天下成都
Literature&Arts
锦水
08
成都日報
錦觀
2023年8月29日
星期二

名家

三重境界

北京 □**邱华栋**

邱华栋 著名作家。1969年生于新疆，1992年毕业于武汉大学中文系。曾任鲁迅文学院常务副院长，现任中国作家协会书记处书记。著有长篇小说以及散文、诗歌数十部。

睡前是很好的阅读时间。我特别准备一辆阅读推车在床头，放大概50本最近要看的书，每天至少一个多小时。这个读书时间是有规律的，如果哪天睡前不读书，心情也会变得不好。

我出差一定要带书，一般至少要带3本，一本一定是诗集。一本是跟我正在写或者正要写的文章相关的资料书。第三本是读起来轻松的书，比如漫画，或者我认为有意思的随笔。

我每年精读几十本书，泛读几百本书，加起来有七八百本书。为什么读这么多书？我们生活在信息化时代，每天有各种资讯从四面八方潮涌而来，但读书是一种主动的信息获取，是你和作者之间互相的凝视和对话，这是任何其他信息获取方式无法取代的。

我还有一个阅读兴趣——读地图，我收藏有几百个城市的地图。比如有“地图界圣经”之称的《泰晤士世界历史地图集》，这是英国人杰弗里·巴勒克拉夫主编的地图集，将世界的每一个角落的发展，世界几千年范围内人口流动情况等内容非常直观而清晰地展现出来，文笔优雅、睿智，制图精美绝伦。另外则是著名历史地理学家谭其骧的《中国历史地图集》。

但我认为，读书有三种境界。

第一种境界，就是见书就读，什么书都读，我在小学、中学和大学时代都是这样。大约小学五年级时，我已经读完了四大古典名著，而且全是古文的。我半懂不懂，连蒙带猜地读完了它们，有些地方还配合着小人书看，这样更好懂一些。中学时读了很多当代文学杂志，王蒙以降的100多个当代作家发表于上世纪80年代的作品大都读过。上大学时，我开始阅读先秦以来的文学作品，并读莫言、苏童等十几个当代所谓“先锋派”作家的作品。另外就是全面阅读西方大师级作家的作品，当时是按照图书馆外国文学部藏书字母的顺序阅读的。同时，开始阅读其他人文类图书，历史、哲学、人类学、心理学书籍等。当时有一个梦想——当大作家，为此，就必须要把文史哲都打通。

第二种境界是读一些你特别喜欢的作家的作品，这是我现在正在经历的阶段。你会发现，你的兴趣点在缩小范围，也许他们只有十几个人。你要读他们的全集和文集，甚至还该读有关他们的传记、研究资料和他所处时代的其他背景资料。这样，你就会把这些作家吃透。我喜欢的作家，不到30个，主要是一些西方当代作家，也有个别中国作家。像加缪、尤瑟纳尔、君特·格拉斯、卡尔维诺、本·奥克里等，他们的作品对我当下的写作有着直接和深切的影响。

读书的第三种境界，我现在还没有达到，估计再过几年就差不多了，那就是：只读一本或几本最最喜欢的书，或者反复阅读喜欢的一两个作家的作品，精心研究。你深深地进入这样一部书，或者，进入这样一个作家创造出来的全部自足的文学世界，你完全被这个世界所征服。你需要了解他的全部，你必须像掘地三尺一样去读这本书。这个境界是很难达到的。很多人在读书的第一种境界之后，就消失了，不再读书了，因为后来的生存把他压垮了，他们没有通过读书发现自己，然后就消失了。第二种境界，很多人也达到了，他们在阅读小范围的他们真正感兴趣的作家之后，也许会变成和那些杰出的作者一样的人。而第三种境界，需要你去确定阅读一本书的时候，这多少变得有些困难。我就很难确定我最喜欢的是哪一本书，它是《红楼梦》《金瓶梅》吗？它是《复活》和《百年孤独》吗？它是《尤利西斯》或《追忆似水年华》吗？我无法确定。

现在你应该明白了我说书越读越少的意思了。人类文化是一个金字塔，人类的精神现象是有高度的，一旦你攀缘到了一定的高度，那么这之下的很多东西，就不用理会了。虽然现在每年有10万种以上的中文图书出版，但大部分是精神和文化含量都很低的东西。很多书都是衍生物，是对经典文化和古典文化精神的再开发，再利用，再普及，没有太多的原创含义。所以，品种虽然多，但都是低水平的重复和再复制。而且，当代人写的书，由于还没有经过时间的淘洗，因此也不用读太多。比如很多书，我们只需要读它开头的几句话，再随便翻一翻它，就能知道这本书处在什么样的精神和创新层次。

所以，现在我只是经常重复阅读一些我最喜欢的书籍。

情感

小街深处的思念

成都 □**赵平**

入夏以后，母亲的身体状况更不如以前了，看着时而烦躁、时而平静地躺在病床上输液的母亲，轻抚她那双干瘦枯槁、满是乌青斑痕的手臂，心里总会涌起一阵阵酸楚。虽然我也曾有过极为不好的预感，悄悄地为母亲默默祈福，但我还是没有想到，噩耗竟会来得那么突然……

办理完了母亲的后事，心里面空落落的静不下来。既然在家里坐不住，干脆出门去随意走走。

就这么一路走着来到了祥和里，十年前，母亲去的第一家养老院就是在这条小街上。

祥和里紧邻着天祥街。天祥街原先称作天祥寺街，因街上曾建有一座天祥寺而得名。曾在史料上看到过记载，这座天祥寺建于明代万历二十二年，清代初年又加以重建，最初名为金贤寺，后来因为人们非常崇敬文天祥这位南宋宰相、民族英雄，在寺院内塑有一尊文天祥塑像，供长年顶礼膜拜，金贤寺又被改称天祥寺。其后的漫长岁月里，爱国忠君的寺庙早已不复存在，地名却一直保留了下来。

顺着天祥街往前快到尽头，路边一个小街口拐进去就是祥和里了。

我已经记不得，在母亲还没有去到那里之前，我是不是曾经从这条祥和里走过。但的确是从那时起，那以后一年多的时间里，祥和里成了我每周必定要去的地方，也就是说，我同祥和里的缘分其实是因了母亲的缘故。

自打母亲离开祥和里去了另一处养老院，八年多时光，我再没到这条街上来过了。今天，我在这条小街上时走时停地走了一个来回，一路上尽是过去的影子在眼前闪动。

在一家米线餐馆门前，我站定了脚步，眼前浮现起多年前一个冬日傍晚，我带着母亲来这里吃米线的情景。

那天，陪母亲去看望她的一位老同事，回程时交通不顺，错过了养老院的晚餐时间，就在这里为她点了一碗鸡汤米线。母亲的牙齿缺损得很厉害，吃东西比较费劲，我特别叮嘱店主煮得软和一些，盐味一定要清淡。热气腾腾的米线驱散了冬夜的晦暗和寒冷，让室内充满了温暖。显然，这碗米线很对母亲的胃口，看她吃得津津有味，完全不像平常吃饭时那么费力，我觉得特别高兴。可惜，像这样陪着母亲到外面来吃饭的机会实在太少了，现在想来真觉得难受，那时，我为什么不多带她出来走走呢？

对于今天的我，这些话有些扎心了。回首过去的这些年，我让母亲安心了吗，我自己心安了吗？古人讲，“百善孝为先”，即是说所有的善行当中，孝道是排在第一位的，这是身为人子的首要义务和责任。这话说着容易，做起来其实也是很难的啊！

的确，相对于童年和少年，今天的我们可以说是强大的，今天的我们拥有着丰富的物质世界，但我们已经强大到可以淡忘感恩了吗？我们有没有发现，自己的精神家园正在逐渐地荒芜呢？

时光如流水一般过去了，这么多年里，陪了母亲不少时间，也为她做了一些事情，自以为还是在奉行着先贤的教诲，尽量地让母亲安心，可到了母亲离去的时候我才发现，自己其实做得远远不够，想当然的以自己的强大替代了母亲的强大。事实上，母亲比我想象的要柔弱得多，也脆弱得多，或者说，母亲远不是我心目中想象的那样强大，我给她的呵护和照料实在是远远不够的啊。想到这里，胸口涌上来一阵阵锥心的痛。

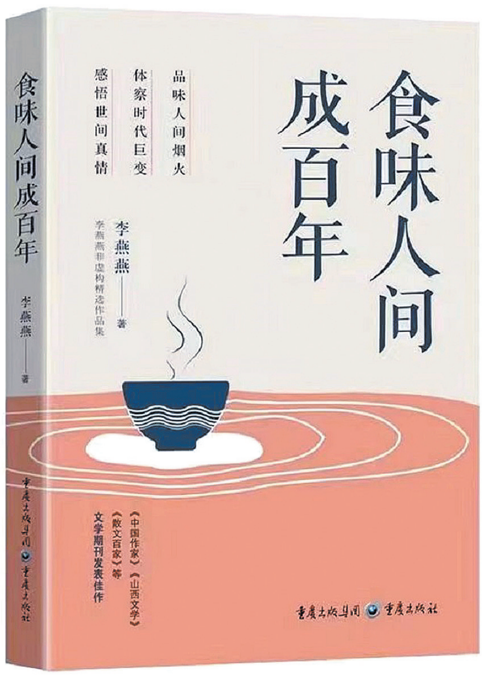
渐渐地日头更烈了，找了街边店铺门前的长椅坐下来，眼前是来来往往的人流，奇怪的是，眼中看到的却多是老人的身影。看到一位颤颤巍巍、拄杖独行的老婆婆，发现那背影是那么眼熟；看着相互扶助、牵手走来的母女，似乎那就是曾经的我和母亲；从街口远远过来了推着轮椅的母子，我的思绪一下跳回到两个月前，我也曾像那样，推着轮椅上的母亲在养老院院子里漫步，我哪里知道，那将是我最后一次带母亲下楼，同她一起享受初夏明媚、清新的和风了。

“子欲养而亲不待”，禁不住我又回想起了十年前的一个周日，我陪着母亲在祥和里周边走了一大圈，那时，母亲还能和我一起慢慢地走着、细细地聊天，那天也像今天这样，艳阳高挂，天色正好，道路两边一夜雨水冲洗过后的大叶女贞，随风起舞，依然葱郁，只是，那时已是初冬……

书评

可感可触且可食

重庆 □**程华**



食味人间成百年

倘若为写美食而写美食，最终笔锋如点水蜻蜓悬于荷尖，那不如看菜谱。有的菜谱写得不逊于普通美食文章。作为农耕民族，中国五千年文化就是一部食文化，故而食物只是载体，如一叶扁舟划过时光之河，载着读者悠悠漂向市井民俗的深处、世象人心的深处、历史文化的深处。由是，看到2022年当期《中国作家》目录后，我立马网购了杂志——冲着《食味人间成百年》这题目，冲着重庆作家李燕燕。并且，从非虚构作品《食味人间成百年》，再到以此为书名的非虚构集《食味人间成百年》。

《食味人间成百年》里收录了作家李燕燕6篇选自《中国作家》《山西文学》《散文百家》的中篇非虚构作品，其中《食味人间成百年》以丰富的川西民间小食为线索，叙写了寻常百姓的生活百态与坚韧不拔的生存特质；《杂病记》以宏阔时代为背景，呈现了病痛中个体的生命体验与周遭的人性明暗；《老大姐传》描写了作者家族里一位农村女性看似离经叛道，实则勇敢追求自我价值的一生；《师范生》通过关注“师范生”这个特殊的历史群体，凸现了他们的成长、奋斗以及对中国教育事业不可磨灭的贡献；《老厂记》以一个“70后”的视角打捞、钩沉发生在半个多世纪以前的重要历史过往，还原、致敬了当年“三线人”为社稷安危所做出的巨大奉献与牺牲；《她们》中，作者则将眼光聚焦于自己的婆婆与妈妈身上，这一对纠葛一生到最后“和解”的婆媳，也是中国饱经沧桑但依然心怀美好的万千女性缩影。

篇篇可读可感，引人入胜。掩卷沉思，本书“头题”即4万多字的《食味人间成百年》最吸引我。这大约缘于我对于食物的挚爱，更缘于作者透过食物所铺陈开来的多元文化、人间苦乐、尘世风烟。如前言所说：食物生发的故事，幻化成一架有形的螺旋楼梯，让我自上而下走到这些故事的深处。

本文堪称一场川西小食的小型展阅：银丝面、“T肥肠”火锅、串串香、缠丝兔、冷锅兔、钟水饺、葱油酥、响皮汤……故事，随着令人垂涎的食物徐徐展开，故事里的人物也次第登场，尤有辨识度的当属二舅妈。众亲戚眼里的二舅妈是个心机婆娘，这女人年轻时样貌俊俏但家世乏善可陈，于是她与二舅“先上车后补票”的婚姻有了“高攀”之嫌。勤于持家长于庖厨但“算盘一向立着打”的二舅妈，连自告奋勇揽下大家庭除夕年饭的举动也被大家诟病是想“吃钱”“占便宜”。这个额上几乎烙着“精明”“俗气”字样的女人与二姐辛苦合营的地道银丝面赚到了一桶金，直到随着饮食习惯变化、新型食品不断涌入，源自中江、流行于川西的银丝面渐渐式微。小小银丝面如一面镜子，映照出一个底层女性为家庭奋力谋生的起起落落，以及不屈于生活磋磨的倔强与坚韧。

李燕燕因租房结识的房东应老太又是另一番景象。退休于国营厂的应老太独自生活但始终不乏姿态与腔调：每日奔波10公里去卖花，回家炸小鱼喂家里的狸花猫。吃饭也不凑合，响皮汤加了粉丝、蔬菜，起锅时一定放上一勺猪油、一把葱花。应老太有边界感，见作者发现她女儿红妹在房里哭泣，老太赶紧解释“不好意思，我女儿这两天遇到一点儿事，有些难受”，不但维护了女儿的面子，也为给作者造成困扰表示歉意。后作者离蓉赴渝，一别十余年后她们再次邂逅于成都街头，作者震惊地得知红妹已在十年前因情伤引发抑郁症……红妹的幼子由应老太抚养长大。

面对眼前那碗热腾腾的酸辣粉，作者难以下咽，而应老太神色如常：“一切都已经过去了，尝尝这酸辣粉，几十年了，还是老味道。”一个几乎被摧毁整个世界的“小人物”，面对生活最狠厉的暴击，最终选择以平静示人，尽管无人真正知道她内心的苦。这是一种妥协，是一种绝望，还是要强的她刻意保持的一种体面？不得而知。但可敬的是，她坚强地活着，坚强地护着她在世间唯一的血脉。此时，食物的香气从字里行间冒出来，终又投射于平凡生活里。“醋味浓郁，盖住了让人流泪的辣。醋味本真，还原了食物原有的五味杂陈。”读到结尾这意味深长的一句，不知多少人会唏嘘于这醋味也盖不住的让人流泪的辣？

关注市井人群，不回避悲酸，更勇于写出带泪的坚韧，表述精准、传神、深邃、深情，如此文字岂能不直戳人心，我还试图解码一个疑问：为何以《食味人间成百年》作为书的题目？我的理解是：全书六篇文本的主题看似无关联，实则不然。酸甜苦辣乃盘中之味，悲欢喜乐乃人生之味，能够参与感知的，除了味觉与嗅觉器官，还有我们的心。“食”的定义起于饮食又超越饮食，“味”的背后是人物故事，是人与人的关系，是上升到生存智慧层面的生活价值观，是保存在岁月之中的生活和记忆。无论作者讲述的是川西风土人情还是市井小人物的奋斗与挣扎，无论这些底层人群经历过或经历着怎样的悲苦，其内心始终坚守着对温暖与光亮的追逐和向往。纵有万般滋味，究其底味必定是爱：对生活的爱，对亲人的爱。有爱，方有恨、怨、期盼、憧憬，方有力量在尘世烟火中奋力前行……作品写出了人性的复杂与幽深，人心的明暗与炎凉，但无不真实动人，无不透出作者对亲人、亲情以及世间美好之人之事的深情，如此文字便有了予人启迪与思考、催人向上与奋进的穿透之力。

再以头题为例，来说说充满在场感的文字。李燕燕对于场景的还原与刻画能力是出色的。具体到一餐饭、一道菜、一份小食，都足以让读者恍生看见、听见、闻到、品到的强烈代入感：“回锅肉发出的酱香是一种非常复杂的气味组合，达到沸点的金黄菜籽油和红油豆瓣酱、豆豉碎、甜面酱等一干作料配合翻炒，众物合一就是要突出肉香——至于这个，很大程度来源于豆瓣酱遇见热油之后的高温反应。”写到对于二舅妈主动包揽次年年夜饭的提议，饭桌上七姑八姨的反应可谓微妙至极：“大舅妈和三舅妈对视了一下。父亲快速地闻了闻靠他那边的一盘青椒皮蛋，然后表情松弛下来；三舅夹起一块‘羊尾酥’吃得有味，嘴里说好呀好呀，明年继续。三舅妈用力拍了拍三舅说，你怕是不知道自己血糖有多高，再这样猛吃这个——肥肉裹面粉油炸，又是糖，怕你不是作死？”如此精彩桥段比比皆是，让人忍俊不禁心有戚戚，而与之勾连的人物也因熏染了浓浓烟火气而显得无比生动真实。

这语言，如借用食物作喻，我会联想到刚捞上岸的虾。它们裹带海的咸腥与风的轻唱，像跳跃的细碎阳光，柔软地闪着水晶的光芒。而当它们一弓身“啪”一下蹦至眼前，拿纤细的颚足轻轻地挠你痒痒，或者挥舞带锯齿的额剑刺你几下——你的体验会是新鲜的惊喜的，抑或是“惊吓”甚至痛感的。看似家常实则深刻，看似温和实则生猛，李燕燕的文字拥有这种“挠人”“抓人”的魔力。

游走人间，食味万千。所有爱恨悲欣，都洇漫于举重若轻的文字密码间。

（作者系重庆市公安作协副主席）

风物

烟火深处辣椒红

成都 □**周元伦**

金堂红辣椒“二荆条”，似乎是打上年代印记的词条。关于它的话题，或记忆、或感慨，抑或是当下庄稼葱茏繁茂，生活里的各种食材琳琅满目，我便不忍心再掀开少年时的往事，亦变得小心翼翼。

“二荆条”辣椒油亮鲜红，其味香辣，作为鲜食食用或制成调味品，能让菜品颜色红亮，提升辣椒香味，是川菜厨师公认的最好吃的辣椒之一。“以辣椒为特产，辣椒一名海椒，近治城东南一带山地，遍种海椒，俟其干沃以熟油，其色艳红而透明，味最浓厚，他处产者异是。”清代《金堂县志》就记载了金堂“二荆条”当年的盛景。

原产地金堂的“二荆条”无论炒食、腌渍、加工豆瓣、榨菜、泡菜、辣椒粉、辣椒油等，都是辣椒界王者般的存在。不知是红福人家选对了金堂“二荆条”，还是“二荆条”的眼光选对了红福人家，总之对于寻常百姓家，都是口福。

那时，随处可见红辣椒的身影东一坡、西一簇在夏天的风中摇曳，显示出它不屈贫瘠的蓬勃生机。每至7到9月份，那些二荆条就挂得密集而紧凑，红得热烈，红得沸沸扬扬，渲染了一条条土埂沟坡，房前屋后，营造出乡下人笑呵呵的淳朴。

辣椒的土壤适应性很强，生长期长，易储易存，又因是辛辣食物，日常食用量小，过去是乡下人每家每户的头等大事，也是必种的蔬菜。20世纪70年代，我到10里外的山村学校去读书，每天打早，母亲或姐姐都会在坛子里打上一小勺辣椒酱，有时会拌一撮小葱，然后把辣椒酱装在一个小玻璃瓶里，这便是我中午下饭的菜。初中走读三年几乎用它下饭。辣椒酱既经吃又开胃，或许苦日子加入了辣味，也就觉得不苦了。

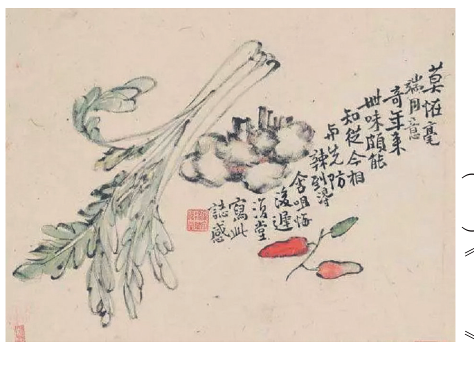
记得那时候，制作辣椒酱的工序非常简单，每年夏、秋季，辣椒鲜红成熟后，母亲就带着姐姐把红彤彤的辣椒摘回家，掰掉辣椒柄，洗净，然后放在木盆里剁成玉米粒般大小。收拾完，再撒上一些食盐，待傍晚生产队收工后，母亲就收拾干净家里的石磨，由能干活的哥哥姐姐推磨做辣椒酱。石磨一般要两个人操作，一个推磨，另一个添料。推磨活是哥哥姐姐轮流干，磨盘一转圈，母亲就用锅铲往磨眼里不紧不慢地添加剁碎的辣椒，直到碎辣椒全部磨成红细酱。

听着咕咕噜噜的磨齿声，仿佛磨道里旋转着日出日落，碾盘上滚压着琐碎的生活，让日子腾起幸福的烟尘。虽然这个过程麻烦且累人，却让我的父母亲脸上乐滋滋的，因为把辣椒酱往坛子里一装，一般能吃到来年的鲜椒长成都不会坏掉，不花钱也不用操心孩子们没菜下饭。

关于金堂“二荆条”的名称来历，听我婶子讲，是因为它外形细长，成熟后尾部有一个J形小金钩，其外形有点像“2”，所以叫它二荆条。但尝食这辣椒之味，它的脾气可没有一点弯弯绕。一盘辣椒辣得人满头冒汗，张口不停地吸着凉气，甚至大呼小叫，但仍是停不住手中的筷子，那说不尽的酣畅淋漓，金堂“二荆条”从不负人们的厚望。

前些年，几辈人烟熏火燎的石磨，连同留有母亲体温和岁月辣痕的菜盆，都因时光而湮没于尘土之中。我每每回忆那抹辣椒红挽起的艰苦岁月，刻在骨子里的陈年辣味，仿佛不动声色地躺在时光深处。而那蓬勃生长的红辣椒，坚润、朴素、生生不息，却时时浮现在脑海、梗在心底，挥之不去。

走南闯北，策马江湖，闻香识椒的“有人、有家、有红福”企业，或许因机缘巧合，金堂“二荆条”被他们以非遗的情结，把每一个辣椒，都用心地唤醒了沉浸在时光里的原香。那“红福人家”也触碰到我轻疼的心窝，乡愁的滋味便掠过舌尖，唇齿间又似乎回到当初，日子又被吃得有滋有味。



清代 李复堂（李鱓）《辣椒图》

本版稿件未经授权严禁转载

主编：蒲薇　责任编辑：蒋蓝 范湘鸿　美术编辑：鄢涛