



静美定安 祥和家园

到世界行走，只为定安停留

翰林引

■ 韩小蕙

我与美食，似乎从并无太深的感情，吃也行，不吃也并不馋。不怕您笑话，我喜欢吃的食料范围很窄，比如早餐是千年不变的面包、牛奶、鸡蛋，日日乐此，不思其他。又比如我上大学时，曾与同宿舍女生互相打量，我纳闷她们为何不吃现成的食堂却喜欢自己做饭，又是买又是洗又是切又是炒，多麻烦呀！她们奇怪我每天都在食堂匆匆完事就像打发别人，为什么老也不馋？还比如我甚至认为面包点心比肉好吃，红薯玉米比鱼味美，尤其是河鱼，大老远就扑过来一股令人绝望的土腥味儿，别说吃，闻之都要退避三舍的。

以前，我一直以为这很正常，从未细细思量过个中原因。直到这次来到海南定安县，吃到了定安十大美食，才突然一拍脑袋，醍醐灌顶，顿悟了！

原来这一切，皆因我的家乡——北京太贫穷了。北方风情醇厚，但南方人最受不了北方的“没的吃”，尤其我小时候跟现在还天壤之别，哪儿有眼下这么多蔬菜大棚、这么多反季瓜菜？改革开放以前，北京的看法菜就那几样，因此在我少小身体的食物基因中，只刻录下豆腐、白菜、萝卜、土豆等“贫下中农”，富贵一点儿的也不过北京十大名楼、满汉全席、炸酱面、炒肝、卤煮火烧等等。哪儿有丰饶的南方所涵养出的山珍之芳香，海洋之繁盛，大地之满满盈盈啊！

单说定安县，距海口市仅三十四公里，南海里的鱼、虾、蟹、蛤、鲍、参，随便哪个一闪一闪美丽婀娜的身段，这边的大舞台上，就跟着水袖飘甩，彩绸飞天。台风刮来的时候，犹如一声开场锣，陆地上的椰子、芭蕉、槟榔、

柱果、火龙果、帝王蕉、大香米等就都随风起舞，翩跹又霹雳；山里面的黑猪、黄牛、白鹅、绿鸭、花鸡，也都纷纷前来报到，一派你喧声我闹语地撒着欢儿；更有各类笋、各种菇、木耳、黄花、胡椒、辣椒……一起披挂齐整，轮番亮相。由此，早年间，定安就已挂出了“十大名菜”的戏牌，生且净未丑，哪个都在陈年戏台上走过红，博得过大彩头。于今仍锣鼓当咚响，号角威震天，粉丝跟着满街追啊！

定安十大美食，第一名状元郎非同小可，乃天蓬元帅是也。这位元帅姓黑，乃猪悟能的亲兄弟，生得浑身乌黑无一根杂毛，黑得发光发亮充满激情。用它壮硕的蹄做成的红烧猪蹄，学名“翰林猪蹄”，一听就跟皇家文化相勾连着，乃高登庙堂的大雅之品。传说有三种，不知谁为真真：一言是某年某翰林来到定安，用其家常菜红烧猪蹄降住了当地所有菜肴，好不得意。谁知当晚即被当地厨子偷其烹制技法，并加以本土化，从此流传定安民间。二说为当地土厨所创，曾用来招待被流放至此的元太子图帖睦尔，后来人家回京当了皇上（元文宗）后，念及当年落难时的滋养，封其为“翰林”。第三种，是因为其美味超群，不知怎么赞扬好了，定安百姓们干脆在民间知识分子（秀才）的带领下，自封为他们心目中最为属意的理想官位“翰林”，以喻其品级之高。对此三说，我笑笑，不以为然，心想：再说破大天儿，不也就是个猪蹄吗？哎呀，谁想，将其送入口中之后，方知大天儿也真有破漏的时候，此猪蹄非彼猪蹄非天下所有的猪蹄，翰林猪蹄皮丰、肉厚、筋绵、脂薄、骨小、味儿香、醒

头脑。旁的地方，吃猪脚又费劲又不值，拆了半天也吃不着肉，这里的“黑翰林”却轻轻巧巧就拆脱了骨，小小的骨头竟像鸡骨鸭骨一般袖珍，被包裹在菜花一样隆起的皮肉大山包里，只拳头大小一块，就能把一米八壮汉的胃填得满满的了。

第二名榜眼也是以“翰林”命名的，曰“翰林地胆叶沙蛋”。这是什么高级尤物？没见过，没吃着，也就真的不知道。心下感觉，它也一定非平庸之辈，因为断句就难：“翰林—地胆—叶沙蛋”？“翰林—地胆—叶—沙蛋”？“翰林—地胆—叶—沙—蛋”？“翰林—地—胆—叶—沙—蛋”？不知道不知道，猜了半天说不清。回家问电脑，百度老师说有一种名贵中药叫“红地胆”，也许跟它有点儿亲戚关系？至于“沙蛋”是不是“傻蛋”的谐音，就像“土鸡”又被矫情地称作“笨鸡”的那种境界，就更不得而知。说实在的，我也用不着费时费力地知道得那么尽善尽美了。

第三名探花曰“龙门萝卜干冷泉鱼汤”，又是龙又是鱼又是泉又是汤的，看着这么喧腾，想必味道也热闹得很。定安福地，县境内有富硒土地近六百平方公里，生长的稻米、蔬菜、水果等等，包含着最适合人体接受数值的硒；其荡漾的冷泉众多，泉水里亦富含硒、锶等元素，以之炖鱼汤，不又是硒啊硒。凡有现代医学知识的人都知道，硒宝宝作为清除人体污物的自由基，可是抗癌、防癌的爆红大医生啊！

从第四名到第十名，都不知道怎么排座次了。其名字为：岭口妃子汤，岭口太子鸡，龙门黑豆腐，龙门椰子炖鸡汤……请注意，这里又出现了妃子，还有太

子，说的是载入正史的一段美丽情史。图帖睦尔当年被贬海南，得到定安南雷峒主王官的照顾，并成就了元王子与定安姑娘青梅的传奇爱情，使他们在此度过了近四年的时光。后来王子被召回大都继位后，知恩图报，将定安升格为南建州，管辖大半个海南岛，致使在这里还存有南建州遗址、古官道、梅子岭和王官岭等历史遗迹。定安也成为中国历史上唯一到过海南的皇帝元文宗的龙起之地。

可惜那位青梅，元文宗倒是没有忘记她，后来还真召她入宫，欲封为贵妃。孰料青梅命也苦，暴病在赴京都的路上，客死杭州——定安人坚信不疑地讲，这里面肯定涉及一桩宫廷谋杀案。在元朝，地处偏隅的海南人被视作四等公民，堂堂大元皇帝，怎么能娶一个“生番女”做贵妃呢！

好家伙，这定安美食背后，原来还有着如此丰富跌宕的迷局！上至居庙堂之高的天子，下至处江湖之远的琼女，中间是漫漫两千多公里的宽阔大舞台，上面晃着爱情、凶杀、人性、兽性、君臣斗、后宫斗等等各种戏出儿。建议赶快请来中国第一编剧邹静之先生，他一定能写出一个缠绵悱恻、奇诡迷人的电视连续剧……

美食里面有历史，美食里面有人物，美食里面有家有国，美食里面有政治经济。美食既是经济基础也是上层建筑，美食联系着文化创新与繁荣。美食也是生产力啊！

或曰韩小蕙你别夸张啦！我说，我一点儿也没瞎忽悠，且请再往那边看——

一个个定安大肉粽，阅兵似

的排成铺天盖地的阵势，正一个方队一个方队地彩排，准备着接受端午节的洗礼。定安只有三十三万人口，每年出产的粽子却以“百万”为单位计，目前已经攀升到五百多万只，据说还是让百姓指摘为“保守的官家数字”。这就让人费解了：我们大家都是屈原大夫的粉丝，粽子亦是中华文化积淀最深厚的食品符号，神州大地上的家家户户，谁不包粽子呢？为什么非要定安订购呢？

这里面又出现故事啦，又与那位被放逐的皇子有关。本来定安的粽子也和我们北方的粽子一样，糯米加红枣，或糯米加红豆，是甜品；但自从元朝图帖睦尔落难定安之后，淳朴善良热情的定安人民即按照蒙古的饮食习惯，在粽子里加入了大块大块的鲜肉。哦，我这才明白，为什么定安粽子体大如钵，端上桌时必须一切四瓣，原来，它们的里面是塞满了内容啊。我也至此才明白了，为什么定安粽子卖得那么贵（当下市价为二十五元人民币一个），但还在以百万的数字增售。原来，世界上什么都变了，人心也变了，但定安肉粽一点儿也没变，仍是真正、实在、沉重、憨傻的富硒绿色翰林肉，一咬满嘴流油，二嚼口舌生香，三日香气不散。从此，这神品就像刀凿斧刻一样，镶嵌在每位食客的心中了。

哈，谁说我不馋？在这么浓香四溢的定安美食面前，“此情无计可消除，才下眉头，又上心头”，不馋者恐非人类啦。当然，实在话说回来，江山易改，本性难移，作为一个作家，我对那些隐含在定安美食深处的历史沿革、社会变迁、地域风情、文化轨迹、故事传说、人物命运……更感兴趣，乃至迷恋。

（韩小蕙，《光明日报》副刊部主编，高级记者，著名散文家。）

《选自〈人民文学〉2014年4期》

春分

■ 谢观荣

是谁用眼神
将春天一分为二
家门口那棵老柳树
仍在挥动依依作别的枝条

是谁用河流
将春天一分为二
时光从童年一泻千里
心里的波涛声经久不息

是谁用情感
将春天一分为二
怨恨已封存在逝去的日子
请把爱带到千里之外

过了春分这一天
你将听到春天成熟的笑声
所有相思都将合二为一
共度这翩翩舞动的季节

《癸巳重阳偶得》原玉

奉和许荣颂君

■ 吴平刚

日本扩张心不变，侵华罪恶血还腥。
群魔拜鬼行旧路，军国招魂走逆程。
钓岛兴波敢闹事，中华驱鬼雾霾晴。
重阳日丽春风劲，中日祈求共月明。

长癸巳《重阳偶得》韵

次许荣颂吟

■ 符和国

故国沧桑今巨变，春风化雨洗荤腥。
讴歌正气胜恶邪，驱散乌云奔远程。
十亿龙人欣富足，万年疆土喜天晴。
相逢盛世余生乐，泼墨品茗天宇明。

次许荣颂君《重阳吟》韵

■ 吴东安

不追畴昔悲和辱，只盼将来无血腥。
尚共闲情勤阅读，可堪同病叹冲程。
沧桑几度惊时变，风雨多年喜日晴。
煮菊东篱频把酒，山前却是晚霞明。

癸巳重阳偶得

——与诸诗友共勉

■ 许荣颂

百载沧桑观世变，十年浩劫血还腥。
心胸无畏坎坷路，肝胆有情风雨程。
一死祖龙天下定，重新大地雾霾晴。
重阳共醉诗千首，煮菊东篱秋月明。

更正说明

本报《文化苑》第168期《张岳崧奏折和皇帝朱批》出版始末一文，第一段中“永失勤慎”的“失”应为“矢”；最后一段中“……文赋格式”的“赋”应为“牒”。特此更正。

定安县诗词楹联学会执编