

胡竹峰专栏·南游记

信笔扬尘

人间小景

走七仙岭

七仙岭又名七指岭，以七个状似手指的山峰而得名，我看近乎笔筒。笔筒，搁笔之具也，放在案头，属文房雅器一类，曾入杜甫诗：“笔架沾窗雨，书签映隙曛。”宋人说远峰列如笔架，山峰或陡峭，或平缓，峰峦多达十几个，少则三五五个。

遥看七仙岭，又斯文又玲珑，像旧年用过的笔筒。那是天然生成的一方灵石，山岚峭拔，不独雅器，更近乎名器。七仙岭上白云掩映，石头也是白色的，光照熠熠有神。莫名觉得这座山斯文在兹，心想要登上顶去。我辈作文，来此为寻文气。有人为寻仙气，有人为寻闲气，有人为寻山气。

走七仙岭，几乎每一步都在上坡，爬过一个个陡峭处，前方更陡峭。文似看山不喜平，像七仙岭这样山峰的文章我写不出。好文章一波三折，此地三波九折，反复几次。

峻岭陡峭，上山的人弓腰弯背，大口喘气，热汗淋漓，下山的人勾头斜着身体，一步步不敢松劲。越走越高，风越来越大，清幽有些许凉意，鼓荡衣袂，想把人吹起。登到高处，风助人意，乘风归去一般，一阵通透。

终于到得山顶，岂料还有更高处，危崖如峭壁，壁石瘦骨嶙峋，左右铁链让人攀岩而上。爬了一半，心想，人生哪有圆满，不妨留点余地，一步步又退了下来。找块石头坐下，看看落日，看看山石，晚霞正好。人到高处，离夕阳也近了，陡然有些伤感，于是下山。不多时天已黑透了，举亮穿行石阶，山中虫声乱叫，几只蛤蟆杂路。

托南日瀑布

欲说黎语，字成礼遇。近来流连黎乡，常有礼遇。遇，易事；礼，太难。孔子一生重礼。

孔子于乡党，恂恂如也，似不能言者。其在宗庙朝廷，便便言，唯谨尔。

乡居时，孔子终日恭愿，似不善言辞。在宗庙和朝廷，言辞清通而谨慎。

朝，与下大夫言，侃侃如也；与上大夫言，言言如也。君在，蹀躞如也，与与如也。

上朝，与下大夫言语，温和而快乐；与上大夫言语，正直而恭敬。君王在，恭敬而不安，步履安详适度。

君子不以绀饰，红紫不以袞服。当暑，袷袷，必表而出之。缁衣羔裘，紫衣麕裘，黄衣狐裘。裘表长，短右袂。必有寝衣，长一身有半。狐裘之厚以居。去丧，无所不佩。非帷裳，必杀之。羔裘玄冠不以吊。

君子服饰不以深青透红或黑中透红的布镶边，家居便服不用红紫色。暑天，外穿布衫，粗细不论。黑衣配羊袍，白衫配鹿袍，黄衣配狐裘。居家皮袄可长，右边的袖子要短。睡时有被，长度超出半个身。狐裘皮太厚，只能当坐垫。服丧期满，方可佩戴饰物。非上朝祭祀的礼服，也要裁剪有度。不能着羊袍、戴黑帽革履。

斋戒沐浴，穿干净布衫。斋戒，不得吃鱼肉荤腥，更要换居所歇寝。

食不语，寝不言。寝不尸，居不客。

吃饭时不说话，寝卧后不言语。睡觉不躺卧如尸，居家不重仪容。

席不正，不坐。

座位不东，不入席。

车中不内顾，不疾言，不亲指。

乘车，不向车厢里张望，语速放慢，不用手指物。

以礼待人，以德服人，以法治人。

以礼待人，以礼服人，以礼治人。

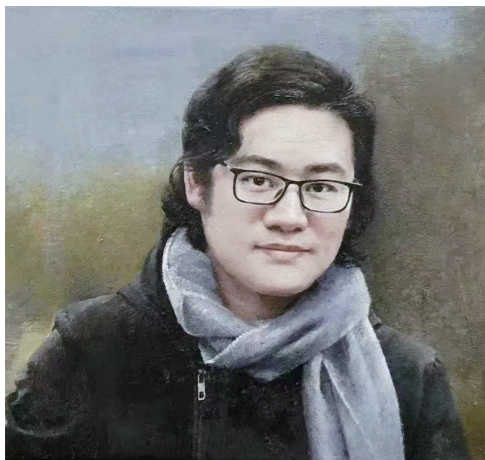
日常家居随意，文章不妨多礼。礼多人不怪。那日读书，书中人言，汉家多礼，称愚人为笨伯。一笑。

他们说去大里村，一时听成了大礼。礼好，大礼更好。村里有托南日瀑布，山道以鹅卵石、瓜子石、方块石铺路，弯弯曲曲。浓荫下清凉，光照处暑热，一路炎凉自知。如此行经里许，耳畔有水声渐起，那声响越来越大，不多时瀑布赫然入眼，轰隆在焉。

托南日，意为仙女。远远看去，河水果然像仙女卧倒在那里。仙女我没见过，最难忘《红楼梦》中史湘云宴饮后的醉卧：山石僻处的一个石凳子上，用鲛帕包了一包芍药花瓣枕着，香梦沉酣，四面芍药花飞了一身，头脸衣襟，红香散乱，手中扇子在地下，半被落花埋了，一群蜂蝶闹嚷嚷围着。

瀑布水量极大，如千军万马奔来，溅出白色浪花。人近前，一身沁凉。

离别时候，隔得远些，忽然觉得瀑布像一根巨大的人参，万千年卧在山中，滋养一方黎民百姓。



胡竹峰，安徽省作家协会副主席。出版有五卷本“胡竹峰作品”，《中国文章》《民国的腔调》《雪下了一夜》《惜字亭下》《黑老虎集》等作品集三十余种。曾获孙犁散文奖双年奖、丁玲文学奖、紫金·人民文学之星散文奖、刘勰散文奖、丰子恺散文奖、林语堂散文奖、滇池文学奖、三毛散文奖、红豆文学奖等多种奖项。部分作品被译为多种文字。

动物会想到死吗？

王国华

一只鸟低头啄食的时候，会不会想到将来有一天，自己无缘无故曝尸于密林中的落叶上，或者飞着飞着被地面上一个持枪的人击落。然后，它屏住呼吸，心里充满了忧伤，它因牵挂自己嗷嗷待哺的幼崽而无法进食，并担心另外一只鸟飞到自己辛辛苦苦搭建好的鸟窝里，鸠占鹊巢，和自己的配偶甜蜜蜜过日子。它是否想到鸟生天地间，不过沧海一粟，最后连个幻影都留不下。我看着鸟儿抬起的头，试图从它的眼神里找到一点相关迹象，可我只看到了它灵活的转动，渺小，却清澈又透明。

一条狗混杂在村边一群狗中，冲着一只奔跑过来的花豹狂吠。那一刻，它来不及想身后的事，却实实在在感受到了死亡的切近。它一跳，下意识地避开花豹的攻击。等花豹叼着其中一条瘦狗跑掉的时候，它是否暗自庆幸？毕竟那条狗和它没有血缘关系。下次再见到花豹时，它是否会远远躲开——不是血脉压制，而是看到了自己被撕得血肉模糊的惨状？

但这短暂的恐惧与死亡的大惶惶又有什么关系？

死亡，多么沉闷，多么庞大，多么坚实，怎么能视而不见？那只盯着脚尖在墙头上走路的傻猫，那只随时被我踩碎的蟑螂，它们日日夜夜的生活，只是当下的生活？毫无关于未来的规划，毫无对生与死的追问和对宇宙的遥望？

好吧，不再追问了。人类自己似乎找

到了答案。即，他们在代替它们打量，代替它们思考。他们踩着它们的尸体和尊严，在死亡的大惶惶中踌躇不前，皱着眉头，扪心自问。他们显得那么高深，散发着神圣光环的躯体上，带着那么多可能性。他们是它们的神。

可死亡亦非终点啊，只是离地球上的生物最近的一堵墙。无人（物）可以自由地来回穿越。它坚实地站在那里，仿佛就是终点。死胡同里的终点。谁对它都无能为力。

而那只鸟的目光是否早早越过了墙体，看到了更大的虚空，所以才无须在死亡上多停留一秒钟？死亡不过是虚空汪洋中的一滴水。

它们更高，更快，更缥缈。它们甚至是虚空的，只是套着一个鸟的皮囊和羽毛而已。它们飞，奔走，碎裂，都是按着既定轨迹行进。狗如是。猫如是。蟑螂如是。

这让我一惊。难道我比它们短视？我对死亡无论如何沉溺和刻意疏离，都是坐井观天，而它们才是引领者？

我还以为自己孤独呢，它们也许更孤独。当然，也许相反。谁知道呢？



山寨春色
汤青摄

草木情深

毛香水曲粩

王学胜

春天，潜山人农忙之余只做三件事：踏青赏花、喝茶、品美食。

三月，最好的美食不是红烧肉，不是清炖老鸭，而是家乡的毛香水曲粩。每年三月，朋友圈及抖音被许多毛香水曲粩的视频与图片刷屏，描述毛香水曲粩美味的文章也如约而至。那些长期在外地的潜山人，在视频、文字和图片的多重诱惑下，一天两三次催着远在家乡的父母亲人赶快快递些毛香水曲粩来，三四月份潜山快递公司外发的小快件大多是毛香水曲粩。

山村三月，草长莺飞，树木渐绿，野花遍地。而山间田头有种叫“毛香水曲”的野菜也冒出毛茸茸的白绿色嫩头来，那毛茸

肥厚的嫩叶，还散发着一股淡淡的幽香，可以瞬间勾起你的食欲。

制作毛香水曲粩，须先将新鲜毛香水曲洗净焯水，控干水分，通过刀切或碾磨成糊糊状，将捶打好的毛香水曲，与米粉、糯米粉一起和匀做成米粩。放入锅中，大火煮上20分钟左右，或用油煎至两面金黄即可食用。油用潜山产的菜籽油或茶油最好，因菜油耐高温，茶油煎制的毛香水曲粩不易焦糊，风味独特，鲜香酥脆。

随着生活条件的改善，乡亲们在制作毛香水曲粩的时候，会适当加些腊肉丁和各种作料，这样煎制出的毛香水曲粩更加美味可口。有心人会在粩中间再加上各种

山川故园

公房里的故事

王绪谦

儿时，我家对面就是生产队的公房，坐北朝南，前后两排，土木结构，20多间。公房的功能是综合性的：储存粮食、管理牲口、堆放草料、推磨碾面、保管农具、召开会议，生产队的全部家当都集中在这里。

当时的农田主要依托牲口耕作，生产队拥有一大群牛、马、驴、骡，屋里屋外都建有食槽。天气暖和，牲畜就拴在室外喂养；阴雨、寒冷天气，牲口就要牵到屋里管护。一般牲口都拴在一起，相安无事，但生性凶猛的牲畜要与其他同类隔离开来，谨防伤害及无辜。就说那头黑色大骡吧，虽说活路好，可就是野性大，见了生人就扬蹄子，除了饲养员敢于接近，其他人都避而远之，所以单独拴在一个房间，有时也会寂寞地叫上一阵子，但无人能解它的忧愁，谁让它不合群呢？幼畜一般不上绳套，可自由活动，但往往会受到孩子们的骚扰。我们这帮小孩子要是揪住那些小毛驴，就会揪着脖子，纵身骑到驴背上，漫无目的奔突，寻求快乐和刺激。架弩不驯的小毛驴常常会把我们摔得人仰马翻，捂着屁股哭爹喊娘，但这种游戏还是不停地上演。

草料房的冬天最热闹，好多大人孩子都聚集到这里取暖。麦草经过脱粒时的碾

压，分外柔软，扒个窝坑陷进去，温暖又舒适。大家伙有说有笑，其乐融融。老矮子早年闯荡过江湖，见多识广，好讲今古，说见过两个头的绵羊，见过草上飞的蟒蛇，神乎其神。反正无从考究，也没人抬杠，大家伙一笑了之。

有时候，炒好的黄豆、蚕豆、荞麦等混成饲料未来得及粉碎，饲养员就作为香豆端上一瓢到草屋，让大家分享。夜幕下的草屋，弥漫着草料的味道，弥漫着乡村生活的气息。

为了增加牲畜的膘情，生产队敞开收购青草，并给予工分奖励。我和几个小伙伴来了兴致，也会钻进尚麻地里麻溜地揪着屁股草，浑身涂抹得跟泥猴子一样。我们不用盛装工具，直接把草抱到饲养员面前过秤，拿着工分条子去跟父母邀功请赏了。

那时候，乡亲们大都磨面做饭。公房里专门设立一间磨坊，供大伙磨面。村里的妇女们往往把淘净晒干的粮食拿到磨坊，排队磨面，小毛驴蒙着眼睛，拉着磨盘不停地旋转，转了多少圈，多长时间不知道，只知道常常累得怀疑人生。大伙也不亏待它，时会留下些许的麸皮赏给小毛驴。磨面有先有后，轮到谁家磨面，女主人

就扎着头巾，从磨碎的粮食中筛着细面；等待磨面的妇女们也不闲着，而是纳着鞋底，补着衣服，拧着线团，说着悄悄话。崔大婶在姐妹们当中扮演大姐角色，哪家新媳妇要是怀孕了，她就会煞有介事地揣摩说准生男孩，过一段时间又改口说是好像是女孩，反正能猜对一样。但不管是男是女，她都要端上一面瓢鸡蛋，上门道喜，姐妹们都喜欢跟这位热心的大姐交往。

公房还有两间会议室，墙上贴着伟人画像。主席台放着一张褪了色的旧桌子，主持会议的人可坐着讲话。下面没有桌椅板凳，参会人员只能席地而坐，或靠墙蹲着，还有的人脱掉一只鞋子垫在屁股底下。大家伙热烈讨论着村事，有时因为意见不一，争得面红耳赤，会场像炸了锅一样。眼看局势失控，队长立马敲几下桌子，让大家安静下来，然后拍板定案，毕竟生产队长是权威人士，有绝对的话语权，好多事儿还是他说了算。他办事还算公道，一般会在大家的利益面前找到一个平衡点。

会议室还经常作为传播乡土文化的鼓书场，冬闲，附近有一个琴书艺人常常被请到晚上给乡亲们唱书，临走，大伙会奉上煮熟的干芋干、小麦等粮食作为酬劳。公房也是过往行人的免费客栈，那些走村串户售卖黄金瓦罐、打把式卖艺的人路过我们这个村庄，天黑都会在公房里借宿，感受这个皖北小村的好客之道。

时光荏苒，昔日的公房今已荡然无存，但在我们这个村庄里留下了永不消失的印记。

油菜花开，塘鳢鱼来哉！

申功晶

油菜花开，又到了吃塘鳢鱼的时节，经过一冬休养，此时的塘鳢鱼肥腴多籽，苏州人称之为“菜花塘鳢鱼”。汪曾祺在《谈吃》一书中说：“苏州人特重塘鳢鱼……一提起塘鳢鱼，眉飞色舞。”至于如何操刀，到了苏州人手里，“煎之、煮之、蒸之俱可。”

古人云：“肉不如蔬，能居肉之上者，只在一字之鲜。”将活捉的塘鳢鱼与新鲜雪里蕻一起放铁锅里，放手工菜籽油、猪油，在土灶头加稻草烧，这样烧出来的塘鳢鱼雪白嫩滑、菜呈金黄，汤泛乳白，此菜只应农家有。

我小时候肠胃虚弱，每餐父亲必给我准备一碗嫩滑易消化的炖蛋。等菜花塘鳢鱼一上市，父亲提着篮子去菜市场，挑选拇指大小的新鲜塘鳢，小塘鳢用来炖蛋，鲜美至极，回到家，他将塘鳢杀好洗净，撒上葱、姜，抹盐，腌制片刻，微微炒制，捞出备用。打碎鸡蛋，搅匀蛋液，将塘鳢鱼放入蛋液中，放几茎青绿豌豆苗，旺火清蒸，鱼肉的鲜味随蒸气融入蛋液。出锅淋上酱油，撒上葱花，就大功告成。鱼肉比豆腐更为白嫩丰腴，且细而不碎，嫩而不烂，口感软滑鲜香，黄澄澄、软嫩嫩的蛋羹亦沾了鱼鲜之光，味道极鲜，最挑食的小孩也停不下口。

黑不溜秋的塘鳢鱼，看似难登大雅之堂，可中华料理博大精深，一道“咸菜豆瓣汤”使之荣登国宴。相传当年，乾隆皇帝下江南，喝了一碗“咸菜豆瓣汤”，连连点赞，乾隆牢牢记住这道菜名，回宫后，交代御厨如法炮制。厨子怎么做都不对味。其实，“咸菜”是真咸菜，“豆瓣”却不是真豆瓣，而是取塘鳢身上最宝贵，腮帮子上半月形、指甲盖大小的两片肉作为“荤豆瓣”，因此肉细嫩洁白形似豆瓣，故称“豆瓣汤”。一碗咸菜豆瓣汤，大概需汇集二十多条、二两左右的塘鳢鱼，价格昂贵也不在话下了。相传，宋代皇室也爱吃豆瓣肉，《玉食批》记载了皇帝赐给太子的的美食清单：“如羊头签止取两翼，土步鱼止取两鳃，以蛸蚌为釜、为馄饨、为橙瓮，止取两整。余悉弃之地……”土步鱼即塘鳢鱼。

豆瓣汤取材不易，做法却简单，把雪菜切成细末，用猪油炒一下备用。先拆下鱼头两颊肉，腌制片刻，再将剩下的鱼肉、鱼骨熬高汤，投入火腿丝、笋丝、雪菜，烧开后小火滚片刻，将腌制的豆瓣肉下锅，稍烫即可出锅。此时的豆瓣肉嫩如豆腐，有诗“瓣滑嫩极美人脂，而落咽喉三两金”为证，当年西哈努克亲王来苏州，连吃两回“咸菜豆瓣汤”。

糟熘塘片是一道经典苏帮菜。所谓塘片，即将塘鳢鱼活杀去皮，取鱼身两侧的两片活肉，即豆瓣肉。在过去，有一道唤作“翡翠塘鳢豆瓣肉”的压轴热菜，为了获取两片脸颊肉，一共耗用了两百多条塘鳢鱼。这与北宋奸臣蔡京最爱吃的一道家常菜鹌鹑羹有异曲同工之妙，《庚溪诗话》载：每一食羹即杀数百只（鹌鹑）。塘片滑炒，淋上糟卤，缀上几朵黑木耳，这道菜清爽细腻，后因食材奢侈，店家才将豆瓣肉改为塘鳢肉，先将塘鳢鱼出骨去皮，片成塘片，塘鳢鱼身小，这味菜很考验厨师的刀工。再将鱼片上浆，取太仓糟卤、蒜泥、盐调汁备用。烧油下锅，待鱼片起白捞出，撒葱花、倒调汁，滚透后加鱼片，不断颠翻，浇上麻油，即可出锅，装盘时在四周摆上一圈鹌鹑蛋装饰，美其名曰“明月鹌鹑塘片”。此菜一上桌，糟香扑鼻而来，鱼片洁白鲜嫩，嫩一块放嘴里，鲜嫩清爽且软糯无刺。

我的祖父称得上是一位被经商耽误的美食家，他有专门的小厨房，在家里，他虽不亲身下厨，却深谙此中之道。家中厨子每做一道菜，但凡经他点拨一二，菜品便画龙点睛般华丽转身，惊艳四座，区区一条塘鳢鱼亦如是。

比如，苏帮菜中有一道时令名肴“碧螺虾仁”，即用新摘的碧螺茶芽与现剥的河虾仁翻炒，茶乃山之精华，虾系水中尤物，两者妙而凝合，去腥提鲜。祖父受此启发，将虾仁换成时令塘鳢鱼片，唤作“碧螺炒塘片”，吃在口中，但觉塘片裹着茶的清香，茶中又带着塘片的鲜美。姑苏有名菜“松鼠桂鱼”，祖父将新鲜塘鳢鱼洗净去骨鱼肉向外，剖菱形刀纹，炸至金黄色捞出盛盘，浇上红亮卤汁上桌，每人一条。老苏州喜食“蟹粉狮子头”，祖父用当季塘鳢鱼剁碎，掺少许肥膘丁，制成“塘鳢狮子头”，其鲜美程度，较之蟹粉狮子头，有过之而无不及。祖父闲来无事，爱小酌两杯，众所周知，苏式熏鱼乃苏帮菜冷盘压轴戏，祖父按熏鱼制作如法炮制，先腌后炸，再浇上特制卤汁，轻咬一口，“咔嚓”，鱼肉咸香中带着鲜甜，丝丝缕缕中都渗透着鲜甜的味道，鲜美中带着独特的硬香，因鱼小，一口一条，是一味上好的佐酒佳肴。以韭黄炒鳢为肉馅儿，做成馄饨，再用鱼骨吊汤，那也是祖父小厨房常备的一道时令点心。

我想，当年祖父若不是为“五斗米”四处奔波忙碌，无铜钿乱耳，无诸事劳心，以独特的艺术想象力创制出一道道苏式佳肴，或许他能成为一名顶级美食家，亦或许，吴地美食会因他而大放异彩。

