



# 我们的节日

## 立春日

□李天斌

# 寻味年关思盛宴

□陈文杰

年关将近,我好吃之人,心思也跟着活络起来。脑海中的念想,记忆中的美味,纷至沓来;以美食为脉络寻味野中,确是趣事一件。

### (一)

那是在1959年,春寒料峭,安顺商业系统在大府公园组织了一次技能比武大会。其下辖的理发业、缝纫业、洗染业、修理业、餐饮业等各行各业,纷纷派出技术能手参与各自行业的竞技。那次盛会令市民倾城而动,齐聚大府公园,给那个时代的安顺人留下了不可磨灭的印象。其中,餐饮业是参赛项目中的重头戏,受围观度最高。

东林食堂在“三把鸡”比赛中取得第一名。“三把鸡”是贵州传统名菜,厨师三把拔去一只鸡全部大羽毛,故得此名。“三把鸡”拔毛快,烹制也快,只需3分钟,就能把一只拍翅扑腾的公鸡,变成一盘热气腾腾鲜香可口的鸡丁。“三把鸡”不仅能及时满足食客需要,且菜肴具有新鲜、浓香、嫩脆可口的特点。“三把鸡”烹制既可单人操作,也可三人流水作业,即一人杀鸡拔毛,一人切肉配菜,一人掌火炒鸡。其制作要诀有三:一是勤学苦练、本过硬。凡能做此菜的厨师,其手艺达到了相当高水准。杀鸡一刀毙命,拔毛三把尽除,切肉刀快如飞,炒菜速而不乱。手触眼观,即能准确测知火候和水温是否适度。二是精通技艺、熟能生巧。厨师对杀鸡、烫鸡、炒菜等技术要点了如指掌,娴熟精深。烫鸡水温掌握恰到好处,如此才能得心应手。三是准备充分、配合得体。操作之前,所用用具、原料要准备得井然有序。这种神速烹制技术,在中国餐饮业享有盛名。

饮食商店的“一根面”夺得白案魁首,“一根面”特色在于“一碗只有一根面,一锅也是一根面。一根面要多长有多长”面条清爽、柔韧弹牙、越嚼越有嚼头!“一根面”的精髓在于,吃的是面条本身味道而非调料味道。即使不加调料(面点),味道亦鲜美无比。“一根面”吃法很讲究:必须夹住一根长面从头吃到尾,若大夹大夹往里塞,是品不出味道的!大比武期间,有技术交流的表演项目:柯炳青制作的“八宝鸡”“绍沙腿”,吴灿章表演的“宫宝鸡”“锅渣”“素粉”,周



兴奋制作的“满池荷花开”,彭绍荣制作的“糖醋脆皮鱼”“陈皮鱼”,于宪洲的“北方馅饼”,李绍荣的“香脆菊花”,赵荣光的“地干粉”“地干面”等安顺特色菜肴。组委会请来北方名厨鲍玉祥展示炸鲜虾、松香拔毛、道口烧鸡等。

“民以食为天”,在当时物质匮乏的时代,人们对美食的欲望被持续放大,乍暖还寒的季节里,那是一次盛况空前的饕餮盛宴,也是解放以来安顺饮食界第一次高水平的厨艺竞技,此后,那次比赛成为许多安顺市民的珍贵记忆。

### (二)

偶在戴明贤先生《一个人的安顺》中读到有关安顺名厨郑干臣一文,提到了“燕窝席”“烧烤席”“蹄筋席”三道老宴席,均是我从未听闻过的名目,成功勾起求知欲,遂遍访安顺颇有名气的师傅,打听三道老宴席具体是何菜式。

某年春天,应朋友建民兄之邀到“晓乐人家”小宴,席间小菜清爽可口,我问建民兄,大厨何许人也,可否一睹?未几,一名厨子来到席间,我询问菜品制作方法,他说出一段话,让我与他成了朋友:“任何食材都是有生命的,保留食材鲜嫩是我追求的目标,菜肴味道不可复制,是消失的艺术……”一名厨子说出高于一般厨子的话,令人刮目相看,遂邀入席间畅谈,得知他的名字叫罗顺成。

从此,罗兄的餐馆成了我与朋友邀饭的集结地,与其闲聊安顺美食颇有

味。我说曾在戴明贤先生书中看到安顺三道老宴席之记载,屡访相关人士未果,兄可知?罗顺成面露得意之色:安顺三道老宴席,我早已着手整理,待我请安顺名厨彭绍荣、徐启明的弟子潘老七师傅审定,再提供给你。

几日后,得见江湖中传说安顺三道老宴席的菜单,如下:  
锦蛋席菜谱:(头四盘)水晶糕、卤脆肠、红油肚皮、排骨盐蛋;(八大主菜)鸳鸯鸽蛋、官保鸡、糟辣鱼、酱汁鸭、干张肉、山药鸡、蛋卷、亮汤八宝饭;(后四盘)糟辣肉片、韭黄三丝、拌三丝、乌云白菜;(汤)三鲜汤;(面点)香酥肉饼。  
蹄筋席菜谱:(头四盘)挂霜羊尾、金钱肘、虎皮肉、纸包鸡;(八大主菜)剔蹄筋、八宝蒸鱼、天麻汽锅鸡、坛子肉、玫瑰锅渣、鹅脖子、蒸蛋糕、酱汁鸭;(后四盘)糟辣肉片、红油拉皮、乌云青笋、韭黄三丝;(汤)三鲜汤;(面点)破酥包。  
海参席菜谱:(头四盘)鸡丝拉皮、卤四件、虎皮肉、麻辣鸡块;(八大主菜)响铃海参、官保鸡、糖醋脆皮鱼、红油蹄膀、八宝鸡、卷筒鱿鱼、玫瑰锅渣、雪花鸡淖;(后四盘)白绘山药、糟辣肉片、红油海蜇丝、香菇白菜;(汤)银耳汤;(面点)燕窝酥。

此三道老宴席为当时平常人家婚嫁娶时的普通酒席,潘老七师傅说,戴明贤先生提到的“燕窝席”“烧烤席”均为高端老宴席,多为子弟高中、官员升迁、商贾置业、投资成功或要好朋友聚会时所

设。“燕窝席”意指展翅高飞,鹏程万里;“烧烤席”头菜是烤乳猪,选用安顺紫云乳猪为上乘,意指生意兴隆,红红火火。

### (三)

上世纪80年代,安顺么铺成为贵州最大牛肉外销供应地。随之在么铺镇公路沿线,派生出以牛肉食材为特色的餐饮文化。彼时,滇黔公路从么铺穿镇而过,长途车辆多在此驻车打尖,路边火锅店络绎不绝开张。方桌几张,板凳若干,汤锅在煤炉上一支,自成别样风景。

时至今日,么铺毛肚火锅已非往昔煤火汤锅的模样。毛肚、脊髓、黄喉、牛筋、牛脑、牛肉琳琅满目;荤素蘸碟各取所好;红油、清汤的锅底,可单上可共呈,听由所须。能聚而同食火锅者,都不用寒暄,自取所爱涮食即可。余最好红汤,辣香满口;也喜清汤之鲜,缠绵绕舌。每食须点鸳鸯锅同上二汤,各得其妙。

么铺毛肚火锅锅底,用牛龙骨、脚棒骨在鼎罐中熬煮,其间拂沫加水,再加牛腱子肉洗净、不切块同炖,熬至骨髓肉烂,汤呈乳白,始成原汤。牛腱子肉捞出后制成冷盘,可凉拌也可入锅涮吃。原汤加辣则为红汤,略加开水则可成清汤。懂吃的老客是不许店家在原汤里添水的,吃时多涮菜蔬,减原汤之咸。

涮毛肚是么铺火锅招牌菜。毛肚、牛之瓣胃,也称百叶肚,俗称牛百叶、干层肚等。《本草纲目》称其功效:补中益气,解毒,善脾胃。《本草蒙生》:“健脾胃,免饮积积伤。”那人似不在乎其药理功效,喜其入汤即食的嫩脆,兼有洗净与不净间那淡淡的草料香味,这不足为外人道的“重口”,也是嗜好者自我的情趣。

毛肚又有黑、黄之分。黑毛肚为上选,其草香最浓;黄毛肚次之,传为饲料牛,未考其实,不能断言,但能一食,不过性味略减也。毛肚不能离锅,只能夹涮烫食,稍久则硬如老柴,味同嚼蜡。毛肚本性嫩脆,但自不带头味,全靠火锅汤底借味取鲜,故涮烫一箸毛肚,能品出老汤工夫和店家良心。故此,在么铺的大厨只需一汤之味,可定一店之兴衰。

好吃之人,总能将生活中的无聊琢磨成乐趣。每于秋尽冬寒,到得冬日更是如此,邀约三五素心,赶赴么铺掘炉而饮,品友食品香品,肉嫩肚脆,汤鲜味淡,席间欢快如斯。

# 年味里的豆腐香

□陈斌



□卢维 摄

合如此默契,忙活的间隙,彼此说着年货的准备。

这样热闹的场所,自然少不了孩子们。有的要学着大人一样,舀黄豆往磨眼里添加;有的趴在推杆上,要帮着大人推磨;有的摇动筛布,学着要筛浆。小一点的孩子,什么也够不着,不是在推磨的旁边转悠,就是在筛浆的旁边闹着要尝尝。还有的,就干脆守在锅边,直盯着锅里翻滚的豆浆,等着煮好,要最先喝上一口,我基本上就是守在锅边的那一个。

有时候,大人也会让大一点的孩子帮着尝试推磨。那次,轮到我和大哥推磨,我们两个开心也性急,把磨推得飞快。磨眼外的黄豆都飞了出去。在石磨旁上黄豆的母亲连连惊呼:“慢点,慢点。”于是,我们又放慢推拉。由于用力过猛,又会一会快,一会慢,没有几下就累得气喘吁吁,败下阵来。父亲看到了,过来一边推磨,一边对我们说:“推磨不能急于求成,匀速推拉让上下磨齿均匀咬合,磨出的豆浆才好。就像做人,要一步一个脚印,脚踏实地。”我们听了,若有所思,也牢牢记在心里。

“磨磨流玉乳,蒸蒸结清泉。色比土酥净,香逾石髓蒸。”正如元代郑允端豆腐诗所描写,在石磨嘎吱、嘎吱的吟唱声里,乳白色的豆浆,缓缓流入木桶,一股淡淡的豆香味四下弥漫。接下来,是筛浆,煮浆。母亲坐到灶台下,架火烧煮。等到豆浆在锅里沸腾起来,浓浓的豆香瞬间弥漫满屋,这时候我们基本上已经急不可耐。

做豆腐关键是兑酸汤,这是一项技术活。做不好,豆浆难以凝固,成不了豆腐。烧煮好的豆浆舀出来后,

父亲一边用木棒搅动,一边用碗往桶里添加发酵好的酸汤,所谓“卤水点豆腐,一物降一物。”不一会,豆浆结成块状,变成香醇可口的豆腐花。守在一旁,只有年关才见到豆腐花的山村孩子,早就被它的香味撩拨得按捺不住。母亲不偏不倚,每人舀一碗。有的孩子拿到豆腐花,不顾烫嘴,一下就喝得见底。有的会端着去找糖找糖,或者辣椒酱,添加进去搅拌着,慢慢享用,那豆腐花的味道许久在唇齿间留香。

在母亲调豆腐花的时候,已经有人在大门外一字排开的矮桌上,用长条木板围合成一个“井”字形方格,还在里面铺上了纱布。母亲将豆腐花倒入方格内,又把四周的纱布对角拉在中,用一块木板压着。木板上面放上石块。立刻,就有黄色的浆水从四周的板缝里汩汩流出。馋嘴的狗儿、猪儿也匆匆赶来,嗷嗷有声地在地上舔着那散发着豆腐香味,温热的水。渐渐的水流变成水滴。最后,水滴也几乎没有了。打开锅盖,揭开纱布,一板白净水嫩的豆腐已经做好了。再用一块薄皮切刀,在豆腐上横竖各画几道,就变成方便取用的豆腐块。这样的热豆腐,来上一块用辣椒酱拌匀,真是美味佳肴。

每年,母亲会把父亲挑回家的豆腐,取出一些,切成二寸见方的小块,做成霉豆腐。还要炸些豆腐圆子,做点血豆腐,丰富家人节日的餐桌和味蕾。物资匮乏的年代,豆腐制品占据了春节餐桌的半壁江山。如今,物质生活极大丰富,普通人家常吃鸡鸭鱼肉,豆腐更是家常菜。不过,一到过年,我就会想到推豆腐的场景,记忆中的豆腐香味,在浓郁的年味中无可替代。

不久前落下的夜雨,不急亦不缓,不大亦不小,恰到好处地滋润与生动。不像微雨,只是画纸上的一抹湿痕,若有若无似的。亦不像暴雨,摧毁一般,仿佛世界与生命的历劫。这雨,好似为立春作了铺垫或是宣告,也觉得带着些仪式感的意味,让人想要敲响某扇门时,先得整整衣襟。

门前那株红梅还在开着花,却只有一枝,其余从半腰分出去的四枝一直空着。使得独自开放的这一枝,不是热闹,亦是落寞。就好比一边是大面积茫然,一边是微茫的希望。虽然微茫,那生的气息,一旦在那里涌动,倒也能带来些安慰。近看,花朵虽然挂着层层红蕊,却分明有些暗淡了。前几日在微雪之中,它们却是灼灼夺目的,一旦入春,却又匆匆地枯了下来。物与季节,总是强调各自相宜,一旦越界,便会有冲突。梅花旁边是一株桂花,近看梅花时,也顺便看见桂花枝头竟还有一朵朵秋冬时留下的花朵,虽然是残花了,可那一缕缕的白,却显得固执无比,似乎要常留芬芳的样子。这让我觉得无比惊讶。我原以为当属于它们的季节过去后,那桂花早该是零落成泥的结果,却不料还能在此时看见它们,世间的坚持,原来就在那悄无声息处,如子影,如孤灯,却又分明让心魂有某种灼热,在枯与荣的切换中酝酿着。

有隐约的阳光浮现,仿佛自地底升起暖气,一缕又一缕地爬上泥土与草木,还有高高的建筑,最后一直爬到天空之上,天地之间是一层淡淡的微黄。能看见有阳光的那微黄间想要露露脸,却又还被某一层纱帘隔着,正是欲出未出,还有点犹抱琵琶半遮面的诗境,给予人想象的空间和妙意。

我决定去水碾坡看看。水碾坡还未开发,虽然征用了,可是来不及建房和修路,那里还有树林、土地,还有农民在那里种有庄稼,还看得见农历时代的痕迹。在这立春之日,我必须得去走一走。

去水碾坡要绕过小区,再绕过县政府大楼,再经过食堂,最后才绕到先前的那一条沙子路。这样一描述,可以看出沙子路是被挤在边上去了。自从村里开发为县城新区后,从前的事物就一直都被往边上挤,譬如村子的房屋,先前是居中而建,现在全规划到山脚了;又譬如先前的田地、河流等,被新的建筑和道路所覆盖,只剩下往上的那一部分,也呈现出被挤出去的感觉;又譬如这一条沙子路,先前进村出村,都要依靠它。算不得人马喧阗的繁华,却也有贴心贴意的温暖。我少年时进山放牛割草,跟父母去地里劳作,也少走这条路。后来亦是从此离泥土上的生活。如今还能依稀看见,那些散落在路上的脚印与梦想,但现在是一条路就真的模糊了——它被前后切断,前后都有新的建筑物耸立起来,往前往后的路,早已改道;倒是从先前的路旁,迅速长出了无数杂草,仿佛竞赛一般,一簇比一簇还要紧密,有些凌乱,还有些笨拙,尽显时间的沧桑,颇有一番富有生命力的活法。

路边倒是有一株柳树,很是显眼。叶子早已落尽,枝条低垂着,似乎在蓄积劲道,似乎要厚积薄发。虽然立春了,但没有任何声息,就像某只虫子,破茧成蝶尚需些时日。还有它们是否真能醒来,也让人担心与怀疑。原因是摸摸那枝条,干裂、迟钝,而按平素的经验,有些人,有些事物,有些梦,往往消失于无声无息之中。也没发现树上竟然停了两只麻雀,等我拂动枝条时,才看见它们惊慌飞去的身影。忍不住略略怔了一下,想着自己干扰了一棵树与两只鸟的宁静,虽然不是有意为之,心里也总有些内疚。

从柳树下过去,几分钟后就到了水碾坡。水碾坡是隆起的一座小山。小山不算高,离地面不过百数米。小山分东坡和西坡,东坡地势平缓全是地;西坡地势稍高,全是草坡。东坡地里的玉米、大豆和高粱迎着朝阳生长,露水淋漓的充满生机;人侍弄那些庄稼累了后,就移到西坡躺在太阳下,看看村子、天空,再想想一些心事,日子就不紧不慢地过去了。后来开发后,无论东山坡西坡,政府全都组织栽了树,栽了树后,就没有人上去了。树全是杉树,几年时间就长成了树林,四季常绿。小山前面建起了一幢幢楼房,是即将迁移而来的县医院用房。小山后面也即我现在所在的位置是一致铺开商品房,正紧锣密鼓地往小山方向推进。也不知当前商品房越过我眼前这一片还来不及开发的土地后,小山会不会最终被削

平?倘若不削平,小山倒是可以作为未来新城的一大风景,给人们留下一些物质之外远离喧嚣的空间。

杉树始终呈现绿色,看不出立春的任何痕迹。不仅仅是立春,其它节气在这些常绿的植物身上,都一定是无迹可寻。倒也不知这是幸还是不幸,人有参差之别,月有阴晴圆缺,才是生命应有的真味。如这些常青树一般的,是否也缺少了某种韵味呢?倒是杉树林下来的这一片樱桃树,树枝虽然是冬日里苍苍的颜色,可在枝头却冒出了细细的叶芽,一点细细的绿色,从那枝头的末端挤了出来,让人觉得在那苍苍的身子内部,却是盎然的绿意涌动。又想这一棵樱桃树,经历了冬的沉寂,又迎来了春的生机,这样的经历,还真是生命的幸运吧?再说到这立春的气节上,若不是这一棵樱桃树,一路过来的枯萎的颜色,还真让我怀疑古人“阴阳始盛,品物皆春”的说法了,还好有这棵樱桃树的新的叶芽,作了那万物开始复苏的标志。

地里的油菜还没开花。依然是嫩绿清新的身子,低低地立在泥地上。就像二八年华的佳人,在深闺中枕梦而眠。尤其是菜叶上那几滴露珠,亮晶晶的,待手触其身时,便来回滚动,就像某颗明媚的眸子左顾右盼。这倒让我有了些莫名的安慰,总觉得虽然立春了,一切事物都即将启程,可毕竟时日尚早,还有很多事物可以期待。很多时候,人就是这样矛盾的统一个体,一方面总渴望新的时间快点来临,一方面却又对旧的时间留恋着,舍不得,也丢不掉。可,该来的总会到来,我们作别过往,何尝不是一次全新旅程的启航?

发现了一堆牛粪,大约有半身子高,显然是有人特意备了来用作春耕的。忍不住心动了一下。自从几年前村里的土地征拔后,这样的场景就很少看见了。或者说,土地的征拔,其实也宣告了村子农历时代的结束。现在,我却从这一堆牛粪身上,看见了农历年光的延续,亲切是自然的,激动也有几分。我是七十年代生人,七十年代生人,在我看来均是属于农历时代的人,对于农历的一切,一定具有某种特别的情愫。至今还记得写过《大地上的事情》的苇岸,还有他说自己生在工业文明时代是一个错误之类的话,我想这便是七十年代再往上的人对于农业的共通心理。而苇岸之所以让人倾心,恐怕亦是因了这这一柔嫩的乡愁。

也有几块地荒着。上面野生着零星的柴胡,但已经枯了。我知道柴胡可以入药,可以治疗感冒,以及疏肝理气,李阳珍的《本草纲目》和张仲景的《伤寒杂病论》对其均有记述。但柴胡在这里,其生命的价值显然不为人所识,就像旁边的各种野草一般自生自灭。于是心也就揪紧了一下。如这块地里的柴胡一样的,大地之上,独在一隅,究竟是生而为药还是生而为草,何去何从之间,均只是自己的事情。待得春风又一度,貌似枯槁的生命力,再次会在山野之间郁郁葱葱。

思绪一旦引发,就继续攀援而上了。空地往上,我看见了一排空荡荡的墓碑。墓碑还在,坟墓早已迁走。征拔用地,村里很多坟墓都迁往九头坡与八两座山上去了,这里,似乎在酝酿又一轮的生生不息。这与我来这里走走的初衷有些不相宜,却在某种程度上让我更接近村子与农历的某个时间刻度——当农历的痕迹退缩到为数不多的泥土之上,一块块空空荡荡的墓碑,仿佛也是在做最后的某种言说?可,别的时间节点,新的开拓发展空间,将再次起勃城市脉动!

太阳还在羞羞答答。不仅阳光出不来,还是远远地起了雾。先是远远的,村子两边的九头坡与博多岭、大屯、小屯头顶着一层雾,有些稀薄,透过雾气还能看清山峰的样子。接着那雾气就开始弥漫,四面八方地,逐渐变得浓厚,像黏稠一般的液体迅速流动,就连水碾坡这一带也被雾气裹着;就连我也被雾气裹着;就连那些突兀的,显得很耀眼的新耸立起来的建筑也被雾气紧紧裹着,模糊不清了。那些关于立春的我想要看见的景象,也都模糊不清了。

而我,是真有点迫切地想要看见春的影子了。尤其是在这沉睡的土地上,我是真想要看看,那春的气息是如何走过。

随手在手机上翻看古人关于立春的记录——“立,始建也。春气始而建立也。”“立春共有三候,一候东风解冻;二候蛰虫始振;三候鱼陟负冰。”古人所言应该不谬。我想,既已立春,不管路途多艰,春天一定在路上。



黄菜树