



找记者 上壹点

A14-15

齐鲁晚报

2022年5月16日
星期一思
想
光
华
文
字
魅
力

□ 美编：陈丽明
□ 编辑：向平

【回味无穷】

时与食

□ 许志杰

开春，残雪尚在，田间地垄已经有嫩绿的小芽开始萌动，不管风是多烈，天有多寒，顶头而上。野菜来矣。不出几日，老人们就会结伴，挎上小筐，上坡(田野)拔野菜了。荠菜头鲜，第一好吃当是馊小豆腐，包水饺也是上品，若能多放些五花肉调馅，定会吃得放不下筷子。苦菜败火，蘸着头年冬天发酵的纯黄豆大酱，养肝益脾，把一冬的沉积扫得精光，卷大饼或者焦黄的小米加黄豆摊好的煎饼，会更加完美。还有婆婆丁，蒿子，茵陈，很多。开春一口鲜，来自那些看上去其貌不扬的小野菜，算是人与自然和谐共生互惠互利结出的硕果吧。

其实这只是现代人在想吃啥就吃啥的幸福中撒了一把娇，野菜最初的生长史绝不会有“开春一口鲜”这样富有挑逗性的浪漫因子。完全可以肯定，野菜一经发现即被迅速纳入果腹填肚子的食材行列。据传草药和茶叶树的发现，最早就因为先民实在饿得没办法到深山老林寻找吃的东西，偶而成全。野菜可食，估计难以例外。时代的更迭，无论千变万化，首先给人带来的快乐是吃，民以食为天，有了吃的其他问题迎刃而解。时下之人对于野菜的追捧，源自综合生活质量的提高，开春一口鲜为的是一个“鲜”字。不仅野菜，也有冬笋、春笋、春芽，更有众星捧月般的明前茶、谷雨茶，以及应季的韭菜、蒜薹、菠菜。这些适时的“鲜”货，孕育在隆冬，萌芽于冬末，发轫于初春，带着土地解冻之后的洁净，在春风的催动下摇曳生姿，生出来的味道自然带鲜。以现在人的理解，这些“春货”经过冬藏，洗净铅华，干净的春天又没有虫害，不打农药，“浪里白条”，吃起来放心。一股清流直捣脾胃。

有一句老话经常被人提起，叫做“不时，不食”，说这话的人是生活在春秋战国时代的孔丘先生，他的弟子记录在了《论语·乡党第十·六》。时下权威人士将其解释为不吃与时令季节相悖的食物，要顺时而食，随着季节变化而变着花样进食。翻看原版，不难发现，“不时，不食”并无专门详解，属孔子列出的几个“不食”中的一个。原文如下：“鱼馁而肉败，不食。色恶，不食。臭恶，不食。失饪，不食。不时，不食。割不正，不食。不得其酱，不食。”细析几个不食，除了“不时，不食”和“不得其酱，不食”，尚可称得上“生活有质量”，其余东西不是臭了，就是馊了，或半生不熟，过期食品，色相极差，这样的东西无需圣人教导也不敢下肚。不过在当时就难说了，遍地寻食不得，饿急了，哪还顾得上臭、馊、过期，抓着什么吃什么。别看孔夫子给后世留下这么多至理名言，但他的日子过得紧紧巴巴，吃了上顿没下顿是经常发生的事。同样在《论语》中就有“饭蔬食饮水”，“一簞食，一瓢饮”，用竹筐和瓢吃蔬菜喝冷水，孔子的日常中并不全是“食不厌精，脍不厌细”。

还有一点，后人解读《论语》多如牛毛，几乎没有版本对“不时，不食”多费笔墨。问题太简单了，试想孔子要在冬天吃上夏天的鲜菜，有吗？堪比上天揽月。我想孔子的话有两个语境能够自圆其说，一是作为圣人高瞻远瞩，自己的日子虽如“丧家之犬”，却为子孙后代指出了一个人生活方向；再者就是老人家原话根本与季节、时令、食材不搭，《论语》本就是弟子根据记录日后编纂的，话跟话，现在读起来体系完整，很可能是平日闲言

碎语之集合体，不必太过在意。以本人粗浅的生活积累，“不时，不食”，更像孔子嘱咐弟子，用食用食要有规律，早中晚各一顿适量取之。后人继承与发展了孔子的主张，结合生活变化的实际，将其引申，不到季节或过季的食材不吃，这样更容易理解和实践孔夫子的教诲。

生活本来就是自己的主张，习惯成自然。孔子生活的时代，一切都在季节变换的掌握之中，你有逆时而食的想法，也没有如你所愿的食材，只能地里长什么，人就吃什么。孔子说“不得其酱，不食”，包括李泽厚这样的大家翻译成白话文“不蘸酱，不吃”，颇似西晋惠帝“何不食肉糜”的千古笑资。这场景倒也符合开春之后我的一些吃相。小姨买了黄豆酱，用切好的五花猪肉丁熟锅加葱花、生姜丝爆炒，予我冰箱冷藏，随吃随取。蘸苦菜、蒜薹、韭菜，撒些自制的芝麻盐，饼卷鸡蛋，不折不扣地实践了“不得其酱，不食”。桃月时节，香椿芽招摇入市，洗干净了，用热水焯过，立马像春姑娘换了一身新装，通身上下绿得透着翠色，亭亭玉立。或用盐一卤当咸菜，最佳吃法当然是椿芽摊鸡蛋，高价位更贵，曾放胆在酒馆奢侈一把，一盘88元。市场极值竟达百元一斤，即便清明时节也要每五百克30多块。老家的房前屋后有不少香椿树，看着嫩芽天天生长，想吃了顺手掐几个芽头，过了热水，满屋满院飘香。每年清明前后回家，这是必吃的那口。疫情中，壬寅余春只好回味无穷想去年了。

常听一些人说现在吃什么也没原来的味道了，食之无味，不吃不行。商家应景，不少逆时的蔬菜水果都贴上了“小时候的味道”的耀眼标签，忽悠食客。试问谁能记得原来的味道是什么？答不上来吧，一个噱头而已。古人曾经苦口婆心讲了一个“揠苗助长”的故事，以苗喻人，反之，以人喻苗，从现代种菜技术的改变破题，捕捉“揠苗”带来的本质性巨变。结果显而易见。时光横流，蔬菜瓜果已经由应季而生突变为应急而生，添补菜荒，角色发生了功能性转化。现代人若要摆脱此种窘境，寻到小时候的味道，怕是很难了。人走四季，时、食不可造次也！唯一可做的便是以自然律己，回归时令，让人的生命托付于四季轮转的流淌之中。春秋时期，山东人晏子个子不高，思想却深邃，他有名言：“橘生淮南则为橘，生于淮北则为枳”，以此讥讽楚国人。现在看，晏子应该是环境地理学派的创始人，他把植物生长所需要的季节、水土、地理环境分析到家，并把人与自然环境的关系贯穿其中。一方水土养一方人，同理，一方水土养一方动植物。

中医认为，人的生命也有四季之分。老家潍县冬天有储萝卜、大白菜、大葱、地瓜、大蒜等耐藏蔬菜的习惯，且有“百菜不如白菜”“冬吃萝卜，夏吃姜”的俗语，很好地把人与自然的四季糅合在一起，和睦共生。春生、夏长、秋收、冬藏，遵从着亘古不变的四季万物生长史，春有百花秋有月，夏有凉风冬有雪，无论季节变换，心里总是舒畅的。苏轼“蒹葭满地芦芽短，正是河豚欲上时”，证明毒性甚大的河豚亦有四季。他的“且将新火试新茶，诗酒趁年华”，甚至波及到严肃的人生态度。虽为人作，宛自天成。在欲与天公试比高的科技面前，人若选边必是顺其自然。

人与自然“和衷共济”，在这万物疯长的季节，可吃的东西实在太多，就不必过于挑剔了。

【匆匆那年】

榆树情

□ 孟俊莲

四月的一天，上班路上，经过一处院落，余光一瞥中，几株纤细摇曳着身姿的小树苗蓦然闯了进来，心里不由泛上一股亲近感，“是榆树苗呀！”只见那几株榆树苗，约有1尺高，树身仅有竹签粗细，边缘带有锯齿的卵形叶子，正努力地、从黑色铁栅栏的空隙里伸展出来，向着太阳张开纤弱的臂膀。

在京的二十余年里，到处可以与国槐、柳树、白杨、松柏等撞个满怀，但很少遇见榆树。印象里某年在八里桥的河岸边遇见一棵。正是春风荡漾、万物复苏的时节，在八里桥的桥头岸边，一棵碗口粗的老榆树孤零零地矗立着，彼时榆树叶大多还处于萌芽期，但一串串又浓又绿的榆钱已结满了每一根枝条，珠圆玉润的样子令人馋涎欲滴。

为什么要说“馋”呢？实在是因为用榆钱制作的美味令人回味无穷呀！

印象最深的当数榆钱饼了。采摘回来的榆钱洗净，放上葱花、盐，倒入调好的面糊里，锅里倒一点油，油热后把面糊倒入锅中，摊成圆饼，再用小火慢煎，两三分后翻个面，待煎至金黄色，便大功告成。

记得小时候，谁家春日里煎榆钱饼，一条胡同里的小伙伴便都围在锅台边盼着，煎出一块儿便切成人手一份的量分下去。在榆钱饼热气腾腾的香气里，心急的小伙伴不管三七二十一上去就咬了一口，结果却被烫了个龇牙咧嘴；而稳重的小伙伴，则是一边倒换着手拿着榆钱饼，一边用嘴哈着气以期凉得更快些；有的小伙伴撕成小块儿一口口慢吃，有的则咂巴着嘴故意让咀嚼声更大点，在一派欢声笑语中，每个小伙伴都吃得心满意足。

在几十年前那些穷困的岁月里，榆钱确是给孩子们带来了饱食的快乐。而听老一辈的人讲，不仅榆钱成为救命的食粮，就连榆树皮也能磨成粉与玉米面、小米面等掺着吃，可以说，在饥荒的年月里，榆树就是村里人的救命树呀！

榆树还是孩子们的游乐树。记得小时候，村南头是打麦场，脱粒后的麦秸垛得高高的，很快成为孩子们的乐园，在垛里掏出“地道”捉迷藏，爬到垛顶使劲儿跳，如果从上面滑下来，又是现成的滑梯。

在这个麦秸垛的旁边就有一棵老榆树。夏天里，茂盛的老榆树枝条垂下来，距离地面也就1米多，韧性又极强，将几根枝条拧在一起，便成为极好的秋千。淘气大胆的孩子便爬上麦秸垛，用手紧紧攥着拧在一起的枝条，悠然荡起来。这个玩法，一时成为孩子们的最爱，每天傍晚，大人们在场院乘凉，孩子们便比赛谁荡得更高，笑声、喊声、加油声，久久地飘荡在场院的上空。

如今，不论是在城市还是乡村，榆树越来越难以觅到踪影了。到家居市场转悠，倒是见有榆木家具售卖。问其材料从何而来，回答是拆迁得来的老木头。材料难得，家具的价格自然高企，物以稀为贵，这是谁都明白的道理。

幸运的是，几天前经过一未开发的工地，又遇见了一株榆钱满枝的老树，翡翠色的榆钱沉甸甸地压满枝头，地面上有零星的残枝和榆钱，一望便知有人已捷足先登回去制作心仪的美食了。

我凝望着这榆钱，脑海里像过电影似的闪过儿时有关榆树的一幕幕往事。这时，那首当年总哼唱的儿歌也在脑中盘旋起来：“姊妹两个一个娘，一个团来一个长。一个死在春三月，一个死在秋风凉。”

弯腰捡起遗落在地上的一小段枝条，我要带回家去，给孩子们讲讲榆树的故事。