

茶 趣

五一大假前，朋友送了几包茶，是那种软包装的竹叶青。朋友特别叮嘱是明（清明）前的新茶，留着自己喝。泡了一杯试试，果然是茶色碧绿晶莹，其味清香袭人。

其实喝茶于我，本无什么讲究，每见电视之上，那些衣冠楚楚的成功人士，坐于或豪华，或典雅的包间之内，淅淅沥沥地弄出一些过场来后，两手捏一牛眼小杯，轻啜一口做陶醉状，我便从心中生出些许嘲笑之意：这也能叫喝茶！

似我等粗俗之辈，实难做出那等儒雅之状。每遇口渴之时，常常顾不得什么斯文，捧杯豪饮，一饮见底，只见那刚才舒张开来的茶叶，湿漉漉地委屈着自己清丽雅洁的身子，于杯底缩成一

团，好不可怜！而渴饮之人则全无怜香惜玉之情，将茶杯置于桌上，连呼店家斟茶。待那滚烫的沸水翻腾着这娇嫩的绿芽，一遍，一遍，直至茶水发白，那碧色的叶儿，也渐失光泽。告之朋友，朋友笑曰：你那叫牛饮，人家是品茶！我无言。

茶到底是该品还是该饮，大概属于萝卜白菜之类的话题。不过唐人卢仝那首著名的《七碗茶》诗，倒是可以作为我饮茶观的例证。别的先不说，只看那诗名为七“碗”，便知这古人喝茶并无今人故作优雅之态。我想，古时能称之为“碗”者，断然不会是现今在高档餐馆用餐时，那状如酒杯似的饭碗。大碗喝茶，且连喝七碗，那是何等的豪情！而不到七碗，则难有“惟觉两腋习习清风生”之感。

川人喝茶，大多不太讲究，喜欢在大庭广众之下随意而饮。四川的茶楼茶馆遍及大街小巷，凡是利于人们聚集的地方，生意便很红火。至于说到喝什么样的茶，那倒是因人随意了。

成都人喜喝花茶，是用那种含苞待放的茉莉花蕾和着新采的

茶叶配制而成的。记得在 20 世纪六七十年代，一般平民百姓，一杯“三花”(三级花茶的简称)便可让其在竹楼竹椅的茶馆里逍遥半天。如遇谁家红白喜事，泡上杯“二花”(二级)那香味便可漫及半条小街。但时至今日，无论高档的茶坊，还是遍及大街小巷的茶馆，“二花”“三花”早已不见踪影，茶的等级已是越喝越高，但在上了些年纪的人看来，即便是特级花茶，其味似乎也难及当年“三花”入口时的芳香。

家乡人喝茶多以青茶为主，特别喜欢产自峨眉山的竹叶青。“竹叶青”之名，取其形也。采用清明前尚未开放的嫩芽尖焙制而成，其形似竹叶。泡茶之时最好用青花瓷的盖碗或玻璃茶杯，此等器具泡茶，较具观赏性。先用少许开水将茶叶发开(浸泡)，两三分钟后再用开水将其冲起。此时，茶汤已微见碧绿之色，透过玻璃杯子，便可见到针状的茶叶在一片碧色之中上下漂浮，即使将其泡胀，其叶也不展开，只是随着渐渐的饱满如竹叶般慢慢地沉将

下去。喝茶人的心情也随着这茶叶的沉浮，渐渐地进入到一种闲适的状态之中。

不过，无论喝的是什么茶，大多数的川人，喜欢的还是喝茶时的那种闲适的情趣。每遇闲暇时光，呼朋唤友，或于江边林间，或于山野农家小院，青山碧水，绿荫环抱。一色的方桌竹椅，用那烧制的粗砺盖碗，泡上一碗明前的新茶。未喝之前，先是用左手将茶碗端起，右手覆于茶碗之上，用拇指和食指捏着碗盖，缓缓地揭开，一股清香便扑鼻而来，闭目轻吸一口，那气息便游进鼻中，丝丝地沁入心脾。然后睁开微醺的双眼，斜斜地用那碗盖的一边，轻轻地拂拂那漂浮的茶叶，待其慢慢沉下，再将茶碗置于唇边，浅浅地喝上一口，慢慢地将其咽下，那微微的苦涩混合着或浓或淡的清香便浸透了你的每一个毛孔。半日下来，如以碗论，当不在七碗之下，其舒适悠闲之状令人击节。

此时再读卢仝《七碗茶》诗，便会感叹其所言不虚了：“一碗

喉吻润；二碗破孤闷；三碗搜枯肠，惟有文字五千卷；四碗发轻汗，平生不平事，尽向毛孔散；五碗肌骨清；六碗通仙灵；七碗吃不得也，惟觉两腋习习清风生。”

品茶者，行家也；喝茶者，凡夫俗子也，然其乐皆融融！

2006年5月31日

看牙的文明

俗话说：“牙痛不是病，痛起来真要命！”我以为这话对错各半。

说对，是因为牙齿痛起来那个难受劲真是让人受不了。说错，则是因为牙痛它不光是病，而且还是一种很厉害的病，痛起来会让你寝食不安，很难一次治愈，要不然，医科大学的口腔医学院会让那些莘莘学子学上七年？

在那些还可以叫作年轻的日子里，牙齿问题几乎没有进入到我身体必须考虑的范围之内，随着年龄的增长，这两排在岁月中为我尝尽酸甜苦辣的钙质体，慢慢地减退了它的威力，不要说嘎嘣嘎嘣地去咬那些香喷喷的豆豆颗颗了，就是在平常的饮食状态下，稍有不适，偶尔也会给我找上一点罪受！

记得还是几年前，有次牙痛得受不了，便想去医院看看。有朋友说最近一家私立口腔专科医院刚开业，是某牙科专家从市医院退出来后自己开的，医疗水平和就医环境都很不错，于是便去了那家医院。

医院不大，三楼一底。一楼挂号，就诊的地方在二三楼。走进医院，便觉得这地方有些与众不同：人不多，十分整洁和清静。上得楼来，导医小姐迎着我到休息室等候，并告知有报纸和刊物供就医者翻阅。候医室不大，但却十分整洁，角落处放着几株葱茏的植物，整座大楼在若有若无的《蓝色的多瑙河》荡漾的轻波中，显得宁静和舒适。就医的人们即便是龋牙咧嘴，也都轻言细语地说着话，似乎谁都不好意思破坏这宁静的氛围。

躺在手术椅上，灯光就在头顶，白晃晃地刺着我的眼睛，周围的器械闪着银色的光芒，那些可以随意旋转伸缩的机器环绕在头的上方。我半躺着，竭力地张大嘴巴。在这银色的器械和洁净

的就诊室里，我忽然为自己这极不雅观的姿势，以及像河马一样张着的大嘴感到些许的不安：虽然来前专门刷了刷牙，但仍不知道这咀嚼过人间杂食的嘴里，是否散发着极不卫生的气息！

睁开眼睛看了看：还好，医生戴着口罩！

一个看不清年龄，但感觉上还年轻的女医生，正用一双美丽的大眼睛俯视着我的大嘴。我赶紧闭上眼睛，让那双美丽的眼睛，在我那可能不太卫生的口腔里，搜寻着那些让我痛苦不堪的病灶。当各种器械在我大张的嘴里叮叮当地响过一阵后，女医生轻柔的声音像那飘忽的音乐一样，透过口罩层层纱布，轻缓地流入我的耳膜。她告诉我牙齿损坏的严重性，提出了几种可供选择的方案，同时说明了每种治疗方案所需的费用，希望我考虑一下选用哪一种方案。

让我自己选择？我又看不到自己嘴里的情况！便说只要能让我不痛就行。女医生选择了一种中等偏上费用的方案，又莺声燕

语地征求了一下我的意见。在这样温情的氛围之中，我对女医生的选择当然是不会有什么意见了。完成了各道工序后，女医生又轻言细语地交代了一些注意事项。

虽然嘴里还不太舒服，但当我从医院走出来时，还是不由地为这看病经历生出了一些感慨！在我的就医记忆中，好像还很少遇上这样充满温情的医疗服务，感觉上有些不太适应！我仿佛已习惯于那种被呼来喝去的医疗方式，习惯了那种不问青红皂白就开上一大堆药的医生，如今享受了这样温情的服务，便有了不为人家做点什么就不好意思的想法。于是，在后来的一段时间里，我几乎成了这家医院的免费广告推荐人。

某天，读到一篇龙应台先生写自己在香港看牙的文章，龙先生在文中所述看牙经历大致与我相同，但她却把这样温情的服务与文明联系在了一起。她认为，在医生和护士温情的背后，一定有一个制度支撑着她们。如果那个医生所得工资微薄，如果那个

护士每天接待三百多个神情烦躁的病人，如果她们所受的教育没有教她们“以人为本”的医疗哲学，她们就不会懂得，怎么让一个龇牙咧嘴躺着的人，感觉受到尊重。龙先生在进一步探讨保障这种文明的各种制约机制后说：“在医生和护士的温情后面深藏着很多你看不见的东西，那些你看不见的复杂网络和制度，全部加起来就叫文明。”

龙先生从医院离开时，不用交现金，只需要签字就行了，而这次的检查报告单会很快寄到她家里，在下一次就诊前，她的电子邮箱里会收到请她前去就诊的通知。显然，我所享受到的文明和龙先生享受的文明相比，还是有差距的。尽管如此，与那些所谓正规大医院的唯我独大相比，这家私立医院已经让我感受到了文明的气息，起码它文明地让我掏出了兜里的钱，我想在这方面我与龙先生是相同的。

2005 年 10 月 29 日

西坝豆腐

假期闲来无事，翻看汪曾祺先生的《人间草木》，发现汪先生对各地小吃的喜爱堪与美食家陆文夫媲美，而且他对各地美食特点的把握也称得上是别有心得。其中一篇名为《豆腐》的文章可为佐证：

“豆腐点得比较老的，为北豆腐。点得较嫩的是南豆腐。再嫩即为豆腐脑。比豆腐脑稍老一点的，有北京的‘老豆腐’和四川的豆花。比豆腐脑更嫩的是湖南的水豆腐。”这是短文的开篇，虽然只是寥寥数语，但已点出南北豆腐的特点和相互间的些微差异。

然而引起我兴趣的除了汪先生对各地豆腐美味的介绍外，还在于他在文中两次提到在我居住的小城品味豆腐时大快朵颐的感

受。一次他与几个作家到四川旅游，在乐山吃饭，那几个作家都去了大馆子，而他和林斤澜则找了个“只有乡下人光顾的小店，一人要了一碗豆花。豆花只是一碗白汤，啥都没有。豆花用筷子夹出来，蘸味碟里的作料吃。味碟里主要是豆瓣。”这顿饭他和林斤澜“吃得很美”！另一次则是四川作家高缨请客，在乐山乡下吃过一次豆腐宴，“豆腐十好几样，风味各别，不相雷同，特别是豆腐的质量极好。掌勺的老师傅从磨豆腐到烹制，都是亲自为之，绝不假手旁人。”汪先生认为这顿豆腐宴“可称寰中一绝！”从这两段描写中可以看出，汪先生是当得起美食家之名的。他深知品尝一地之美食，定要去那寻常百姓的鸡毛小店，方可品得其原汁原味。其实世上美食，声名鹊起之前，大多为街头巷尾下里巴人所创，待其名声大噪，进入富丽堂皇的星级酒店之后，其味则不如先前醇正矣！

家乡虽为小城，但其美食却享誉川内，其中一绝便为“西坝豆

腐”。

记得还是 20 世纪 80 年代初，我刚从大学毕业分到小城。一年寒假，在杭州上学的弟弟回家路过小城，我陪他一起去吃西坝豆腐。那时“西坝豆腐”的名声远不如现在响亮。小店坐落在府街口，我们十一点过去时，小店虽已开张，但却没有豆腐。问其原因，方知这小店每日所卖豆腐，都要从四十多里外一个名叫西坝的小镇用船运来，当时乐山屈指可数的卖“西坝豆腐”的店家，都是每日等到豆腐从西坝运来方才开业。这日江上浓雾，船行较慢，故误了时间。我们不愿意放弃品尝豆腐美味的机会，便在小店喝着茶，和店家聊天时知道了这“西坝豆腐”之所以鲜嫩可口，除了店家烹饪的手艺外，其磨豆腐的水质也有着极为重要的关系。一直等到 1 点多才吃到这顿让人难忘的美食。

如今，“西坝豆腐”已成为乐山大小餐馆的招牌菜，不过，尽管这些大小酒楼饭店都能做出可口的“西坝豆腐”，但其豆腐已不再从

西坝运来，其味自然也难以纯正如初了。要品尝到真正原汁原味的“西坝豆腐”，还是要到古镇西坝去。

西坝，这个以豆腐闻名的小镇，距乐山二十多公里，位于岷江冲积型平坝边缘。“西坝”原名“西溶”，因境内有溶江而得名。其实“西溶”这名字挺不错的，不知后来为什么改“溶”为“坝”了，问了一些当地人，也都语焉不详。据史书记载，西坝古镇建制于秦惠王十四年（公元前311年），自古为水陆交通要冲，是南方丝绸之路的重要驿站，人称“西坝水码头”。西坝境内溪流密布，水质极好，镇中有一井曰“凉水井”，从深井中取出的水清冽甘甜。由此井之水磨制出的豆腐口感鲜嫩，入口化渣，绵软而有韧性，而且还有股清甜的味道。

“西坝豆腐”是一种大众喜爱的菜肴，据说已有400多年的历史（一说为2000多年）。不过以前的豆腐制作工艺简单，品种也不多。随着人们生活水平和审美品位的提高，在厨师和美食家

们的共同努力之下，西坝豆腐在花色和品种上已有了相当大的发展，名闻遐迩的“龚氏西坝大酒店”，其豆腐的品种已达到 400 余种。那些绝不雷同，色香味俱全的豆腐宴席，真是让人叹为观止。一般专营“西坝豆腐”的小店，其品种也可达一百余种，而最为常见的则有 30 多种。尽管品种繁多，但按其佐料配兑和烹饪方法大致分为红油型和白油型两大系列：红油型以麻、辣、烫、绵、软、嫩、香为特点；白油型则色彩油亮，淡雅清醇。两类豆腐皆有各不相同的色、香、味、形，令人观之悦目，食之爽口。

20 世纪 90 年代初，曾和家人一起去西坝吃过一次正宗的“西坝豆腐”。当时交通不如现在方便，需从乐山乘公交车到有小西湖之称的五通，然后坐人力三轮到岷江边，再乘轮渡方可到达。那时的小镇尚存古朴之风，青石板铺就的街道，两旁皆是木板为壁，青瓦为顶的民居，高低错落的青瓦房挤出一条窄窄的青石板街道。清晨时分，如纱的薄雾飘浮在坝上，身着碎花蓝布衣裳的村姑，

竹篮里担着刚磨出的豆腐，施施地走在湿润的青石板路上，几声清脆的吆喝声，如川剧的清唱，抑扬有致，使静谧的小镇平添了几分古风遗韵。

小镇上最为有名的豆腐店是极具时代特色“三八饭店”。听其店名便可知道，这个小店有两个特点：一是从老板、厨师到服务员均为清一色的女性；二是其名字具有浓厚的“文革”特征。尽管时代变化，但店名却一直保留下来，并沿用至今。当时的“三八饭店”如同镇上其他小店一样均为木板房，店内一色原木八仙桌，长条木凳。入得店来，朴素无华的怀旧之感油然而生，其情其景在不经意间也就有了几分鲁迅先生笔下咸亨酒店那种乡镇小店的味道。

我们在服务员的指点下要了几样豆腐，菜一上桌，便觉在色、香上就胜了乐山一筹，及至入口，其鲜嫩和绵软更是高下立现。虽然就餐的环境不如大饭店那般富丽雅洁，但小店之内却是宾客

如云，且大多是慕名而来的外地人。如今，挂“西坝豆腐”牌子的饭店酒楼不少，但在品和质上还未有真能出其右者。

只是听朋友说这朴实无华而又颇具特色的“三八饭店”为了扩大经营规模，已从原址搬出，择地盖起了楼房，而小镇古朴的民居也在现代化的潮流下荡然无存。如欲再到西坝寻旧，只怕是难以找到当年那种纯净的感受了。无论是对小镇，还是一个极具地方饮食文化特色的饭店，这样的变化着实让人感慨不已。

2005年10月26日

跷脚牛肉

从乐山往北十多公里，有一三岔路口，一边通向文化名人郭沫若故居沙湾，一边通向秀冠天下的佛教名山峨眉山。三岔路口的交点之处有一小镇，名叫苏稽。不知是因路口而有了小镇，还是因小镇而有了路口，总之，处于名佛、名山、名人之间的小镇远近闻名是由来已久的了。

很小的时候就听说过苏稽这个地方。

小镇不大，像川西平原浅丘地带很多小镇一样：纵横交错的小巷，木板青瓦的民居。一条清澈的小溪从小镇中穿过，一座青石板搭成的小桥横卧小溪之上。溪水清浅，淌过光滑的鹅卵石，一路欢歌而去，在大佛的脚前流入与大渡河、岷江汇合的青衣江

中。因为这里水土肥美，女人的水色便很好，古来就有“苏稽水口（相邻的一个小镇）一枝花”之说。小溪两边是川西南丘陵地区常见的吊脚楼和两三人才能围住的黄桷树，靠近青石桥边的吊脚楼上多是茶馆。茶馆临溪一面大多为开放式的，仅有一道齐腰高的栏杆，茶客凭栏而坐，或近观楼下水中游鱼，远眺对岸村姑浣衣；或与三五好友相聚，谈古论今，玩牌下棋，其乐融融。

但是，在当地人的眼中，苏稽的闻名并不在于它在旅游版图上的重要位置，而是在于其深厚的民风 and 富于地方特色的饮食。

“跷脚牛肉”便是小镇的一大招牌产品。

苏稽虽然是个小镇，但它却是方圆百里有名的肉牛宰杀基地，宰杀的肉牛全部来自大小凉山，并供应方圆百里及成都的部分餐馆。其实“跷脚牛肉”主要并不是吃牛肉，而是以吃牛肚、牛肝等内脏为主。最初之时，只是因为每日宰杀的牛太多，肉被送往餐馆后留下大量的内脏无法处理，老板便将这些内脏洗干净后煮上一

大锅，让帮工的人们一起吃。后来因为味道鲜美，便慢慢地走出了作坊，成为一种大众饮食。

关于“跷脚牛肉”的得名有不同的说法，但得到大多数人认可的还是吃牛杂时那种随意的姿势。据说早期这类卖牛杂碎的小店，只是一些下苦力的人才光顾。小店大都很小，店堂内外摆上几张方桌，几根条凳，忙碌了一天的短衣帮们，来上一碗热气腾腾带汤的牛杂碎，一碗喷香的米饭，一碟泡菜，吃到酣畅之时，便将一只腿跷起，踏在桌下的横杆之上。有的人即使有座也不愿坐下，只是将脚跷起直接踏在条凳之上，而老板也不在意是否将条凳踏脏。于是，热腾腾的牛杂汤和极为随意的跷起脚吃喝的方式，便成为了这道美食的招牌。至于为什么“跷起脚”吃的多是牛杂碎，但却称之为“跷脚牛肉”就没有人去究其缘由了。

如今的“跷脚牛肉”虽然还未登上星级宾馆和饭店的大雅之堂，但它早已成为当地人饮食中一道具有一定品牌效应的地方名吃

了，即便是在相距百里之外成都的大街小巷中，乐山名食“跷脚牛肉”的招牌也是随处可寻。随着时代的发展，在吃的形式上，店家也根据顾客的需要进行了一些改革，以前一锅煮的方式也有所改变。店家将各种内脏分类洗净，先将那些耐煮的东西煮熟，吃时烫一下即可。像毛肚、白肚、脆肠、牛肝、脑花之类的，则由人们各取所好，在吃的时候和着先前煮好的东西一起，随点随烫，稍烫即食，其味鲜香脆嫩，口感极好。店家还为喜欢蔬菜的朋友备有白菜，和烫牛杂一样，将洗净的白菜放在滚沸的汤锅中烫上一两分钟即可食用。一般落座之后，三五分钟内，店家便会将一碗热腾腾的“跷脚牛肉”和一小碟干辣椒面端到你的面前，鲜香脆嫩的牛杂碎蘸着本地产的干辣椒面，顷刻之间便会让你吃得酣畅淋漓，大呼痛快了。

若干年前我是不太喜欢这种黑乎乎的汤锅中混杂着各种内脏，被称之为“跷脚牛肉”饮食的。后来在朋友的带动下吃过两次后，

才慢慢地喜欢上了这种看起来不太悦目，但吃起来却别具一格的东西。其实，人们在饮食上的习惯和生活中的其他爱好一样，很多以前并不太喜欢的东西在慢慢地适应之后，都会逐步地被人们接受并成为一种时尚。像“跷脚牛肉”这类以前只是下里巴人喜食的东西，如今也成为不少城里人餐桌上的美味了，而“跷脚牛肉”也逐渐成为人们认识 and 了解苏稽小镇的一张名片了。

2006 年 2 月 19 日

闲话点心

“点心”的称谓是有较长历史的了，相传源于东晋之时。据说一大将军率领军队与敌人打仗，战士们英勇奋战，取得了胜利。大将军便令烘制出民间常见的糕饼慰劳将士，以表“点点心意”，从此，“点心”的称谓便流传下来了。

然而，“点心”这东西，对于一个生于 20 世纪 50 年代乡间小镇的孩子来说，其概念实在是模糊的。只是记得家乡小镇上，有过一个被称为糖果厂的小作坊，除了做那种有些粘牙的硬糖外，还可以做那种圆圆的糖饼子。师傅们先是把面粉揉好，然后揪成一小块一小块的，中间包上一团杂有花生或芝麻的黄糖，将其按在一个木头做成的印有花纹的模子里，翻过来在案板上轻轻一敲，

一块带有花边和图案的饼子就成型了。再用刷子在饼子上刷上一层油，装在一个铁盘里，送进烤炉中去。等上一段时间后，用铁钩把盘子拉出来，一盘香喷喷油亮亮的饼子就烤好了。这饼子是否香脆，那就要看烘烤师傅对火候的掌握了。这个工艺流程，之所以深深地留在我的印象中，是因为在童年的时候，家里极少买这种被叫作“点心”的东西吃，于是，我只能在观看这喷发着异香的制作过程中，寻求一种物质与精神上的快感了。

稍大一些时，便在电影和文学作品中，看到一些人们逢年过节或有事求人时，提着点心串门的描写。在这样的描写中，那散发着异香的点心已经失去了它作为食品的本性，成为了一种社交过程中的某种符号。记得曾经在一些小说中，看到过在六七十年代物质极度贫乏的岁月里，那些难得一见的“点心”，常常会因为不舍得吃而被搁置生霉。而一盒点心可能会作为礼品，在外面周游了一圈之后，又回到第一个主人手里。这样的故事，无疑是那个

年代真实的写照，也是最大的讽刺了。

随着年龄稍长，慢慢才知道，自己童年时积淀起来的对“点心”的认识，其实只是一种狭义上的“点心”，或者说是现代意义上，人们茶余饭后甜品中的一种。点心还有一个更广义的说法，便是除米饭之外的面食制品，如包子油条等。清人顾张思的《土风录》中，曾有“小食曰点心”之说。对于这类点心，因为地域的原因，各地会有自己不同的认识。周作人先生在他的《南北的点心》中，对此有过极为恰当的点评：“北方的点心是常食的性质，南方的则是闲食”。也就是说，在北方称为点心的食品，是可以作为主食的，而南方的点心则多是作为一种辅食，因而也被称为小吃。虽然仅是一个“小”字，但却道出了这类食品在南方饮食习惯中的地位。周作人曾说，自己的母亲尽管一天吃过两三次馄饨或面条，但却总说自己胃口不开，吃不下饭，显然周老太是不把面食当作饭的。尽管随着时代的发展，而今的南方人，已经渐渐地让这种以前称

之为小吃的东西，成为了早晨餐桌上的主食，但是这些可以填饱肚子的“点心”，仍然被称之为“早茶”。一个“茶”字，也将其在南方人饮食习惯中的位置确定无疑了。

对于一个已届“天命之年”的人来说，狭义的“点心”，含糖量太高，不宜多食。而广义的“点心”，则因肠胃功能的疲软，不能多食。遥想当年在工厂之时，二两一个馒头，一顿能吃下四五个，那是何等的豪情，如今，一个“点心”，却只能让我生出如此慨叹了！

2006年3月9日