

故事

# 知君禾黍登场日,秋意萧萧独闭关

## 曹之璜,三百年前的资深“驴友”日常

野外晴云迥不还,湘山几日草堂闲。  
曾携孤鹤烟中月,共览春溪雨后山。  
僧渡石桥归合洞,花飞双蝶戏重湾。  
知君禾黍登场日,秋意萧萧独闭关。

### 咏湘山寺

清曹之璜

旧时交通不便,出远门颇是件犯难的事儿,故除特定人群外,如行脚商人、赴考的士子之类,大多数人的足迹都不会超过居所的方圆十数里范围之内。

也有例外,总有那么些人,为神州山河之胜所吸引,毅然迈开脚步,在出行并不容易的古代饱览大好河山的秀丽风光,如撰写《水经注》的郦道元

等,以今人之眼光看来,这些人目之古代“驴友”也并不算过分。

在300多年前的醴陵,也有这么一位资深“驴友”,其游兴之浓,即便300多年后的今人看来,也颇有值得说道之处,更何况,其人还是一县之著名才俊,便更添其传奇属性了。

### 书香世家

曹之璜,字中玉,号麓峰,又号柳舫,湖南醴陵人,清康熙间贡生。其父曹国彦,博学通古,曾主持纂辑康熙版《醴陵县志》,那时的曹之璜不过十多岁的少年郎,“从笔砚余,得窃观其厘定详略之故”。

也正是这段伴父修史的日子,给曹之璜打下了扎实的修史功底,二十年后,陈九畴任醴陵知县,续修《醴陵县志》,第一个便想到请曹之璜出山主持纂辑之事。曹之璜也不负重望,一反近人撰志“品行之缕晰几于滥,宦泽之颂述近于溢,嘉祥灾异之征验病于诬”的坏风气,奋力完成了一部可以称之为“良史”的康熙续修《醴陵县志》,五年后又主持进行了补辑修订再版工作。

### 资深驴友

文章写得好是一回事,能否科场之中博得功名又是另一回事,尽管小小年纪写的文章就让名儒赞叹不已,可曹之璜在科场之中却是屡战屡败,临了也只是小小的岁贡生一名。中年之后,便绝意仕进,寄情山水,以诗酒自娱,尤奇特的是出游之经历,简直比现在任何一名“驴友”都来得洒脱。

康熙三十二年(公元1693年春),曹之璜的挚友祝轩龄因事赴京城,曹之璜在渌江边为其置酒送行。祝轩龄,字云麓,亦是醴陵人,康熙二十三年(公元1684年举人),曾官任陕西宝鸡县知县,解任后以琴书诗酒自娱,与曹之璜极为相得,此次赴京,

### 忘年之交

大约是这次“燕游”的经历太过过瘾,回醴陵不久的曹之璜又租船出楚,远游两浙西湖之胜。然后来到苏州,遍访虎丘、灵岩寺等名胜,又空囊挟稿,前去拜会名重一时的“老名士”尤侗,并与闻名天下的西堂老人(尤侗晚年自号西堂老人)结为忘年交。当时是冬天,尤侗正在内堂睡觉,忽听门人通报,“长沙曹子来谒”——醴陵其时属湖广长沙府——急“倒展迎之”,尤侗当时已75岁高龄,一个不相干的文字后辈到访,竟让老人忙乱得连靴子都穿倒了,可想曹之璜其时声名有多盛。

尤侗一见曹之璜便连连发问,“屈原墓尤无恙乎?贾谊庙尤无恙乎?”在得到曹之璜肯定的回答后,老人这才和来客聊起文字上的东西来。曹之璜将自己所写的一些诗文呈给尤侗观看,并恳

当然,出于书香世家的曹之璜可不仅仅只是修史功底扎实这么简单,其才学素养也是有口皆碑的,还是在跟着父亲曹国彦纂辑《醴陵县志》的时候,有一天,素有三楚名儒之称的王岱王山长路过醴陵,父亲曹国彦带着他前去拜会,随身还带着曹之璜少年时所作诗作《石斋草》,打算请王岱写个序。结果,王岱一看,不觉“耳热击楫(其时王岱在客船上)”,曰:“鄙下文属为君家父子兄弟占尽,使应刘诸人无处著脚,是刻当与《秋风》、《洛神》并传,余其何能为游夏?”什么个意思呢?就是说你们老曹家几个文章写得太好了,我这水平的哪里有脸给你们写序啊!

大约是要上吏部衙门候选。

却说曹之璜举杯送友正酒酣耳热之际,忽然游兴大发,竟不办行装,不告家人,当场决定和祝轩龄同舟远游,祝轩龄也欣然同意。于是曹之璜匹马借友北走4000余里,入居庸险道,登古黄金台,环望京西景色,历时7月,悄然单身而返。

而且,这次出行确是纯粹的“驴行”,并无别的目的,“不上吏部为选人,不拜朝贵为食客,途中亦不干故人为东道主”,只是单纯的“炎风暑雨中,忽城忽郭,蹶山蹶水,蹇驴昂古”,沿途所记游踪襟怀,著为《燕游日记》一书,真真可算是奇人奇举了。

请老先生为其写序,尤侗读后大为赞赏,“此真屈(原)贾(谊)之徒也!”也答应了为曹之璜新著《柳舫斋二集》写序的要求,并亲到旅舍送行,又见曹之璜“行李萧然,有文百轴而已”,更是钦佩不已,在《柳舫斋二集》序言结尾如此写道:“曹子行矣,何以赠之?顾视案头,有太史公《屈原贾生列传》,为写一通置曹子奚(书名童)囊中。他日舟过湘潭,其为我沽一杯酒招魂而吊之!”

因为尤侗的奖掖,曹之璜名动公卿,诗名大噪,名流显贵争相招致,但曹之璜视若不见,“掉臂不顾也”,却终生铭记尤侗对自己的识拔提携,两人的“忘年之交”也就成了文坛的一段佳话。

(本报采访 记者 郭亮)

# 苦瓜的苦



▲苦瓜炒仔鸭

## 食·事

小时候是不吃苦瓜的。无他,概因其味苦也。小孩子大多嗜甜,而对苦避而远之——读者诸君小时候大概都有过被父母长辈捏着鼻子灌中药的痛苦经历吧——据人类行为学家研究分析,这种嗜甜的因子是千万年来物种进化的选择,从这个角度考量,苦瓜这味食材原就不应该出现在日常食谱上的。

可苦瓜在幼时餐桌上出现的频率并不低,尤其是溽暑时节,绿叶菜要么老不堪嚼,要么蔫头耷脑,瓜果一统天下,苦瓜也便隔三差五地出现在餐桌上。

能想象幼时的我对餐桌上这味苦瓜的态度,几乎目不斜视地越过它,只探筷往别的菜碗里戳去,父母“吃得苦中苦,方为人上人”的劝诫也恍若无闻——小小年纪,又哪懂得这些明显“超纲”的道理?

真正上吃苦瓜还是大学毕业之后,那会儿租住在学校附近的城中村里,兜里也没几个钱(当然,现在也没钱),一日三餐尽寻些菜市场最廉价的蔬菜买来入馕,又逢溽暑,苦瓜便宜得紧,合租的同学便常买来交由我侍弄,或者鸡蛋炒之,或者青椒炒之,为着尽可能多地祛除苦瓜中的苦味儿,下锅之前往往要用盐紧一下或者清水泡一会儿,可炒出来还是有苦味儿,只是此时不比彼时乡居,有父母羽翼可以庇佑,也无余菜可供我挑拣,闭着眼也就咽了下去……

当然,彼时的闭眼强咽只是生活所迫,倘有别的菜肴,是断不会吃这份儿“苦”的,真正接受苦瓜这味食材还是后来漂在广州的那段时日。广州近海,地处亚热带季风气候区,夏季湿热难耐,初来乍到的北地捞仔颇不适应,就有当地土著出招儿,每日饮杯凉茶可解……和苦瓜一样,凉茶初入嘴也是苦得不行,更绝的是,苦瓜也是熬制凉茶不可或缺的原料之一,取其“清暑益气,止烦渴”之功也,为着浑身冒出的疥子及不佳的胃口计,也便当喝药一样饮了进去,久之便也习惯,须臾不能离之矣。

正因为苦瓜有“清暑益气,止烦渴”之功,好讨口彩的广州人便唤苦瓜为凉瓜,也颇为热衷将此菜入馕,“煎酿金钱凉瓜”“凉瓜牛肉”“虾胶酿凉瓜”都是其间代表,至于广州人无日无之的老火靓汤,也不乏凉瓜这味重要的消暑食材。

客居既久,饮食习惯多少有些同化,再在餐桌上遇到苦瓜,也不复昔日避之唯恐不及的没出息样,反能在唇齿间细细咀嚼,重新体悟当日父母餐桌上所谓“吃得苦中苦,方为人上人”的真意——遗憾的是,若是能吃了,“人上人”的期许却一直未能达成……

及至回了湖南,跟苦瓜这味食材接触就更为频密了,当然,主要原因还是贪其价廉。做法不外两种,盐紧后炒鸡蛋,多搁些油,图其软滑;水泡后炒青椒,油须少,断生即起,图其爽脆。偶尔性子来了,也会做上一份苦瓜腌菜汤,荤油下锅,腌菜炒香,而后开汤,水开后下盐紧过的苦瓜,断生其起,略下胡椒及香葱末,微苦中自有一番清甜之味,如果动筷的话,下些调过味的肉糜进去会更鲜美。这菜是跟一长我十多岁的老兄学的,老兄这些年过得颇不顺当,很是尝过些常人难以想象的人世疾苦,好在人过中年,终于安定下来,娶了个同样饱尝人世疾苦的苦命女子。两口子常常自嘲说自个儿就像这苦瓜腌菜汤,都是苦命人儿,凑一块儿却自这苦中解脱出来,初显仍是苦,细品却自有一丝清甜蕴涵其间,这便是不足为外人道的彼此间的小确幸了……当然,我做此菜并无如许多的感慨,纯粹因为溽暑难消,此菜微苦带辣,能拯救被溽热的天气折磨得全无胃口的舌尖。

在永州还吃过苦瓜酿。苦瓜去瓤切段,填入调好味的肉馅儿,两头都煎过,而后加水焖煮,苦瓜之苦恰解了猪肉之腻,兼有器具及佐料之妙,舍苦瓜其谁?难怪《岭南杂记》里说“闽广皆以为常馐……或灌肉其内,或以燻肉”,大概是自粤地传来的食尚吧!

吾友冯福,职业经理人做得好好的,也不知哪根筋搭错了,年前竟盘下一间门店,自己创业当起老板来。门店不大,隔我上班的地儿不远,主打社区餐饮,菜做得好不好,生意也一直不温不火,倒是便宜了我,犯懒不想做饭时便踱过去蹭一顿,有道苦瓜炒仔鸭每去必点,仔鸭切块,爆香后与苦瓜同炒,姜蒜辣椒随意,味苦却不失其香辣,饱气亦足,极为下饭,只一点让我不爽,也不知是厨房师傅太过偷懒还是怎么的,这苦瓜入馕前并未经盐紧或水泡之程序,苦得有些过了(当然,亦在可承受范围之内),我不止一次地建议他叮嘱厨房费点心思,苦瓜入馕前应先想办法祛除苦味儿,这厮每次都以太忙为托辞,只有一次实在拗不过我,乃放言曰:苦瓜不苦,还叫么子苦瓜?

一瞬间竟有醍醐灌顶之错觉,苦瓜本就是苦的,我们费尽心思地想祛除其苦味以履自己的口腹之欲——据说真有农学家培育出了不苦的苦瓜——又何曾考虑过苦瓜的想法呢?好比芸芸众生的你我,为着世俗成功标准,削足适履地扮演着自己并不擅长的角色,打娘胎里带出来的童真本色早不知扔到哪个旮旯湾里了,相形之下,真是连苦瓜都不如啊!

## 食·典

(苦瓜)闽广皆以为常馐……俱食其青者,或腌作菹,或灌肉其内,或以燻肉。

——清 吴震方《岭南杂记》

## 食·谱

主料:苦瓜一根(约200克) 仔鸭半只(约600克)

辅料:茶油(50克) 生姜(10克) 蒜子(10克) 小米辣(20克) 盐(5克) 生抽(少许) 白酒(少许) 味精(少许)

### 制作步骤:

- 1、仔鸭洗净切肉丁,苦瓜切薄片,备用
- 2、锅底热油,下仔鸭爆香,并烹白酒去腥
- 3、下生姜、蒜子、小米辣一并炒香
- 4、下生抽调色,下盐调味
- 5、下苦瓜翻炒,断生即起,起锅前下味精炒匀即可

制作人:颜富润(株洲柴米油盐手工菜厨师长)

## 我想给你做道菜

外婆做的红烧肉,妈妈炒的蛋炒饭,前任陪你吃过的路边摊儿……

酸甜苦辣的记忆片段,聚散离合的烟火人间,很多时候,你念念不忘的并不是那道菜,而是那个人,那一段无法再回到过去的感情。

“一切有情,依食而往”,情分尽了,食物还在,往昔的味道也还在。

我想给你做道菜,一道能让你的味蕾回到过去的菜。这里是《株洲晚报·慢周刊》全新打造的“慢食”栏目,我是栏目主持人茅道,如果你也有这样的菜,并且会做这样的菜,请与我联系(微信:yzyh83),让我们一起来做好这道菜。

茅道/文图

