



找记者 上壹点

A13-14

齐鲁晚报

2021年3月29日

星期一

思 / 想 / 光 / 华

文 / 字 / 魅 / 力

□ 美编：  
向 陈 明 平 丽

【感官记忆】

## 不得其酱

□林东林

古人说得好，早上开门七件事，柴米油盐酱醋茶。但是，在中国传统民间世俗生活中，酱何以有那么重要的位置？还摆在醋和茶之前，这是今天的人们所不能理解的。开门七件事，其实原先是八件，还有一个是酒。由于酒算不得生活的必需品，在元代时就被剔除了，故此人们所说的七件事就只剩下柴米油盐酱醋茶了。唐伯虎写过一首《除夕口占》的诗：柴米油盐酱醋茶，般般都在别人家；岁暮清淡无一事，竹堂寺里看梅花。诗，固然算得上是好诗，不过一心装成骨格清奇、不染尘俗的唐伯虎也的确有点装得过去了。事实上，柴米油盐酱醋茶，般般都在自己家，又如何不能竹堂寺里看梅花呢？一个人如果在深潜到世俗生活里之后还能不失闲情逸致，不是才更能说明他的品性不俗吗？从这一点也可看出文人的一大通病：几千年来，他们在内心深处一直对世俗生活充满了鄙视和拒绝。

我是热爱世俗生活的，这热爱之一，就是对酱的热爱。多年以前，我母亲一年四季都要做酱，一种是豆瓣酱，一种是西瓜酱。豆瓣酱可以做成干的，原料是豆子、盐和辣椒，在泡好、炒熟、发酵后，揉成一个西红柿大小的圆球，一排排摆在太阳下晒，晒成暗红色之后就可以吃了，就饭吃或者炒菜做配料，都极其提味。豆瓣酱也可以做成湿的，有的地方是用蚕豆做主料，我们是用黄豆，发酵后倒在缸里加入盐、碎辣椒、八角等料，晒个把月就差不多了。豆瓣酱的好吃，是因为豆子在发酵提炼出的清香中有一种韧性和温软，每一粒咬起来都有质感，同时又有植物香料的芬芳。西瓜酱和豆瓣酱差不多，也用黄豆，特别之处是还用西瓜瓢。黄豆是自家种的，西瓜也是，其他配料还有姜丝、花椒、八角、辣椒末和盐等等。做西瓜酱之前，先要把黄豆泡上一天一夜，等豆子吸水饱胀之后再入锅煮熟，用纱布包着沥去水分，在豆子上撒上一层面粉，铺在案板或簸箕里薄薄一层摊开，放在不通风的屋子里，等过上六七天黄豆上就会发酵长出一层绿毛。做酱时，按一斤黄豆、四两盐的比例放进一口陶缸中，再倒入西瓜汁，量以漫过豆子一只手掌的高度为宜，再加入辣椒末、生姜丝、八角瓣、花椒等，用模子搅拌均匀，把缸口用布条密封严实，放在阳光之下曝晒，每隔两天搅拌一次，一个月后即告成。西瓜酱比豆瓣酱好吃一些，更鲜更香也更甜，酱汁红润，滋味绵长，可能是因为加了西瓜汁的缘故。

北方有酱，南方也有酱，但是北方的酱和南方的酱是不一样的。大体来说，北方的酱应该是味道偏重一些，咸而且辣，这可能跟北方人的生活环境和生活习惯有关。北方，物产不丰，多寒苦之家，做活要出力，能下饭是第一考虑，而且为了俭朴节省起见，还要苦中作乐，所以常常以酱抵菜，只是吃酱也能吃下一餐饭。江南之地的人吃酱比北方人多，然而他们的酱底味是甜的，这大概是因为江南之地的富庶和繁华，风物多而且美，人间也多富足，好日子都是以甜打底子的。据我所知，南方的酱也很少单吃，而是用来烧菜，或者做卤味，如做酱黄瓜、酱板鸭、酱猪蹄等。事实上，酱油也是一种酱，绍兴的母子酱油就有甜味，以及浓郁的酯香味。因此南方的酱虽然味道不重，却很厚腻，有汁液的黏稠度，所以用酱做出的菜味厚，有富贵裕饶之感，让人吃到嘴中觉得日子里有金山银山般的满足。

从解字的角度来看，“酱”是个会意字，从将，从酉。“将”的本义，就是涂抹了肉汁的木片，引申来说就是涂抹的这种动作，“酉”的意思是腐败变质。而把“将”和“酉”放在一起，意思其实很明显，也即一种经过腐败变质之后而制成的可以涂抹着吃的食品。再后来，随着酱制工艺的演变，酱也用于烹制其他菜肴，于是也就演绎成了一种

烹饪手法，即酱法。“酱”这个字，经常让我想到的是茴香豆的“茴”字，孔乙己说“茴香豆的茴字有四种写法”；在老百姓日常饮食中，酱的作用其实也相当于“茴”字的四种写法。老百姓的生活诸般艰辛，持家不易，没有风云际会的波澜，吃穿用度却都费思量，前人常说“不当家不知道柴米油盐贵”，会当家的人想当好家，对着那么多张嘴，那么家常的饮食，就要想着法子变变滋味，在一斤面里做花样，在家常菜中做花样，在煎炒烹炸上做花样。这其实也是酱，就是市井民间老百姓的滋味和活法。樵苏舟子，贩夫走卒，即使再贫寒的人家也一样有富贵梦想，在一茶一饭上有着自己的花样。上海人做衣服，以前会做一个假领子，看上去就像是穿了一件真的衬衣。如果把衣着看成一道菜，那么假领就相当于酱，在贫苦素简的年月里，是它点缀了穿戴，赋予生活本身一种特别的意味。小时候过年，家中蒸馒头，给外婆家、舅舅家送的大馍，顶上要放枣子，枣下是用筷子在几块面上轧出的花，寓意是绿叶红花，这其实也是一种“酱法”。各地的发音，今天只有粤语最接近于唐音，在粤语中“酱”表示是“很好”的意思，大概是说，只要有酱在，就能在一日三餐里翻出新花样，纵是再普通的食材，只要有酱心在就能别具匠心，摇曳出一番新的风姿。

中国是酱的发源地，距今已有上千年的历史了。传说西王母下人间见汉武帝，告诉武帝说神药上有“连珠云酱”“玉津金酱”，还有“无灵之酱”，于是就说酱是西王母传到人间的。张岱的《夜航船》里说，有巢氏教民食果，燧人氏始钻木取火，作醴酪，神农始教民食谷，加于烧石之上而食。黄帝始具五谷种。烈山氏之子开始种庄稼，教民食蔬菜瓜果。燧人氏作肉脯，黄帝作炙肉，成汤作醢，醢就是最早的酱。做法是，先将新鲜的好肉研碎，用酒曲拌匀，装进陶罐，以泥封口，在太阳下晒14天，待酒曲的味变成酱的气味，就可食用。这种肉酱当时称为“醢”，又称为“橘”，被奉为美食。到了周朝，人们发觉凡是草木之属的都可以做成酱，于是酱的类开始繁衍庞杂。但事实上，据说在最早的某个阶段，底层社会中的人是很少能吃到酱的，因为酱是一种贵族食物，而且在贵族阶层的膳食中酱是作为主食的，只是后来才在底层社会中传播开来。从贵族阶层的特享之物，一直到成为市井民间餐桌上的寻常饮食，酱的演变也即是时间和历史本身的演变，酱法也即是中国民间社会本身的跌宕自喜。

“食不厌精，脍不厌细。食饐而餗，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。”这是孔子在饮食上的讲究，也是一种中国传统饮食方式的讲究，不得其酱，不食。酱，虽然现在还有，虽然现在每个人也都还在吃，但是已经很少有人会做酱了，也很少有人做酱了。即使做，也是做一些草莓酱、苹果酱之类的西式水果酱。传统手工业意义上的酱，到了今天已经变成了一种现代工业意义上的产品，原料、配料、工序、流水线，规模化、大批量生产，然后被一罐罐输送到千家万户的餐桌上。但是说实话，这样的酱我是不怎么吃的，因为它与过去的味道相差太远。

事实上，如果你对过去的酱还有一种味觉记忆的话，你也会觉得这样的酱完全不算是酱。还是很多年以前母亲酿的豆瓣酱和西瓜酱好吃，这倒不全是移情作用，也不全是因为配料好，而是那样的酱来自某种手工制作的温度，来自食物本来的滋味——最有滋味的东西其实也都来自于自然，来自于阳光、空气、水分、植物和时间。当然了，酱之不酱，不单单是酱自己的命运，同时也是从农业社会到工业社会和后工业社会人类生活本身的命运。在心意上，既然我们对过日子都不讲究了，又怎么可能讲究酱呢？所以今天的饮食没有滋味，是因为我们的心头首先就欠了一味。

【巴金在山东】

## 两场半新戏

□高军

1951年初秋，巴金作为副团长随中央人民政府北方老根据地访问团来到山东，主要工作是慰问走访革命老区人民。巴金在齐鲁大地整整一个月的时间，看到、听到的都是一种新生活，特别是在沂蒙山区的沂南县开展农村工作，深入村庄，进入农户，看到很多真实情况，真切感受到老根据地人民的奉献精神，他深受震动。包括在山东看的两场半新戏，也对他的人生道路、创作风格起到了重要作用。

巴金一行是7月26日到达济南的，住在省政府交际处5号房。交际处位于经三纬七路附近，就是后来改名为济南饭店的地方。第一次看戏时间是7月27日晚上，这是统一安排的集体活动，地点是在山东省协商委员会（简称“协商会”）。协商会是1954年普选的省人代会召开以前代行人民代表大会职权的组织形式，也是省各界人民代表会议闭会期间的常设机构和全省各民主党派、人民团体和各界民主人士的政治协商机关。这次演出的话剧《龙须沟》，是著名作家老舍的代表作之一。这部话剧是老舍1950年创作，1951年2月在北京首次演出的，一经演出就引起强烈反响。《龙须沟》首演5个月后能在济南演出，应该也是为配合老根据地访问团从北京派来的。这天巴金接待了山东作家臧云远、王统照的对接来访，午饭后还召开了访问团团委会，离下午开饭时间还有一段时间，巴金就去新华书店选了一些书。这次《龙须沟》演出，直到夜里12点半才结束。剧中小杂院4户人家在社会变革中的不同遭遇，在解放前后的不同命运，塑造的程疯子、王大妈、娘子、丁四嫂等各具特色的人物，都给巴金留下深刻印象。

巴金他们行程匆匆，7月30日又来到青岛，住在中山路青岛市政府交

际处，白天工作一直忙，晚上到建成于1935年的东海饭店（海军招待所），参加海军将士招待晚会，然后开始看演出。这次演出有舞蹈、二胡独奏等，更主要的是有松江文工团的话剧《好军属》，是华北大学文艺学院讲师贾克（原名曾志开）以民族化、大众化创作形式创作的，用群众最熟悉的语言，表现抗日根据地军属发展生产、支援抗战的故事，展现了抗战中广大军民的抗敌气概和英雄风采，曾在很多地方演出，赢得根据地军民欢迎和喜爱。《好军属》是由上海和巴金几乎同时到山东的松江地委文工团演出的，文工团的前身是苏中区九地委文工团，后来才划归上海的。这次演出，到晚上11点多结束。

31日上午，巴金去文工团、青岛电影院、市文联，午后雨停他去当时设在青岛的山东大学，工作紧锣密鼓进行。晚上在青岛影院演出歌舞剧《江南农民大翻身》，演出者仍是松江地委文工团。有意思的是，这个歌舞剧是松江文工团以五龙乡等土改试点为题材编演的。但是，巴金去晚了，因为访问团晚上7点半在青岛市委统战部举办招待海军和公安将士宴会，他必须全程参加。统战部办公地点位于汇泉角，是一座融合欧洲多种艺术风格的德国石砌古堡式建筑，1903年始建，1906年竣工，为青岛的著名建筑。巴金由衷赞叹说，这里“从前是德国提督的官舍，建筑精美”。巴金因为迟到，所以只看到最后三场。

通过在山东的走访，通过看新戏，巴金对很多问题的看法有了变化，对作家深入生活也有更深的体会。结束这项工作不久，他就又去了朝鲜战场。后来写出改编为电影《英雄儿女》的中篇小说《团圆》，小说中那种对普通人的深度体察，对生离死别和团圆重逢的细致刻画，让他的文学创作有了新的增长点。这和山东之行，包括观看新戏，也有或多或少的关系吧。