

# 吃相

熊海舟

吃相也称食相，就是人们在吃喝时的礼仪及姿态、状态。我们的祖先对吃相是极讲究的。孔子就说过，“席不正，不坐；割不正，不食”，意思是说，席子如果没摆正，或者位置放置不对，就不要去坐；肉如果分割得乱七八糟，随便便堆在盆子里，就不要吃。

古人宴客时，那套规矩让人望而生畏：座次要按长幼尊卑排列，尊者或长者正座，卑微者或晚辈门边座；坐必有坐相，年长男子盘腿席坐，中年男子盘腿侧坐；上菜不能随意穿花，一般从主人左侧上；“毋啖食，毋啮骨”“毋刺齿”，吃饭时口中不要发出怪声，不要在啃肉骨头时使出全力撕扯，不要在饭桌上剔牙；喝汤要喝得风平浪静，不能发出哗哗的声音，喝酒要小口慢饮，不能搞大水漫灌；不能用筷子敲击桌子，更不能用筷子指点食物；女性进食规矩更多，需用长袖遮住嘴，不能喝汤，“汤”“荡”相通，意不洁也。凡此种种，不一而足。

站在全世界的角度来看，对吃相的要求，已经上升到格调的追求。据台湾作家董桥讲，英国人是极爱讲餐桌风度的，他们一坐上桌子，腰板要挺直，目光不能乱转，谈吐不能飞沫，颈项收敛，抿嘴细嚼，缓缓下咽。到了最后，“就算瓷盘上只剩两粒豆子一朵蘑菇也要细细切割”，且流露出津津可喜的一丝神情，餐毕，再用餐巾轻轻沾一沾唇角。

不过，细究起来，还是我们的祖先对吃的要求来得细致。古人对吃的理解有三个层次：一是吃什么，二是怎么吃，三是如何吃才能体现礼数。

吃吃喝喝不是小事，历史上因为“吃”和“吃相”发生的大事很多，最有名的当数“染指事件”。那事发生在春秋时代的郑国。那天郑灵公收到了楚国送来的一只大甲鱼，甲鱼新鲜又肥美，是上等食材，郑灵公命厨师把它切成小块放进鼎里煮了。恰巧，郑国大夫子公和子家将要去拜见灵公，半道上，子公的食指突然毕剥剥跳了两下，子公对子家说：食指跳一跳，美食快来到。

走进大殿，子公脸热心跳，他的猜测没错；郑灵公神态庄严地守着一只大鼎，大鼎里扑通通跳着粉红色的肉块。子公欢天喜地：我这食指，真是天赋秉异。子公当时的样子，《左传》没有详写。我猜，一定是猴着脸红着眼流着三尺长的清口水。

接下来的事情出乎所有人的意料：甲鱼汤熬好了，灵公召集手下的大臣们来尝鲜时，居然没有请“食指大动”的

子公。灵公的逻辑很简单——你越是想吃，越是不给你吃；你吃相越难看，越要让你难看。子公的自尊心受到了毁灭性的打击，接着，他做了一件连他自己也觉得匪夷所思的事，《左传》用了十七个字来描绘这件事：“子公怒，染指于鼎，尝之而出。公怒，欲杀子公。”子公站在那锅汤前发怒了，我为你做那么多事，难道不配喝一口汤？不行，偏要喝！他伸出手指往大鼎里一探，然后拿出手指吮了吮指头，嘿，还真香。

这一招把子家吓傻了，劝阻已经来不及。郑灵公也怒了：你要是恭恭敬敬给我行个大礼，请求喝一口汤，那是没有问题的。你不请自来，居然把手指头伸进我的汤里，“染指”我的甲鱼汤，吃相极其恶劣。这哪是喝汤，这分明是看不起我这个国君啊。得，你不仁，别怪我不义。后来的事就谁也控制不了了，结果是，子公在“不是你死就是我亡”的心理状态下，拔剑杀死了国君郑灵公。为了一只甲鱼，郑灵公付出了生命的代价。

“染指事件”是大概率事件。其实，历史上许多人是不在乎吃相的。如果按吃相来推断形象，许多名人都不配“绅士”这个头衔。

王安石算是其中最奇葩的一个。作为北宋宰相，他出席饭局的次数肯定是很高的。据说，陪他吃饭是宋朝最无聊的事之一，他只顾埋头吃饭，几乎从不正眼看一眼桌子上摆满食品的盘碗碟。他只吃摆在他面前的菜和肉，稍远一点的，他懒得动筷子。

苏东坡是历史上最为知名的吃货，他发明的“东坡肘子”一直风行到现代。他在《猪肉颂》里还原了一个吃起肉来不管不顾的中年男人形象：“早晨起来打两碗，饱得自家君莫管。”不怕高血压，不怕脂肪肝，我吃我的，与你何干？

民国时的袁世凯吃起羊肉火锅来也是一个“拼命三郎”，由于过分投入，他会把口水流进锅里，鼻涕与眼泪齐飞，肉渣与碎骨同盘。饭罢放下筷子，他马上举起袖子擦嘴，袖子上油污一片，却浑然不觉。

有人问法师如何修行？法师说：吃饭时吃饭，睡觉时睡觉。人怪其陋，法师笑答：有的人，该吃饭时不好好吃，或胡吃海塞，或蜻蜓点水；有的人，应睡觉时不好好睡觉，千般焦虑，万般离恨——这就危险了。可见，吃饭真是不简单啊，既要科学地吃，荤素兼搭，有粗有细，有红有绿，汤汤水水，热热火火；又要美学地吃，不一定像《周礼》那样面面俱到，也不一定那么绅士那么淑女，但一定要收放自如，细嚼慢咽，表情安详而自得。这样的吃相，就是一场上庄严的修行了。

# 舌尖上的记忆

周炫

美食的普及，吊高了大众的胃口；美食的喧嚣，祸害了味蕾的判断；美食的泛滥，唤起很多人对食材的质疑。世人对美食的考量，不再单单停留于舌尖上瞬间的感受，偶尔，记忆中的味道反而抢占了先机，勾起无限的怀想。

早上走进店面，什么样的面条都有，看起来色香味俱全，但吃起来并不心满意足。颜色和味道过于浓重，总感觉鸡精味精等现代调味品太多，麻木了味觉的敏感，找不到本真。说实话，我是比较喜欢吃面条的人，走过南北西东，吃过很多面条，还真没有碰上能超过小时候蒜苗面的味道。因为无法找到，也无法重置，所以越发渴求，越发思念。

每逢佳节，全家人团聚的时候，我总要对大姐说：“小时候的蒜苗面你是怎么做的，咋那么好吃呢？”大姐笑着说：“怎么做的，就是自家收的小麦，不去皮打成面粉，黑乎乎的那种，做成面条。下面前，切几个菜心咸菜，放点胡豆瓣，和点蒜苗一起炒。然后烧一大锅水，等水开了之后，把面条放进锅里煮熟。最后把盐和先前炒好的咸菜一起放进盆里，舀适量面汤进去，把面条挑到汤里就行了。”我说：“你再做一回我们吃嘛！”大姐呵呵一笑：“我做出来恐怕你不喜欢吃了，那时候吃啥都是问题，什么东西都好吃！”我也曾照大姐说的试过，但怎么也体会不到当初的味道了。难道是面条的材质不一样？难道是作料不真？还是……我真搞不懂。

每当看见超市里花花绿绿的糖果，总会想起小时候的爆米花，别说吃，想起来都美得很。那时候，每到快过年的时段，街头巷尾就出现了炒米花的人。那个人通常穿着衣不太干净，可那身脏衣却理所当然地成了工作服。一口吹火的风箱，一只炒米花的铁罐，一条麻布口袋，一个小板凳就是他的全部家当。走到哪里，就地取材，砌一个矮矮的石灶，买点煤，把罐子架上去，生上火就开炒。他不从不高声吆喝，只坐在那里炒，炒香味飘进大街小巷，贪吃的小孩闻香而动，自然会拽着大人往响声处拉。不一会东家一碗米，西家半升包谷就端来了，把炒米花的人团团围住。人们争先恐后往里挤，因为每一锅要等好一阵呢。一旦米下了罐，旁人只能让开，又自然围成圈等待。

这时的等特别有意味，大人小孩都看着炒米花的人，只见他左手拉着风箱，右手摇着铁罐的把柄，腰鼓形的铁罐外覆盖着一层厚厚的锅烟墨，在他手里匀速而悠闲地转动着，

一圈又一圈。锅下的火红通通的，燃烧着大家的盼望，那个热乎劲就别提了。待到炒米花的人停下来，取下铁锅那一刻，人们自动后退，只听“砰”的一声，清香扑鼻的爆米花出世了。嘴馋的小孩立马跑上去捡食喷出麻袋外的米花，像一群飞到打谷场上的麻雀。大人则忙着从麻袋里倒出自己的炒货。刚出炉的米花、包谷花抓在手里热乎乎的香气正浓，总是忍不住吃上一把，尝个新鲜味儿。

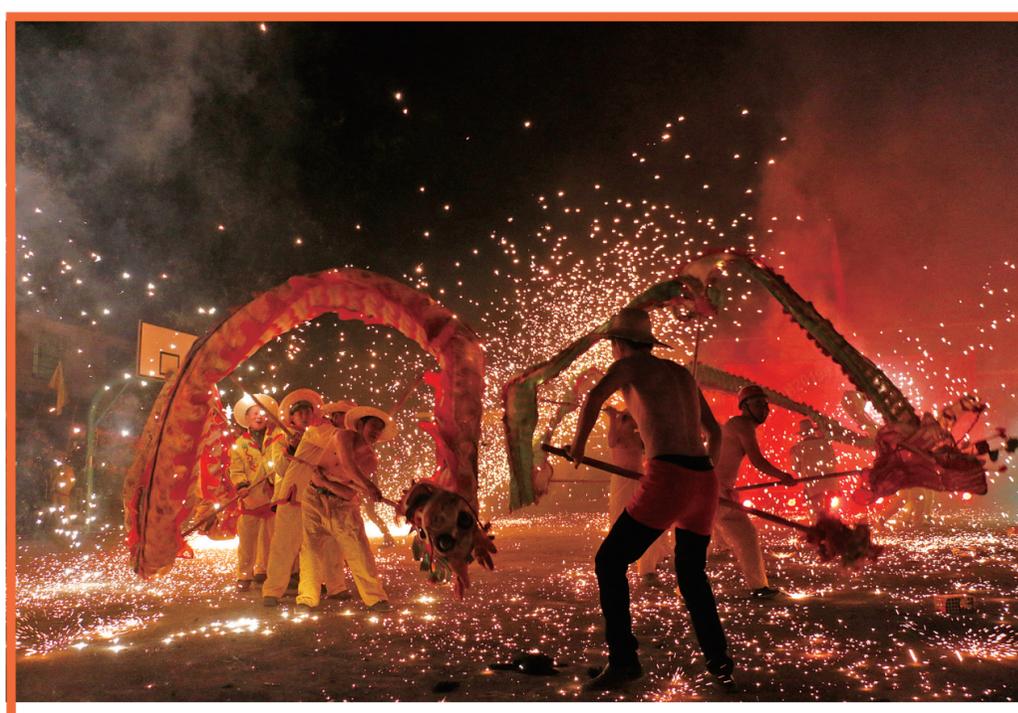
炒米花的人要收钱，要灌米，要加煤，还要把麻布口袋对接到铁罐子的出口，不知不觉脸就花了。可是没有一个人嫌弃他的脏，又争相把待炒的东西递上去。这情景冲淡了大冬天的冷，衬出了浓浓的年味。现在有爆米花吗？有电影院门口多的是。它们被装在透明的玻璃橱窗里，干干净净，香香甜甜，卖相极佳，当年的质朴却不见了。我到哪里去找小时候爆米花的影子？！

我们家四女一男，母亲生到第五胎才等来一个弟弟。孩子多日子穷，小弟弟并没有因为男丁而事事养尊处优。唯一不同的是每天早上跟着母亲上街买菜，可以得到一个厚厚的碗儿糕。大年初一爸爸会带着他在公社对面的糖人摊买个糖人。糖人参差不齐地插在草树棒子上，均呈红褐色，有老鼠、兔子、猴子、桃子、苹果、梨等。它们不是平面的画，而是立体空心的，玲珑可爱。至今我也不知道糖人的材质是什么，感觉揉熟的面团里掺进了红糖，有弹性也有黏性。卖糖人几揉几捏，然后用根麦管戳在糖人身上吹一吹，那面团就膨胀起来，直到皮薄肉亮就定了型，形状栩栩如生。

弟弟站在糖人前，左看右看，既想挑一个好看的，又想挑一个大的。爸爸这时总是不作声，任他选，想趁机考考他是否聪明。可是卖家狡猾得很，用料几乎相差无几。如果苹果上多出两片叶子，果身自然就会小一点；如果猴子的尾巴长得打个卷，四肢和身子必须浓缩。如此这般，小孩子得选好一会呢。最后弟弟选了个老鼠蹲夜壶。尽管看起来有点臭，但毕竟可以多舔一会儿糖。爸爸笑了，把他举在肩头打马驾，看来他认为弟弟是聪明的。

三四十年过去了，我再也没有看到这样的空心立体糖人。我不得不感叹这项手艺的精湛。一切糖人的大小比例、形象特征、增加删减都在他的一念之间，都在他手上瞬间的拿捏之中。冰冻三尺，非一日之寒。现在想起来，我们小时候吃的不是糖，是艺术品。所谓美食，无非是又好看又好吃吧。

如今生活水平普遍提高了，吃饱不再是问题，但唯有记忆中的味道，如人生第一次心仪的情人，任岁月悠悠，也无法削减她的好。



# 「铁水流星」耀星空

李设 唐朝祥 本报记者 孟静 文/图

正月初六，夜空中火花灿烂。在达川区大滩乡内，本乡火龙队为当地村民和游客带来精彩的火龙表演，人在火中舞，龙在火中飞，让观众和游客大饱眼福。

当晚7时30分，随着热闹的锣鼓声，举龙的赤膊汉子扎着红头巾，在锣鼓点的伴奏下狂舞起来。如流星，又似烟火，四条蛟龙飞舞翻腾；一群壮汉在“火阵”当中赤膊穿行，举着巨龙奔跑跳跃。火龙已是当地村民正月里迎新春、贺吉祥的传统大戏。

火绕龙起，龙随火跃，人群围住火龙，烟花筒不断喷射，鞭炮声一阵高过一阵，舞龙队在缭绕的烟雾里。敲锣打鼓的汉子们恨力大小，有人拿起烟花筒逗龙头，龙头顺势追着烟花跑，顿时火花四溅，飞龙腾跃，人们笑着、躲着，火光映红了笑脸，热闹非凡。大滩的空气里飘满了浓浓的年味。

质朴寻常的工具，就能把黯淡的铁块变成灿如烟花的火花。他介绍说，表演前40分钟，化铁匠就要在场边架起炭炉熔铁。当生铁完全熔化，铁水沸腾翻滚时，化铁匠用勺舀起铁水抛向夜空。与他配合的水花手梁远见，用木拍对准铁水用力击打，将其打散成四溅的铁水珠。铁水珠越是细小，就越明亮耀眼。

火龙表演的另一个奇异之处就是舞龙手赤膊上阵，看起来非常惊险。夏先国说：“其实穿了衣服才真正危险！”赤裸的皮肤光滑，再加上不停地奔跑跳跃，铁水珠即便溅到身上也只接触短短一瞬，不至于被烫伤；但如果穿上衣服，铁水珠从领口滚落进去，被衣服兜住，则会被烫伤。经验丰富的舞龙手会以快节奏的全身动作来避免铁水在身上停留。当然，做好对头发和眼睛的防护措施必不可少，舞龙手们会裹上头巾，在鞋口缠上胶布，以防铁水掉进鞋里。

“离开家乡多年，看到村民自己表演的原汁原味的节目，特别开心，特别有过年的感觉。我拍了很多照片，打算带回去给亲友们看。”从汕头回家探亲的刘士兵感触地说，这么精彩的火龙表演，让他感觉不虚此行。

