



Literature&Arts

錦水

08

成都日報

錦觀



2025年1月16日
星期四

人物

天回镇琐记

□刘雪燕



武术

多年前，我家隔壁院子里，靠最里面还缺了半扇玻璃的那两间屋，终于租出去了。住进来的是一家三口，男人高高的个子，穿着卸了肩章的军服，走路带风，英气逼人。女的娇小温婉，柔弱的样子，怀中的小孩，约摸1岁，大眼睛，睫毛长而翘，是他们的儿女。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，我们喊她包嬢嬢，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，按高矮排队，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置喝茶(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，黑衣人一扑摔摔倒在地上，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何。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

罗亨长的故事

□李仕勇

地方

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”“桃花源饭庄”“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“全兵部队”；平菇，叫“雁南飞”；藕片，叫“贵妃断臂”；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



火锅

机之中……”有缘的食客(特别是漂亮的女食客)，罗老师还教怎样烫火锅，或教怎样导吃：“大家举起爱情的双桨(筷子)，拈一块‘朱砂玉印’(鸭血)，吃着‘浪里白条一张顺’(鸭肠)，手摇‘薛涛玉扇’(冬瓜片)欣赏着‘王羲之的漏笔’(鸭舌)……”罗老师的火锅导吃，或比喻，或据典，或说文坛奇事，或述名人轶事，简直就是在进行餐饮文化的探幽揽胜。一边烫一边诗意来，对食客来说那也是另一种乐境的享受。著名的女歌唱家关牧村、殷秀梅，著名越剧表演艺术家马兰，著名相声演员侯耀文、著名歌星陈彼得、著名演员傅丽丽等名人都先后慕名到过“吞之乎”吃火锅，并得到罗老师细致的特别服务。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，依然意气风发，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。

行踪

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”。

“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，但有两份收入，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汤。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。从来不吃喂饲料，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

书评

“人生一世，草木一秋”，生命与花草，微妙相依。若无赏花之人，花开亦寂寞，花落亦无情。时光，在绽放与凋零间悄然流逝，而杨庆珍的文字，却如山林间的清流，拂过我们的心田。



风吹草木动，光照大地亲

——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，西岭雪山的千年古树把把茶，随处可见的野梅花、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

主编：蒲薇 责任编辑：蒋蓝 美术编辑：钟辉