

镇坪方言之趣

张思成

秦巴故事会

当清晨的阳光铺满大巴山褶皱里的大街小巷，镇坪人的一天，从来不是从闹钟的Morning call中醒来，而是从一碗红油透亮的洋芋粑粑升腾的热气里醒透，从一声敞亮热乎的“搞么哩”问候中，拉开日子的序幕。这是独属于镇坪的烟火美学：一半是山风裹挟草木清香的山野诗意，一半是市井长巷葱绕饭香的邻里温情。一句误打误撞的方言谐音梗，藏着跨越四十年的小城往事，也藏着山里人最鲜活温热的人间烟火。

1986年初夏，一纸调令，将我从新疆空军地勤部队调往大巴山深处的镇坪县人武部。彼时的镇坪县城，正如当地人打趣所言，是“巴掌大”的一方小城。四面环山，沟壑纵横，整座县城蜷缩在两山夹持的河谷地带，一支烟的工夫，便能从街头走到街尾。县人武部坐落于形似“鳖盖子”的山岗顶端，紧邻县委、县政府后院，整个院落仅有两辆老旧机动车、三辆二八加重自行车。我初到机关任职后勤助理员，统筹单位全员伙食、物资采购工作，每日天刚蒙蒙亮起身，前往下河街桥头农贸市场采购食材。那辆漆面磨得发亮的老式自行车，成了那段岁月里最贴心的伙伴。

犹记一个清晨，前夜一场透雨，将砂石土路泡得泥泞湿滑。我骑着自行车小心翼翼前行，行至县文教局门前坑洼路段时，车轮骤然打滑，一团泥浆飞溅而起，沾满我的裤腿。无奈之下，我只得下车扶车，缓步挪行，每走两三步就要俯身抵除轮胎缝隙和车辐条上裹挟的泥块。正当我低头清理淤泥时，偶遇一位眉眼清秀、手提竹篮的年轻妇人，正与路边一位四十余岁的本地男子寒暄归家。

“胡哥，这么早出门，要搞么哩？”妇人步履轻快，嗓音清脆湿润，隔着氤氲雨雾，满是市井暖意。

“妹子，你问我搞‘莫你’？”男子驻足浅笑，随口应答，随即打趣道，“准备下河撒网捞鱼，你若是有空，一同去耍啊！”

刹那间，我脑子嗡的一声，浑身僵立原地，目光怔怔地望着二人说说笑笑着从我身旁走过，耳边半句闲谈都未曾入耳，脑海里反复回荡着方才那两句对话。我自认走南闯北多年，听过各地方言，可这般光天化日、街巷人来人往之时，直白说出这般唐突轻浮的话语，还是平生头一回遇见，只觉大开眼界。

采购食材返程途中，我心里郁结疑惑，百思不解，既觉得别扭违和，又碍于情面不愿向旁人打听，只能暗自困惑。直至晚饭后，全院干部职工齐聚院落乘凉，我才悄悄拉住食堂刘姐，将清晨撞见的一幕和盘托出，蹙眉问道：“刘姐，咱们镇坪本地人日常打招呼，都是这般说话吗？”

谁知刘姐听罢，一口茶水险些喷溅而出，笑得扶着门框，浑身发颤，眼眶里都笑出了泪水。

一旁摇着蒲扇乘凉的退休干部老王，听完来龙去脉，也乐得拍着大腿，手中蒲扇险些脱手。半晌，刘姐半复笑意，轻点我的额头打趣道：“张助理啊张助理，你这心思都想到哪儿去了！人家妇人只是问胡哥清早出门做什么，男子答要下河捞鱼、邀约同行，一言一行全然得体，哪里有半分不妥！”

话音落下，我脸颊瞬间红透耳根，羞愧得无地自容，恨不得就地找条地缝钻进去。原来这只是当地人最朴素寻常的邻里寒暄，只因我初来乍到、听不懂本土方言，误将方言问句“么哩”听错曲解，闹出一场天大的乌龙。

我窘迫地挠头讪笑，灵光一闪，忽然联想到英文的早安问候——Morning。细细品来，镇坪方言里“么哩”快速连读的发音，竟与英文Morning高度契合。我当即顺口编出一句顺口溜：“镇坪县，城不大，人人会说外国话。”刘姐听罢笑意更浓，连连夸赞我风趣幽默，直说我埋没了口才。

自此，“镇坪人的Morning”成了单位内部茶余饭后的趣谈，同事们时常拿这件事与我打趣。如今回望，依旧趣味十足；大巴山深处的山野乡民，用最质朴接地气的乡土口音，无意间念出了地道英文问候。山间乡土的“土味”与国际语言的“洋气”奇妙碰撞，自带诙谐烟火气，每每谈及，总能惹得众人开怀大笑。

此后，深耕本土民俗文化的作家熊寿安先生，特意为这段奇妙谐音作出趣味解读：英文“Morning”，恰好谐音镇坪方言误听的“莫你(mō nǐ)”；本地方言原词为“么哩(mō lì)”，意为“干什么哩”，属于口语精简问句，语速加快后，读音趋近“莫你”，又恰巧与英文Morning发音重合。

这份奇妙巧合，本质上是人类日常问候、善意寒暄等朴素情感的殊途同归。镇坪人一句随口“么哩”，饱含着乡里乡亲不亲疏、热络亲近的邻里温情；英文一句“Morning”，亦是开启一



秦巴叠翠连绵起伏，汉水碧波奔涌不息。素有“陕菜之乡”美誉的汉阴县，坐拥优质山水生态与深厚人文底蕴，烟火市井间孕育诸多本土特色美食。其中，取材汉江、月河原水产的酸辣茴香小鱼，依托千年山水滋养、百年民间烹制技艺，成为当地特色经典菜肴。这道乡土美食兼具山水本味、匠心滋味与人文底蕴，既是汉阴人根植心底的乡愁味道，更是县域美食文化名片、文旅融合与乡村振兴的生动载体，尽显地域饮食神韵与县域发展新貌。

酸辣茴香小鱼的诞生与传承，镌刻着陕南先民顺应自然、因地制宜的生存智慧，也承载着南北饮食文化交融的发展脉络。汉阴县地处秦巴腹地，境内河溪纵横、塘堰星罗棋布，天然淡水渔业资源得天独厚，自古沿岸百姓依水而居、捕鱼为食。当地原生小河鱼肉质细嫩、鲜味浓郁，但自带淡水鱼的土腥气，先辈在长期民间烹饪实践中摸索改良，依托本土腌制酸辣辅料、山间野生茴香去腥提鲜，形成“酸辣打底、茴香增香、鲜鱼为本”的固定烹饪技法，一道家常乡土菜肴就此成型，历经百年传承，风味与工艺代代延续。

从文化溯源来看，酸辣茴香小鱼是明清湖广移民饮食习惯与陕南本土饮食文化深度融合的成果，完美诠释秦巴饮食兼容南北、融汇百味的特质。菜肴摒弃名贵辅料与精致摆盘，依托本土原生态食材、民间古法烹制技艺打造而成，凭借醇厚适口的风味跻身陕南宴席经典菜品，既是外出游子归乡必尝的家乡味道，也是外地游客到访汉阴后必吃的招牌美食，沉淀为汉阴饮食文化极具温度与烟火气的核心底色。

作为菜品核心原料，桃花鱼承载本土民间传说，兼具生态优势与食材优势，赋予菜肴独特禀赋。相传春日桃花盛放之时，花瓣飘落于河河面，河中野生小鱼啄食桃花花瓣，鱼身泛出淡粉光泽，肉质愈发细嫩肥美，民间遂将其命名为桃花鱼，春日捕捞食用桃花鱼，也逐渐成为当地沿袭已久的民俗传统。

据了解，桃花鱼本地俗称“白条子”，属秦岭流域原生淡水鱼种，生长于汉江、月河天然活水域，依托秦巴优质生态环境繁育生长，享有“淡水鱼中的金枪鱼”美誉。从古至今，桃花鱼完成了从渔家日常食材、乡间宴席珍馐，到县域生态养殖核心品种、特色美食地标食材的蜕变，见证了汉阴本土饮食文化传承创新之路。

百年民间烹制技艺，成就酸辣茴香小鱼独有的风味特质，菜品制作工序考究、火候把控精准，处处彰显匠心。食材甄选恪守本土标准，选用当日捕捞、大小均匀的鲜活桃花鱼，清水静养去除体内泥沙后，辅以基础佐料简单腌制去腥；热油下锅慢火油炸，把控火候将鱼身炸至外皮金黄酥脆，内里鱼肉锁汁，兼酥酥脆口感与原生鲜味。

炒制汤底遵循本土古法，选用汉阴农家菜籽油、手泡椒、自制酸汤炒出

日生活的温柔致意。大山深处淳朴直白的乡土问候，与国际通用的日常问好，在语音之上达成了绝妙的共鸣。一句随口寒暄的“么哩”，回应的是出行去向、当日琐事，背后皆是人间最熨帖治愈的家常温情。

2018年盛夏，我因脱贫攻坚专项采访工作重返镇坪。车辆沿新建成不久的安镇高速直达县城入口，我驻足桥头凝望蜕变的新城，迎面偶遇一张熟悉的面孔——正是当年街边闲谈的老胡。彼时他鬓角染霜，年岁已长，却一眼认出了我，快步上前握住我的手，爽朗开口：“哎呀，这不是张助理嘛！搞么哩？”

我脱口而出，顺势应答：“要呐！”老胡先是微微一愣，转瞬会意，朗声大笑：“老伙计！你这镇坪方言，说得比本地人还要地道！”

我们伫立桥头，追忆数十年前那场方言乌龙趣事。老胡抬手指向脚下平整宽阔的柏油路，感慨道：“早些年这全是泥泞土路，雨天满身泥、晴天一身灰；如今道路平坦通畅，日子越过越甘甜，乡亲们见面一句‘么哩’，问的都是奔向好日子的舒心光景！”

山风自大巴山腹地徐徐吹来，裹挟着山林草木的清冽香气。那一刻我恍然懂得，镇坪人嘴边这句数十年未曾改变的方言读音，早已褪去当年令外地人误会脸红的乌龙意味，化作独属于小城、向阳而生的晨间Morning。这一声声问候里，藏着泥泞土路蜕变为柏油大道的城乡沧桑巨变，藏着乡民奔赴美好生活的滚烫热忱，更藏着这座小城朝沐晨光、与时俱进、蓬勃向上的时代姿态。

数十年光阴倏忽而逝，这场方言谐音闹出的小小笑话，成了我与镇坪小城最独特、最绵长的情感纽带。每每想起那句趣味乡音“莫你”，巴山小城的烟火人情、山里人踏实奋进的模样便浮现在眼前。这份温热鲜活的岁月记忆，始于四十年前那个沾满泥浆的清晨，历经岁月冲刷，时至今日，依旧鲜活如初，历久弥新。



底味，搭配本地姜蒜、甜酒酿提鲜，兑入骨汤熬煮汤底，放入炸制完成的小鱼文火慢焖，让酸辣汤汁充分渗透鱼肉肌理；出锅前撒入山野新鲜茴香，融合茴香清冽香气，中和鱼腥、丰富风味层次。成品菜品色泽泽红亮油润，鱼肉酥软无硬刺、入口化渣，风味酸辣适口、鲜而不腥、辣而不燥、酸而不涩，兼具川味鲜辣、楚味清鲜、陕味醇厚，精准契合汉阴地域美食特质。

菜品风味精髓兼具双重特色，其一调味分寸恰到好处，本土农家酸汤温润解腻、泡椒辣度柔和，新鲜茴香清香淡雅，中和厚重汤汁、消解鱼肉腥气，风味层次饱满、回甘绵长；其二口感老少皆宜，鱼肉经炸焖工艺处理后细刺变得酥软，无须挑剔即可食用，湿润鲜香贴合大众口味，既彰显陕南人豪爽质朴的性格，也承载秦巴山水温润灵秀的自然气韵。

扎根乡土、出圈发展，酸辣茴香小鱼实现从民间家常菜到省级名菜、县域美食IP的跨越。该菜品从汉阴乡村流水席特色菜肴起步，凭借地道本土风味获评“陕西名菜”，成为“陕菜之乡”汉阴县辨识度最高的美食符号之一，以美食为纽带，向外传递县城山水资源与人文底蕴。

当下，汉阴深耕美食品牌建设，推进文旅深度融合，酸辣茴香小鱼跳出一菜品属性，成为承载乡愁、礼遇宾客、传播文化的城市美食名片。对于在外游子而言，菜肴是割舍不断的乡愁；对于县城待客礼仪而言，菜肴是款待宾朋、传递本土乡情的优选菜品；对于地域文化而言，菜肴承载汉阴百姓质朴本性，承载秦巴饮食文化积淀，记录县城变迁与人文发展。

依托乡村振兴政策赋能，这道百年传统美食实现产业化转型，解锁全新发展生机。近年来汉阴立足本土食材优势，推动桃花鱼从天然野生捕捞，转向规模化、标准化生态富硒人工养殖，筑牢食材供应链。2024年至2025年，全县累计投放桃花鱼鱼苗1500万尾，水产品总产量近30万公斤，产业总产值突破1000万元，彻底打破时令捕捞限制，实现食材全年稳定供应。

与此同时，县域推动美食深加工产业发展，研发真空锁鲜桃花鱼预制菜、精品美食礼盒，打通文旅产品销售链条，实现传统乡土菜肴从餐桌美食到文旅文创产品、节庆馈赠好物的转型升级。



岚皋县山峦如黛，云雾常年缠绕着南官山。山脚下，藏着一个名字温润如玉的小村——花里村。这名字里藏着悠悠花香，也藏着旧光阴里代代流传的动人传说。而真正润泽这一方山水、沉淀村落千年气韵的，当属享誉山野的“花里十二道小炒”。道道珍馐，凝巴人匠心，蕴故土乡愁，是独属于这片山水的人间至味。

“十二”这个数字，在中国乡土语境里，从来不是随意为之。它深植于农耕文明，是天时与礼序交织烙印的圆满之数。古人观日月星辰，以“十二月”为一岁轮回，以“十二时辰”为一日周而复始。“花里十二道小炒”的菜单架构，恰好顺应这份天地运行的节律，暗含着当地人期盼风调雨顺、岁岁圆满的朴素心愿。细观菜肴搭配，更见精妙章法：六荤六素，汤菜有序，恰似一曲婉转和谐的山野小调。

六荤之列，有肉质坚实的农家炒土鸡、鲜香浓郁的双椒鱼头、家常温润的萝卜丝炒肉、清润滋补的莲子猪肚汤、油香醇厚的大白菜炒五花肉，还有别具特色的水晶粉皮炒腊肉。六素之席，则有清爽利落的炆炒豆芽、爆炒竹笋、独具巴山风味的酸辣魔芋豆腐、顺应四时风物的时令鲜蔬、软糯鲜香的烩鸡蛋皮，以及酸爽开胃的酸辣土豆片汤。

各色菜肴依照先荤后素、酸辣相间的次序陆续上桌，不仅实现了味蕾体验的层层递进，更延续着乡土流传的饮食法度。在一饭一蔬的烟火日常里，默默维系着乡土社会的人情暖意与处世秩序。

岚皋南依连绵巍峨的巴山，北临滔滔奔涌的汉水，山川灵气与江河水流在此交融共生。每一道小炒，都是一页鲜活的山谷风物志，镌刻着这片土地的物产禀赋与温润性情。当地乡民深谙就地取材的山野智慧，撷取巴山之巅的天然山珍、汉水支流的清冽活水，糅合巴人豪迈与细腻兼具的烹饪技艺，淬炼出独属于岚皋的风味佳肴。

经地方美食大赛多轮甄选品鉴，最终定型的正宗“花里十二道小炒”，食材皆取自南官山镇的山野田间、房前屋后，是历经时光沉淀的山野风味经典。炒土鸡精选本地林间散养土公鸡，肉质坚实弹牙，搭配十余种香料烹制而成，每一口都是山风与暖阳沉淀的醇香。看似朴素的炆炒豆芽、爆炒竹笋，原料是农家自发的鲜嫩豆芽、高山云雾滋养的脆嫩新笋，烹饪技法简约质朴，只为最大程度留存食材本真的清甜鲜爽。

酸辣魔芋豆腐、水晶粉皮炒腊肉等招牌风味，甄选山间魔芋和以柏树枝熏制成的土猪腊肉，旺火猛炒爆出浓郁锅气。再搭配菜园现摘的四时鲜蔬，佐一碗本地香米，一



安康的大街小巷，蒸面门店犹如繁星般散落其中。众多美食里，蒸面凭借酸、辣、香的风味脱颖而出，赢得了人们的喜爱。

20世纪80年代初，我第一次吃蒸面，是在舅妈家里。记得舅妈架起一口大铁锅，用柴火将一锅水烧得翻滚如花，厨房内热气腾腾、烟雾弥漫。她熟练地蒸了二十多张面皮，我一口气吃了两碗。

第二天，舅妈把剩下的面皮切成宽条，加上豆芽爆炒，那香味瞬间弥漫了整个屋子，我又津津有味地吃了两碗。面香、豆芽香、醋香相互交织，令我终生难忘。参加工作以后，我便深深地爱上了蒸面。

夏天，是蒸面最受欢迎的季节。天气酷热难耐，很多居民不愿在厨房里挥汗做饭，于是，熬一锅清香的稀饭，买上两盘爽口的蒸面，便成了人们的首选。

那时，我在县上工作，喝酒比较豪爽。蒸面凭借其酸香的优势，成了上好的解酒佳品。我倘若出差，出发前买一盘蒸面再出门，回到安康后又得吃一盘蒸面。仿佛蒸面有一种神奇的魔力，能让我找到味觉的根。

我的爱人胃寒，平时吃蒸面较少，但在夏天，她也难以抵挡蒸面的鲜香诱惑。每次我去买蒸面时，她总会细心地交代我带上一小盘，或者让我买一大盘回来，她也会开心地分享一小份。女儿对蒸面更是痴迷到了极点，平时我们微信聊天，聊上三句话后，她便会不自觉地转到安康的蒸面、羊肉泡馍等美食上。每次回来，总会提前让我准备好蒸面，她放下行李箱，

桌热气腾腾、风味地道的“花里十二道小炒”便尽数齐备。唇齿回甘间，尽是山野清芬与人间至味。

如今，“花里十二道小炒”的意义，早已超越了取悦味蕾的范畴。当地政府推动特色美食全域普及，让全镇大小餐饮单位均可烹制这些本土风味，四方来客皆能品鉴纯粹的巴山味道。同时持续开展乡土美食推广活动，悉心守护这份珍贵的乡土记忆与美食文脉。

远方食客酣然尝遍十二道山味，唇齿留香、意犹未尽之时，村头开阔的空地上，铿锵有力的鼓点便会骤然响起。鼓声浑厚绵长，似远古巴人的呼唤穿透暮色长空。一声苍劲的吆喝划破山野宁静，深谙古法的本地民间艺人，身着彩饰登场。威风凛凛的巴人雄狮，伴着摇曳多姿的采莲船翩跹起舞。

这延续千年的巴人雄狮仪式，每一次腾跃扑跳、每一次瞪眼嘶吼，都承载着祈福纳祥、护佑乡邻的美好期许。一桌十二道山野小炒，静静陈列于八仙方桌之上；一场热烈的巴人狮舞，肆意舞动于篝火夜色旁。一静一动，一食一舞，刚柔相济，相得益彰，勾勒出巴山山野最质朴动人的画卷。

唯有亲赴这片依山傍水的灵秀土地，方能读懂：世人万般追寻、落笔描摹的人间烟火，从来不在远方。它是八仙桌上热气氤氲的十二道山味，是亲朋相聚、把酒言欢的洒脱豪情，是篝火旁纵情欢腾的巴人歌舞，是山间清风拂面、岁岁安然无恙的脉脉乡情，更是藏在岚皋山水间，最温柔、最绵长的朴素生活。



安康蒸面

王福荣

第一件事就是吃蒸面。返程时，不仅要吃一盘，还要再带上两盘。

记得去年我去北京办事，出发时太过匆忙。刚出机场，女儿就急切地问：“爸爸，你带没带蒸面？”我说，“没有。”女儿轻轻叹了口气，我连忙承诺下次一定记住给她带。

蒸面为何如此美味？它的制作窍门究竟在哪里呢？其一，熬醋汤。这需要文火慢熬，要有足够的耐心。把葱、姜、蒜、香叶、草果、八角、花椒等调料清洗干净，放入醋中熬制。那慢慢熬制的过程，就如同安康人过日子一般，把平凡寡淡的日子，慢慢熬成红火温馨的生活。其二，蒸面皮。和面浆是关键环节：面粉中加入适量精盐，慢慢加水，顺时针反复搅拌，直到面粉中没有颗粒为止，让面浆的稀稠恰到好处。醒上十多分钟后，再用勺子一勺一勺地将面浆倒入铁皮制作的圆盘内，轻轻地将圆盘左右前后倾斜转动，让面浆均匀地铺在盘底。随后，把面盘放入沸腾的开水中，扣上锅盖。两三分种后，面皮就熟了，即可出锅。其三，切面与调味。把蒸好的面切成宽窄两种形状。装盘时，配上豆芽或黄瓜丝，加上香浓的芝麻酱、油泼辣子，最后浇上醋汤。宽面，适合男人大口进食，嚼在嘴里劲道十足；窄面，适合女性细嚼慢咽。

安康蒸面，承载着安康人的情感记忆和对美好生活的向往。每一口蒸面，都蕴含着岁月的味道，那是酸与辣的交织，是苦与乐的融合，也是安康人成长过程中难以磨灭的印记。

茴香小鱼：根植人们心底的乡愁味道

刘东

