菁果皮，然后加入馅子，包成大肚能容的形状。芝麻馅、豆沙馅等甜菁课，一般用印板印，故叫印板课。其做法为：先摘取菁团，将其捏成小碗状，舀入馅子，捏拢揉圆，然后将其放进抹过菜油的印板模子中——抹油是为了防粘沾。多数印板一次可以印三个课，也即其上刻有三个印模。印模一般为扁圆模，周边刻有圆棱，底部刻有如意、寿桃、鱼等精美图案。用这种模子印出来的课，除上面图案和周边棱纹外，外形颇似月饼。也有印模为鱼形或寿桃形的，印出来的课也自然是鱼形或寿桃形的，但不知何故，清明节好像没有哪家印这种形状的菁课。将菁团按紧，使其挤满印模的凹陷处，抹平表面，再翻转印板，轻轻一敲，使其脱出——印有精美图案的状似月饼的印板课，就呈现在你的眼前了。做好的菁课，放在蒸笼中蒸熟后，色如青玉，清香扑鼻，鲜美可口，真可谓色香味俱佳的美食。因为有美味的菁课可吃，所以，清明节也是我们儿时所热切盼望的节日之一。乡谚有云：“吃了清明课，聪明不糊涂。”当然，没有什么显现的实例可以佐证这话的正确性，好像也没有什么科学依据。我想，也许是从“清明”两字望文生义的吧，它

寄寓的无非是人们的美好愿望罢了。至今，吾乡还流传着清明节前一天下午家家户户做菁饊的习俗。

蛋丝面。舀两茶匙金亮的菜油浇入烧烫的铁镬子，倒进事先打散、加盐调好的两只鸡蛋，用镬铲将其摊开、铺匀，两面煎熟至色泽黄灿时起锅，切成丝状（一般切成与其搭配的面条般粗细），置碟中待用。将阳春面煮熟，加盐，置大碗中，拌入适量的凝脂猪油和酱油，撒上一撮碧绿的葱花，再将切好的金黄蛋丝覆于其上——这是清贫岁月里我家待客的食物，也是令我们梦想和馋涎欲滴的美食。除了过生日，平时很难吃到。一次，母亲烧蛋丝面给一位“公社里”来的客人作点心，小我三岁还不太懂事的弟弟站在灶台边上，谗巴巴的，也想要吃，母亲轻悄地对他说：“不要响，等机看，客人会嫌出来的。”（那个年代，大家都清贫，一般情况下，人家烧点心时，只满足客人，不考虑自家小孩，因此吾乡流行这样的习俗：无论吃什么点心，客人在吃之前，总会客气一番，或者说“我肚皮还饱呢，吃不了格许多”，或者说“太多了，吃不落去的”，于是嫌出一些给主人家的小孩吃）谁知，这位客人竟然一点也没有做客气，把一大碗蛋丝面吃得一干二净，连汤都没有剩下一口。转瞬之间，我弟弟的满怀希望便化成了虚幻的泡影——至今，我还清晰地记得弟弟当时那满脸失望而又无奈的表情！

2009年2月3日夜于杭州

俗人喝茶记

我乃俗人，虽不善品茶，不通茶经，但亦颇好茶，闲来无事，喜静坐陋室，读书喝茶。出于俗人心理，也喜把喝茶附庸风雅地美誉为品茗。

似乎许多人都说过：品茗如同品味人生，不同的人能品出不同的意韵。喝茶，对于俗人来说是一种需要，对于僧侣来说是一种禅，对于道士来说是一种道，而对于文人来说则是一种文化。我既不是僧侣、道士，也算不得文人，俗人倒是名副其实的——因为我确实感到喝茶是一种需要：它不但能解渴，而且还能给人带来精神上的愉悦。

贤人名士品茗是非常讲究和需要好环境的。明代许次纾在《茶疏》中说，品茗宜名泉怪石、清幽寺观、儿辈斋馆、荷风避暑、茂林修竹、小桥画舫、明窗净几、小院焚香。徐文长谓品茗宜精舍、宜云林、宜清流白云、宜绿藓苍苔、宜竹里飘烟、宜松月下、宜花鸟间。苦茶庵主人认为：“喝茶当于瓦屋纸窗下，清泉绿茶，用素雅的陶瓷茶具，同二三人共饮，得半日之闲，可抵十年的尘梦。”郑板桥在一则《题画》中写道：“茅屋一间，新篁数竿，雪白纸窗，微浸绿色。此时独坐其中，一盏雨前茶，一方端砚石，一张宣州纸，几笔

折枝花，朋友来，风声竹响，愈喧愈静。”他在另一则《题画——秋田索画》中又写道：“闭紫扉，扫竹径，对芳兰，啜苦茗，进有微风细雨，润于疏篱仄径之间，俗客不来，良朋辄至，亦适然自惊为此日之难得也。”许次纾、徐文长所要求的品茗环境，以及周作人和郑板桥先生所感受和营造的品茗情境，的确是非常令人神往的。但在我看来，人们在工余闲暇之时，无论是在陋室之中与俗侣闲聊、喝茶，还是于雅舍之内与高朋清谈、品茗，都是非常惬意之事，个中趣味也并不比贤人名士逊色多少。

茶可独品，也宜对啜，也适众饮。陈继儒在《岩栖幽事》中曰：“一人得神，二人得趣，三人得味，七八人名施茶。”我与其有相同看法，也有不同见解。我以为，独品可得神，对啜可得趣，众饮可得慧。独品无干扰、无拘束。人与茶对话，心与物交融，品味外之味，悟物外高意，心驰宏宇，神交自然，可进物我两忘之幽境，能得清心怡然之神韵。对啜有伴侣、不冷清。邀一知己相对品茗，或推心置腹倾诉衷肠，或心有灵犀无须多言，或对弈话诗谈艺论道，此中意味尽是真趣。有人说：三人成众，三口为品，众饮不宜超过三人，超过三人则人杂，人杂则难免素质参差不齐，品茗则自然无法品出雅趣来。此言也不尽然。品茗虽有雅俗之分，但无高下之别。孔子言：“三人行，必有我师焉。”泡茶馆、坐茶摊、开茶会、赴茶宴，众人聚饮、雅俗共赏，天南海北、听人闲话，人众师多、从中得慧，不亦乐事一桩耶？

品茗可以净心境。品茗是心的歇息，心的享受，心的昭苏。品茗的心境，贵在清闲、宁静，益在涤烦、洁性。有了闲适、虚静、空灵的心境，在品茗时便会“在枯寂之苦中见生机之甘”（张宏庸《茶艺》），便可“‘忙里偷闲，苦中作乐’，在不完全的现世享乐一点美与和谐，在刹那间体会永久”（周作人《喝茶》）。“性洁不可污，为饮涤尘烦”。一杯茗饮在手，即可清香满室，生津止渴，提神醒脑。品茗的妙处，不单在品味其味其香，而是能使人放牧心灵，闲适情趣，荡涤性情，消除烦虑，抛却是非心、名利欲，在清香中自得

从来佳茗似佳人

乙酉早春 緬氏 張



从来佳茗似佳人