

## “去往西藏”系列

## 漫长的竹巴笼

□洪美娟

## 吃在一起

□程倩

祖国这么大,每个城市都有属于自己的味道。重庆的老火锅,青海的老酸奶,海南的椰子冻,西安的羊肉泡馍,哈尔滨冰雪地的马迭尔冰棍……一想起,就忍不住食指大动。

一直认为,美食是一种神药,可以治愈所有的不开心。一份甜品可以让心情瞬间美丽起来,一瓶汽水可以赶走烦恼,深夜的一碗汤,能吃到幸福和温暖的感觉。

都说女儿是妈妈的小棉袄,此话一点不假。囡一直是娘肚子上的蛔虫,在我最想要出去走走的时候,放下手头的工作,在这个夏末秋凉里带着一点温热,开始了娘俩的旅行之路。

第一站去的是重庆,第二站是成都。去了之后,才真正明白嗜麻辣者的美食天堂在四川的意思。

一直喜欢川菜,宫保鸡丁、水煮肉片就不提了,担担面、钵钵鸡、滋粑、串串香也吃得我意犹未尽。其实,在四川的每个地方,都有当地独特的美食。

我们在重庆的第一餐是去吃了来龙驿老火锅,排场蛮大,味道也还可以,就是价格偏贵。所以,去重庆吃火锅千万别去那些热门火锅店和看起来富丽堂皇的店,要去那种很旧很破的地方吃,比如黄姐、大虎、南坪的哈儿土火锅,还有筷子街的老城火锅店,又实惠又好吃。

重庆江北小苑路春晖幼儿园附近的肥肠鸡,外地人根本找不到,里面的芋儿耙特好吃,鸡和肥肠的分量都很足。还有万州烤鱼,两个人点一份量够够的,烤鱼下面的汤料浸泡着金针菇、豆腐皮,不过口味重,要多喝水。当然,到重庆不吃黔江鸡杂,可以说是白去一趟了。而且真的好喜欢重庆人放酸萝卜的习惯,鸡杂因为酸萝卜的加入而升华了。

成都人吃东西不会看地方,只要味道好,坐在街边都可以吃。尤其是网红的店更要早去,因为成都人很闲,为了吃即便排上2个小时的队都愿意。

我们到成都也不要去看锦里、宽窄巷子吃小吃,逛逛看看就可以了,当然这里的伤心凉粉、烘蛋糕、甜水面真的挺好吃的。女儿做足攻略,带我去了春熙路、奎星楼街、建设路,真正好吃的都在小巷里面的苍蝇馆子。奎星楼街,里面的冒椒火辣、二嬢鸡爪爪、成都吃客、觅豆豆花。还有建设路里的马路边边、徐亮烤蹄、记烤鱿鱼,玉林路里的王妈手撕烤兔,松软酥脆,真的非常好吃。

还有,千万不要相信成都的微辣!微辣是象征性地少放几个辣椒,不是象征性地只放几个辣椒。你要不太会吃辣,那等着辣到耳朵根吧。

赵雷唱的小酒馆真的在玉林路,但玉林路只是一条普通的街道,也有一家酒吧。我们去的时候有很多慕名而来的人,在酒吧门口排队等候喝酒。酒吧我们没进去,但还是在成都街头走了走,就没有目的地走,不经意间就能发现一对超好看的小哥哥和小姐姐,瞅上一眼都很开心。难怪有人道,成都都是一座来了就不想走的城市。

《人生一串》里说,同样的地方和同样的人吃东西,菜才最有意思。而我想,能吃到一起的,这辈子才能做母女、做朋友、做爱人。

在竹巴笼检查站领了限速条,算是进入传说中的“危险的超级烂路”路段。大伙开玩笑:能见度不足二十米的天路都闯过了,还怕一段烂路。

初见山体穿上钢丝网,先是奇怪,等看清网里全是大小不一碎裂的岩石,再看周围的山,不由倒吸了一口冷气,整座山全是那种岩层,被网住的只是很小的一部分,随便掉一块到路上,准会砸出老大的坑来……所谓的烂路,大概指落石吧,我想。到泥沙路段,见两边山上的风化石,变成细小的沙砾,落入山势还算缓和的山弯里,再像流沙一样,溢到路面上,形成大小不一的沙堆,这种沙堆是不会毁坏路基的。

至此,大家对限速条还是有点莫名其妙。到底鱼跑的地方多,见识广,他解释说,在规定的时间内不能过下一个检查站,或者要受到处罚。

这个怎么控制?这个好办,在下一个检查站未到之前,停车休息,时间超过没关系,就是不能提前。

干嘛要这样?路道不好,限速慢行,是减少交通事故的一种手段。

……不久,我们便领略到限速的必要。连续二十多天的强降雨,多处路段发生垮塌,泥石流和飞石又随时可能造成道路的短暂中断。而金沙江翻腾咆哮的泥浆水,仍在奋力冲撞已经是犬牙交错的路基,一副不把道路

挤垮不罢休的势头。两边的群山也不甘心,费尽心力挤压着路面和江水,从而使得江水如脱缰的野马,更加疯狂。唯有那条弯曲的羸弱的泥浆路,瑟缩着,显得很无助……如果只是这样的路,只需小心点,没有太大的问题。就在大家心思慢慢放宽时,两边的山势变得陡立险峻,整座山的岩石,如同碎裂的手剥山核桃,裂开的部位大小不一,有的地方像是粘在上面,随时可能掉落;有几处已剥落成悬挂状,似乎一股微风,一阵咳嗽,它们就会弹跳着相继滚落而下,别说汽车,就是砸在路上,恐怕没几个小时也无法通行。

我先是好奇,接着是恐惧,继而从心底深处升腾起一股彻骨的寒意。仔细观察两边和后面的山石,看到有滚石落下,赶紧告诉我。惟清简短地叮嘱。这是她第一次用严峻的口吻同我说话。我全身神经一紧,心像被什么东西紧紧拽住用力往外扯……突然,车身一歪,往一边侧了过去……我下意识地睁大了眼睛,盯着那汪离我很近的泥浆水,哪里顾得上有没有落石。

前方大水坑,左浅右深,注意靠左行驶。惟清的声音沉着、冷静,让我稍稍安静一些。原来,路中间一大坑的泥浆水,只露出两边的路沿,按着惯常思维,车子对准水坑的中间,准没错。哪知,这个大坑两边的落差大,若不是惟清反应快,极有可能侧翻。当我们的车子左右摇摆着冲出

水坑时,从我的两片肺叶深处呼出了一大口气,心脏也恢复了正常。这一路,全是大坑小洼。最快的车速也只有二三十码,如果能一直保持这个车速行驶的话,这段危险的烂路是越来越短的,偏偏又遇上几处因路面坍塌只有一车能过,大伙只能担着惊,耐心等待对面似乎永远也过不完的车辆,蜗牛似的从我们车前通过。看着路面上的指挥人员和堆在路边随时准备抢修的沙袋,紧张的心又稍稍放宽些。318国道本来就是两车道,在这段险象环生的泥浆、落石、坑洼遍布的路上,还要不断面对急弯会车,特别是同时与几辆大卡车会车,感觉金沙江浑浊的水会随时冲走车轮下早已泡软的面目全非的路基,有时,甚至觉得轮胎开始下陷……

惟清双手紧握方向盘,神情如此严肃,如此专注,我终于明白了一个道理:坑洼的路面多因滚石造成,而那些悬挂着呲牙咧嘴的石头,随时都会砸下来。我紧张注视着两侧和后方,有一阵,我怀疑真有落石或滚石下来,自己还能不能说话,能不能准确地报出方位和大小。尽管我们仍处在车队的保护中,然而,这种路况、未知的落石,谁保护得了谁,谁又能被谁保护。大家的心里都明白,除了驾驶员的沉着机智,可能还要靠运气。

“我终于明白,为什么你们的车子一个个戴着帽子,石头落下来在你们车顶的帽子上弹几下,正落在

没戴帽子的我的车顶上,唉……”车子长长地停了一长溜,等待会车,却没人说话,老钱便拿自己打趣。然而,老钱的话就像一粒沙子落入翻腾的金沙江,无声无息。我在心里一连“呸”了好几声,在这么险恶的环境中,这类玩笑是不能开的,万一……不,没有万一。我赶紧将这种可怕的念头从自己的头脑里赶出去。

终于轮到我们的车上那段仍在塌方的只容一车的险路上。

“今天的路放开了让你们跑,怎么不跑起来,昨天三十码嫌慢,今天三四码好像跑得挺欢。”鱼揶揄大家。我以为鱼的话会引来一些反击,至少会引出一些声音来。实在是太静了,静得像孤立于荒漠,静得让人恐慌。不料,还是没人接茬。

在这个危险的路段行驶,每个驾驶员都像听话的孩子,老老实实在后面跟着,没人鸣笛,没人超车,也没人敢超车。只有两辆例外,一辆是喇嘛的车,它像一个不规矩的人,在汽车的长龙中歪歪扭扭鸣笛超车;还有一辆,在我们的车被推土机撞了,在停顿检查的档口,超上来,发现有老乡,便鸣笛三声,以示招呼。此外,再无第三辆。

终于驶离了竹巴笼,终于可以均匀呼吸了,终于可以大呼小叫了。不料,老大的一句“前方的海通沟比这更凶险”的话,使得才闹腾起来的语音,又回到了原处。



云蒸霞蔚

吴祥丰 摄

## 毛豆腐与臭桂鱼

□芮海林

逛屯溪宋代老街是一种享受,但在老街品尝毛豆腐和臭桂鱼,更觉其乐无穷。

那日我们一行四人在老街上的一个酒家入席,片刻,主人将一碟黄澄澄、辣乎乎,香味扑鼻,令人馋涎欲滴的毛豆腐、臭桂鱼端上桌。品尝之余,个个眉开眼笑,连称:名不虚传,徽菜一绝!

听主人介绍,徽州毛豆腐在制作上十分考究,选用优质黄豆作原料,精工加工的豆腐,色清如雪,刀切似玉,坠地不溢,色香俱全。制作方法不太难,先是把鲜制豆腐切成小块,置于配料的水中浸泡数小时后捞起,一块块晾在竹棒、竹篮或木框、木箱里,撒上少数精盐,最后放入阴凉干燥处,不使其通风。一周左右,豆腐表面长出一层寸茸毛,最长可达三寸。

我们特意到厨房去看,厨师用平锅油煎的毛豆腐,两面金黄,然后配以麻辣佐料(食用时可以蘸以酱油、米醋等)。厨师介绍说,毛豆腐还可蒸炖、红烧或冲汤,其味鲜美可口,而且毛豆腐还有清热、润燥、生津、解毒、补中、宽肠和降浊的保健功能。

难怪徽州毛豆腐不仅店里制作,而且在街头巷尾的货郎担上也随处可见。担子一头是平底锅,另一头是毛豆腐、香油和辣酱,手敲竹板,游人需要,便歇担煎煮。爱吃毛豆腐的人可真多,有句民谣说得很妙:“吃了徽州毛豆腐,打个巴掌都不吐。”

朋友的舅舅也是位厨师,他告诉我们,臭桂鱼(又名臭鳊鱼)这道名菜已有300多年的历史了。传说当年乾隆皇帝下江南时,来到徽州府,

徽州抚台就以臭桂鱼招待乾隆皇帝。乾隆皇帝品尝之后,赞不绝口,曰:臭桂鱼,名气早传,今日品之,果然果然。从那以后,臭桂鱼这道名菜更是名声大振,蜚声四方了。

我们边品尝边赞不绝口,但还是心存疑惑:新鲜的桂鱼红烧了不好吃吗?为什么非要把它弄臭了再烧不可呢?朋友笑着告诉我们,臭桂鱼的“臭味”是歪打正着而来的。早先的徽州府原是黄山市所在地,这里地处皖南山区,山多水少,鱼虾等水产品只有从数百里外的安庆等地运来。安庆、徽州两地相距300多华里,鱼贩子们最快也得走上三四天才能到达,再活蹦乱跳的桂鱼挑到半路上也会死掉。为了不让桂鱼腐烂变质,尽量减少损失,鱼贩子们不得不在途中买些食盐将桂鱼腌起来。待到徽州

府时,这些被盐腌过的桂鱼还是不可避免地散发出一些臭味来,酒家的烹调大师干脆来个将错就错,索性在烧鱼的时候再往里边加上一些臭豆腐的卤汁,再放上一些姜、糖、辣椒、大蒜、料酒等佐料。谁知这一下便歪打正着,不但那些令人不快的臭味没有了,反而还散发出一种像臭豆腐乳那样,闻起来有点臭,吃起来却香气扑鼻,而且越吃越香的味道来。当时,徽州府镇上大小酒家、餐馆如获珍宝,纷纷推出了“臭桂鱼”这道菜。久而久之,臭桂鱼就成了徽州一道名菜了。

朋友的厨师舅舅还告诉我们一个秘密,臭桂鱼的味道鲜美程度,关键在卤汁的配方和制作。如果要取真经,不舍得花本钱,那恐怕是学不到手的。