

文化 | 专栏

李开周专栏 宋朝饭局

觥筹交错

欧阳修的《醉翁亭记》脍炙人口，其中有这么一段话：

“宴酣之乐，非丝非竹，射者中，弈者胜，觥筹交错，起坐而喧哗者，众宾欢也。”

请注意，这段话里使用了一个成语：觥筹交错。

觥是酒杯，筹是小棍子。酒杯用来喝酒，小棍子用来干什么？谁不喝酒就用小棍子打他吗？当然不是，小棍子是用来计数和行酒令的。

比方说小明跟小强在宴席上拼酒，看谁能在规定时间内喝得最多（宋朝酒风比唐朝文明，比今天野蛮，拼酒之人比比皆是），这就需要规规矩矩地计数，不然仅凭脑子记忆，俩人互不认账，最后会打起来。怎样规规矩矩地计数？用筹，也就是那种半尺来长的小棍子。小明喝完一杯，在自己跟前放一根筹；小强喝完一杯，也在自己跟前放一根筹。等俩人都喝不下去了，分别查对方跟前的筹共有多少根就行了。

宴席上的筹可不是普普通通的小棍子，上面还刻字。有的刻“惧内者饮”，意思是怕老婆的喝一杯；有的刻“讳言惧内者饮”，明明怕老婆却不愿承认的喝一杯；

有的刻“身矮者一盞”，谁个矮谁喝；有的刻“身长者一盞”，谁个子高谁喝；有的刻一句谜语，让你猜，猜中了通过，猜不中就得喝一杯；有的刻一句唐诗，让你背诵下一句，背不出来也得喝一杯。总之五花八门，刻什么内容的都有。

宋朝人聚饮，如果不想行别的酒令，就把这些刻字的小棍子放到一个大竹筒里，客人轮流从竹筒里面往外抽，像抽签一样，一次抽一根小棍子，看上面刻的是什么文字，按照文字上的要求，该谁喝酒就让谁喝酒。比方说我先抽一根，上面写着“离过婚的喝一杯”，那我不必喝了，因为我没离过，您要是离过，您就得喝。然后您也抽一根，上面写着“迟到的罚三杯”，那我就不用喝，我参加饭局从来都没迟到过，而那些老是喜欢开车赴宴的朋友估计就得中招了，因为路上太堵，停车位又太难找，开车赴宴一般都会迟到。

用筹行令大概是宋朝饭局上最简单的酒令了，行这种酒令用不着思考，用不着眼疾手快反应敏捷，更用不着比学问大小，谁都能玩，谁都会玩。正因为谁都会玩，所以在酒桌上用筹行令应该会很热闹。

黄佟佟专栏 她从海上来

大哥女人的结局

香港黑帮老大李裁法成功越狱，他在外红杏出墙的老婆何静君怎么办？有关此事的后续，坊间流传着不同的版本。上海知名的老克勒作家树葵的母亲跟何静君是闺蜜，树葵在他母亲那里听到此事的版本是这样的：逃出生天的黑帮枭雄秘密潜回香港，致电老婆何静君要钱，何深知丈夫心狠手辣，马上就躲将起来；李神通广大，又再度找到何，一番讨价还价后他主动将价码从50万美金调至20万。但就在交钱的那当儿，警察从天而降将他逮个正着。李裁法羁押时拒绝见来探监的何静君，二十几年的夫妻情分就此了断。凡人都以为是妻子出卖了他，但其实，女主角并不知情，出卖他的是马仔陈律师……

李裁法在台湾被判无期徒刑。1978年冬，他因“行为良好”而获准假释。一年之后，这位“香港杜月笙”心脏病突发驾鹤西去。而大哥的女人何静君也并没有和陈律师共同分享财富，反而胆战心惊一人独享着这笔说不清道不明的巨额财产。她极少同外界来往，一个人独居在九龙塘一所大宅，只雇了一名钟点女工打扫。

夏榆专栏 黑白道

桃花红，杏花白

以前看到过一幅照片，画面是一个光头男子衣衫褴褛当街抱着一棵老树啃。据说摄影者是美国人，拍摄的是1942年河南大饥荒时期灾民当街吃树皮的镜头。

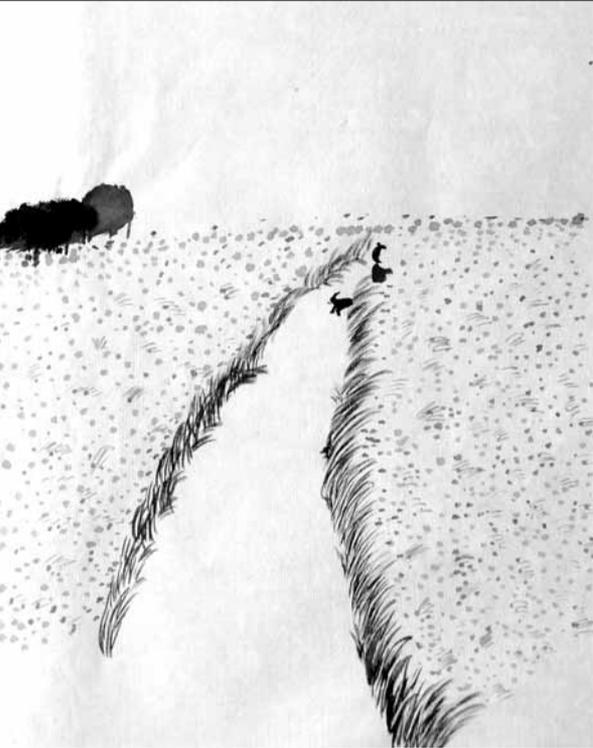
这幅照片的真实性引起过各种质疑。我以为，照片只是摆拍出来的灾民吃树皮的样子，事实上树皮不是那么吃的。我见过吃树皮。或者我也是吃过树皮的，只是我们吃的树皮是煮过的。具体方法是找到那些不太枯干的树，剥下树皮，打下树叶，放到开水锅里烧火煮，开水锅里要放食盐和油，这样煮过之后的树皮才能吃。

我吃树皮和树叶的时候已经到了1970年代。吃树皮和树叶，包括吃山上的野菜，已经不是因为饥荒，而是因为饮食习惯。老妈时间长了就想吃特别的东西，就会煮了树皮树叶和苦菜一起拌着吃，据说这样吃会去火利肺。

我们住的矿区邻近云冈石窟，隔着一条河就能看到石窟的大佛。云冈石窟背依武周山系，当年就是荒山野岭，但是却长着野生的桃树和杏树，到秋天的时候桃林开出桃花，杏树开出杏花。早年国家还没注重保护林木资源，这些树是随便砍伐的，自然这些树的树皮和枝叶也是可以随便剥，随便吃的。老妈说在1960年大饥荒时，山上这些树木都被剥光了皮。

我不喜欢吃这类东西，哥哥弟弟和姐姐也都不喜欢吃，就是老妈和老爸愿意吃。

他们喜欢吃这些东西，我想是跟他们经历的大饥



盛可以专栏 色不是空

没有希望的田野

有些歌是骗人的，把贫穷唱得比歌喉动听，把苦难唱得比美酒醇香。农民听了不闹腾，更安分。印象中，田野从来就没产生过什么希望。农民在田里一年忙到头，吃餐饱饭都不容易。天公作美，风调雨顺，丰收完上缴公粮，自己所余无几，几乎撑不到下一次收割；遇洪涝灾害，只有外出乞讨的份儿。

忙到冬天，必需去修坝防洪，不去要扣工分，多缴粮。通常全家男女老少出动，又挑又扛，天未亮出发，走十里到目的地，收工再走回家。有的摸黑挣工分，夜晚睡在工地。人们来来往往，像蚂蚁搬家。

田野没有希望，新一代年轻人毅然弃田进城。田原荒芜，野草长到家门口。城市拓展了梦想空间，夜海中，看见不可企及的灯塔，总好过田野上漆黑一片。

新井一二三专栏 东京时味记

乌贼素面

每周一两次，我都去逛鱼店。若看到有应时的鱼上市，一般就买下来料理吃。跟蔬菜水果一样，鱼也是应时的好吃而便宜。但是，如果收获量不多的话，售价则要贵了。这几周的日本鱼店，虽然有秋鲑子、秋刀鱼上了市，可量还不是很多，价钱相当贵，让人犹豫该不该买。遇到如此的情况，我往往就买北海道产鱿鱼，带回家弄成乌贼素面吃。

所谓北鱿，在日本海域通年都能捕捞，售价比较稳定，是消费量最多的鱼种。一条大鱿鱼的零售额，在东京鱼店是约一百七十日元(合人民币十块钱)，可当作一人份的晚餐主菜和副菜，以及日后做天麸罗时的备用材料，算合理。

回到了家中厨房，要边洗净边处理鱿鱼了。先把手放进鱿鱼的“裙子”里面去，抓住了它十根脚，一口气全拿出来。这时要小心别把内脏团撕破了，因为鱿鱼的肝脏很大很好吃，可做成副菜吃的：从内脏团去掉了墨水袋后，腌在盐水中，临开饭之前用铝箔纸包起来，并倒几滴酱油，在烤箱里加热十五分钟后上桌。这样烤好的乌贼肝，单独吃是很好的下酒、下饭菜；跟乌贼素面一起吃，更是比得上法国鹅肝酱的顶级海珍了。

主菜乌贼素面，实际上跟面条沾不上边，而是看样子像手拉素面，既白又细的生乌贼丝。我是高中三年级的夏天，自个去北海道函馆市旅游，在当地名叫“函馆乌贼素面”的餐馆里，才第一次吃到这种北海道风味。日本人做刺身(即生鱼片)，依鱼种不同，刀法也会不一样。但是，我之前在东京吃过的鱿鱼刺身，似乎都是约五毫米宽的条状；北海道式则不同，是切成一到两毫米的丝状，口感既黏又柔，好吃得很。

要在家里再现的话，就从已拿掉了脚部的乌贼，再去去除躯干里的软骨，并撕开三角形头部。头部可以洗干净后跟脚部一起放入密封袋，放到冷冻库里，等到做天麸罗的时再拿出来用。案板上的乌贼躯干，先切开一边，用干净的布剥掉皮，在乌贼后面浅浅地切斜格花刀，令进食时容易咬断。最后，把乌贼躯干切成上下两半，从一端起切成丝状即可。

切丝的生乌贼，看起来确实像刚煮好的细面条。放在长方形盘子上，由白色萝卜丝、绿色紫苏丝、葡萄色囊萼片陪伴，美极了。作料一般用山葵酱油或者姜泥酱油，不过正如上面所写，蘸着乌贼肝酱吃，无疑是最好的吃法了。若遇到新鲜鱿鱼，你也不妨试一试。