



比较是一种执着

家附近有一担卖油面的小摊子，我平常并不太注意，有一回带孩子散步路过，看到生意极好，所有的椅子都坐满了人。

我和孩子驻足围观，这时见到卖面的小贩，把油面放进烫面用的竹捞子里，一把塞一个，刹那之间就塞了十几把，然后他把叠成长串的竹捞子放进锅里烫。

接着，他以迅雷不及掩耳的速度，将十几个碗一字排开，放佐料、盐、味素等等，很快地捞面、加汤，十来碗面煮好的过程还不到五分钟，我和孩子看呆了。更令人赞叹的是，那个煮面的老板还边与顾客聊着闲天。

在我们从面摊离开的时候，孩子突然抬起头来说：“爸爸，我猜如果你和卖面的老板比赛卖面，你一定输！”

□林清玄

对于孩子突如其来的谈话，我感到莞尔，并且立即坦然承认，我一定输给卖面的人。我说：“不只会输，而且会输得很惨，这个世界上能赢过卖面老板的人大概也没有几个。”

后来我和孩子谈起，他的爸爸在这世界上是输给很多人的。

孩子感到疑惑，他问：“爸爸，那么你有什么可以比得上别人呢？”

我说：“如果比写文章，爸爸可能会比得上那卖油面的老板吧！”

孩子说：“也不会，油面老板几分钟煮好十几碗面，爸爸要很久才写完一篇文章！”

父子俩相对大笑，是呀，这世界有什么东西可以相比，有什么人可以相比呢？

事实上，所有的比较都是一种执着。

大家V微语

沙翁金句

●对众人一视同仁，对少数人推心置腹，对任何人不要亏负。

●患难可以试验一个人的品格；非常的境遇才可以显出非常的气节；风平浪静的海面，所有船只都可以并驱竞胜；命运的铁拳击中要害的时候，只有大勇大智的人能够处之泰然。

●使人愉快的劳动，能医治心灵的创伤。

●真正勇敢的人，应当能够智慧地忍受最难堪的荣辱，不以身外的荣辱介怀，用息事宁人的态度避免无谓的横祸。

●在时间的大钟上，只有两个字——现在。

●多听，少说，接受每一个人的责难，但是保留你的最后裁决。

●青春时代是一个短暂的美梦，当你醒来时，它早已消失得无影无踪了。

谈天说地

借山而食

□谢锐勤

从小生长在海边，长大后却总喜欢往山里跑，而且特别痴迷大山里的美食，很享受借山而食的状态。

那年盛夏时到阳朔旅行，无意间来到月亮山下的凤楼村，一眼被吸引，于是顺势在金宝河上就餐。与遇龙河徐徐展开的山水不同，金宝河将桂林山水的精华高度浓缩在一帧图中，给人视觉以强烈冲击。点了本村的清蒸剑骨鱼、五花肉烧竹笋，在竹筏上吃饭，身体随水流轻轻摇晃，心儿荡漾，宛若置身画中。面对妩媚的山水，借山而食借的是美丽的风景，是温柔的自己，而“津津有味”的生活源于这一丝丝清晰的记忆。

如果说风光是借山而食的载体，那心情便是灵魂。那年中秋前到莫干山散心，住在山上的三天两夜里，经历了午后的艳阳高照，也目睹了夜晚的风雨大作，还邂逅了晨雾的烟雨迷蒙，领略了莫干山的千娇百媚。点了林中的红烧竹林鸡、笋干烧肉，当时友人事业蒸蒸日上，我们边吃边商讨如何更上层楼，身心愉悦。每一餐既大快朵颐，又喝得酣畅淋漓。面对多变的莫干山，借山而食借的是快乐的本心，是不变的乐观，是“努力加餐饭”的愿望。

如果是独自借山而食，还可能收获一种浪漫的心境。那年端午节到万仙山丹分沟远行，傍晚下大雨无法前行，索性找客栈入住，请女主人做了山上的木耳炒肉、野韭菜炒蛋，又专门将小餐桌搬到视线无遮挡的大门口。雨后的太行山云雾缭绕，抬头是高耸的南山与王莽岭，低头是地道的菜品，猜想着山之巅是否有“神仙”在下棋，心瞬间飘得很远很远，似乎顿悟了陶渊明的“心远地自偏”。看来，山居如此，山食亦是如此。

对于长期生活在山中的人而言，借山而食会变成一种生活方式，甚至生命方式。那年端午节在太行山麓辉县张村乡平岭村方山农庄，和老丈人一大家人围餐，坚固厚实的石头房冬暖夏凉，屋前屋后的老槐树遮天蔽日，老乡用土灶和柴火烧土鸡和野菜，我们在大树下吃饭，凉风习习。这吃的是美味，还是民俗？电影《洛阳水席》最后白师傅道出洛阳水席的真谛——家庭、亲情与团圆，而这是最后一道吃不到却能感受到的菜。是啊，大自然与老房子、食材与文化浑然一体的北方味道，不正是一场最美的“洛阳水席”吗？

相比临水而食的开阔，山食的景致更有层次感；相比在水一方的海鲜，山食的食材更丰富多彩。说到底，借山而食让自己在一顿饭中领悟天地之厚爱与人生的美好。

余光中在《沙田山居》中说：“问余何事栖碧山，笑而不答，山已经代我答了。其实山并未回答，是鸟代山答了，是虫，是松风代山答了。”其实，不只是鸟儿答了，松风答了，一切吸收了天地灵气的食材也都答了。

文史杂谈

汉文帝与宝马

□张希

们让我一个人骑马跑在前面吗？”众大臣一听哑口无言。汉文帝摆了摆手，把这匹马原封不动地退了回去。

当时能骑上这样一匹千里马，就如同今天拥有顶级名车座驾。这是件美事儿了，但是一向低调的汉文帝对此却不以为然。这倒符合其一贯风格，汉文帝刘恒在位二十多年，不曾修建宫殿，他崇尚节俭，反对奢靡，龙袍打补丁照样穿。他明令禁止妃嫔穿拖地的华丽衣服，他还规定他死后陵墓不起山，陪葬品一律以瓦器代替金银玉石。就是这么个对自己“小气”的皇帝，却一再减免百姓赋税，励精图治开创了文景之治。不慕虚荣，不好大喜功，低调的刘恒身后留下了一个大汉盛世，这才是真正的大气。

蒲包肉与汪豆腐

□沈嘉禄

我们抵达高邮的第一天下午就前往两个月前刚刚开放的汪曾祺纪念馆，在馆里陈列的数十种汪曾祺作品集中，关于美食的专集居然最多。汪老的美食文章我看也就三十多篇，这些年来被大大小小出版社不断洗牌重组，编成不同画风的专集，大概也有二三十种了，这是否过度开发啦？当然，汪老撰写的美食散文别开生面，清新隽永，对故乡的风物与人情世故倾注了深厚的感情。高邮将汪曾祺打造成城市文化名片，对当地旅游与美食推广相当给力。“跟着汪曾祺的美文品尝美食”，无疑是一个颇具诱惑力的口号。

出了纪念馆，我看到马路对面有一家单开门面的小店铺，名叫“二子蒲包肉”。直觉告诉我可能有故事，走近一看果然，发售货品的玻璃窗口下面有一块绿色的广告牌，上面赫然写着“汪曾祺小说《异秉》中王二子熏烧有传人”。推门而入，正忙着在案板上切蒲包肉发售的女店主很客气地招呼我们，介绍起她家与《异秉》的渊源，原来她就是王二的孙女王正军。小说中的王二熏烧铺确有其人其事啊！

汪老在他的小说《异秉》里这样写道：“王二摆在保全堂的熏烧摊子，除了回卤豆腐干之外，主要是牛肉、蒲包肉和猪头肉。”对蒲包肉也有详细介绍：“是用一个三寸来长，直径寸半的蒲包，里面衬上豆腐皮，塞满了加了粉子的碎肉，封口，拦腰用一道麻绳系紧，成一个葫芦形。煮熟以后倒出来，也是一个带有蒲包印迹的葫芦，切成片很香。”

今天，蒲包肉依然是旧时模样。蜕出蒲包后的葫芦形肉团色泽微红，表面留有蒲包的鲜明印迹，论斤卖，每只四元左右，作为极具乡土气的下酒小菜，深受当地民众欢迎。黄昏时分，街头摆出了三三两两的熏烧摊子，玻璃橱内堆满了卤牛肉、卤猪头、盐水鹅等，蒲包肉也是标配。

因汪曾祺散文而天下闻名的草炉饼我是第一次吃到，椭圆形，酥皮，表面沾满白芝麻，猪油葱珠馅，像我们平时吃的蟹壳黄，但色泽

更浅一些，松脆喷香，妙不可言。张爱玲在常德公寓住的时候，听到楼下有小贩叫卖草炉饼，食指大动，几天后她姑姑叫佣人买了一块给她品尝。张爱玲觉得味道一般，又以为“草炉饼”三字写作“炒炉饼”。数十年后在大洋彼岸读到汪老的小说《八千岁》，恍然大悟，但此时她已经吃不到草炉饼了。

汪曾祺在《豆腐》一文里写到了一款汪豆腐：“汪豆腐好像是我的家乡菜。豆腐切成指甲盖大的小薄片，推入虾籽酱油汤中，滚几开，勾薄芡，盛大碗中，浇一勺熟猪油，即得。”汪豆腐也叫“周巷汪豆腐”，周巷是高邮北边的一个乡镇。有人认为因为汪曾祺写文章提及这款豆腐，所以就叫“汪豆腐”，这有点牵强。据国家级烹饪大师徐鹤峰先生说，此处的“汪”，指的是一种烹饪技法，或者是成菜的视觉效果。前者特指将豆腐托在手掌上用刀跟“汪”碎，动作要快，指甲盖大小的豆腐被“汪”得又薄又扁，下锅后容易入味。后者指成菜后的外观要求，熟猪油漫向碗的内圈，“汪”成一条明亮的边缘。

汪豆腐的主料是豆腐和猪血，烹制中要用到荤素两种油，还要加油渣、开洋、香菇丁、火腿肠丁等辅料增香提鲜。烧沸后分两次勾芡，用勺子顺时针轻轻搅动，以保持豆腐不碎不糊。一口草炉饼，一口汪豆腐，真是美味极了。如果再来一只“可空口白吃”的高邮双黄咸蛋，那就是神仙日子了。

高邮当地有一道名菜叫金丝鱼片，金丝鱼就是黄颡鱼，上海人也称昂嗤鱼，因此鱼出水时会发出“昂嗤昂嗤”的叫声而得名。昂嗤鱼每年春秋两季上市，肉质鲜嫩滑爽，厨师做一盘金丝鱼片需要十几条昂嗤鱼，每条只能劈出两瓣柳叶状的鱼肉，上浆后滑炒，加青椒、洋葱、笋片等辅料，略施薄盐、勾玻璃芡后装盘，金玉相间，格调高雅。

在汪老文章里被屡屡提及的咸菜茨菰汤、红烧土步鱼、拌马兰头、拌菠菜等乡味因为季节原因没能品到，就留待下一回吧。

