

作家频道

# 麻辣重庆

王开生

来山城不吃一顿火锅，好像没来重庆一样。

重庆的火锅店实在多得不太像话，三步一小店，五步一大馆，做一个初到此地的外乡人，孰优孰劣，丈二和尚摸不着头脑。当地友人颇有经验地介绍，要避开网红火锅店，体验真正的重庆老味道，她热情推荐了一家小店，离我的居所不远，据说开了30余年，名曰彭三老火锅。小店开在一栋上世纪八九十年代建的楼房的一层，邻街，店面仅三四十平方米，装潢颇简陋，但有八十年代小饭馆的那种亲切感，内设火锅方桌七八张，生意好到餐餐翻台。我们选了微微辣的鸳鸯锅。

重庆火锅的灵魂是各家不同配料的秘制汤底，无论九宫格、还是鸳鸯锅，口味绝对有高低上下之分，老的火锅店都是自己制作汤底料，故暗藏玄机。此地

的蘸料也大不同，以易拉罐装香油加蒜泥、芫荽、香葱末调合而成，食之亦不觉得油腻，我的主要精力大都放在擦汗上，一只手不停地伸向锅中，另一只手忙不迭地拿餐巾纸，真是“汗珠与鼻涕齐飞，眼泪与涎水共锅”。一顿火锅吃罢，全身湿透，嘴唇火辣，且麻嗡嗡的，有增厚感，重庆话说：巴适得很。这是一种不计后果的过瘾。

重庆小吃的品类之盛，无可计数。在黄桷垭历史文化街区，转角遇见红糖凉糕，一块软糯的方块白米糕，淋上红糖水，再洒上一小把炒黄豆粉，入口甜、香、绵，吃法很重庆；一碗凉爽的醪糟冰豆花、钵仔糕，在闷热的山城，深得女士们的青睐，是热款。黄桷垭地处川渝“黄葛古道”上，是一条始于唐，兴于宋元，盛于明清的古驿道，驿道随山路高低起伏蜿蜒曲折，植被茂密，古树参天，尤以黄桷树居多。黄桷树又名黄葛树，桑科榕属，根系发达，树冠覆盖广，独木成林，其叶比榕树更大，亦是重庆的市树，山城街



插图 阿占

道随处可见。神奇的是，时序暮春，城中的黄桷树或呈浅绿色，或发深绿色，叶黄而萧萧落下的黄桷树更不在少数，一季连三色，这样魔幻的树木，头回遇到。当地人告诉我，黄桷树什么季节种下，来年就会在同样的季节落叶，很准。

我知黄桷垭，源自作家三毛。三毛原名陈懋平，后嫌“懋”字太难写，改为陈平，她的出生地，就在重庆南岸区黄桷垭老街上的一栋木制大屋，就此度过了近五年的孩童时光。老屋现已辟为三毛故居，修旧如故，摆满方桌竹椅，偌大的庭院，在黄桷古树的庇荫下，虽置身火炉城市，却宛若一片清凉世界。三毛曾在《说给自己听》里这样写道：“如果有来生，要做一棵树，站成永恒，没有悲欢的姿势，一半在土里安详，一半在风里飞扬，一半洒落阴凉，一半沐浴阳光”。

喜欢三毛的读者和游客，慕名来此寻觅瞻仰、小憩，缅怀这位在滚滚红尘中早逝的一代才女。

投稿邮箱  
wanbaogao79@126.com

每周六刊

青潮

诗坛新作

## 梅花 (外一首)

王利

圣洁的事物总是沉寂，却终会爆发

比如，3月22日，十梅庵的梅园  
当大门轰然打开  
春天从天而降  
在花漾的李沧，在红梅的湘潭，  
十万朵梅花一齐开放  
就像十万个李白一齐复活  
就像十万首诗歌一挥而就  
在这无涯的春风里  
每一次摇曳都是  
一场唐宋的婉约  
一场铁骑的豪放  
以美形容梅花，是单薄的  
以傲说梅花，是片面的  
对于梅花，说它悲壮都是误解  
梅花，是如如不动的高僧  
是刺破寒冬的侠客  
是一场大雪之后的坚守  
是一千次的弯腰和一万次的托举  
是无数苦难里那些  
粗糙的手臂、明亮的眼睛和响亮的声音  
梅花，  
在有形的诗画里  
穿越千古  
在无形的岁月里  
香留万代

人生印记

## 好吃的蒸萁馏

崔启昌

春日，结伴爬崂山、逛即墨、游城阳，入酒店、进食肆、去便民食堂，顿顿吃到蒸萁馏，这令我和伙伴们好生纳闷：昔年，民众赖以糊口果腹的粗粮萁馏，物阜民丰的当下，成众人追捧的吃食了？

乍听“萁馏”之名，大多年轻人都不知道是啥玩意，而青岛崂山、即墨一带老老少少都耳熟能详，尤其上了岁数的人，对二十世纪六七十年代为能弄得几个萁馏充饥而脑汁绞尽的情景记忆犹深。“只要有一口吃的，俺就不想嚼萁馏了”，这是当年不少人说过的话。不是不饥困，是让单一的萁馏把胃口折腾“草鸡”了。你想，但凡有其它的好吃之物在眼前，谁不想换个口味？谁不巴望着尝个新鲜？可是，旧时吃食匮乏，尝新鲜、换口味既是愿意，又不能不说这是奢望呀！

萁馏，确是粗粮，做法不难。上年秋里切好晒干的地瓜干，挑出无霉无虫的上石碾碾碎碾细；黄豆泡发后上水磨成粗渣豆浆。两厢融合揉搓成团，攥成大不过拳头，小不低鸭蛋般的椭圆状团子，团子底部钻一两指大小的“窝窝”，以便蒸制。注水入锅，将椭圆状的萁馏依次摆放在竹算上，盖锅后旺火蒸至热气冒全，熟悉的萁馏香味儿浸润在升腾的热气中满屋弥散，饿极的人们趁热能吞嚼五六个。缺吃的年代，一家老小围在炕桌边饱吃顿萁馏，其仪式感不亚于大年夜吃年夜饭，高兴而惬意，欢喜又幸福。

我小的时候，爷爷家天井里置有一盘水磨。其时，奶奶已至暮年，会打理家人生活的奶奶裹着小脚，每每有了新茬黄豆，她都会去村东崖的石碾上先碾好地瓜干面，之后再回家泡发豆子，在天井的水磨上辛劳地推磨磨豆沫。我见她推磨磨豆沫不像往常一样随时加水。见我不解，奶奶便说，加水的豆沫稀，可用来馇老菜小豆腐，蒸萁馏的豆沫若添了水，攥萁馏时不容易成团，好歹蒸熟的萁馏不光外形不中看，吃着还粘牙。遵循着这个“法条”，奶奶蒸的萁馏软糯适中，口劲地道，家人说好，送给街坊邻居尝了，也都夸好。

记得二十世纪八十年代初我当兵快走的时候，母亲做的萁馏较先前做的不一样，不仅口味有别，吃起来口感啥

的都有很大变化，原因是地瓜面改用了细玉米面，其中不仅有豆沫，还加了花生碎、芝麻跟不多的核桃仁儿，关键还放了切碎的白菜叶。看着我吃得满口香，母亲道，生活不是从前了，既然日子过得宽裕些了，就花些心思多弄些好吃的，不再一味憋屈自个儿。母亲还说，她弄的萁馏跟往常不一样，是自己摸索着弄的，因加了青菜，该叫菜萁馏的。我到部队后，有年连队为改善伙食，动员来自五湖四海的战士各显神通，把家乡物美价廉且易学适用的烹饪技艺贡献出来。山东兵历来勤劳、能干、乐于奉献，来自青岛即墨的几位老兵，有的亲手做了“凉拌爬墙扁豆”，有的传授了“油煎土豆片”跟“蒜泥茄子”的成菜方法。我则与老乡合作，照着母亲当年的做法，一股脑儿蒸了好几笼屉“菜萁馏”。吃着分别用白面和玉米面做成的菜萁馏，首长和战友都说好，为此还得连里的嘉奖呢！

最近三四十年间，市面上萁馏的踪迹真的是日渐稀少了。有时候回乡下老家，猛不丁想起曾经的这口老味道时，我就问起年轻的街坊，他们一头雾水：萁馏是啥东西？见他们不解的表情，从旧时过来的人也都理解，毕竟，如今日子过得好，不再为一箪食、一瓢饮而专注操劳。既然物阜民丰，喝更好的、吃更好的倒也顺理成章，食鲜尝新也是自然之事。

老吃物、老味道回归，这是什么情况？我在微旅目的地崂山、即墨、城阳，还有青岛隔壁的高密、诸城等地问人家，答案几乎别无二致：生活富足，但人是怀旧的，乡愁是无法抹掉的。于是，大家便从镌刻在记忆深处的“库存”中找到旧时帮其果腹充饥的萁馏。日月更替中，大家不慌不忙，在传承中创新，有人在烹制中施以不同蔬菜、不同调味料，有的还凭靠海优势，揉进了虾仁、蛤肉、贝柱之类，生生让昔时的普通萁馏增添了味道，拔高了身价，赚得了关注。

新时代背景下，把一道老食物捣弄得让人口舌生津、活色生香，这不仅只是念旧，更是爱生活、留乡愁的具体体现。往后，人们还会尝到多少曾经的老吃物、老味道，会见到多少师古不泥，在老吃物、老味道基础上创制的新的飨人之食，我觉得只会多，不会少吧！

从青岛到宣城  
从一个黄昏到一个清晨  
广阔的麦地和婉约的稻田  
枯裂的泥土和潋滟的水塘  
斑驳的老树和绚烂的梅花  
这截然不同的时空  
啤酒、蛤蜊、烤地瓜  
宣纸、汪伦、敬亭山  
我与李白失散多年  
我从零下一度来到零上十度  
从一个春天来到另一个春天  
现在，我占领了唐朝的某一天  
请把马给我  
把酒给我  
我要和李白一起  
跟桃花潭干杯  
跟敬亭山对饮  
跟这山河人间  
一饮三百杯

## 宣城行