



梦里瓜果满田园

□一朵

妹妹不知从哪里搞来了一只土鸡，煮熟后，给我送来了半只。起初，我想着这所谓的“土鸡”，只不过是冠名“土鸡”罢了。但是鸡肉一入口，鸡皮紧薄而透明，肉质紧实而筋道，毫无疑问，这真的是一只名副其实的吃糠饭菜叶长大的家养土鸡。跟我记忆中的自己家里养的鸡肉的味道一模一样。

馋虫一旦被勾引，贪欲也呼之即出。我嘴里塞着一口鸡肉，忙不迭地给妹妹打电话：“老二，这样的鸡，再给我来几只！”

妹妹在电话那头有点口齿不清，估计此时她也正对着那半只土鸡大快朵颐。她似乎早已经料到我会有一种“非分之想”，不假思索地给我泼了瓢冷水：“就算你出再多的钱，也买不到这样的鸡呀！”

我顿时泄了气。

但这一只土鸡，却实实在在勾起了近段时间总在我脑子里盘桓着的“田园梦想”。这样一种生活，是我记忆深处一直珍藏着的香甜而美好的童年生活，也是我最近正在努力规划和渴望实现的怡然自得的乡间生活。

这一副美好田园生活的标准配置，应该是一所干净整洁的房子，房前辟个小菜园，屋后一片小竹林，房子周围一垛围墙。围墙上爬满南瓜藤、丝瓜藤、青瓜藤，围墙上挂满丝瓜、青瓜……院子里种上几棵果树。养几只鸡、几只鸭，每天早晨从鸡窝掏几个鸡蛋，从鸭舍里拾几个鸭蛋……

那是我童年的美好生活呀！

那时候，村子周围的河岸坡地、田间地头，都种满了各种应季的果蔬。五月份豆类饱满，孩子们放学回来一路摘一路吃；七八月份瓜果成熟，放学路上摘一个；九月份甘蔗甜了，进去掰一根……每户人家的房前屋后种着各种瓜豆。南瓜叶子匍匐在地上，扒开叶子，随处可见肥硕的南瓜；丝瓜藤沿着树枝攀上屋顶，在屋顶上开花结果；种在矮墙下的扁豆藤攀上高

大的树枝，直到整棵树上都挂满紫红色的扁豆……

哪一家的菜园里种了哪些蔬菜，大家也都一清二楚。于是，我送你家几根笋，顺便从你家园子里捎回一把韭菜；他家送你一个瓜，随手摘一把豆回去。邻里之间，总是和和气气，相互照应。

倒是因为每家都养着一群鸡和几只鸭，邻里之间有时也因为鸡鸭们的淘气而拌上几句嘴。那个时候家里养鸡鸭，要养上整整一年，才舍得在正月里杀了来招待客人。鸡每天“吃糠咽菜”，从来没有现在所谓的“配方饲料”，所以长得很慢。鸡也想要改善自己清苦的生活，只能“自力更生”：啄一啄嫩菜叶，尝一尝菜青虫。但菜园地头都被人们用篱笆和矮墙围护着，有个成语叫“鸡飞狗跳”，估计就是来描写鸡被逼急了飞越篱笆和围墙的情形。它们渴望菜园子里的嫩叶和虫子的时候，能无畏地扇动翅膀，飞过一垛矮围墙，越过一道竹篱笆，甚至能扑棱过一条小沟渠……

于是，村子里就会经常上演两个主妇为着一群鸡闹别扭的画面。一个说你家的鸡飞进我家菜园子里，把我家的菜叶子都啄得光秃秃了，另一个说你家的鸡跑到我家地头，把我家的土豆都刨烂了……争到最后，两个女人各自气咻咻跑回家去管教各自的鸡，一个把自家鸡的翅膀羽毛剪了，免得它再乱飞；一个把自家鸡的趾甲给剪了，免得它再乱扒拉。看得人忍俊不禁，哈哈大笑，笑声中，一笑泯恩仇，两个女人又和好如初。而我们这些看热闹的“小屁孩”们，也在笑声中一哄而散。

当然，最重要的是，这些整天在“土里刨食”、“鸡飞狗跳”的鸡们，一只只都身形矫健，皮紧肉实，营养而味美。就如此时我正在享用的这半只土鸡一样，我不知道自己已经有多少年没有吃到过这么美味的鸡肉了！

不禁对田园生活充满了向往。

一锅诗意

□桑飞月

冬天，喜吃火锅。

在一个落雪的日子里，约上三五好友，一边腾云驾雾把酒言欢，一边在鸳鸯锅中不紧不慢地涮着韧而弹脆的毛肚、红白相间的羊肉……这一刻，神仙都不换。

酣畅淋漓后，又常会想，这种饮食方式是谁发明的呢？温暖、欢腾、缓慢，让人喜欢，真想去感谢他啊。

后来得知火锅由来已久，博物馆里展出的铜鼎及斗就是隋朝和东汉人吃火锅的证据。火锅的做法并不复杂，不过是汤水里涮菜涮肉然后蘸调味酱吃，我们的祖先们肯定早就想到了。据说最早用文字记载火锅吃法的古籍是《山家清供》。

《山家清供》是南宋词人林洪的作品。林洪不但学识渊博，擅长诗词，而且还是位美食家。尽管对他笔下的美食有着充分的心理准备，但当看到他的诗句“浪涌晴江雪，风翻晚照霞”时，我还是吃了一惊，这是在说火锅吗？努力发动想象力，好像……还真是。锅子里的水不断翻腾着，就像晴天时江雪融化了，波浪在里面翻涌一样。蒸腾的烟雾被炉中的火光映照着，岂不正像被大风吹翻的云霞？

林洪在书中讲到，那年他去武夷山六曲拜访止止师，碰上大雪天，路上幸得一只野兔，但遗憾没有厨师烹饪。到了目的地后，止止师告诉他山里人的吃法：把兔肉切成薄片，用酒、酱、椒料腌制。然后把风炉安放到桌上烧半锅水，水开后，自己夹肉在里面摆动涮熟即可食用了，吃时还可蘸些自己喜欢的调味汁。

过了五六年，林洪去京城杨泳斋家赴宴，席间又看到了这种山野风吃法，这才发现武夷之行已如隔世。吃之前，林洪作了上面那句诗，并给这种吃法取名为拔霞供。文章最后又说，猪、羊皆可。所以，拔霞供就是那时的火锅，且食材可以不定。

细品林诗，“浪涌晴江雪”，可

见那时的火锅不是红汤，而是白汤，谈不上麻辣鲜香，但林洪还是从中吃出了万千气象。

拔霞供这个名字，极有可能不是南宋时期的大众叫法，而是林洪自己取的。林洪在《山家清供》中为每个菜都取了一个诗意翩翩的名字，如：碧涧羹、酥琼片、山海兜等。这些名字或来自名人诗句，或来自历史故事。这种文化与饮食相结合的创作方式，折射出了林洪的生活态度。

山野人家的饭食本是寻常物，但到了林洪这里，却是浪涌江雪、云蒸霞蔚。在他眼中，饭菜恍若不是用以果腹的俗物，而是蕴藏着天地万物、哲思诗情的奇妙所在，可谓心中存丘壑，眼里有山河。这样的人生，令人敬佩。

觉得林洪有趣，想更多地了解他，可惜没查出多少确切的史料。据说他自称是林逋后人，但大家都不信，认为他在蹭名人热度。细究两人脾性，你会发现，在某种看似大相径庭的处世态度下，他俩其实有着同样的独特气质，那就是不随波逐流，有着自己独特的生活观。林逋喜欢清静，梅妻鹤子，孤傲高洁；林洪则爱到处云游，广交朋友，一会儿武夷山，一会儿在京城。吃个饭，还吟诗赞美，看似凡俗，其实纯粹。

林洪的人生观很通透，既然活着，那就活出一番意味来。美、幸福及艺术，不在高处，不在他处，而在生活本身。

有人说，拔霞供这个名字太阳春白雪了，很多人记不住，所以没有流传下来。在我看来，是林洪这位美食家的境界太高了，就像音乐上的一个高音，我们大多抵达不了，也就不好意思吃拔霞供，而只好吃火锅了。火锅这个名字，直观又好记，挺好。但是有时候，我们还是很想拎着生活的脖子往上拔一拔的，以期拔到一个有趣有品位的高度。

嗯，今晚，我不吃火锅了，我要吃拔霞供，有云，有浪，有霞，你来吗？来了请带一壶诗。