

一大早，江宁谷里农贸市场，来了一个背背篓的老人，微微驼背，穿着已经完全褪色的马球衫和一条胡乱卷着裤腿的长裤，帽檐压得很低，他似乎是送货来的，又似乎是某个小饭店凌晨的采购人。他熟门熟路走到一个农场直销摊位，趁着摊主埋首在柜台里面理货，四顾无人，伸手把摊主插在成堆西红柿上的纸牌子取了下来。只见他从裤兜里取出红色水笔一支，在牌子上一口气打了三个×，现在，“露天种植”“进口种子”“有机栽培”都被否了，在十秒之内，西红柿、玉米、豇豆、茄子与香瓜都削去高贵的出身，沦为凡间的蔬果。

这时，摊主发现他了，先是惊叫：“你毁我的菜牌做啥？”定睛一瞧，又失声道：“老储，你自己千辛万苦种出来的西红柿，偏不想卖个好价钱了？”

老储抖动眉毛，眉间的一颗痣似乎都因生气而发黑了：“老王，我的西红柿和香瓜，都种在哪儿，你难道不清楚？”

老王脖子两侧的青筋都气粗了：“买菜的人，就喜欢露天种植，就喜欢一点农药和化肥都不用，就喜欢听人说这种种子是高价买来的，咋地，你想跟他们站在五米高的地方辩论呀，非要跟他们说，这都是土壤再造的功劳？谁信你？”

老储不理他，从自己的背篓里拿出小马扎，坐下，把刚才那纸牌反过来，用美术体写上“团粒结构土”五个大字。这一天，他带着几个透明塑料杯给顾客做演示，每个杯子里放上一撮土，倒上一点儿自来水，只见那土粒上，密密地吐出细细的水泡来，一会儿，水泡消失了，但只要再次轻轻抖动杯子，那一阵一阵迷雾般的水泡，又开始汩汩而出。

老储带着他的宝贝土粒，帮老王兜售菜蔬，逢人就讲，这种“团

双休日在阳台上晒被子，面香缕缕袭来，干燥、醇厚、持久、朴素，应该是在烤馕。我住的楼靠外围，下面两层是门面房，做各种生意，其中一个制售新疆特产馕。我在这个小区住了7年，陪读搬走，再搬回来。这家店是我搬走那几年来的。

走进烤馕店。收拾得很马虎，烤好的馕摆在店门外，左右各一摊，抵着拉门桌上一摊，右侧是玻璃柜里，其他两摊裸露在外。玻璃柜风尘仆仆，天天在门口吃汽车尾气和灰尘。袒露在外的馕无一例外吃着尾气和灰尘，因为本就粗夯，

掸眼看不过来。一对夫妻，女人正在扫码，语音报出六元。男人拿挂在边上的食品袋取了两只馕。跟着学，我也扫码，店面拉门只开了够一个人侧身进出，一个高高瘦瘦的新疆小伙



我只信我的泥土

明前茶



漫步 李海波 摄

粒结构土”究竟给种植带来了什么革命性的变化。他将西红柿切成小块，送人品尝，买菜的人也承认味道好：“吃完有一股鲜味，在口腔里久久不散。”然而，听老储讲，他的蔬菜种子没什么特别，都是网购的，为了规模化生产，蔬果都种在大棚里，农药只用原先的5%，化肥只用3%，价格倒是普通蔬果的两倍多，节俭的老人家就径直往前走了，只有那初中生模样的孙儿，落在后面，仔仔细细听老储讲：这花生、豌豆一般的土粒，究竟蕴含着怎样的机理，才能激活贫瘠土壤中的各种矿物元素，还有，土壤颗粒为啥要做成这种表面毛糙的样子？这是为了增加其反吸附性，抑制有害菌的生长啊——既然霉菌等有害菌得到控制，农药自然也不必用那么多了。

少年听了，非要买上几个西红柿，或者一兜糯玉米，说要支持老储的“泥土实验”。他的奶奶百喊不应，一面嘟囔“8块钱一斤的西红柿哦”，一面折回来，又在老储的盘子里拿了两瓣西红柿吃。

这一天，直销点的西红柿远没有往日卖得好，老王很焦急——如今正逢西红柿的上市旺季，这几十号人创地两尺，换土种出的西红柿，已熟到十分，大棚里，浇水都不敢漫灌了，只要水一多，西红柿果蒂上就会出现十字形的裂口。这时候不应该卖力推销吗？老储这辈种，还有心情拉着学生解释，这土上冒出的水珠子要达到50nm以下，水珠破裂时才能促进土壤中的大量矿物元素离子化，土壤才有营养，种出来的东西口味才好。敢情给人上生物课和化学课呢。老百姓

买菜，不就图个实惠，几人有耐心听你非要从土疙瘩讲起？

“你这讲故事的方式，就像往海里扔搁浅的鱼，咱就这几条胳膊，能救几条鱼？”老王把这个比喻一说，老储果然回答：“能救一条是一条。老王，你也种了一辈子菜，你说说看，一块地，种土豆或山芋三年，它还剩多少肥力？”

老王不响了，好半天才说：“哎，别说三年了，只要连种两季山芋，土地就像连续怀孕十胎的母亲，贫瘠得很呢，老百姓拼命犁地，把地下半米的土都翻出来，种出来的西红柿都硬邦邦地不起沙。”“就是说呀！救土地，让它重新变得疏松肥沃，这重要的发现，只要有十分之一的人听进去了，我这一辈子就没白活。”

话是这么说，卖剩的西红柿怎么办？老储提议送到谷里的养老院去，西红柿炒蛋，西红柿打卤面，糖拌西红柿，老人家们没有牙，也可以吃。

两个人摸着黑将西红柿逐个装箱。老王叹了一口气，说，“老储，你一个研究混凝土强度的知识分子，临退休了非要单干，花7年时间，硬要搞土壤疏松透气的实验，又自己研制生产团粒结构土的机器，把一辈子的积蓄都砸了进去，你图啥？”老储想了想，伸手把副驾驶座前的一个小储物箱打开，拿出一叠照片往老王手心上一拍。

那都是老年农人带着一脚湿泥在翻耕的图片，牛与人都喘息不已，汗流浹背，而板结干裂的土地一直延伸到尽头，似乎有无尽的劳作在考验着这一牛一人。3000多年的农耕劳作，收益与人们的付出似乎并不成正比。老储说：“地的肥力回来了，不用深耕也能有好收益，才能吸引年轻人回来干农业啊。”

老王翻看照片，看了又看，俄顷，眼圈红了。

而食之。记忆中那馕比我家小区下面的馕大许多。不然也没道理分食。

馕是新疆风情最为直接的体现之一。新疆的照片纪录片，经常看到街边摊点上堆着馕，大小不一，有中间有洞的，有五六公分厚的。且凡是看到馕，都是大量堆叠到溢出，一股子草莽味道。我楼下这家店也是，任何时候都是几十上百铺陈，也不知道能不能及时售罄。好在馕放得起，新疆干燥多风可以保存一两个月。在芜湖应该不行，潮湿的南方，除了情绪，什么东西都放不长。

一个地方的食物是一个地方地域特点、地域生活乃至地域文化最具体而微的体现。现代社会空间距离被无限拉近，流通消弥了界限，让一切固性都被腐蚀。这是人类的追求，拥有一切，空间不能成为阻碍，时间也不能，我们可以随意享受一只来自遥远的新疆甚至遥远的中亚西亚遥远的两千年前的馕。这是好事，这应该是好事。

只是，一个地域有一个地域的味道，这地域的味道是汇集了地缘人缘时间，以及时间在这地缘人缘中左奔右突带走的一些遗留的一些改变的一些等等又复杂又单一的因素形成，无法复制无法移植。

如果食物也有乡愁，这只馕迷失了，早就迷失了。

馕之吃吃

唐玉霞

探出半个身子看看我，白皙，深目，高鼻。店里很浅，光线很暗，沿墙搁着高高低低的烤箱电器，雾突突地亮着。现在当然不可能是在馕坑里火烤，或者手工揉面，都是借助电器。我想看个明白，却也不好意思硬挤进去。想搭讪几句，小伙已缩回去。

干了几十年记者，我觉得自己还是不够格。首先脸盲，其次跟人搭讪的能力很怵。

又来了一个人买馕。看来也是第一次，他冲里面问多少钱，给他拿一个。我跟他讲三块钱一个，自己扫码自己拿。高个小伙又探出半个身子，似笑非笑地看看我。人老话多，我现在感觉自己就是这样。

一边走一边撕着吃。好吃吗？真是见仁见智。无非烤出来的面饼而已，胜在最大可能保留了食物原始的气息。相对而言我喜欢纯粹的食物，比如黄山梅干菜烧饼，也是为了便于保存烤制，但是里面放了梅干菜咸肉，虽然内容丰富了，目

迷五色也是干扰，何况黑黢黢的总让我怀疑成分复杂。心下一存疑，感觉也就打了折扣。

我吃的这只馕直径有26厘米锅盖大小，两面烤得黄黄的硬硬的壳，一面戳了点状花纹，薄，顶多一厘米，不太像发酵过，但是吃到嘴里也不似死面板结。小时候在运漕，粮站卖米搭面粉，处理这些面粉的方法之一就烙大饼。发酵后的面团加盐，加很多葱花抻开，锅里略放点油，多了放不起，面饼放进去，稍等分把钟注水，跟水煎包子一样，连煮带焖带煎，看看膨胀起来。大饼所谓的大，不只个头，也是厚度，发酵起来有两三公分厚，我们挺喜欢吃，因为松软，有葱香和咸味，而且沾了油的一面焦脆。

馕的壳也脆，是干脆，没有油。我第一次看到馕是十几二十年前，在长沙参加一个媒体活动。长沙的饮食习惯，是连排骨海带汤都要放辣椒。几个来自新疆的同行，在饭桌上唉声叹气，掏出半只馕分