



# 舌尖上的乡村

□ 李汀

缺吃的年代,有玉米面吃是般实人家。把玉米磨成针尖一样的颗粒,黄的、白的堆在一起,闪亮闪亮的,在我老家叫珍珠。

清晨,天蒙蒙亮,母亲要把一簸箕玉米磨成珍珠。母亲把一簸箕玉米倒在磨台上,牵了磨房外站着的枣红马,轻轻把拉磨的套子架在马背上,把磨杆咕噜咕噜推到马屁股后套好。母亲走到马前,把眼罩给它戴上。枣红马静静站在磨房的阳光里等待母亲做好这一切。母亲一拍马的肩膀,喊一声:“走”。枣红马慢悠悠摇晃铃铛,慢悠悠在磨道上来回转,玉米面筛糠一样磨下来。阳光在悠悠的铃铛声中慢慢升起。

母亲站在磨房边,深口的大簸箕上架着两个枝条的树杈,用镰刀把树枝打平,马尾箩儿放在上面,来回罗,树杈磨得油亮。一箩儿玉米面来回罗四五遍,细面落在大簸箕里,粗颗粒留在细面箩儿里,匀出粗一点的颗粒重新倒回磨台,留在马尾箩罗里的

就是颗粒均匀的珍珠了。细面用来蒸玉米面馍馍。珍珠用来煮豆花稀饭。悠悠马铃铛,悠悠罗面声,早晨的阳光照上木窗子。

先点豆花。铁锅上放一木架,将生丝或马尾箩儿放在架上,再把从手磨上磨好的豆浆倒进箩儿内,让豆浆慢慢淌进锅里,同时灶内生以柴火,并用水瓢往箩中投水,让豆浆一次次注入锅内,往返三四次。不断加温,豆浆慢慢沸腾,豆浆煮起来,就立即将早已准备好的酸水,迅速沿锅边倒下,将灶火退去。这一连贯性的动作,有民谣说:“娃儿哭、豆浆瀑”,民谣说的是新媳妇煮早饭的情境,就是不管新媳妇自身不舒服,还是背上背的娃儿在哭,最急火的事情是先要止住沸腾的豆浆瀑出锅沿。把豆浆瀑止住了,再去解决自己的事,再去解决娃儿哭的事情。此后,再数次投进酸水,直到大碗的豆花浮起,豆浆水转清,再加柴火将

水煮开,放些红苕或者洋芋煮,等红苕洋芋半熟,然后抓一把刚磨的珍珠,摇晃摇晃让珍珠在手掌里徐徐漏下,用饭勺不停地搅动。柴火要旺,不能闪火。一边煮一边搅。放上盐,二十来分钟就可以吃豆花珍珠饭了。

再拌一盘火烧青椒拌蒜泥。地里的青辣椒洗净,用火钳钳着青辣椒在滚烫的柴灰里几撸,听见青辣椒在柴灰里噼啪作响。青辣椒柴灰里烫过,辣味减了,清香溢出来。撸三五下,把烫萎的青辣椒放在木对窝里,和着新蒜和盐捣碎,装进瓷盘子。一盘火烧青椒拌蒜泥放在木桌上,满屋子都是瓷实的清香。一筷子青椒拌蒜泥,一口豆花珍珠饭,那个香啊。

山里人每天早上都吃豆花珍珠饭。端一碗豆花珍珠饭,蹲在土院坝里,一条狗陪在身边。有时候,丢给它一碗红苕或洋芋,狗歪着脑袋吞了下去。吞下去,又静静坐在主人身边,望着主人。稀点的豆花珍珠饭要沿



着碗沿往下喝,“唵唵唵”,像是口技比赛。一碗豆花珍珠饭吃完,主人站起来舔舔舌头,又去厨房盛第二碗,狗也跟在主人身后舔舔舌头。这一天主人烦了,一脚把跟在身后的狗踢出老远:“狗东西。”狗跑出好远,远远望着主人,眼里的委屈,像一个受伤的孩子。它不明白主人哪里不高兴了,其实,主人皱了一下眉头,甩了一个脸色。狗都看在眼里,只是不说。

吃剩的豆花珍珠饭,一锅铲铲进厨房门外的狗盆里,狗叫狼吞虎咽吃了,再把钢瓷盆子舔得“噌噌”响。狗不嫌弃这没有油水的生活。看不出狗对这种生活的满意和不满,久而久之,狗在这个院子出出进进,无所谓

忧伤,无所谓快乐。它就是这个院子里的一页。遇到邻家的狗跑过来,两只狗兴奋地碰碰脑袋,亲热亲热。就像东家的主人端碗珍珠饭,西家的主人端碗珍珠饭,一边吃,一边谈论着庄稼地的收成。再是,趁着院坝里的阳光好,狗也追撵追撵院坝里踱步的一群鸡,把鸡撵上房顶,撵上树枝,撵上草垛,撵得一院坝安静的阳光飘飘摇摇,撵得一院坝的尘土飞扬。

我已经离开村庄多年,老家木门上的锁已经锈迹斑斑,土院子里野草遍地。但我一想起村庄,心里立马翻腾起对农家饭菜的奇妙感觉,口水生津,我隐隐地感觉,我草木结籽的内心,一直没有远离过乡村。(节选)

色香味宝

## 腊八豆香蒜炒腊肉



美味旅行

## 阳朔美食

□ 荷心

在阳朔打发时间的方式是随心所欲的,可以坐在临街的窗前发呆,数着匆匆擦肩而过的陌生人,也可以背起包沿着漓江行走,用脚步丈量这段甲天下的山水;还可以租一辆自行车,骑行在自由的天空下,换来一天的惬意。我爱骑行,因为可以顺路寻访美食。

沿遇龙河上游行,一路经过无数果园,如橘子、甜橙等累累硕果把遇龙河点缀得生机勃勃。你可以向果农讨一两个来尝鲜,边骑边吃,是采菊东篱下的自在心情。过驢马、朝阳、旧县,一直骑到遇龙桥,遇龙桥周边环境很棒的“遇龙饭庄”农家饭馆里,藏着真正的人间美味。随便找一个地方,临河而坐,抬眼可见那一轮盈亏虚实的遇龙桥。桌旁还有一条小溪哗啦啦的流水声,农家饭只一个词便可形容——“新鲜”味美,可是你不亲口尝它,永远无法想象那种鲜美的味道,到底有多极致。满地乱跑的土鸡,几分钟后已经热气腾腾地端了上来。酸豆角脆生生的,色泽清新悦目,入口有绵延不绝的香细细缠绕,唯有这时,心无旁骛的只是想,这才是真正的酸豆角吧,土鸡最好的食法当是炖汤,汤色浓郁,纯粹而鲜美,据老板说他的鱼也很美味,都是渔民晚上在遇龙河里打捞来的,不管怎么做都好吃……“遇龙饭”真是山野间清风的味道,

质朴天然,还原成鸡的本来面目,再好的鸡精都是黯然失色的。迎着丝丝细雨热热喝一大口,用舌尖转上一转,再对着遇龙桥把这份鲜美感觉慢慢咽下去。

到了西街,又开始上演新一轮美食传奇。西街的正餐是中西合璧的,除了本地特色中餐,各个店的西餐也都还不错,很有几家声名在外。“旅行者”的芝士腌肉PIZZA、牛肉土豆泥派、西式橙汁鸭;“红星特快”的什锦和三文鱼、黑椒牛扒;“小马的天”的PIZZA和煎饼,都是极正宗的口味。假如不想吃正餐,信步溜达到西街口,还有著名的宵夜一条街,林林总总的小吃,汤圆、炖鸡盅、甜酒蛋、豆子茶等等,好吃不贵,捧一碗坐在夜色里慢慢品尝,好像一个真正的阳朔人,解馋又开心。甜酒蛋是我的最爱。这本是南方司空见惯的小吃,做法简单,到了阳朔,却有了独出心裁的创意,酒酿里居然加了一缕姜丝!酒酿的甜,加上姜丝微微的辛辣,混合出一种特别的味道,好像在跋涉之后被暖暖的温泉包围,迅速升华起一片慵懒心情。

西街的昼夜交替得无声无息,我们就这样流浪在阳朔的美食地图里,心安理得。没有遇见什么人,也没有留下什么对白,我们从远方赶来,只是赴了一场美食的约会。

食界传奇

## 寿县大救驾

大救驾是安徽省寿县、庐桥、凤台县一带的特色名点,采用制皮、制酥、包酥、制馅、包馅等多种工序制作而成,距今已经有一千多年的历史。

关于大救驾有个历史典故:相传公元956年,后周世宗出征淮南,命大将赵匡胤率兵急攻南唐(今日的寿县)。南唐守军誓死抵抗,战斗激烈,赵匡胤久攻不下,差

点儿误了军机。历经九个月的围城之战,赵匡胤终于打进了寿县。由于操劳过度,他一连数日水米难进,急坏了全军将士。这时军中一位厨师,向寿县有经验的厨师请教后,采用优质的面粉、白糖、猪油、香油、青红丝、桔饼、核桃仁等做了点心,这种点心的外皮有数道花酥层层叠起,金线条条分明,中间如急流旋涡

状,因用油煎炸,色泽金黄,香味扑鼻。赵匡胤品尝后觉得酥脆甜香,食欲大增。他做了皇帝后,想起南唐之战和这种糕点,说:“那次鞍马之劳,战后之疾,多亏这种糕点从中救驾。”于是人们便叫这种糕点为“大救驾”,从此驰名淮南北,外地来客慕名品尝,当地人们也常以此馈赠亲友,颇受欢迎。