



咀嚼宽窄 诗无达诂 味有别裁

成都出美食,也出美食怪才,师奶杀手刘仪伟,坊间高人刘德耀,资深美食家车辐,美食举旗人李树人均出自成都,而美食怪才则当推罗亨长。过年期间无妨听听罗亨长如何咀嚼宽窄的。

**吃是一种艺术 心不死 事业不死
心不吃 嘴巴不吃 以吃为主 不懂吃
以吃为辅 不会吃**

话说上世纪三十年代初,霹雳一声炸雷,成都出了两个名人,城东流沙河,城西罗亨长,他与流沙河便是老庚。五十年后,同样写诗,同样都在星星诗刊任编辑,流沙河成为中国当代诗坛大家,罗亨长则剑走偏锋,在美食研究上颇有造诣,新近出版美食专著《成都吃话》,被誉为“达人之味,君子考吃”。

罗亨长今年米寿八十八,一身时髦打扮,看上去顶多六十挂零,自称四不先生,“不抽烟不打牌不喝酒不泡妞”,喜欢深入简出生活,吃点新鲜的瓜果蔬菜,喝点明前新茶,晒晒太阳,乐哉悠哉地过生活。

罗亨长是诗人作家、美食家、餐饮行为艺术家,四川美食协会创意、品鉴、品论专家,成都美食家协会副秘书长。

川籍著名作家贺心寒,在其中篇小说《矮人高影子》,称他为罗三月,任何一个地方呆上三个月便搂钩子一脚,走!的确,罗亨长曾出任过多家餐饮总经理,每到一地,亮出餐饮文化旗号,推陈出新,风风火火,彰显诗人气质。成都有家火锅店,起初生意不甚好,高价请罗亨长出山,改名猪圈火锅,引起业界震动。罗老干啥?明明是火锅点偏偏改为猪圈。完全是反智行为。不按常规出牌,收效奇佳,不出三月,食客盈门,赚得口碑,他萌生去意。拿他的话说,使命已完成。

罗亨长对美食深入浅出研究,总结了一系列成都吃话,在吃艺中,这样描述食客与美食家的区别:心不死,事业不死;心不吃,嘴巴

不吃。以吃为主,不懂吃;以吃为辅,不会吃。吃是一种艺术,离与不离的艺术,相与或不相与的艺术,心理与生理的艺术。吃,如同摄影、绘画、时装、建筑艺术一样,有一条黄金分割线——姑且名曰之“吃限”——吃得饱和线。一味地吃,果腹而已。

心动方能行动,吃的艺术不是每个人都具备的,正如天天说话,不一定说得好话。

**文化为宽 技法为窄 纳新吐故
汲古铸今**

罗亨长认为,餐饮之中的宽窄妙趣便在于文化为宽,技法为窄,纳新吐故,汲古铸今。餐饮要讲究氛围,更要讲究餐饮文化。李白的“花间一壶酒”,氛围最妙:不只是妙在“花”,妙在“酒”,尚妙在那隙“间”中,更妙在一把壶上。

成都宽窄巷餐饮不但秉承川菜技法,在文化上也做足功课,店招取名也很文艺,比如宽坐、子非、花间、宽云窄雨等等。

把诗词与行为融为一体,作为餐饮行为艺术,罗亨长实至名归。他自诩一分钟诗人,在经营餐饮过程中,时常应客人要求,便可在一分钟内完成创作,其文思之敏捷,才气之过人,蜀中高人。在其经营的“吞之乎”火锅店,门上对联“诗无达诂,味有别裁”,对联借用董仲舒《春秋繁露》,意为诗词没有通达的解释,味道有别出心裁之意。与吞之乎招牌相配,极有味道。食客享受到餐饮创新的乐趣,感受成都根深蒂固的餐饮文化。他把餐饮当做诗艺一样经营,看其菜品取名就可见一斑:毛肚,爱情抹桌布,鲜牛毛肚呈褐色,像抹桌布,为了爱情,抹桌布都敢吃;鸭肠,浪里白条;莲藕,贵妃断臂;金针菇,水上芭蕾;筷子,爱情双桨;蒜泥,爱情试金石,吃了蒜泥还敢打k,足见其勇气。

罗亨长对餐饮文化研究颇深,温江裕昌火锅店邀他作赋,他灵感四溢,仅两个小时,

便一气呵成,留下一篇堪称独特餐饮奇文的“火锅赋”,其中写道:秉承吕氏春秋笔墨,效法伊尹说汤技俩。纳新吐故,解读“五行”玄机;汲古铸今,透明“三昧”妙囊。食材取之务鲜,洁之务净;菜品呈之必美,食之必畅。或迷宗混搭,你中有我的菁华;或边缘嫁接,我中有你的芬芳。如此互借其味,味达吮指之乐;这般共显其珍,珍藏垂涎之享。色泽美,赤橙黄绿青白紫;口感爽,麻辣烫嫩脆鲜香。无论是余、斗、拨、摆,由客煮沉浮;抑或是烫、涮、漂、浪,任君去徜徉。

这段洋洋洒洒的文字,视野独到,鞭辟入里,写出火锅呼之欲出的本质,总结了火锅历史,技法奥秘以及本店特色,看毕大有口水欲滴,味蕾生津之感。

诗人美食家也是很有个性的,只要气场不对,他坚决走人。德阳一家餐馆高薪请他出山,他冒着酷暑见了老板,老板一见面就谈工作,令他不爽,他说,最好是找个环境幽雅的地方先喝茶,摆些龙门阵,感受一下当地文化,然后再说其他。他认为老板过于功利,难成大事,很难合作。他以为老板可以不懂餐饮,但一定要尊重文化,道不同不相与之谋。

**味在山水间 家常味“民”气最足
美食是深度 贪吃是肤浅**

他骨子里有着闲云野鹤的气质,当他原配不幸倒在为客人购买金针菇路途的车轮下,老年丧妻,万念俱焚,他便把店面交给儿子,出门野游,不时到成都周边餐馆指点迷津。地震前夕,在银厂沟白鹿镇,他意外收获了一份爱情。那是一个黄昏时分,他走入一家餐馆,老板娘是一位小他30岁的寡居村妇,罗亨长自告奋勇亲自到厨房操刀,并不时讲解川菜过经过脉典故,令村妇崇拜有加,顿生好感,欲留他掌舵,他婉拒村妇好意,留下电话,依旧执拗独自离去。村妇锲而不舍,之后数月,几经往复,一段浪漫的老少恋修成正果,

他便安营扎寨白鹿镇成了七贤居庄主。

他认为,川菜味在山水间,川菜中的家常味最聚“民”气。走向宽的味蕾世界的往往是最普通原料,家常调味,技法简单,源于民间的大众菜肴。白鹿镇探食期间,他吃到野葱煎蛋,尤为感慨,一尺多长的野葱呈深黄色,其根部呈白色,圆形,大小如苦蕒。苦蕒生吃味苦,野葱生吃清香。苦蕒宜宾居多,被称为“川南大哥”,野葱白鹿最佳,美誉“川西妹子”。难得的山味,地道“民间”美味。

因其名声在外,很多餐馆慕名上门讨教,罗亨长乐此不彼,走遍四川大小城镇,四处布道。街头巷尾的小吃本不起眼,美誉度一高就成名小吃。成都小吃便是。美食是深度,贪吃是肤浅。会品尝才是正道。美食在于品,大口吞咽犹如牛饮。

罗亨长不但满腹经纶,说起川菜有板有眼,口若悬河,坊间有粉蒸肉叫“拈闪闪”,何为“拈闪闪”?正宗粉蒸肉是米粉完全包裹,宛如大雪覆物,厚实松软感觉,在吞食前,用筷子夹住一闪一闪极富弹性之美,“拈闪闪”



原典出自于此。罗老对美食实践很有心得,他根据道教烹饪技法,独创道家板鸭,味道巴适奇特。他运用数十种中草药和香料配制出一种“倒拐香”卤菜,美食行家拍案叫绝。

尽管罗亨长年快奔九,仍无龙钟像,伙子气十足,他逢人便说,本人80后,还有很多民间美食等待他去挖掘整理发现。在餐饮美食这条道路上,看来他是只轰油门不踩刹车。

罗亨长认为,餐饮之中的宽窄妙趣便在于文化为宽,技法为窄,纳新吐故,汲古铸今。餐饮要讲究氛围,更要讲究餐饮文化。



方言本窄 为盛则刚 官话本宽 为阴则滞 川渝言子儿阴阳上去里的幽默

川渝亲友们相见总是乡音无改。尽管川渝地方话纳入北方语系,尽管川渝人说椒盐普通话惨不忍听,但川渝的方言俚语则自成体系,幽默里藏着智慧,调侃中孕育喜剧,不输其他方言。

川渝方言走向全国的一个词首推“雄起”,原意勃起,“雄起”一词源于两只公鸡打架,颈毛竖起。四川土话有“鸡公打架,毛毛雄起”一说。民间常常有这样情景,两人打架,旁人不断喊雄起,后用于足球比赛的加油助威,再以后用到所有的体育比赛乃至其他领域。雄起具体含义是什么,也争论甚多,和生殖器扯到一起的说法一度占了上风。“雄起”因为与生殖问题扯上了关系,舆论曾经认为“雄起”不雅,未料引来了川中文坛泰斗流沙河的不满,流沙老曰:“雄起乃大雅,对应是雌伏。”三个词含义雷同,前两个属于俚语,喊雄起的是重庆人四川人,喊雌起的是贵州人。其实“雄起”要表达的意思很简单,就是加油,只不过在普通话里,“加油”两个字阴平声,听起来“母兮兮”的。不那么有力量,油为二声,起为四声,后者铿锵有力。

重庆话包括四川人在吐出这两个字时,都是掷地有声的去声,铿锵有力。从1994年开始,“雄起”就为足球专用了,成都球迷和重庆球迷为这句话究竟发明于成都还是重庆,而大动了一番干戈,资深媒体人兼前全兴老总许勇的意见是:可能是重庆球迷先喊出来,但是在成都体育中心的全兴队比赛中喊响的。成都人最先在体育比赛喊出下课一词倒是盖棺定论。

“雄起”与“加油”充分体现了方言本窄,为盛则刚;官话本宽,为阴则滞。

电视剧《哈儿师长》正南齐北把川渝方言,把方言称为言子儿推向全国,其中有这么几句幽默调侃的言子儿:“楼上的客楼下的客听我么师办交涉,要屙屎有草纸,莫撒我的篾笆子,要屙屎有夜壶,莫在床上画地图。”起到警示作用,生动而不僵硬。还有哈儿夫妇数钱时,“一五一十,十五二十,二五一十”陷入乘法怪圈,把草芥人物的性格刻画得活灵活现。

方言电影《抓壮丁》里王保长和潘驼背有

一句对话,说李老栓借钱不还,还猫儿起,即藏起意思,2008年流行语躲猫猫,即耍赖、赖账,就是典型的川渝方言。不过川渝两地最爱连起说的是猫儿起麻起。一定要儿化。

重庆曾是巴国文化中心,地处长江嘉陵江交汇处,码头文化十分发达,码头文化重要特征之一就是江湖义气第一。“袍哥人家绝不拉稀摆带”是重庆言子儿用得最频繁的一句口头禅,袍哥一词源于《诗经·秦风》“与子同袍,岂日无衣”。不拉稀摆带的意思就是,说一不二、讲义气、耿直,说话算话,用于朋友兄弟间。袍哥一词现在不再是社团专有名词,引申为哥们之意。当然,“落教”是讲人讲义气重交情,“内部油碟”就是铁哥们,也是当代发展的重庆言子儿。

重庆万州区曾经流行这么一则笑话,也体现重庆话的调侃幽默。万州人说:原先归四川管辖时,万州车牌号是川M,现在隶属重庆,是渝F,妈哟,这么倒霉,都是一个遭字,川屁股,变成渝牙刷。M和F在重庆话里都是损人的话。

龟儿子,背时鬼,砍脑壳的,胎神都是传统骂人言子儿,但有时候骂人语言也能化腐朽为神奇。

重庆人与川人一样,越是朋友哥们一见面越喜欢带把子问候。问候方:你妈哟,格老子的,你这个瓜娃子死到哪里去了,老子找你好久哟。一方回敬:日你先人板板,你龟儿子才球莫名堂,你脑壳有乒乓嗦,我早就给你说,这几天我杀回老家去了。怪话连篇的问候,外人一定无法接受,只有非常铁的哥们才能粗糙的问候语里享受友情。

方言为地方活化石,川渝很多方言里面完整保留了古音,比如自贡话里的人声字,吃肉,叫吃嘎嘎,吃肉(念入),去叫切,这些字看似流通起来不容易,确是活化方言最好的见证。这是活的历史、母土之根,延续民族文化血脉不可或缺的元素,一方土地的

灵魂。它承载着各种各样的非物质文化遗产形式,如所有地方戏、地方小品方言。

川渝损人也绕着弯子,比如说把你的“折耳根”挪一下,“折耳根”学名鱼腥草,川渝两地俗称猪鼻孔,根部像猪鼻孔,谐音猪屁股,比之箩篼即屁股。这些方言很难走出盆地,属于地方特色。比如先人,加上个板板,意思就变味了。

借用也是川渝方言一大特色,“我正南其北告诉你,你穿得周吴正王的像个舅子”,这里的正南其北,周吴正王都是取其正字。就是郑重告诉你,你穿得太正儿八经的,舅子也成了损人符号。方言有地域性,其实也有普遍性,在特定环境下表达不一样的意思,多元文化,相互交叉借鉴,语言才丰富多彩。

重庆人与成都人比较,更直接,因此重庆言子儿总是拧干水分直奔主题。比如说一个人胖,就说这个人“泡梢”,“泡梢”指泡菜罐。成都人评价美女总爱说这个粉子巴适,而重庆则说这个条子要得。前者看重长相,后者关注身材,价值取向不言而喻。

“上茶馆,泡杯茶,摆起龙门阵,展两句言子儿,简直巴适得喊安逸得惨。”在川渝随处都可以听到男女老少极具巴渝特色的方言,嘴上功夫也成为川渝一大风景。

