

# 掌门人

## 导语



刘富道

我们正处于一个不缺吃的时代，特别是生活在城市里，想吃什么就有什么。我们正处于一个对吃越来越挑剔的时代，几乎没有什么东西觉得特别的好吃了，吃什么都没有味道。我们生活的环境，越来越令人忧虑和困惑，菜市里的任何东西都令人怀疑，餐桌上的食物中毒素、激素、添加剂几乎是不可避免。常常有人对天发问：我们吃什么呢？

看来，惟一的出路是：上山下乡。

请跟我们上山下乡吧，小心美死你了。

编这本书实在把我美死了。这是一件愉快的事情，也

可以说是一种享受。阅读每篇作品，有如同作者一道品尝生活中最有意义的菜肴，读完全部书稿，有如吃遍湖北，吃遍古今。我的味蕾始终处于亢奋状态。许许多多乡土美食，是少小时候吃过的，读着读着，就进入一种温馨的回忆之中。也有一些乡土美食，是我闻所未闻的，读着读着，就萌生好奇的向往。

湖广熟，天下足。这是古人说过的话。湖北地处亚热带，四季分明，物产丰富，是典型的鱼米之乡。这里可供果腹的东西太多了，这里可供饕餮的美味太多了，在这样的地方不出美食美文才怪呢。

遗憾的是，在中国几大菜系中，没有湖北菜的位置。有人甚至认为，湖北菜没有特色。有人说湖北菜之所以没有特色，是因为湖北地处中国中部，受外来影响深，味道芜杂。这些话不是没有道理。如果把湖北菜分区来看，鄂南与湖南接壤，受湘菜影响，口味偏辣；鄂西与四川紧邻，受川菜影响，口味不仅辣而且麻；鄂西北靠近河南陕西，少不了北方味道。

那么，湖北菜的代表在哪里？在江汉平原上。如果说武汉为五方杂居之地，口味比较杂，而在武汉周边，是可以找到纯正的湖北菜的。湖北菜的精髓，在于追求食物本味，谨慎使用佐料，注重原汤原汁。

湖北作家的散文，同湖北菜一个味，注重生活的原汤原汁。本土散文家罗时汉，生在汉口，却顽强地宣称自己是沔阳人。他说：“好像不若此，就是一个没有籍贯没有老家的人了。”这句话实在令我感动。他所写的沔阳三蒸，

就是湖北传统名菜，就是地道的湖北风味。

我邀请撰稿的作家，也有几位是从异域他乡到湖北定居的。优秀的小说家方方，原籍为江西，出生地是南京，成长在武汉。她常常是以一副外省人的眼光苛刻地审视武汉人的菜桌的。她说：“凭心而论，从那几道家常菜中，倒可以看出来武汉人出手不俗。”好一个“凭心而论”哟，看来我没白请方方，湖北菜也没有白白滋养她成长。

武汉的餐桌上是有名菜的，一道紫菜薹炒腊肉，倾倒多少四方来客！一盘凉拌泥蒿，让多少饕餮之徒多喝二两酒！近几年来，湖北菜也到北京抢滩了，九头鸟、红蕃茄、洪湖酒家等多家餐馆，都誉满京城。

不过，方方毕竟是外省人，对于武汉宴席上“真正的大菜”还是不甚了然。我以土著者的身份，写了篇小文章《吃圆子》忝列书中，就写到家乡宴席上的主菜是老四样：圆子、酥鱼、红肉、鱼杂。历来宴席是猪肉和鲜鱼为主料的，所以就有老四样。当今城里宴席已经摒弃了大鱼大肉，老四样不会成套地出现在餐桌上了，偶尔出现一样两样，也大多是变种。但是，在乡村里，当今宴席既上山珍海味，又保留了传统的老四样。

这本书不在本土大菜上大做文章，所写多为乡土野菜，民间小吃。可以这样说吧，这本书是湖北乡土美食的大展示，也是湖北散文的一个小橱窗。参与写作的作家，有名家高手，也有年轻新锐。这么多朋友在一起同写一个吃字，好像开展一场竞赛，比赛吃的智慧，吃的水平，吃的学问，吃的文采。当今还有一句时髦透顶的话，叫做饮食文化。

所谓饮食文化，说白了就是吃的文化。什么东西一旦扯到文化上来，似乎高雅了许多，其实，用烂了，也就俗不可耐了。

说来说去，这本书就是表现吃的文采。李建纲先生是山西人，落籍武汉，不爱刀削面爱热干面，他笔下的热干面精神，写得文采飞扬，幽默诙谐，可口可乐。我在本埠一次散文家的聚会上说过，当今散文，少的比老的写得好，女的比男的写得好，写得不多的比写得很多的写得好。建纲兄不老，同本书其他撰稿作家相比，就算老作家了。这样一位老作家，文笔老辣，实属情理之中，而写得如此鲜活青春，那就实属不易了。更为难得的是，熊文祥先生并不在我的邀请名单之列，他闻讯写来两篇，居然篇篇都好。文祥兄在戏剧界颇有盛名，好像不常涉足散文领地，这就应了我三句话中的一句：写得不多的比写得很多的写得好。其实，我这句话就是在读过文祥兄的文章之后有感而发的。想想，就是这个理。一个成天应付约稿的作家，他的素材资源和情感资源，都被无情地掏空了。

读者一定会在本书中发现一些新面孔，一定会感受到他们的出手不凡。

本书的编排次序，是由武汉向周边延伸，以鄂西北为终结点。其实，读者可以换个读法，从后部向前部读过来，说不定会得到一份惊喜——原来最后也有好吃好喝呢。葛昌永的一碗糊辣汤，贾本成的一碗芝麻叶面条，那是特别需要当心美死人的。

品食的

乐趣

热干面精神

李建纲

武汉人幸福的一天是从过早开始的。何谓过早？外乡人不懂，乡内人也未必说得清楚，这是有典故的。典故说来话长，简单说就是吃早点。吃完早

点，早上的时间才算过完，一天正式开始，上班上学该干什么事干什么事去吧。由此看出武汉人善待自己，重视早餐，比之富有的上海人只吃点泡饭，尊贵的北京人只吃点煎饼果子，可隆重多了。因此专供应早点的小店小摊在武汉就比别的城市多，多得难以计数。每早 4 点钟便开门出摊，沿街摆开十里连营，搞得火旺汤滚，热气蒸腾，锅碗交响，吆喝连声，红黄蓝白黑，煎炒蒸炸煮，数十种花样引无数英雄竞折腰。坐着的站着的走着的，都在快吃大嚼，然后满面红光如初升的朝阳神采奕奕上班去。

众多早点中，具有广泛群众基础的是一种面，面条坚韧而不拔，各种作料齐全，再浇浓浓的芝麻酱，只听得呼噜呼噜吸溜吸溜人人埋头吃得香，吃完了抬起头个个嘴上带幌子，得仔细做好善后工作。这就是著名的热干面，早点之王。早点小铺里可以没有面窝油条糍粑鸡冠饺欢喜坨豆皮水饺糊米酒等各有所爱的东西，但必有人见人爱的热干面。

偌大一座城市里，八百万男女老少，胃口如此一致，共同爱好吃这一碗面，不能不令人惊奇。

我在吃热干面的时候，心里总要向热干面的创始人致敬意。他老人家可真了不起！他能将这一碗普普通通的面弄得人人喜欢。一碗面养活了一代又一代的武汉人。他真应该得诺贝尔奖金，无

论归在物理学医学或文学里都行。

上个世纪三十年代，汉口的长堤街、满春路一带是汉口的天桥，五方杂处三教九流，搭棚子唱戏的，撂地摊卖艺的，贩夫走卒引车卖浆干粗活的汉子来来往往。有个腿脚不利落的汉子挑担卖面，他的面便宜，实在，那些荷包小肚皮大的主儿爱吃他的面。吃的人一多，又往往等不及他把那一把面慢慢下锅煮熟。卖面人急吃面人之所急，动脑思索办法，而小人物一思索，上帝就帮忙。他事先煮好一大锅面，过凉水再团成一把把小把子放在梢箕里，要吃时抓一把按在长把笊篱中伸入开水锅中烫一下即成，这一小小改革大大提高了劳动效率。却又出现了新情况，面煮多了一下卖不完，放久了便发生粘连且失去面条的筋道。他再求上帝帮忙试着把面条用麻油拌了，然后散开摊凉，不但避免上述问题，面也更鲜亮好看香气扑鼻。然后把作料准备齐全，油盐酱醋味精胡椒粉葱花辣萝卜丁一样不少，大头是一钵子油旺旺香浓浓的芝麻酱。将面在开水中三摆两烫，捞起把水沥干，倾入碗中依次加进作料，把一碗面点缀如花朵一般，因为没有汤水，面条便很入味，尤其用长把小木勺把那浓香芝麻酱舀上一勺，高悬碗上，让芝麻酱一条小瀑布般转着圈淌至面上，立刻色香味型十全十美。这不是麻酱面嘛，其实不一样。

而且若这么叫，不但太俗，且一个麻字犯了主人脸面上一点小小忌讳。众人一吃呢，嘿！又香又爽又热又干，就叫热干面吧！一个新品种面食就此诞生。热干面名声大震。卖面汉子即时起了篓子发了起来，再不用挑担串街走了，便在满春路口开了一家面店，因自家姓蔡，是兄弟二人，店门前恰有两棵苦楝树，双木成林，店名就叫了蔡林记。从此到蔡林记吃热干面，一时成为武汉人的时尚。

如今热干面已经满街都是。一个外乡人到武汉来，又凑巧是在早上，他就陷入了热干面的重围，芝麻酱的硝烟，别想逃出去。待到他糊里糊涂吃下一碗，他也就想逃了，如此价廉物美经济实惠的面条，只怕他那疙瘩就没有。热干面适合任何地方的人吃。据说上世纪五十年代，蔡明伟的堂弟蔡明斯，曾奉派到那遥远的新疆创办湖北美食店，包括四季美，小桃园，老通城，最后只剩下他的热干面风靡新疆。我从山西来，山西是面食的根据地。我的肠胃基本上是按面食的要求而设计制造的。当初到武汉来，天不怕，地不怕，就怕那一颗颗囫圇米粒吞不下。想不到却有热干面伺候，立刻就对武汉大大地增加了好感，我在武汉扎下根来，热干面功不可没。每到汉口中山大道逛逛，多半是到蔡林记与广大群众一起吃一碗热干

面，再喝上半碗蔡林记免费开水，浑身舒坦万事如意地回来了。

热干面是雅俗共赏老少咸宜的食品。闲适雅人，要吃出那浸在面中的高雅文化情调来。坐在小店桌上翘起二郎腿，用一种优美姿态，耐心细致地搅拌芝麻酱，越拌那芝麻酱的香气越浓郁，面的形状颜色也越好看，同时便搅拌起心里一些美妙思想感情涟漪来，胃口大开。吃时把面条仔细裹到筷子上，慢慢入口，细细品味，或者再加点辣酱。吃完了，嘴唇略有沾染，稍稍整理即恢复原状。人家有这闲工夫。赶着上班的人就不同了，端了一碗面边搅拌边急走，芝麻酱点子溅得脸上衣服上都是，忽然便低头大吃两口，不留神就撞了人，嘴里含着面，连说对不起。武汉人脾气暴，磕碰一下就吵起来，可是一看对方端着热干面，满嘴黑糊糊的，一脸芝麻酱麻子，不禁莞尔，看在热干面面子上，算了。我在公共汽车上，看到售票员边卖票，边忙里偷闲端碗紧吃两口。一个小伙子端一碗面，要掏钱买票掏不出来，麻烦售票员把碗端一下，售票员就一手一碗端着，待到小伙子掏出钱来，他又把两碗都交给小伙子端着，好找钱。待到找好了钱去接自己的面时，就搞不清哪一碗是自己的了。

热干面的原材料都是极普通的，没有什么很讲究的东西，但是在做法上却

是不能马虎的。面条必须是圆的，一换成扁的那种，加多少芝麻酱都不是热干面了。因为热干面的面条必须软硬适度，吃起来感到爽口有筋道甚至面条芯子有一点点硬度（不是加了吊白块）。这不仅要靠煮面条时火候掌握好，而且与面粉的质量揉面的力度面条的形状都大有关系。扁的就不如圆的效果好。芝麻酱是特制的再用麻油调开，有那店摊为了省钱用水调芝麻酱，就成了水货芝麻酱，哪里还有那味道。还有图省事的，一煮一大堆，一卖两三天，更是败坏热干面的名声。现在有的烫面的开水锅里面煮着骨头，甚至用鸡汤，也算是一种改进提高。但是，若在热干面里随意加上许多不相干东西，火腿香肠虾米肉末熏鱼腊肉之类，目的只为了抬高价格，那就不但失去了热干面的原有滋味，也失去了热干面的本来精神。

热干面就是热干面，它是平民大众的食品，它以价廉物美经济实惠赢得大众的青睐。我记得当别的面条都卖到五毛、一块的时候，它还一直是两毛钱一碗，两毛钱就能有滋有味地基本吃饱，那时候全国少有。现在涨到一块，也还是最便宜的，因为我们工资也涨了不是。热干面的好处，就是穷汉可以靠它果腹，富翁喜欢它那滋味。武汉人出门在外，晚上想老婆早上想热干面。我们家有个年轻人在珠海，天天精细广东早

茶，一回武汉赶紧弄两碗热干面吃吃，大呼热干面万岁。人不能背叛故乡，首先是因为不能背叛自己的胃口。

使热干面最伤心的也许是，武汉人既离不开热干面，不但早餐吃正餐也可以吃，可又从不对它正眼相看。没人拿热干面正而八经请客。笑话人穷，就说你小子兜里只有吃碗热干面的钱。可是话翻过来说，只要兜里有吃一碗热干面的钱，你就能在大武汉生存，去开拓你的事业。如果把热干面比作花，它就是俏也不争春的花，把它比作官，它就是清正廉洁体贴百姓给人民群众送饱暖办实事的官。

武汉人有一种天不怕地不怕的劲头，武汉人有一股坚忍不拔吃苦耐劳的精神，武汉人能上能下能大能小能享富贵能守贫贱，武汉人随遇而安到处能适应环境立定脚跟开创事业，武汉人有许多优点过人之处，不能说都是吃热干面吃的，但肯定大有关系。一方水土养一方人，吃热干面长大的武汉人，就是与众不同，有一股热干面精神。

我每天早上准时走进我们大门口的早点店，往桌前一坐，小老板问也不问，即用香腻腻的芝麻酱的嗓门喊道：“热干面啦，多湿哈子，少加辣子多加醋，他你家是山西人。”

## 沔阳三蒸

罗时汉

我出生在汉口，但我一向宣称自己是沔阳人，好像不若此，就是一个没有籍贯没有老家的人了。对于沔阳，我一直怀有故乡情结。它是我的父母兄长进城前离开的最后一块土地，也是我第一次走出城门所抵达的土地。知识稍长的时候，我窃以为，沔阳是江汉平原的首都，而其他地方只是它的附属而已。当初陈友谅与朱元璋打仗，如果他赢了，那天下就是沔阳人的了。还有张难先先生——沔阳揭阳人——我母亲的族爹，开国大典时上了天安门，成为中央人民政府副主席，也是沔阳人的骄傲。汉口人最爱模仿的乡下语言，往东是黄陂话，往西则是沔阳话。过去汉口人若嘲笑某人的普通话说得不好，往往就说它像“沔阳的官腔”。清雅动听的沔阳

话，的确是很接近于国语的，歌曲《洪湖赤卫队》和《想起往日苦》风靡全国便是明证。沔阳是整个江汉平原的代表，不仅在语言上，还在于它的地域之大，曾包括洪湖等地。“沙湖沔阳洲，十年九不收。收了一年，狗子不吃红米粥呢。”何其辽阔而富庶啊。那么多出产顺水而下运往汉口，汉口河边上也就响起很多的沔阳腔。像我们一家这样渗透并归化于汉口的沔阳人，不仅带来了清雅缠绵的沔阳腔，也带来了堪称代表性的传统吃食，其中最重要的就是“沔阳三蒸”。

不知别人是否如此，我发现我的味觉记忆是非常顽强的。几十年前吃的东西，如荷叶包包子的香气，有时会突然地飘进脑海，连同昔时的情景朦胧闪现，给人一种被陈酒醉倒的感觉。于是，我便怀疑这是一种别人没有的功能，并且认为这种功能是在非常特殊的历史时期形成的，尤其在我最初的饥饿中。如果现在的我要追溯一段饮食文化，对沔阳三蒸倒是最有话可说的。

我第一次从汉口到沔阳，与其说是对乡土的神往，还不如说是受吃食的诱惑。那时正是三年自然灾害时期，乡下亲戚来看望我们，用一种叫做叉口的布袋装上些炒米（加芝麻或不加芝麻的粉子）、麻叶子（一种米泡糕）等美味佳肴来，让我们放开肚皮吃得直打饱嗝

所谓馊囔非常难受，怪气直往鼻子里倒灌，是一种消化不良的反应，现在恐怕已经失传那时我们住在汉口大通堤沿九之六号，离以名吃馊子著称的大通巷很近。过马路就是幸福村，母亲曾在那一片隙地上种过一季菜。乡下亲戚说，你们在城里太苦了，要是在乡下，地里的草、湖里的鱼都是能填饱肚子的。于是乘着读中学的第一个暑假，我到了乡下。后来又去过三四次。

乡下的亲戚分布于东荆河两岸，我可以轮流吃派饭。虽然有的亲戚很穷或吝啬，我也能吃上比平时好些的客饭。我的姑爷是个很厚道的人，当时为队里开着粉坊，也还宽裕，就特意地为我置办过好的吃食。姑妈把木甑搬到河里去洗，河水就荡起一圈圈涟漪。这似乎就标志着要办酒了。远近的邻居，往往就要用葫芦瓢或围腰盛上几个鸡蛋送过来，以招呼我这个客伢。在丰盛的桌席上，就少不了沔阳三蒸，那自然是非常可口的。蒸菜的具体过程我当时不甚了了，只觉得它很简单易行，所有的内容都汇集于一甑之中，甑里的东西蒸熟了，上大汽了，那么饭菜也就一起熟了。所以用甑是沔阳及江汉平原人家请客办酒的标志，它说明家乡的主要烹饪方法还是蒸，再多一种就是把瓦罐置于灶口炖鸡汤。

沔阳再不能干的妇女都会做蒸菜，

我的母亲也不例外。当然她老人家是非常能干的，尤其擅长女红初到汉口，她提一只竹篮多是到杨家河边码头和汉正街清泉池茶馆为别人缝衣纳鞋，挣点小钱。后来在汉正街上的绳子厂做工，用苕麻或龙须草纺绳子。因表现积极，总是荣获区手工业管理局的先进。从那时起，表彰先进总是要开会吃饭的。记得有一年是在武圣路口的和平剧院露天剧场开会，会后打牙祭。我和妹妹应约来到剧场的铁栏门外，母亲走过来，偷偷地塞给我们一个手绢，里面包着几个肉圆子。我和妹妹贪婪地分吃了，半天还品咂不已。母亲在独自享受的时候，是绝不会忘记自己的儿女处在饥肠辘辘中的。她艰难地抚养我们，纵有再好的烹调手段也无从施展，正所谓巧妇难为无米之炊啊。

逢年过节，计划东西买回来了，母亲是要做沔阳三蒸的。所谓三蒸，是统而言之，其实并不止三蒸，那木甑里是什么都可以蒸的，肉、鱼之外，藕、芋头、萝卜、菱角、土豆、桐蒿、白菜都行。蒸之前，都要伴上米粉和调料，调料不多也可以，但盐和姜不可少。上甑的程序有讲究，一般底下蒸的米饭，难以蒸烂的菜放在饭上面，肉要铺在最上面，这样蒸出的油就会均匀地洒在菜上，不会渗漏掉。蒸好后分区置放的各种菜用筷子一一撩起装碗，再加上酱油

麻油和醋拌匀，撒上葱，就可以吃了。那时的味精和胡椒好像不很普及，或者我们家买不起，是可有可无的。但醋是绝不能省的，没有醋，沔阳三蒸便不成其为沔阳三蒸，很多人不知道这一要点。正如有的人总是把沔阳的沔字右边写成丐字，这就不是沔阳人。一旦点了醋，再肥的臊子肉吃起来也不伤人，也就是油而不腻，十分爽口。附带说一句，与蒸菜结合部分的蒸饭，香而好吃，有油盐味，往往是我们追求的目标。

我们总是十分焦急地看着母亲进行着这一过程，食不厌精这是有钱人的事，对饥饿难耐的我们来说，任何东西都是美味佳肴，用不着那么繁琐。但是母亲总是不紧不慢，把揭开甑盖这一步看得比什么都隆重，像政府要员的剪彩。差一口气不行，差一个人也不行。当然，甑盖揭开之时，就是合家开饭之时。一年一度的年饭，就在沔阳三蒸的主旋律中开始了。现在我想，我们全家人当年在沔阳三蒸面前翘首以待的情景，真可以说是在举行一种祭灶似的仪式，诠释着民以食为天的虔诚。那口不大的木甑呢，就像载我们飘来的船一样，传承着江汉平原古老的文化。

在很长很长的一段历史时期，芳香鲜艳的沔阳三蒸，于我是与那些幸福美满合家团圆等吉祥的字眼和情绪相连接

的，是与父母之爱兄弟和睦的天伦之乐一起体会的。三年自然灾害过去了，十年动乱过去了，我们的日子渐渐好起来了，物质生活变得丰富了，沔阳三蒸才逐渐淡出它在我家餐桌上的统治地位。与此同时，我们都已长大，各自成家，沔阳三蒸又成为我们小家的主打节目保留着，作为我们怀念故乡和向客人展示我们籍贯的方式表现着。

在我的同学和老同事中，都知道我最拿手的菜是做沔阳三蒸，特别是对我的粉蒸肉津津乐道。我相信我的这一手艺传承于母亲却是青出于蓝而胜于蓝的，因为时代不同了，我有条件更好地施展了。比方说做粉蒸肉，腐乳卤是必不可少的，这是沔阳三蒸的魂之所系。在拌料时我还可以加上阿香婆豆瓣酱什么的，色香味更佳。八十年代中叶江浙之行回来以后，我还创造性地在粉蒸肉里吊一点糖，效果也不错。每在进行这项烹饪时，我的眼前总会出现母亲的身影，想起她老人家对我曾经有过的指教，那是做沔阳三蒸的“祖传秘方”，比如说蒸好后，可洒一点水再蒸一会，蒸肉粉更为黏绵软和。乘热加上麻油和醋并搅拌，这样味道分布更为均匀。这些诀窍，连同她老人家对我的其他人生教导，我是牢牢地记忆并勉力而行之的。

前不久，女儿从国外回来度假，久