

阿勒泰的木耳、馕与鼠

□谭 复



的馕也令人难以拒绝。在《冬牧场》中，李娟跟随一家熟识的哈萨克牧民共同起居，在阿勒泰荒寒的冬季牧场度过了四个月。冬窝子的美食其实乏善可陈，但李娟从单调的食谱中写出了活色生香，炒熟的碎麦子泡进奶茶，加了酸奶糊的羊肉汤麦子粥，从羊粪灰里烘出来的烤包子……当然，这些饱含着劳动者动手智慧的美味顶多算是昙花一现，对馕的感情才是旺盛的生命原力所在。“如果伸取馕块时，恰好取到唯一的那块两天前的馕（其他全是三天前的！），简直比买福彩中了五块钱还激动。”正如热河迈德汗每次都要眼疾手快地占据最大的一块饼，再斯斯文文地拒绝第二块。在这里，馕首先是为了果腹“活下去”的支撑，却又不乏烙印着朴素的欢乐和同伴之间抱团取暖的温情，更是一种特殊的关于忍耐的生存哲学。

舞会“拖伊”上的高潮总与食物相关，伴着抓肉蒸腾的热气，热烈的氛围和鼎沸的人声也在一片热闹中达到顶点。当抓肉在闷潮的房间里引人夺目，年轻的肢体开始舞动，李娟看到的不仅是美的翩然而起，也预先看到了美的残缺、倏忽而落，“我们仍在自己的生活中生活，干必需的活，赚必需的钱。生活平静繁忙。但是我知道这平静和这繁忙之中深深忍抑着什么”。这种属于自我消化的冷调，在剧集中大多被爱情线的铺展所迅速消解了。

李文学独自居住以及回到小卖部的那几个夜晚，期待中应该冒出声响的鼠叫变成了鼾声，轻飘飘地滑了过去。李娟在《鼠居记》中曾写过一段“我”与“一千只老鼠”蜗居同眠，又相依为命的经历。“我”每天都将一勺剩饭放到橱柜下的空地上，第二天剩饭就没有了，到了夜间，老鼠来回穿梭的声音则伴我入眠。与鼠同居似乎是“我”历经苦难的证明，但事实上也是“我”与自我和解，汲取生命养分的所在。

在李娟早期的阿勒泰书写中，敏感、孤独、瑟缩的痛感往往与天真、清新的儿童视角交织，有时这种抒情腔调过于拘泥自我，就会变得黏稠。但《鼠居记》显然更为坚韧，“我”与老鼠间的共存因为有生命实感，进而克制了对窘迫的泣诉，结尾处峰回路转，道出“一千只老鼠”的由来实则源于“我”有意无意的默许和供给。老鼠并非食物的敌人，甚至可以理解为“我”的身体所延伸出来一部分，是“我”主动拥抱残缺的生长印记。无独有偶，同为新疆作家的刘亮程也经常写到老鼠。在《等一只老鼠老死》，一只曾经糟践完甜瓜、葵花、苞米的老鼠最终在过冬后坦然地走出院子，迎接生命的终结。

无论是清晰呈现的美食景观，还是那些“被隐藏”的食物与动物，它们都像一扇扇打开文学想象的门。而关于阿勒泰乃至更辽远的一切，即便是再日常化的书写，我们能够从中感知、索引、表述的或许也远远不及其背后所隐匿的。正如李娟曾经的提醒，“我永远也不曾——并将永远都不会——触及我所亲历的这种生存景观的核心部分……连手中这碗奶茶，也温和地闭着眼睛，怜悯地进入我的口腔和身体——它在黑暗中，一面为我滋生着最重要的生命力量，一面又干干净净隐瞒掉最为关键的一些东西”。

（作者系天津大学人文艺术学院、马克思主义学院讲师）

民以食为天。美食是浸在烟火里的地域文化与风土人情，而文学则为其注入温度与记忆。作家笔下的美食大都承载着故事与情怀，让一盘一食超越果腹本身，成为叩问土地与生活的窗口。一张文学美食地图，串联起字里行间的舌尖滋味。这张“地图”无关精致的味觉清单，而是文学为我们搭建的通道——循着文字里的食物踪迹，我们既能触摸到不同地域的生活肌理，也能读懂每一种滋味背后，那些关于生存、忍耐与热爱的故事。

——主持人 王泓烨

近年来，散文集《我的阿勒泰》与同名迷你剧的热播，着实让阿勒泰这个地方大火了一把。之于远方的读者而言，广袤无垠的草原、湿地、河谷与桦林无疑是自带疗愈功效的“硬菜”，让长期生活在钢筋水泥丛林中的读者也能体味到宁静的诗意与温情。手抓羊肉、奶茶等地方美食则是辅以搭配的“佐料”，进一步点缀了阿勒泰的平和与古朴。

在《木耳》一文中，李娟写到木耳并非天然存在于这片深山，是由外来者不无意地播撒而繁殖，再由具有内陆生活经验的母亲及“我”进行识别、命名，并将其引入当地市场。本地人原本对木耳毫无兴趣，随着其价值被发现，木耳的价格也被不断哄抬，随后引发林区牧人和外来者的一拥而上，最终木耳归于大山深处，神奇地消失。在李娟的笔下，木耳的故事是独特的存在，不同于早已熟稔的“我的房间—阿勒泰的角落—世界辽远”式的抒情表达，也不仅仅是关于游牧地区生态保护意识的触动。木耳所承载的意蕴含混，从偶然出现到成为食物再到消失，一方面在牧场多年的变迁中内嵌了严密的现实逻辑，另一方面又如同寓言转喻着“我们”作为不经意的闯入者给自然秩序带来的撼动。李娟在扎扎实实的叙述中收敛了自我的语调，以超然的眼光吐露出无言的悲戚。“木耳没有了，我们加以它的沉重的愿望也没有了（暂时没有了吗？）……生活在继续，看起来只能这样了。但却是永远不一样了。更多事物分秒不停地到来，并且正在加速。”“木耳没有了，总有一天，它的这场‘没有’也会让人觉得其实并没有什么不可思议的。”

牧人与羊之间也是如此。在漫长的生活过程中，羊从与人类互利的伙伴到成为食物，出现在餐桌上。李娟笔下羊被坦然宰杀、遵循仪式、庄严食用的场景同样被剥离了。类似的关系也存在于骑手（巴太）与马（踏雪）之间，过滤掉“从朋友到食物”的转化，强化了共同成长羁绊，并在结尾处被处理成爱情与友情之间的抉择。

食物不仅有其未被文明之眼识别为“美食”之前的来处，回溯到一般意义上的关于“吃”，也与日复一日的生存、本能有关。

馕是新疆地区最普遍的主食，即使时节流转，到了冬牧场，即便是冻僵

香港饮食中的文学“味蕾”

■徐 成

喝葡萄酒的人爱说的“风土”一词，是对法语terroir的意译，原指酿酒的葡萄生长所依赖的水土与气候，引申到饮食里则指某地的自然条件。一方水土养一方人，地域特质深刻塑造着人的味觉记忆与生命体验。香港的“人生五味”也具有这座城市所特有的气质。

香港在古代并无大量人口定居，很长的历史时期里只有少量渔民和围村人居住，港岛则只是渔民的避风歇脚处而已。说得上名堂的古迹，无外乎天后庙和佛道庙观，以及传说当年南宋端宗赵昰和少帝赵昺栖身过的大石“宋皇台”，可惜此巨石1943年被日本侵略者给炸毁了。

回归祖国前，香港人的历史教育意识薄弱，而快节奏的都市生活，也让大多数香港人难有时间静下心来进行严肃阅读。因此香港的多数人难免缺少对于过去和未来的回首与展望，而香港人的生活哲学本身也以活在当下为主旨，抓紧时间赚钱和过好眼前的日子成为第一要义。论及香港文学，本地作家的写作主题的确多着墨当下与眼前。

饮、食、男、女四字都是此时此地的需要与冲动，常缺乏大历史叙事的内涵。香港本地成长起来的作家如亦舒、李碧华等，笔下的男欢女爱，字里的痴男怨女，无论身份如何更换、时代如何轮转，主题只是当下和眼前的人性纠葛。但我常以为，人性本身与欲望同样是超越时代和历史背景的，从微观的柴米油盐中未必就无法窥见永恒。当然香港作家也有广谱式展现几十年甚至上百年风云变幻之作，如施叔青的《香港三部曲》和葛亮的《燕食记》，但两位作家都非香港土生土长者，因此视野里反而多了一层大历史的视角。

在香港住得越久，我越觉得此地虽小若弹丸，文化上却尤为多元、包容。因各种历史原因，香港不仅有来自内地各省市的新老移民，也有大量外国移民，不同的移民带来多元的语言、文化、习俗，当然还有不同的饮食习惯。香港的餐饮业繁荣自然有赖于发达的经济和强劲的消费力，但也得益于它万花筒般的移民结构。各种菜系都自然而然在香港开枝散叶，而非刻意为之的商业

操作使然，这是香港餐饮业的独特格局，也是香港这个大都市的“风土”特征之一。

正因为香港没有太多历史羁绊，五湖四海的人都可称此地为“家”，形成了香港熔炉般的融合文化。我在《香港谈食录》自序中写道：“香港的发展史是一部文化碰撞与融合的史诗。开埠之初华洋杂处，动荡乱世中移民涌入，经济腾飞时各路冒险家纷至沓来，新时代新移民注入新鲜血液。这些不同国籍、文化背景迥异的人们来到香港，带来了各自的饮食习惯，为香港餐饮业的多元化添砖加瓦。香港的饮食文化以岭南文化为底色，苏浙文化、潮汕文化为补白，北方文化为点缀；西洋文化为装裱，印巴文化、东南亚文化、日本文化为润色，其他文化杂处其间，形成了一幅多姿多彩、融合共生的美妙画卷。”民以食为天，吃“酸、甜、苦、辣、咸”五味兼具的饮食成长起来的香港人，自然也有着活络融合的思想；人来人往，许多人将这里当作暂栖处，却也留下了不少印痕。

也斯有一篇短篇小说《艾布尔的夜宴》，“艾布尔”即西班牙名餐厅斗牛犬（El Bulli）的音译名，这餐厅当年是掀起全世界分子料理潮流的名店。看完他的小说，也许有人会觉得香港就像这些分子料理，是东西方文化碰撞、融合、再创造的产物。但我认为，香港的融合不是研发室里精确计算出来的融合，而是一种自发形成又内生为本地文化的融合，这种融合可能出现在香港任何角落里，而生活在其中的人并不会觉得惊讶。比如茶餐厅里，你可以点碟头饭、烧味套餐，也可以吃公仔面配沙爹牛肉，顺手再点上一个菠萝油。在人声鼎沸的茶餐厅里，厚厚的牛油在热腾腾的菠萝包缓缓滑动化开，散发出馥郁的香气，杯子里奶茶和咖啡平分秋色，而盘子里的瑞士鸡翼是甜酱油煮出来的，一切如此混搭却又如此自然。融合是香港味道的基础色彩之一。

香港的生活节奏极快，生活成本又高，普通人的生活压力颇大。每日一出门，我便一头扎进熙熙攘攘的人流中，每一分钟都不能浪费，要全身心投入工作与生活。在这样的商业环境下，文

学创作需要考虑受众与市场接受度，纯文学在香港市场小，而香港读者又无心长情留恋，时代潮流风云变幻，谁也做不得永远的弄潮儿。

气候也是“风土”的重要组成部分。香港是亚热带季风气候，夏天足有大半年之久，空气湿度又高；冬日短暂，常转凉月余便又气温回升，湿热感是生活在香港的人挥之不去的记忆。粤菜讲究不时不食，也讲究养生，怕“上火”，因此香港人对油炸烧烤避之不及，街上凉茶四季供应。气候湿热自然也容易导致墙壁、家私和衣物等发霉，从而对生活空间的体感和嗅觉，这对于文学创作者的通感描写有重要的影响。

香港的“湿滞感”不仅是一种气候特征，更是一种弥漫性的生存体验——闷热、潮湿、黏稠，空气仿佛能拧出水，连时间都似乎变得迟缓、胶着。这种独特的感官经验，被本土作家敏锐地捕捉，并转化为一种极具地方特色的文学语言。在也斯的诗中，常出现“潮湿的报纸”“发霉的墙壁”“凝结水汽的玻璃窗”等意象，这些意象不仅是环境描写，更是心理状态的投射。

我在《写给香港餐厅的一组情书》一文中，将餐厅视为展示现代城市饮食风貌的最小单位，而为餐厅和厨师书写立传是非常现代的写作行为。中古商业社会发达的朝代才有记录具体餐

厅的笔记散文传世，其余时候多数饮食写作只讨论菜式和食材，并无对餐厅的集中讨论。即便在香港，这一类型的饮食写作也是缺席的，陈荣的《入厨三十年》是纯粹的菜谱，陈梦因的《食经》则以菜品及烹饪速写为主，梁实秋、唐鲁孙和汪曾祺等名家则甚少涉猎香港，因此关于香港的饮食是有多空白可补写的。

记录餐厅是为了收藏这个时代的生活风貌里最日常最基础的一部分，这是文学性饮食写作的重要目的。饮食写作分为很多种，作为报道的饮食通讯，作为生活旅行参考的饮食指南等都不是文学创作，而是功能性写作。这样的文章常重时效性却易速朽，很难被后世反复阅读、长远留存。我所感兴趣的是作为散文的文学创作，饮食仅是我的写作主题之一。饮食写作的对象是一时一地的餐厅、厨师和菜品，但在这些写作对象关门、离世或失传后，饮食散文本身仍应具有阅读传世的价值，能让后世的读者感受到彼时的生活美学，得到精神上的熏陶，这是饮食写作脱离写作对象本身而可继续流传的核心所在。

生活好比一盘味道复杂的大菜，香港饮食正是这样一席流动的盛宴。茶餐厅的奶茶与西多士散发着市井的温热，烧鹅皮下凝结着世代相传

的技艺，街边咖喱鱼蛋的辛辣混着海港的咸风。香港文学恰如这盛宴最敏锐的味蕾，张爱玲笔下的混乱倾城，无奈回望战前的奢靡繁华；西西用《我城》的童趣摆盘盛载城市记忆；也斯在其作品里品尝着文化交融和对未来不确定性的担忧；黄碧云的字句则像老火汤里沉底的食材，熬煮出生命的苦涩回甘。

当港式奶茶的茶涩与奶香在杯中交融，当小说里的人物在排档间奔走浮沉，我们终于明白，香港的人生五味书从来不在餐厅指南里，而在每一页被海风吹拂的稿纸间，在每一个用文字对抗遗忘的普通人心中。

（作者系中国作协会员）

