

文韵周刊 / 钱塘江

三十里的莜面

面耐久。“三十里的莜面四十里的糕，二十里的荞面饿断腰。”若全种小麦，馒头确实可以多吃，但恐怕不等来年就断炊了。更为重要的原因是，莜麦容易成活，不担心绝收，和不把鸡蛋放在同一个筐里是同样的道理。吃得饱远比吃得好重要。

白面可以随便吃，是20世纪80年代中后期了。地还是那么多，但产量翻番，也不用再经淘洗、晾晒等程序，去磨坊排队等待了，直接用小麦换。自磨面粉分几个档次，有白有黑，换面皆是雪花样的精粉。老叔在镇上开着磨坊，可以换也可以现磨，快得很。又数年，老叔的磨坊因没有生意，无奈关停，机器几如废铁。乡民不用出村，甚至不用出院，就可以换到中意的雪花粉，谁还跑到磨坊去换？渐渐地，坝上不再有人种小麦，因为既没地方换也没地方磨，卖也困难，除非大面积种植，个人种那三五十亩，收购者不值得跑一趟。

不种，并不影响吃。何止不影响，反而更丰富更方便了。每次回村，都能遇见卖粮油、卖馒头、卖大饼、卖面条的商贩。

可以随便吃了，似乎也就没那么金贵了。吃得饱不再是问题，吃得好就重要了。味蕾、追求悄然生变，起码对我如是，我更喜欢吃莜面了。表面是胃“花心”，实是本性使然。往远说是上苍造就，往近说乃母亲赐予。我在母亲子宫里的时候，滋养她也滋养我的定然是莜面。

坝上不再种小麦了，莜麦则比过去更多。广泛种植自然因为有需求，喜欢吃莜面的不只我一个。

莜麦是小众作物，河北张家口、山西北部、内蒙古部分地区多有种植。和稻谷小麦等主粮相比，其“领地”小得可怜，但有悠久的种植历史。莜麦的记载最早始于明《保安州志》，清史料记载更多且更详尽，如顺治《蔚州志》记载“五月种谷、粟、稷、荞麦、油麦，丰岁亩不满斗”。康熙后，油麦改记莜麦。而据学者研究，莜麦种植远在明朝之前。

当然，种植史并不重要，至于为什么只在这块地域生长，也不用思考和追究，自有专家论述。对普通百姓而言，喜欢吃就够了。

但有一点须明白，莜麦非寻常燕麦，尽管它们长得相似。一对双胞胎，长得再像也非同一人，各有各的性情。

我在小说中常提到莜麦，不少读者问我，所谓的莜麦，是不是燕麦的别称，还有读者直言吃过，不但吃过白燕麦片，还吃过黑燕麦片。我反复强调不是的，不等同。还有读者追问，莜麦究竟啥样？真有那么好戏？

第一个问题我很难准确描述，如果只看幼苗，我分辨不清，不是像，是完全一样。柔软翠绿，散发着作物特有的鲜香。少年时，我常到田野里挖野菜拔酸柳，若是累了，直接摊躺下去，不管长禾还是短苗，均韧性十足，压踩后很快立起。就算倒伏，数小时之后便直立如初。目视、手抚、脸触，何止是熟悉，亲近得不能再亲近。纵是如此，我也难以辨识其中哪些是燕麦，就是莜麦嘛。

当然，也因我终究是外行吧。待出穗就能分辨了。虽然种的是莜麦，但每块地里都有零零星星的燕麦。差别在穗，莜麦穗无芒，燕麦穗则有长芒，状似燕尾。秋风熏染，籽粒渐硬，搓揉观粒，会发现区别更大。燕麦有铠甲样的颖壳，因而又称皮燕麦。莜麦没有颖壳，全身赤裸，不过长有绒毛，地肥则饱满丰腴，地瘠则细瘦干瘪，所以莜麦又称裸燕麦。

莜麦和燕麦的秸秆都是极好的牲畜饲草，这时它们又一模一样了，恐怕经验丰富的农人也难以分辨。不过，这不重要了，它们都经历了春种秋收，生命仍将轮回。

啥样其实不重要，重要的是吃对，燕麦、莜麦或者说裸燕麦各有其味。

第二个问题我倒可以说清，但未必有人信。所谓的好戏，许多时候和食物无关，在于谁吃，在于脾胃的接受程度。比如菜饭泡，某个女作家形容，琼浆玉液都比不过的，受她诱引，我也要了一碗，但食之无味。

我在县城工作时，曾接待一南方朋友，朋友说想吃坝上特色美食，我不假思索地说那就吃莜面。我记得很清楚，莜面窝窝，肉丝菜叶汤，他初尝说好，再吃仍说好。一笼莜面窝窝竟然吃完了。其实量很少，笼不大，窝窝薄得透亮，也就二两面吧。但是初食，量大了些。这还罢了，他没吃饱或没吃过瘾，还要。我讲莜面后劲大，显沉，吃多胃受不了。他仍坚持，我只好让服务员再上一笼。有朋自远方来，总不能让人家饿着肚子。兴许是我的话起了作用，第二笼他吃了一半。我担心他受不了，果不出所料，未行于宾馆便呈大虾状。他要回宾馆躺着，在我的劝说下，散了一小时步，腰才直起来。

莜面之所以耐饿，是因为不易消化。欲尝其味，先识其性。

三

所谓的会吃其实是逼出来的。当然后来勿需再为温饱大动脑筋，花样就有创造的意思了。

莜麦磨面要比小麦多一道工序，需先炒熟。莜麦性硬，炒为去其火气吧。曾吃过未炒而磨的莜面，粗涩难咽。所以，创新是有前提的，最基本的工序不能缺失。和小麦面粉，什么样的水温都可以，但和莜面不行，必须沸水。当然，如果非要拧着来，用冷水或温水，也不是不可，那样就失去了莜面特有的香味，更重要的是，莜面也失了筋性。而沸水和出的莜面黏性韧性都足，揉搓难断，能做成任何想象出的形状，可婀娜如柳，可威武如虎，亦可如鱼在水中游走。

我还在县城工作时，听到一种说法，莜面只可在本地做，到了南方蒸不熟，要想在外地解馋，不只要带面，还须带水。南边的水性软，降服不了“北方烈马”。

南边的界限在哪里？我不知道，没有具体的地理确指，或是模糊性想象吧。去石家庄生活前，我还曾担心，或许吃莜面不像在塞外方便了，后来发现不是那么回事。石城之水照样能和塞外莜面，可做任何花样。去餐馆吃莜面确实没有在张家口方便，可谁天下下饭呀？而在自己家，基本没有差别，不过是蒸莜面的时间短了些，五分钟足矣。

或许，石家庄算不得南边。辛丑春日，我迁居金陵，林林总总带了许多东西，其中一样是南京没有的，那就是莜面。相较塞北，南京是名副其实的南边，烈风不在，江水长流。我不知道南京水性，是更温婉，还是与北方无异。所以，次日中午我就试验了一次。将莜面捏饼，放至饼铛后，我没有离去，在旁边守着，静心等待。莜面的“盖头”不能轻易掀，有几次手痒，终是克制住。莜面特性，半路揭锅，就再也蒸不熟了。莜面的香气终于渗出，我欣喜万分。熟了才入味，在南京吃莜面也没问题的。

莜面可以单做，也可与土豆混做。上百种吃法，一食一味。不过，我做的莜面饭食就一两种，简单得不能再简单，也能变换花样，但我不想。我更喜欢简。喜欢是最好的会吃。

县城里的文艺梦

■ 陈嫣婧

当小说家海飞客串了多年谍战剧编剧后，转身回到原来的小说写作状态中，他有意意识地放缓了叙事的节奏。其长篇小说新作《剧院》仍以一宗县城里的谋杀案开始，但最终，破案只是带动小说叙事推进的其中一股力量。显然，这是一位相当有艺术自觉的写作者，他都知道在一部作品中，要提升艺术的成色，需要依靠的是什么。

小说的主人公陈东村爱看电影，知道《泰坦尼克号》《东邪西毒》，喜欢和人聊贾樟柯、吴宇森，他想安装一套家庭影院，这件事情贯穿小说始末，他和前妻最后在一起看的电影是《廊桥遗梦》。而他的情敌老裘则是一家音像店的老板，在那个年代，影碟尚可租借。老裘更是个文艺青年，曾是越剧团的鼓板师，后来下海开店，还资助着一个学电影的学生。他一直在写一个越剧剧本，在小说的最后，这个剧本完成了，由长青越剧团当家花旦迟云出演。迟云也就是陈东村曾经的妻子。作为一名警察，陈东村的工作和他的“文艺腔”构成了小说叙事的表里两个层面。

表层，是徐徐展开的破案过程；里层，是陈东村眼中折射出的南凤县人的生活样态。海飞是浙江诸暨人，他笔下的县城，有着非常典型的江浙一带县城的特征，如果说贾樟柯总是将他的家乡汾阳，特别是八九十年代的汾阳作为他早期电影的“原风景”，那么对海飞来说，“南风”这个浙江小县城也基本可以囊括他心中县城的“原风景”。他在意的其实是南凤县作为一个人文环境的特殊之处，在20多年前的世纪之交，它如何承载生活在那里的人的精神生活？如何在各种历史述说中发出独特的声音？更重要的是，在这个占地面积十分有限、花几个小时就完整走上一遍的小县城里，个体的期待和情感的重负又是如何以这样奇妙的方式交织在一起，构成共同的情感记忆？

“文艺腔”，或者具体些说，是那种带着点土味的文艺范，为这个普通的小

县城带来了复杂的韵味。基本上，这里所有的人都有点“文艺”兮兮的，其实，这些人，包括陈东村，充其量都只不过是文艺爱好者，他们的文艺范中有很大幻想成分，说是文艺，可能不过是因为对人生有些不切实际的盼望，故而用文艺的方式加以表达而已。

然而，正是这种既不深刻，也不正统的文艺范，塑造了那个时代独特的气质，作者借着描绘那淡淡的土味，将掩藏在这些不着边际的文艺梦之下的秘密，不徐不疾地筛出来。

与这文艺范构成对照的还有另一种更现实的生存境况，那就是故事背后每个县城人想要出人头地的宏伟目标与不懈努力。优等生罗米疯了，绝望的母亲于是让另一个女儿汤斐伪装成罗米的老板，在那个年代，影碟尚可租借。老裘更是个文艺青年，曾是越剧团的鼓板师，后来下海开店，还资助着一个学电影的学生。他一直在写一个越剧剧本，在小说的最后，这个剧本完成了，由长青越剧团当家花旦迟云出演。迟云也就是陈东村曾经的妻子。作为一名警察，陈东村的工作和他的“文艺腔”构成了小说叙事的表里两个层面。

表层，是徐徐展开的破案过程；里层，是陈东村眼中折射出的南凤县人的生活样态。海飞是浙江诸暨人，他笔下的县城，有着非常典型的江浙一带县城的特征，如果说贾樟柯总是将他的家乡汾阳，特别是八九十年代的汾阳作为他早期电影的“原风景”，那么对海飞来说，“南风”这个浙江小县城也基本可以囊括他心中县城的“原风景”。他在意的其实是南凤县作为一个人文环境的特殊之处，在20多年前的世纪之交，它如何承载生活在那里的人的精神生活？如何在各种历史述说中发出独特的声音？更重要的是，在这个占地面积十分有限、花几个小时就完整走上一遍的小县城里，个体的期待和情感的的重负又是如何以这样奇妙的方式交织在一起，构成共同的情感记忆？

“文艺腔”，或者具体些说，是那种带着点土味的文艺范，为这个普通的小

又见樱花簇簇开

■ 张远平

周末回老家，走金武快速路，全程约20分钟，似乎也就穿越了五六个山洞，就到了樱花盛开的武义境内。这段路的中央隔离带及两侧种植了数千株樱花树，花海绵延2公里余，驾车行驶其间，泥土的芬芳与樱花香瓣，交织扑面而来，仿佛“人在画中游”，惬意得很。

春天有信，花开有期。因为载有樱花，总感觉那里的春天好明媚，按捺不住的向往。

说起樱花，最出名的当数金华市区的双溪“樱花公园”。“闻说双溪春尚好，也拟轻泛舟”，李清照笔下的双溪，那是承载了无数历史忧伤与文化欣喜的地方，而樱花盛开，正是一年中浪漫的时节。

公园最初以“樱花”命名，与日本栃木市有着一段渊源。1996年双溪“樱花公园”建成时，作为金华市首个国际友好城市，栃木市特意从日本空运来数百株樱花树栽于园内。如今，已转型为“国际友城公园”的“樱花公园”，广植各种樱花达700多株。

“染井吉野”正是其中最具代表性的品种，这种被誉为“樱花之星”的早樱品种，树形高大挺拔，满树繁花锦簇，象征着和平与友谊。

且不说远望如云似雪，连绵成廊，凑近了看，樱花的诗意藏在每一个细节：单朵樱花大小不过拇指或掌心方寸，花开时花瓣轻盈舒展，边缘细密波纹清晰可见。有些品种的花瓣基部还带有渐变的“腮红”，更添几分娇羞与灵动，让人好想像触却于中不忍。

从3月中下旬到4月上旬，各地樱花如约绽放，来得热烈，也走得匆匆。而单株花期仅约7至10天，稍有风雨，便可能提前迎来“樱吹雪”。这一刹那的绚烂，更像是转瞬即逝的温柔告别，总是唤醒人们珍惜眼前。

那一年的樱花树下，父母相伴而行，微风掠过，朵朵樱花打着旋儿轻轻落下，不经意的，父母竟同时抬起手，轻轻拂去彼此肩头的花瓣。他们都是地道农民，一生不懂浪漫，难得有如此温柔，待到团子表皮煎得金黄后才捞出，外酥里嫩，软塌塌的，放久也不会变硬。考究点的，馅内除豆沙外，还裹有核桃仁和猪油，重糖重油，风味更为浓郁。

民初的诗僧苏曼殊酷爱甜食，自号“糖僧”。据南社文人范烟桥说，曼殊“喜食采芝斋之糖，与吴江之麦芽塌饼。麦芽塌饼他处人都不解为何物。盖吴江民间之自制食品也……中实豆沙，杂以枣泥脂油，其味绝美……常人能下三四枚，已称健胃，而苏和尚能下二十枚，奇矣”。包天笑也曾作诗咏叹曼殊爱吃甜食之事：“松糖橘饼又玫瑰，甜蜜香酥笑口开。想是大师心里苦，要从苦处得甘来。”苏曼殊才华横溢，却命运多舛，只活了35岁即因病去世。曼殊如在九泉之下得读老朋友此诗，或许也将会心而笑了。

父亲在时，本想带父母到金华境内

名家

■ 胡学文

——

南方人喜食米，北方人偏好面。一南方人说再多馒头也吃不饱，非得来点米饭，哪怕一勺。某北方人讲得更形象，米粒到了嘴里，像蛋盔卸甲的逃兵，四处乱跑，怎么也咬不住，更不要说下咽了。

我在北方生活多年，如今南渡，仍喜欢吃面食。不仅仅是习惯，该有基因吧。20世纪80年代读过一篇小说，某个情节印象甚深。插队的女知青远走，留下初生婴儿。村妇哺乳，婴儿不吮，啼哭不止。请教于老妇，老妇问清婴儿母亲是川人，遂让村妇在乳头抹点辣椒面，此招奏效。可能不完全是作家虚构，应该有生活实例的。

我平素吃的面并非只是小麦粉，还有莜面。莜面更多一些。

但是少年时期，我更乐意吃白面，不管馒头、蒸饼、烙饼、花卷，还是面条、面皮、面疙瘩，无一不喜。当然，喜欢吃不见得每餐都能吃上。喜欢是一回事，能不能吃上是另一回事。喜欢，相当一部分原因是短缺。白面太多了，莜面虽不是满仓满谷，至少比白面多。物稀则贵，只有年节或来客才能吃上，后一种情况近似蹭，但能享受美味，才不管那么多。

我在镇上读初中时，享受过家里的特殊待遇，即带干粮。干粮分两种，一为炒莜面，另一种是馒头和面饼，即白面干粮。母亲蒸好馒头，我还会精细加工，切片炕干，做成馒头片，利于保存，口感也佳。某次，我把炕好的馒头片放在板上晾，去院里干了点儿活，返屋发现小妹抓着一片正在吃，很是生气，大嚷。小妹被我的凶样吓得大哭。当然，我后悔了，多年后回想，仍很内疚。我不知自己怎么会发那么大的火。其实那些馒头片大部分都进了同学嘴巴，我用干粮做着某些交换或交易，可以说，白面有着“硬通货”属性。

彼时，其实小麦种植面积并不少，虽然土地贫瘠、产量很低，但地多，总产量还是可观的。稀缺，是因为多半麦子交公粮了，自然不是白交，可换玉米面。平时吃的就是一半莜面一半玉米面。为什么不把所有的土地都种上小麦？那样不就每天都能吃上馒头吗？据我所知，小麦与莜麦的产量相当。我曾困惑，有此疑问的该不只我。自然，后来我明白了。没多深奥，答案就藏在每一个寻常的日子里，莜



心香

■ 二郎

住在山里，清明到了，做艾饺团子倒十分便当。

艾是山野常见的一种多年生草本植物，识别不难，一是看艾叶，如羽状分裂，小裂片呈锯齿状；二是看叶子的背面，覆盖有一层细白的绒毛；三是摘下一片叶子闻气味，有浓烈好闻的清香。

只要掌握这三个要点，大体就不会采错。

除了嫩叶摘来做青团，老叶采回供药用外，好像并不能作菜肴食用，所以人工少见种植，要采摘，只能到野外去找了。

清明吃艾饺团子，是国人世代相沿的习俗，到时哪来这么多的艾叶？以往人少，问题还不大；现代城市人口稠密，一时艾叶缺少，一些糕团店只好掺杂些青菜叶应急。可就这事弄不得假，菜叶掺多了，青团就少了香味，万一带子卖不出去，亏的还是店家。这种一年一个节令的生意，做不好，会坏商店信誉；要做好，还真的不太容易。

记得年少时，有一年清明，母亲悄悄告诉我一个“喜讯”，说是她熟悉的一家糕团店，在每斤一角收购艾叶，让我带上弟弟去野外“叨”些艾回来换钱零用。要知道那年月，寒暑假学生专场，看部电影也只要5分钱就够了，我和弟弟学期初就在积蓄零钱，星期天有外快赚，何乐不为。可我和弟弟拎着竹篮一早出门，从玉泉一直走到了洪春桥，青

清明说艾

草地上寻寻觅觅，时近中午，没有发现成片的艾丛，零零星星地找到几棵，蹲蹲剪剪，时近中午，“叨”得的艾叶，连篮底都遮不了。我的手不慎被剪刀划破，弟弟的肚子也饿得咕咕叫，我俩只好歇手，回家的路上，耐不了肚饥，在一家小面馆，一人吃了一碗最便宜的阳春面，钱没赚到，却把两个月的积蓄都花光了。而今我和弟弟都已退休，忆及此事，老哥俩还会相视而笑。

过了清明，天气日暖，艾草开始疯长，待到端午节，野地里的艾草，长得都有齐腰高了。农家会把这些长高了的艾枝剪下，卖到城里。居民到菜市场买菜，顺便买一把艾枝，插在家门口，据说可以辟邪。而这种艾枝上的老叶，晒干去筋搓揉成条，做艾灸，活血化淤治劳损是最好的了。

艾叶还有一则偏方，是专治小儿腹泻的。这种腹泻，并非感染病菌所致，一般都是孩子脾胃虚弱，又外感寒凉而引发的。我儿子一二岁时，常无缘无故地拉稀，喝了牛奶消化不了，排泄物中会有乳白色的奶块。医院跑了多家，中西医儿科都看了，除了配点有助消化的药，好像没有特别有效的办法。正是端午前后的日子，一天，我母亲从野外拔回了一大捧艾草，将其摊开在太阳下曝晒，然后把烘干了的艾叶捻成碎末。我说：“老妈你这是要干啥？”母亲说：“取一撮撒在宝宝的屁眼口，这种偏方很灵的。”我想，艾叶新鲜时裹清明团子，人都可以吃；晒干敷在体外，应该不会有

问题，就放心地让老妈去试了。

只见老人家把干艾叶用手捻成了又捻，将里面的筋筋缕缕都捻了出来。晚上在宝宝临睡洗完屁股后，取一撮艾叶搓成团，敷贴在了孩子的肛门口，再给系上尿布，“治疗”就完成了。出乎意料的是，第二天，儿子的腹泻次数就大减少；敷了三天，便便已然成型，排便次数也完全正常了。更令人欣喜的是，这样搞了一周，孩子顽固的腹泻症彻底痊愈，此后一直没有复发。

年年清明，今又清明！多少年过去，现在山居有院有地，我想，何不移种些艾草，省得清明前到处去寻找艾叶了。我估摸，同样是山野，换个地方，艾草应该也会存活。于是外出散步，我便格外留意山径旁有否艾草，见一棵“叨”一棵，捧回家种在地里；不过一季，院内的艾草，居然也已种满了半畦地。

秋深了，院内那片艾草逐渐枯萎，霜降前，我把它们的枝干统统剪了，留下老根在土里越冬，期待来年再绽新叶。

不负所望，第二年一开春，艾芽就从土中萌发出来了，鲜嫩欲滴。清明前一天，老伴起早摘了一脸盆，手指都被艾汁染绿了，洗完手，闻上去还有一股淡淡的艾香。

做艾饺团子一点也不复杂。将艾叶洗净，用沸水一余，捞起，捣成糊状；将糯米粉放入容器中，倒入艾糊（如加入少量食用油，可使口感更加顺滑），搅拌均匀；将粉团充分揉捏，做成一个个的圆饼；团子或艾饺里面裹什么，可随个人喜好自定：嗜甜的，可裹入白糖猪