罗亨长的故事

□李仕勇

30

罗亨长先生,是我38年前川西书会文学讲习班习作散文诗的老师,他今年96岁了,却经常风趣幽默地说:"我是'90后'的,还年轻着呢……"

20世纪30年代,罗老师出生于成都少城书香之家,他一生经历非常丰富。他一度是少城有名的"三少爷",十几岁便在他父亲经营的镜花缘美发厅(美琪美发厅的前身)当起小老板,当过成都"民锋足球队"的左锋;抗美援朝战争期间,他毅然参军入朝,成为光荣的志愿军战士,当过侦察班长,还是资深测地员;战争结束后他转业到成都市城建委做技术员,成为新成都的建设者;改革开放初期他下海经商,理过发、开过馆子、当过编辑、讲过文学课、做过策划等。此外他还曾有过众多的头衔与称谓:作家、散文诗人、四川著名餐饮文化学者、四川省餐饮文化促进会名誉会长、《四川味道》杂志名誉主编、川菜文化学者及推广大使、"吞之乎"文化火锅创始人……

话说20世纪80年代中期,罗老师在成都 东胜街与长顺街交会处开了一家火锅店,生 意像火锅那样火、那样红,每天食客云集,一 时轰动蓉城,开创了文化火锅的先河。1996 年,他把火锅的分店开在大邑县城北工会旁; 2009年他又把火锅店开在不少旅游区…… 生意同样火、同样红,由此声名大噪,引起社 会的关注和众媒的报道。

说起这火锅名字的由来,那是某年自贡市邀请一批名人去参观灯会,罗老师也在列。在参观完后的翌日早上,罗老师碰见老报人、资深美食家车辐先生,并向车老问候:"车老,你吃饭没有?"车老答道:"亨长兄,我已经'吞之乎'了。"说者无心,听者有意。罗亨长一听"吞之乎",顿时像是触电的感觉,觉得"吞之乎"这3个字意味深长。他便对车老说,"车老,你这'吞之乎'说得太安逸了,太巴适了,听了很舒服……"

罗老师自小就生活在成都少城美食之家,有名的"夫妻肺片"创始人郭朝华及"担担面"创始人姜子洪都与他有很深交际,他经常随父出入少城"努力餐""桃花园饭庄""静宁饭店""一柳树""邱佛子""长生店""利宾筵"和"带江草堂"等知名餐馆,打小就对美食耳濡目染,时不时还会弄几道像样的拿手菜。他从自贡回到成都不久,说干就干,就用"吞之乎"作为店名开了蜀地第一家文化火锅。

罗老师专门撰写一副对联贴在店铺门边,上联:"诗无达诂",下联:"味有别裁",横批当然就是店招"吞之乎"。此联一出,即引起众多食客共鸣,赞美声不绝。另外在"吞之

乎"火锅中堂还挂了一副对联,那是与罗老师同年同月同日生的"老庚"流沙河先生亲笔所赐,上联:"庄周梦蝶醉者也",下联:"相如调鼎吞之乎",横批:"啖中禅",落款:"亨长老庚补壁流沙河撰"。罗老师很喜欢这联,他说,流沙河把他喻作司马相如了。

罗老师对巴蜀文化、火锅文化研究颇深,他给火锅菜肴取了有趣的别名,光听名字就有诗情画意带食欲感。菜谱是"菜名+文化艺术名",比如:金针菇,叫"水上芭蕾";鸭肠,叫"九曲黄河";毛肚,叫"爱情的抹桌布";鹅肠,叫"浪里白条";鹅(鸭)舌,叫"王羲之的漏笔";银丝粉条,叫"爱的琴弦";鸭血,叫"朱砂玉印";鸭蹼,叫"出水芙蓉";花菜,叫"伞兵部队";平菇,叫"雁南飞";藕片,叫"贵妃断背";蒜苗,叫"丘比特之箭";豌豆尖,叫"春之舞";腐竹,叫"李清照的裙子";凉拌萝卜丝,叫"铜雀台";驴肉与牛肉拼盘,叫"鸳鸯蝴蝶派";黑木耳白木耳加竹笋,叫"双耳听箫"等,荤素各40余种,每道菜名,都有一个故事相对应。

最让食客有一种福利感的是,除了听罗老师报菜名外,还听他滔滔不绝、口若悬河、眉飞色舞讲火锅文化:"火锅不仅只是烫,还包括涮、漂、煮、浪、绕、洄、炖……吃火锅又叫过一次'水深火热'的生活——水不深油就不多,火不热就烫不熟;火锅的色泽美是:赤、橙、黄、绿、青、蓝、紫;火锅的口感美是:麻、辣、烫、嫩、鲜、脆、香;啖火锅不是解决饥寒交迫的问题,而是享受东方餐饮文化之高级情趣;无论是什么目的去吃火锅,都沉浸在或爱情或事业或友谊的玄



机之中……"有缘的食客(特别是漂亮的女女食客),罗老师还教怎样烫火锅,或教怎怎怎么完。"大家举起爱情的双桨(筷子),拈一块'朱砂玉印'(鸭血),吃着'浪里白条,顺'(鸭肠),手摇'薜涛玉扇'(冬瓜片)欣赏着'王羲之的漏笔'(鸭舌)……"罗老高文后,或据典,或说文坛奇事,成进名人轶事,简直就是在进行餐次对会的探幽揽胜。一边烫一边诗意来,对名的探幽揽胜。一边烫一边诗意来,名宽明。不会或此个人轶事,简直就是在进行餐次对会的探幽揽胜。一边烫一边诗意来,对名的探幽揽胜。一边读一边诗意来,对名或不是一种乐境的享受。著名相声演员侯耀文、著名相声演员侯耀文、著名相声演员侯耀文、都先后为官、著名演员傅丽丽等名人都先后知我的特别服务。罗老师对我说,他先后为食

客(大多数是女性)写过两千余首十四行 诗,并且是即兴的(一首诗两分钟之内完 成),可以创吉尼斯纪录了。

前不久,我知悉罗老师现养居在三台县新鲁镇一个小山村,便去看望他。他依然精气神十足,依然声音洪亮,依然出口成章,依然觉气风发,更难得的是,他还把他多年在餐饮、茶、火锅等领域研究的成果资料送给了我,并强调是免费的。

钱钟书曾说:"这个世界给人弄得混乱颠倒,到处是磨擦冲突,只有两件最和谐的事物总算是人造的:音乐和烹调。"老成都人尚食,肚子陶冶了成都人的灵思,在我们眼中,饮食不仅仅是生理的需要,更是一门艺术。罗老师用一生证明了这个看似浅显的道理。







风吹草木动,光照大地亲

一读杨庆珍新作《人间草木有深情》《山间四季皆滋味》

□周萍

认识庆珍,源自一位朋友的多次推荐,那时我还未曾见过她本人,但已经被朋友讲述她在马湖的精彩故事吸引。当终于与庆珍相见时,那种亲切感油然而生,仿佛我们早已相识多年。我们彼此因为有着相同的工作经历,共同的文学梦,一见如故。庆珍用她的笔,为我们描绘了一个充满生命力和灵气的地方。《马湖来信》《万仞山上一杯茶》已让人深深沉醉。

经过两年的时间,庆珍又完成了两部书籍《人间草木有深情》《山间四季皆滋味》,都是与山间植物、田间野菜有关的故事。读她的文字,我仿佛置身于西岭雪山那片遥远而神秘的山林之间,感受着大自然的呼吸,聆听着万物的声音,品尝着当地的野菜滋味。这两本书籍完全不同于其他作家传统写植物的写法。她不仅科普了我们川西坝子上随处可见的花草树木,更将草木写得有人情、有情趣,甚至有血性。

庆珍的文字细腻而生动。她以独特的视 角,描绘了山间植物的形态、生长习性以及它 们与人类的关系。在她的笔下,每一株植物 都仿佛有了生命,西岭雪山上的千年古树枇 杷茶,随处可见的野姜花、大坪山上漫山遍野 的乌梅花,它们或坚韧不拔,或柔美多姿,或 默默无闻,或声名远扬。她不仅描述了它们 的外观,更深入挖掘了它们的内在品质和精 神价值。这些植物,在她的文字中,不再是简 单的自然存在,而是包含着对故乡风物无比 热爱的深厚情怀。她还将草木与地方历史与 个人的生命体验紧密相连,展现了世间万物 相通相依的美好愿景。在她的笔下,草木不 仅仅是自然界的生命体,更是与人类情感相 互交融的载体,让人在阅读中感受到一种生 命的共鸣与治愈。

庆珍的文字细腻而生动,她以独特视角描绘植物之形态、习性,更挖掘其内在品质与精神。在她的笔下,草木不仅仅是自然界的生命,更是与人类情感交融的载体。正如古

人云:"一花一世界,一叶一菩提。"庆珍以笔 为舟,载我们穿梭于这万千草木之间,感受生 命的共鸣与治愈。

她写大邑山区的特有植物,如白岩寺的九子银杏、原野上的麻柳、山村路口神奇的凤凰鲸柏、不招人"爱"的构树,还有接王寺的千年古树红豆杉,每一株都承载着传奇故事。她写羌藏高原悬崖峭壁上逆风生长的黄连木,写金川雪中怒放的古梨花,这些植物历任年风霜洗礼,却依然屹立,真正展现了大自然的坚韧与顽强。庆珍一路走,一路细处处找到写作的乐趣,也让我们领略到了自然界的神秘与美丽。

在《山间四季皆滋味》中,庆珍更是将山间野菜的故事娓娓道来。冲菜、荠菜、鹿耳韭、木耳菜……这些或许在都市餐桌上不常见的野菜,却在庆珍的笔下焕发出别样的光彩。她不仅讲述它们的营养价值、食用方法,更传递了一种人与自然和谐共生的理念。庆珍的文字,让我们在品味野菜的同时,也品味到了生活的真谛。

庆珍的散文彰显了对生活的热爱与执着,对自然的敬畏与感恩,对文学的坚守与追求。她的新作让我们感受到了生命的力量与美好,也让我们重新审视了自己与自然、与他人、与自己的关系。"行至水穷处,坐看云起时。"庆珍以她的文字,为我们打开了一扇窗,让我们在繁忙的都市生活中,也能窥见一丝宁静与美好。

读庆珍的书籍,我仿佛穿越到了丛林,顶礼膜拜了那么多的古树,经历了一次心灵的洗礼。她的文字,让我暂时忘却了都市的喧嚣与浮躁,沉浸在那片遥远而神秘的山林之间。在那里,我感受到了大自然的神奇与美丽,也感受到了生命的坚韧与顽强。正如《庄子.外篇.知北游》里所言:"天地有大美而不言。"庆珍的文字,正是对这大美天地自然万

物的最好诠释。



在米易"吃刨汤"

□黄启国

米易堪称阳光康养的一方圣地,真是"阳光富庶得米易,河流悠然享安宁"。我退休以后,这几年每年冬天都要去米易住上2-3个月。除了晒太阳、休闲玩耍,最闹热、开心、惬意的是应米易朋友的邀约去农家"吃刨汤"。

豕"吃刨汤"。 "吃旬胶

"吃刨汤"是川西地区乃至云南、贵州一带农村的习俗。就是快过年了,农家杀了年猪,办上几桌,甚至十几桌酒席,把亲朋好友邀聚在一起,喝酒,吃新鲜猪肉、内脏做的美食。为什么叫"吃刨汤",据当地老年人说,"汤"是指开水、热水,用开水热水烫刚杀的猪,再用铁刮刮去毛的过程在民间称为"刨",吃刚刨干净的猪身上的肉、头、尾、内脏做成的一道道菜肴,就简化成"吃刨汤"了(如果有书呆子按字面理解为喝刮猪刨下来的汤水,那就很恶心了)。

我被朋友邀请一起去"吃刨汤",很有几次。第一次去,对米易的这一风俗还不甚了了,也没有与主人家和老乡多了解这"吃刨汤"的习俗特点,只是大饱了一顿口福。以后的几次,我就比较留意与主人家摆谈,并感受那种氛围和体会其中的文化了。

给我印象比较深的是去年到白马镇 龙塘村的那一次,主人家坐落在米易有名 的风景区颛顼溶洞下面。主人姓申,四十 岁出头,他一边在颛顼溶洞景区打工上 班,一早一晚还得在自己家的农地里干 活。人非常勤劳,虽然辛苦,但有两份收 人,家里日子过得非常滋润。他两个四岁 多的双胞胎小男孩,聪明可爱。我们吃刨 汤的时候,两兄弟坐在另一边,起劲地玩 着手机,对客人的大吃大喝一点兴趣都没 有。"吃刨汤"的亲朋好友有10余桌。菜 肴有内脏制作的肥肠、血旺、猪肝、腰子 等,肉则有排骨炖汤、回锅肉、油炸滑肉、 凉拌耳朵、猪头、猪尾等,当然还有当天从 自家地里摘的时令蔬菜。那气氛真是其 乐融融。

主人对我说,现在农民养猪的收入是非常微薄的,因为仔猪、饲料的成本比较高,加上人工,所以一般到四个月就要出卖,不然就可能亏本。喂到能够杀的猪,一般都是用作自己吃的。这个就不管成本不成本了,吃的就是个"生态""放心"。

主人自豪地给我们"吹牛",他家杀的年猪,都是自家养的粮食猪,主要是喂玉米和农产品。从来不喂饲料,养的时间一般在一年左右,重量一般在300斤到400斤。而其他卖到市场上的猪,都要喂饲料,重量在400斤-500斤左右。喂的时间

比自己吃的要短一些。

今年,朋友又请了一次,给我的印象 也很深刻。主人所在地是米易著名的柳 贤村,号称"中国康养第一村"。从米易康 养农家乐集中地"贤家"开车到半山腰,沿 途满山的农户,大多有外来阳光康养的老 人,或晒太阳、或打麻将、或散步。我们到 了主人的院子,里面已经坐了6-7桌亲 朋,准备开席。主人姓乔,"乔老爷"是搞 餐厨的,今天的"刨汤宴"就是他的杰作。 我们到了打过招呼后,他又去忙他的去 了。"乔少爷"刚好成人,自己做些事,是个 "书法爱好者",坐到我们一桌来陪我们吃 饭喝酒,不时摆一些他学书法的事和家 常。刨汤席菜肴很丰盛,除了猪身上的东 西,还有牛肉、炸火鸡之类。酒水是白酒、 啤酒、可乐、王老吉都有。因为主人姓乔, 这个话题又多了起来,看他的院子还比较 宽大,我说何不在大门上挂个"乔家大院" 的牌子,乔少爷说不敢不敢,"乔家大院" 的名声太大了,我们最多叫个"乔家本 院"。我说可以叫"乔家别院",别有韵致、 别有特色。大家开心地笑了。

几年中吃了几次刨汤,不仅饱了口福,还深深地领略了"吃刨汤"的民俗习惯、文化内涵以及它记载的经济社会发展变迁。

"吃刨汤"民俗的形成,据当地老人们说,是以前养猪不容易,而猪是农家财富的象征,由于生活物质匮乏,杀年猪当然要让亲朋好友一起分享。"吃刨汤"在困难年代真是极大地享受。现在,人们生活水平提高了,"吃刨汤"虽已不再如旧时那么饱口福,但作为一种风俗,也就自然传承下来。

在米易一带,杀年猪成为农民肉食的主要来源,他们一般都是把肉放在冰柜里,随时可以拿出来吃。富庶一点的农户,每年要杀三四头年猪。年猪杀了以后请客吃刨汤,去的亲戚朋友越多,证明这户主人的人缘关系越好,主人就越发感觉有面子。如果杀了年猪吃刨汤,没有几个人参加,主人会很懊恼。因此,杀了年猪的农家都欢迎吃刨汤的亲朋好友。

当地的农民说,"吃刨汤"其实是一种 联络的方式,酒喝的是人情,肉吃的是鲜味,要的就是个人气。"吃刨汤"都是相互 的,你来我往,感情就近了,有事好相互帮助。我想,这个习俗体现了农民团结互助的精神,豪气大度的性格,是人情往来的载体,淳朴民风的展示,庆祝丰收的方式,过大年的预热活动。感情、鲜味、人气,这大概是"刨汤文化"的内核吧。



Literature&Arts 錦水

08 成都时報



2025年1月16日



天回镇琐记

□刘雪燕



小温婉,柔弱的样子,怀中抱的小孩,约摸1岁,大眼睛,睫毛长而翘,是他们的女儿。低调的男主人,让我们很难和武林高人的弟子联系起来,他就是巴蜀武术界赫赫有名的张邦元先生。张先生自幼随父习武,6岁时痛失双亲,即出家昭觉寺拜少林派三大高僧为师,毕生习武不辍。他为人和善,像我一般大的小孩都叫他张伯伯。

我要去后面的压面房加工面条,抄近路最好的方法就是穿过隔壁院子。一来二去的,我们这帮小孩从他家门口进出多了,也混熟了。张伯伯的爱人姓包,我们喊她包孃孃,有时她忙做饭时,就把女儿交给我们逗着玩。张伯伯正经练武的时候是早上5点左右,我们是看不见的,听说是在他工作的所在单位——天回山植物园。到了黄昏,晚饭后没事时,他会把院子里疯耍的小孩子们喊拢,按高矮列队,像教头一样教我们一些动作,如踢腿、冲拳等。当时电影《少林寺》很火,所以我们这帮小孩子学得很是卖力,"嘿,哈"的声音传得很远很远,吸引不少人围观。那时,张伯伯成了这条街最受追捧的人物。

天回镇和平照相馆旁边有个"大川东"茶 铺,铺子很大,中间是天井,四角放着簸箕,方 便跑堂的随手倒剩茶,生意很好,逢场天更是 座无虚席。茶铺是鱼龙混杂的地方,那天逢 集,下着毛毛雨,茶客比往常少了些。凹凸不 平的地面,被湿鞋底一踩,黏糊糊的。张伯伯 和"何氏豆腐"的老板何永盛是好朋友,他俩 常坐在门口靠墙的位子喝茶(后来我才知道, 习武之人有选位子的习惯,靠墙是为了防范 偷袭)。那天我正好和外公也在那里喝茶,突 然有叫喊声传来:"抓小偷! 抓小偷……"正 和何老板聊得高兴的张伯伯眼睛刷地循着 声音过去,瞬间黑衣人已慌张地跑到门口 了,张伯伯眼疾手快一个横扫腿,黑衣人一 扑爬摔倒在地上,手里还紧紧捏着钱包。张 伯伯一把将他抓了起来,丢包的人也赶到 了,夺回了钱包。

"三娃子,你咋干这个了?"何老板吃惊地 问那黑衣人。

他抹了抹脸上的泥水,泪眼婆娑地说: "何叔,我妈病了,急用钱,我老婆跟人跑了, 我这是第一次,想不出更好的办法了,唉!"

张伯伯见何老板认识,听了他们这般话, 脸色才稍微缓和了一点,教训道:"君子爱财, 取之有道,以后可别动这样子的歪脑筋了。" 黑衣人连连点头。何老板从兜里掏出几张1 元钞票塞到他手里,张伯伯也拿了几块钱给 他。黑衣人愣住了,捏着硬塞到手里的钱呆 呆地站着,何老板叹了一口气说:"快回吧。"

望着三娃子离去的背影,他俩许久没说一句话。

前些日子,我偶然路过天回镇,到曾经住过的地方看看,尤其是张伯伯住过的那间屋。那缺了半扇玻璃的窗户,至今也没有镶上玻璃,墙上写着"拆迁"二字。我随手拍了几张照片,发微信给他看,顺便聊了几句。得知八十几岁高龄的他,每天清晨还要起来练武功,还在社区发挥余热。

一生只为做好一件事,那就是发扬光大巴蜀的传统武术,张伯伯是做到了。

本版稿件未经授权严禁转载