



紫阳千年蒸盆子

紫阳 程楚安

“蒸盆子”是紫阳(湖北的竹溪、与紫阳相邻的汉阴一些地方也做这道菜,明朝正德七年(公元1512年)紫阳置县以前,汉王城亦属汉阴地界)的一道传统菜肴,过去只有在每年大年三十的年夜饭上才吃得到,也是一道团圆饭。(因为只有过年才杀猪,冬天莲藕才出产)在紫阳不管穷家还是富户,过年必做这道大菜,这是过年的标志,也是阖家团圆的象征。因做工复杂,用料靡费,耗时费工,文化寓意浓郁且受商业化影响及本土原料的缺失特别是近几十年来渐渐难以吃到正宗的“蒸盆子”,故当地文化部门将其工艺申报为省级非物质文化遗产。现也被评为陕西十大菜。

“蒸盆子”起源较早,相传汉刘邦率兵东进伐楚(公元前205年),途经汉江沿岸,屯兵筑土为城,汉王城因此得名。蒸盆子为当地特产(当地有龙王潭陶瓷厂,遗址仍在),蒸鸡、猪蹄及莲藕进献汉王,乃有“蒸盆子”一说(这样直白的菜名倒也符合刘邦文化不高之说,“刘项原来不读书”嘛。)蒸食物是东方烹饪所特有的技法,它的创立已有不下6000年的历史,而用陶甑蒸食物也有4000年上下。汉江是长江最大的支流,汉王城的马家营亦属仰韶文化,新石器时代陶甑出土地点多集中在黄河中游和长江中游地区。蒸盆子的溯源也可能是传说,当地也有是船工用陶盆蒸煮食物而衍生变化为蒸盆子一说。食物特别是一种名吃的流变很难正本溯源,但当地人更愿意把这种食物和皇帝相关联,“贡品”意识乃是中国人自古以来的挥之不去的夙愿。若从汉刘邦时代算来,蒸盆子这道美味佳肴至今也有2000多年了!

自古有说法“边地无大菜”,而居穷乡僻壤但处航运之便的汉江边城却有这道古今中外、老少皆宜的“蒸盆子”!

人们说“好吃的不健康,健康的不好吃”,而蒸盆子这道菜却是传统美食及现代健康理念于一器、色、香、味、形、意、养、器俱全。用母鸡和猪蹄寓意吉祥,团圆,龙凤呈祥。为何要用鸡,除了鸡味鲜美外,甲骨文“祭”字为双手执鸡放在樽俎之内,是为祭,而紫阳在除夕吃团圆饭之前必放鞭炮,为逝去的祖先放上一双筷子,先祭祖。在远古,猪即是龙。相传龙与猪皆居水中,《管子·水地》:“龙生于水,被五色而游,故神”。《左传·昭公九年》,“龙,水物也!”今内蒙古红山文化遗址中就发现有猪头龙身玉雕。将猪蹄(须是前腿)放置蒸鸡下,亦有《易经》中乾卦呈“潜龙在渊”的意蕴。放莲藕寓意年年有余,鸡蛋饺包成金鱼或元宝状,不仅给蒸盆子汤提鲜味,亦有吉庆有余、招财进宝之意。总之,紫阳的蒸盆子蕴含了紫阳人太多的期冀和美好的祝愿。

过年吃蒸盆子主要是紫阳的汉水流城,六八道河特别是任河流域则是腊猪蹄子炖四季豆、干洋芋果果、干菜苔、干笋以及香菇黄花木耳等,口味重且汤少。因山高水长,当地山民更显得朴实厚道,肥肉切得厚,猪蹄剁得大,让你吃得撑饱(很饱)。任河古属巴国,常璩的《华阳国志》云:“巴人尚滋味,好辛香”,其来有自,现在亦然。近20年来,特别是商业化大潮的冲击,一些饭店食肆为图省事及节约成本将原本是整只鸡化整为零的把母鸡剁成块状,这便失去了蒸盆子作为年夜饭团圆祭祖的文化涵义。更有因快将猪蹄不是用火钎烧红烙皮,而是快速用油炸上色且不是用刀剁而是用锯子切成段,快则快矣则不入味,蹄子熟后用筷子一夹则骨肉分离失去“啃”猪蹄咀嚼的快感。虽说“文无定法”,食无定法,但所谓的地道正宗仍是美食的灵魂,就像散文“形散神不散”,主题不能变。紫阳虽分汉江,任河,六八道河饮食区,但万变不离其宗,虽有加胡萝卜、

莴笋以提色、增鲜味,但不能过于冲淡主体。汉王城则爱加墨鱼丝以提汤的鲜味,(有如广东人煲汤加瑶柱)可以理解为此地为江南移民聚集地。有的在汤里加了香菇及红薯丸子、红枣等,这就不妥,香菇味霸道,它会破坏清蒸美食鲜醇的味道,红薯、红枣味太甜,不当,芫荽(香菜)我认为只适合放在牛羊肉里,不宜放在温性的鸡、猪肉内,它的冲味霸气也会破坏蒸盆子的鲜醇。至于有的人在汤里放上鸡精、味精、浓汤宝、小磨香油等调味品,就更不可取。味精自日本人池田菊苗发明后,日本料理及欧美都鲜有使用添加,反而在东南亚诸国特别是中国大行其道。现代研究表明,鸡肉加入盐焗肉后,本身就会释放出谷氨酸钠,也就是天然的味之素,因此它不必再加什么调料便已鲜香无比。味精可能只有中国人最爱吃,我个人则是味精的反对者。现在美国的中餐馆门口都贴有“NO MSG!”(不加味精)标签以招徕顾客。老一辈的厨师吊高汤是用老母鸡,猪排骨等熬制,古语所谓“调和鼎鼐”,“大味至淡”是也。这紫阳蒸盆子的汤须是清醇鲜香的,切不可浑浊,更不可见香料等调和物,正确的做法是将葱扎成花结,所需调料用纱布包裹,待出笼时取出。有的蒸盆子在出笼时加上细末的蒜苗或葱花,这都是不对的,正宗的做法是将蒜苗切成羊耳状,蒜苗一入汤,味就更加鲜美。且翠绿的颜色更添美食的亮色。紫阳食界有说法:“死葱活蒜”。

当然,食界有如江湖,做美食的不见得都在酒楼食肆,紫阳有很多男士或妇道家,为让老伴和儿孙们吃的可口,他们历经几十年摸索实践,食不厌精,脍不厌细,那菜做得可真是绝佳,但他们却不从显山露水。不是有句话说得好嘛——“吃遍天下,还是回家!”

放下日记本,合上。他盯着那绘有瘦竹,题着行书“品味人生”的白色封面,陷入沉思,回想起多年前那段有趣的往事。

她,那个他心心念念的她,从汉水之滨的市区,行180里山路,来到巴山深处的小县城;又从这里出发,走向更深的山里,来到一所小学校。那所小学有一个好听而又神奇的名字,叫“狮子崖小学”。

从县城到那个群山环抱中的狮子崖,相距一百二十里,其间横亘着四座大山。山是嵯峨山,林是密密林,路是崎岖路。她就从这条路上蜿蜒蜿蜒地走来,来到狮子崖当中的“狮子崖小学”教书。那时她才二十岁上下,正是豆蔻年华。

学校设在一座“孤岛”上,“孤岛”位于狮子崖的正中央,一崖崛起,似大海中的一座孤岛,当地人称它“狮子崖”,酷似西班牙那座建在山顶的佩纳菲尔古堡。“狮子崖”三面环着稻田与荷塘,一面隔着清澈见底的水。水是一条慢悠悠的小河,静静地淌在狮子崖脚下。水中的小鱼儿一群又一群地在崖脚下嬉戏逗乐,挠得孤岛脚痒痒,好玩着呢,倒也不孤独。

那时候,他与她的关系还处于微妙阶段,得小心翼翼地献着殷勤,时不时地费尽千辛万苦去看她,去温暖她的芳心。尽管那气势磅礴的四座大山陡峻峭,阴森森,少有人迹行走,也难不住他似铁的决心,阻不了他如飞的脚步,一百多里山路,四五个小时就抛在了身后。

一个周六的黄昏,他兴冲冲地赶到“孤岛”,却不见她的身影。当下,他的心如坠入冰窖般透凉。岛下小河边有一家供销社,就去那里打听。营业员告诉他,老师们都到区中心小学开会去了。哦,这样,可去中心小学二十多里地,天已向晚,他的双腿僵僵的,困困的,心虽热,身却乏,也就懒得去那里寻她了,决定先在狮子崖小学歇一晚再作打算。

他住进了她的房间。深夜,隐隐的敲门声把他从梦中惊醒,一咕噜起身去开了门,进来的却是一个男人,当头命令道,你赶快搬出去,这里马上要动工拆掉旧校舍盖新的了。他问,真的吗?那人说,这还骗得了人!你看,这就是图纸。他接过去一看,果然,好漂亮的一院新校舍!门口挂着新校牌“银太小学”。好事!好事!高兴地一声喊,醒了。原来“南柯一梦”。哑了哑嘴,笑笑,知道那是计划中的事,迟早得实现。于是,怀着一副好心情,翻了翻身,继续睡了。

不知过了多久,又听见有咚咚咚的敲门声,以为又是梦,便竖起耳朵定定神再听,依然咚咚咚地敲。他猜,该是学校的老师连夜赶回来了吧?便更仔细地听,依稀又听到希拉希拉的拖鞋声响,却未有一丝说笑声,不像老师们夜归……他霎时心跳嘭嘭,赶紧翻身起床,抖起胆子连咳三声,猛地开了门,跳将出去,大喝一声,以期先发制人,唬住对方。然而,咚咚依旧,希拉依旧。他稳了稳神,循声寻去,原来是一扇木窗未曾关牢,在夜风的推动下,碰撞作响;而那希拉希拉之声,却是一些旧纸片被风扫过地面发出的。惊心方定,便依次走到几个教室门口去看个究竟,以消除狐疑。教室在一弯下弦月朦胧的月色下显得苍灰破旧,木质条桌及条凳,歪歪斜斜的,一副副病怏怏的样子;土讲台上,一块不大的长方形黑板挂在半人高的墙壁上,四角已有残缺,板面露出星星白点。仿佛,她正站在讲台上绘声绘色地讲着,与学生们互动着,身穿她最喜爱的那件枣红色的金丝绒外衣。对于他的观望毫无感觉,一副痴于事业的专注神情……他怜惜地想到,在这样一个八面来风,颓废破败的校舍里教书,对于她这样一个来自城市的美人儿该是多么严峻的考验!然而,娴静的她却从未向他表白过要求帮助调离的意思。由此,他窥出了她内心世界的坚强;由此,他对她生出了更多的爱,更深的敬。爱屋及乌,对于眼前的校舍,眼前的桌凳也生发出了深深的怜恤之情。

正当入神时,一声巨响,吓得他毛发悚立,沁出一身冷汗。惊回首,正殿一扇雕花木格大门,因年久失修,在一阵骤然而刮起的大风之中轰然倒下,煽起一地尘埃。继而,院中的参天古松也随风呼呼地甩动着浓密青丝,如团团乌云狂舞。月色更加朦胧了。他的睡意全消,率性在夜风中逡巡,将全校前后后后看个细致。

校后临崖,崖下是河,约有一人高的土墙隔着,阻断视线,哗哗的水声阵阵飘进墙来,这里吃水需要往返二三百级台阶到孤岛下面的小河里去担水,多么艰难!可怜她一副好身材,而今也得天天担这苦差。他每每来看望她时,都要替她“服役”,以爱惜她娇弱的身体。老师们便要笑他是模范“护花使者”。那百十来级参差参差、高低不一的台阶确实是步步艰难,终生难忘。

斗转星移,日月焕然,当他梦中的那院新校舍建成时,她已调离了那崭新的“银太小学”,再也无需奔波那一百多里崎岖山路了。

瀛湖

第1327期



吴书民 作

镇坪人的咬秋

镇坪 王秀梅

镇坪人的秋天是用来咬的。咬一口镇坪的五味子才知道秋的滋味,是热是凉,是涩是熟,是甜是苦。这红彤彤形似葡萄却是一味中药的五味子,酸甜甜苦辣尽在镇坪人的咬秋中,当然你若尝尝镇坪产的养生酒“草堂春·五味子酒”,那就更是沉醉不知归路。

白头岭上,二百亩坡地上的黄金蟠桃,带一点胭脂红,放在嘴里一咬,蜜甜的汁儿噗噗直挤牙缝,这黄灿灿的蜜尽在镇坪人的咬秋中。

化龙山上,鸡心岭里,红崖寨上,黄龙沟里,板栗树落下了毛茸茸的栗子,去掉包在外面的长毛的皮囊,咬开栗壳,那滋味是生涩中带一点甜味。

具有地理标识的镇坪洋芋,当土豆藤子覆盖成一片黄绿,刨开泥土挖出一窝窝红皮、黄皮洋芋,镇坪人瞬间就能给你来一场色香味俱全的洋芋宴,洋芋耙炒腊肉、油炸洋芋、洋芋干地蹄蹄、洋芋粉条炖酸辣鸡、洋芋粉皮、洋芋和渣面饭等20多个品种,闻香使人裹足不前,见色让人垂涎三尺,洋芋宴咬开后的秋是赤裸裸的,该白的白,该红的红,该黄的黄,该香的香了百里,纤手搓成玉数寻,碧油煎出嫩黄深,这一咬便有了香喷喷的生命原始滋味。

到了仲秋,月上三更,在渠边、河边游走的土鱼成群,河对岸钓者亮着几盏灯,昏黄而朦胧,活像星星在黑夜突然睁开的眼,这个时候钓起鱼儿,“咬”起秋意,于是钓者的网兜里必有秋的馈赠,煮或清蒸咬开来的滋味充满了野味,想起了童年。

还有文采、曾家的新米,在秋阳高照时节,割稻完毕就春出来。烧的是土灶,焖的是新米,揭开锅盖满屋都是饭香。饭烧焦了,结一层厚厚的锅巴则更香,那是可以回味的咬嚼,软炊土米绕牙香,那是只有秋天才能咬出来的土地的滋味。

说到土地,说到炊烟,就不得不提镇坪独具特色的乡

村土灶“一锅炖”。由镇坪腊肉、乌鸡、洋芋、岩耳、野竹笋、木耳等十余种纯天然食材汇聚在“一锅中”炖出来,散发着迷人的香气,挑动着你的味蕾,咬下出口口生香,尤其是在中秋时节,望月,举杯,团团圆圆的,一锅炖,此刻莫不是金风玉露一相逢,便胜却人间无数啊,还有美味又养生的中药药膳,盐汤砧板肉、鬼脸壳菜、神仙豆腐、素炒半边菜、盐汤洋芋丝、酸辣野猪肉、木耳炖土鸡、炒野花椒叶、洋芋耙炒腊肉、野竹笋地蹄蹄、渣辣子炒回锅肉咬开满嘴都是故乡,让你想起了妈妈的味道,那是只有秋天才能咬出来的故乡的滋味。

山坡上辣椒枝上挂了串串青椒,黄豆荚已经爆裂了,铺满月光的镇坪山泉水流,这个时候就应了景,种豆南山下,霜风老菜萸。磨着流玉乳,蒸着结清泉。这新出来的豆腐配了青椒,咬一口,元朝的郑允端估计要穿越回来和胭脂小马对酌赞镇坪豆腐吧,咬吧,这个时候的秋是充满诗意和文化的。

砸开新核桃,一定要砸,砸出清香四溢的核桃,配着柴火烤出来的新苞谷,一切都是新的,混合在一起,一口咬下去,这是有嚼劲的咬,这也是镇坪最有特色的咬秋。

渐有凉意的秋风吹开了化龙山五颜六色的彩色树荫,黄的,红的,深绿,有不甘心地坠地的就在空中飘舞,莫奈的水彩画处处皆是,咬开就是水彩。

流淌的南江秋水吹开了望江走廊的脚步,一岁一枯荣,踏月而归的姑娘们、小伙子们咬破了天上的秋月,变成无数条闪着粼光的理想出发或者抵达。

“寒露”过了,能“咬”的好像只剩下易安居士的《鹧鸪天》了:“不如随分尊前醉,莫负东篱菊蕊黄。”

劝君速咬莫踌躇,看被南风吹竹。你来吗,来镇坪和我一起咬秋吗?我在“桃花村”和“腊味小镇”长寿转转席上等你,在“五码踏云”上等你,在“夫妻树”乡村老席等,等你来咬秋,和苏轼一起“觥觥交错杯尽”,门前石狮子水流“”。镇坪人的秋意是“咬”的,而且很有咬劲。

春酣 岁在辛丑春有青民

汉滨 邹婷

“大哥,这两天新板栗出来了,请你上来尝个新啦!”

昨晚上,龙头村小榷酒坊的老刘,打来电话说过节放假,请我上去玩半天。我上月已经办理了退休,假不假的跟我已经无所谓了。只是我家里有客人,不方便即去。但他的一番好意和他们家的“板栗焖鸡”,却是让人思之满口生津的一肴好菜。

我们这地方,颗粒大大小小不等的野生板栗,遍山架岭都是的。板栗这种野果子,文字记载最早见于《诗经·郑风·东门之墉》。这是首爱情诗,诗里说:“东门之栗,有践家室。岂不尔思,子不我即”。译成白话的意思是:岂东门边那棵大板栗树下住着的傻小子呀,你现在难道是不想我了吗?最近怎么不来约会我呢?板栗都蓄在了家门边,可见,那时候人们是已经将其当成“家果”来看待了。杜甫诗《南邻》里有:“锦里先生乌角巾,园收芋栗未全贫。”其中的“栗”也是指板栗。可知在经受着战乱的成都,能收获一些芋头,能有一些板栗晾晒在院坝里,杜甫就判断出这家不算贫穷了。可知板栗,差不多是这里人家的主粮了。

我们平利有句谚语说:“七月杨桃,八月炸,九月板栗笑哈哈。”说的是现在这个季节,板栗成熟的时候,外壳裂开,摇摇树就会噼里啪啦落下的喜气样子。

秋高气爽的日子里,秋风一吹,林子下,板栗落到地上,砸着枯叶,沙沙声不绝于耳。山路上到处滚的是板栗。翻开林下厚厚的落叶,地上油光闪亮的板栗一层。这时候,上山去捡板栗的人也多。

板栗作为木果,其营养丰富,是自不待言的。新板栗下山,农家就有了一道好菜:板栗焖鸡。一般人家,是晚餐桌上款待收稻谷劳力的主菜之一。

板栗剥去皮,蜕掉内衣。这是道花时间的手活。太阳晒焉后的蔫板栗,去壳蜕衣都比较容易,略微脱水后的栗果,味道也更甜些。

鸡,须是当年孵出的半斤八两的仔公鸡。配以秋天结的末茬的青辣椒、红辣椒。辣椒横切成段。此种辣椒,质地比较嫩,味道又不甚辣。再就是整蒜瓣。菜籽油焖鸡,鸡焖至六成熟。下板栗,加水焖至九成熟。再下辣椒段、蒜瓣,再文火焖少时。

这道菜,板栗色金黄,辣椒有青又有红,蒜瓣洁白,鸡肉鲜嫩。色、香、味俱佳。故有俗语说:“板栗焖鸡,吃板栗不吃鸡”。

“谷雨时节种谷天。”布谷一声叫,稻种就下地了。乡村的水稻们,用灵动的叶片托起了一个绿色的家园。长在田地里的身姿特别好看。细细长长、婷婷袅袅,看起来既柔顺又光滑,呈现出一种天真烂漫的风度。散发着诱人的清香,微风里摇曳着健美的腰肢,雷电交加的风雨里洋溢着生命的惊喜,拔节的声音时而低沉,时而激昂……

在田野,所有的眼睛都是自由的。风一阵接着一阵,吹翻了水稻的结构。清凉的水由根向叶慢慢滋润,水稻们的绿叶更加活跃,更加透明,更加执着。在生意盎然的夏天,水稻们个个亭亭玉立,体验着青春,奔流的血液,让叶子更加翠绿,激情自由扩散。

水稻的一生,平均又要与六种虫子一起生活。小时候有稻纵卷叶螟,专吃嫩叶子。稻飞虱,成千上万嗡嗡的,体型虽小,可是一旦爆发,虱多力量大,不出两天,一块成熟的稻田就会化为乌有。还有各种病菌,外来伤害,在水稻生长的短短几个月里,发生的熙熙攘攘与战火纷飞,可以说是一刻不曾停歇。雨天,人出门可以带伞,水稻却从来不带,风来雨迎,饱食阳光、空气和雨水,通过孜孜不倦的光合作用,奉给人类以供养。收获之后,生命完成一个轮回。生命脆弱而渺小,老黄牛的一顿饱餐,会让一片片水稻颗粒无收。生命坚强而后足,水稻也懂得与周围环境怎么相处,它与大家一起晒太阳,一起呼吸,懂得什么时候开花,什么时候结果,遇见病、虫、草和各种意外而长大成熟。

盛夏的夜晚,月光如水,悄悄地走向稻田,坐在田埂边,听遍野的蛙鸣协奏,是一件惬意的事。这时的稻田,是静谧的。而水稻就像是一个淡雅的女子,穿着一袭绿裙,躺在沉寂的田野里想着自己的心事。金秋的清晨,微曦初露,轻轻地走进稻田,漫步阡陌间,看灵巧的蚂蚱蹦跳,是一件幸福的事。这时的稻田,是丰盈的。而水稻就像一个朴实的农妇,穿着一身布衣,站在广袤的田野里守望着自己的家园。

稻田是一张铺开的大网,网住了农人大把的时间,和他们对丰收的期待。大片的稻田,是乡村的希望。炊烟袅袅,是因为水稻的滋养;睡梦沉沉,是缘于水稻的馈赠。水稻仰起面庞,是为了盼望风调雨顺;水稻俯下身子,是为了谋求成熟圆满。乡村和水稻紧密拥抱着在一起,让人们脸上绽放出灿烂的笑容。稻米曾经是故乡中的顶尖食物,祖辈们曾经对米饭的向往不亚于禾苗对阳光雨露的渴盼。白亮亮的米粒就是黄土地经汗水浇灌而流溢出来的如珍如玉的脂膏,那完全是人日日夜夜地面朝土地辛劳的结晶。

贴紧土地,是一种让灵魂匍匐前进的方式。水稻始终以谦卑的姿态呈现在土地上,没有艳丽的花朵,没有高悬的果实,却默默滋养着城市与乡村,滋养着人们平静的生活。年复一年,光阴流逝,乡村的容颜已改,只有谦卑的水稻,依旧在土地上淡淡地飘香……

谦卑,并不是自甘低贱。谦卑是一种宽阔的胸襟,是一种内敛的气韵,是水稻面对乡村的最深依恋。谦卑的事物,往往能够展示单纯和美好。如蚂蚁,用团结体现力量;如小草,用起伏对抗风暴;如游鱼,用慵懒诠释自由。谦卑的土地,心甘情愿接受犁铧的穿透;谦卑的水稻,心甘情愿接受镰刀的切割。犁铧和镰刀闪烁着冰冷的光芒,让土地和水稻感受到一种锐利的痛楚。春耕秋收的过程,就是土地、水稻和金属碰撞的过程。人们总是会漠视脚下谦卑的泥土,而对金属投射以敬畏的神色和贪婪的目光。土地和水稻的隐忍与厚重,在金属的熠熠光芒面前黯然失色。很多时候,我们会忘记了土地,忘记了水稻,去注视金属散发出的光芒。然而,正是谦卑的土地和水稻,不断地养育着我们,并且从不向我们索取和提出任何要求。水稻,就这样以隐忍和含蓄的品格汲取天地的灵气,浓缩自然的精华,彰显生命的本质。它奉献出的粮食,是土地给予人们的厚赠。为此,乡村始终珍视着土地,珍视着水稻,珍视着柴米油盐酱醋茶,珍视着平平淡淡的每一天日子。

水稻的一生,是阳光下蜻蜓飞过来,一片片绿油油的稻田,是在烈日下暴雨下奔跑,它的谦卑,就是一种蓄势待机的过程,在蛰伏中提升能力,积蓄力量,为将来的萌发吸纳更多的地气与阳光。人的一生,应该像一株水稻,在土地的怀抱里生根,长叶,开花,结实。到成熟的时候,低下头颅,就能看到滋养我们的土地,依旧是那样谦卑、宽厚、隐忍和真实。

狮子崖小学

赵云中

