

品味吴山贡鹅

安徽·刘宏江

有人说过:世间万物,唯美景与美食不可辜负。结缘吴山,斯言信哉!

吴王故里吴山,不仅是一座有着千年历史沉淀的古老集镇,于我而言,还是一个特别“有味道”的地方。在这里,以贡鹅、圆子、挂面为代表的许多特色美食,既可满足我的口腹之欲,又能体验独具特色的地方饮食文化。

一个历史底蕴深厚的地方,往往少不了让人喜欢的特色美食。而传统美食,又承载着一方土地的历史文化记忆。千年古镇吴山,同样也不例外。吴山贡鹅,是久负盛名的一大特色菜肴,名扬江淮。生为合肥人,几乎无人不晓。

吴山,地处江淮丘陵,岗冲起伏,沟溪纵横,水草丰美。当地农家一直有养鹅的传统,号称“白鹅之乡”。走在古镇的乡野之间,绿草如茵,白鹅成群,田园美景令人陶醉。吴山贡鹅,正是精选当地家养散放、体型肥硕、羽毛光亮、生长期半年以上的皖西大白鹅,配以辛夷、八角、桂皮、香叶、草果、豆蔻、白蔻、丁香、山楂、小茴香等二十多种中草药和各种调味品,经过两三个时辰文火慢炖,精心卤制而成。

作为传统名菜,吴山贡鹅历史悠久,可追溯到五代十国时期。唐末式微,天下大乱。平民出身的杨行密,揭竿举事,建立吴国,让百姓休养生息,安居乐业。传说当年,家乡百姓感念吴王爱民之德,每见吴王巡视淮南,男女老幼皆箪食壶浆,出门相迎,将精心卤制的肥鹅敬奉给他。这位出身贫寒的吴王,听到久违的乡音,品尝家乡风味的美食后,心情大悦,认定这比山野味还要难得的珍馐佳肴。史书记载,吴王当着身边的将士感慨说:“吾少贫贱,不敢忘本耳,以此卤鹅进餐,堪称贡品。”

如此难得的美味,岂能一人独享!于是,吴王吩咐他的侍从,将鲜美的鹅肉拿下去,犒赏追随他出生入死的有功将士。或许,是家乡的风味美食和家乡人的善良淳朴,勾起他潜藏于心底的浓浓乡情。面对家乡至味,这位久战沙场的铁骨硬汉,也不吝溢美之词。

凭借吴王的“名人效应”,吴山卤鹅从此名声大噪,享誉四方,堪称“江淮一绝”。据传,吴山贡鹅的秘制配

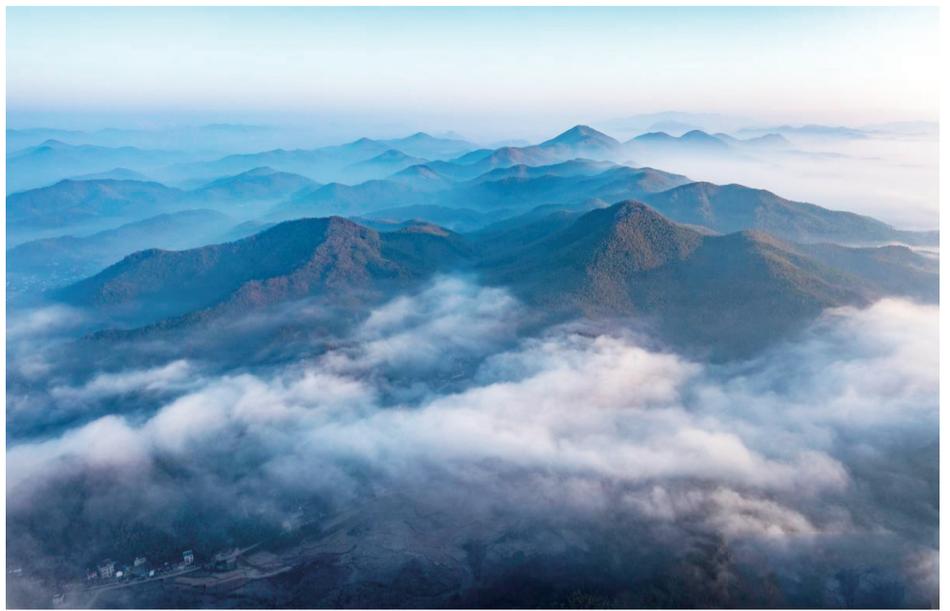
方,由民间传入宫廷,后通过吴王夫人娘家——史氏家族一代代流传,并让这一传统美食历千年而不衰,成为传统徽菜中最经典的名菜。吴山贡鹅制作技艺,入选省级非物质文化遗产代表性名录。

千年时光流转,古镇几多变迁。但不变的,是当地人对生活的热爱。改革开放以来,头脑精明的吴山人,将这一传承千年的名菜发扬光大,既保留贡鹅的传统风味,又迎合现代人越来越挑剔的口味。当年用来敬奉吴王的贡品,完全走出一条平民路线,成了当地居民的日常饮食,可以随时享用的一道“家常菜”。

走进吴山老街古巷,比比皆是的是贡鹅店,满街飘散的卤鹅香,既满足了外地客“逛吃逛吃”观光寻味的文化需求,也惹得我这个本县人不停地吞口水,几近麻木的味蕾瞬间得到激活,有赶紧坐下来暴吃一顿的强烈欲望。

来吴山,如果不见识一回丰盛的吴山全鹅宴,等于未见吴山真面目。新鲜出锅的鹅头、鹅膀、鹅爪、鹅肉、鹅肝等,一道道拼盘,次第摆上餐桌,令人目不暇给。贡鹅宴上,吃法有先后顺序的讲究。比如,先吃头,叫“独占鳌头”;先吃膀,叫“展翅高飞”;先吃爪,叫“脚踏实地”,等等。每道菜,若不一样样尝遍,就感觉不过瘾、不尽兴,像未完成任务似的。所以,每顿饭都是双手并用,在热热闹闹的氛围中大快朵颐,吃得兴味盎然,吃得酣畅淋漓,吃得满嘴油腻。

吴山贡鹅,名声在外。仅我所生活的这座县城,大小贡鹅店就有十多家。合肥及周边城市,很多地方都有“吴山贡鹅”的店牌。然而,正宗吴山贡鹅,只有用吴山当地纯净的地下矿泉水卤制,方可保持鹅肉鲜香入味的纯正品质。凭着骨子里对美食的那份执着,吃货们哪管舍近求远,直接冲贡鹅发源地,自驾来到古镇打卡,追寻原汁原味的贡鹅美食,满足舌尖上的欲望。每到饭点,除了老街鳞次栉比的贡鹅店座无虚席,位于206国道边几家古色古香的贡鹅老店门前,也停满南来北往的车辆。店内,人气爆棚,食客如云,每天贡鹅销量在数千只以上,生意实在好得不行!



云雾深处有人家

安徽·肖本祥摄

骑马迎月过关山

四川·周天红

风吹冷沙,骑马迎月过关山
一支箭,一口刀的旋转
听见马蹄与雁阵
我在哪一丛草的边缘等你

一滴雨吞食不尽的荒凉
月在千年徘徊的路上
给谁希望与绝望
那支短笛吹动的流沙与云朵

在梦里如酒如画
醉了多少人来往的步伐
我只在一粒尘埃里翻来覆去
听见破碎的月华

月光湖(外一首)

安徽·梁作成

如果没有皎洁的月亮
那片湖也只是它自己
如果没有那片湖
月亮也只是在天上兀自飞翔

现在它们在夜色收集的时间和尘土里相遇
一个抽象的湖
既不是月亮本身也不是水的湖
在忽明忽暗的夜色里
一直涌动

黑夜里的树木

黑夜里的树木
风不停地访问
它们像一根根电话线连接大地和天空

放射性的星光契入心脏
这些黑暗中的黑暗
腹腔里因为拥挤的光
偶尔发出破裂的声响

一尘不染的夜色
在树林间逡巡 打盹
明日的晨雾里

毛茸茸的冻土上一行行至歪斜斜的新鲜脚印

石头正在酝酿花朵
飞鸟们在枝杈间休养生息
传输的热量在树木间交接 融化

无数颗温暖的心相爱着跳荡
多么神奇啊
一朝夜尽光生
又是赤诚烈焰
林海万里

(作者系安徽省滁溪县作协主席,已出版诗集三部。)

老面匠

安徽·刘云花

老面匠倪国良,被一位六十多岁的石匠师傅,从新店大竹园牵着走出了村庄。锁门离开家的那会,可谓几分不舍,几分高兴。也是,没了老伴的日子孤苦,但一个人生活久了,也就习惯了。好在有一个出嫁的女儿,常常回家照应,日子清贫是真的,倒也安稳。说他高兴也是实话,这么颤颤巍巍,看都看不见的,还被中庄人请去,当做面点师傅?

瘦高的老面匠,足有一米八。眼睛实在只有一丝光亮,被牵着,还举个棍子探着路。二十里地,就这样一步一步的,量出了家的距离。

能让中庄人请来的,也不是怂人,听说手艺过劲得很。队里挑选四个,既能吃苦,又很灵活的社员,跟着学手艺。老面匠传授技术,完全凭几十年的做面经验,用手触摸,感觉面团揉的光滑程度,来作判断。再根据醒面的大约时间指导徒弟:盘大条、小条、面上筷子,出面、收面。这中间几次醒面关键是时间把控,老面匠拿捏得基本罗盘不离于午。

生性和藹的老面匠,徒弟不怕他,反倒还亲。愿学愿教的,气氛自然好,进步也很快。不久,都操练成师傅了。

一月工资15元,老面匠不嫌多与少,安心扎根于中庄。他挨户轮流吃,队里给户主两斤稻谷,作为生活补助。逢年过节,生产队有多少户,老面匠就过多少个年和节。春时,谁家不留个小公鸡等他来,菜籽油上市,到谁家,谁家就有小麦粉炸圆子。大年初一吃鸡腿,同样连吃几十顿。老面匠是中庄恩人,当然是座上宾,善良淳朴的种田人,这点都懂。

队里有位贤惠的嫂子,一直义务给他洗被子,懂事的年轻人帮忙翻晒床铺草。他女儿因为放心,也因路远,很少来看他。

日日生活精致,家家情礼相待,心情如二月春风,滋润调养着老人来时的沧桑。两年时间,精气神明显好转的老人,眼睛竟然神奇般亮起来,能写字记账了。

日子在平淡中透着真情,快乐总是充盈着面房屋内,牵他来的雷石匠及几位老人,有事没事天天报到,开玩笑,闲聊,谈古论今似乎成瘾。

夏天,稻床上空旷沾风,是聊天乘凉的最好场所,老面匠往哪一坐,哪就成了中心。几位爱唱山歌的,每晚都会来几首。老面匠摇

晃着芭蕉叶扇子,有时噗嗤噗嗤地扇着蚊子,有时也会跟着哼哼山歌。

性格温和的老人,安静且有些斯文,常常面带微笑,虽话语不多,但并非无趣。他山歌也会点,古文也懂点,能融入场面,不觉孤单寂寞。

冬天,做挂面的师傅起早贪黑,正好迎合老人睡睡少。煤油灯的烟火,摇摆着温馨,光亮调皮地钻出窗外,温暖也随之溢出。知恩图报的中庄人,让老面匠灵魂深处的那份热爱,也住进了中庄。

时光荏苒,岁月飞逝,十几年的光阴已成身后事。老面匠三个字,早已烙在中庄人心里。然而,苍天没能眷顾这位善良老人,他不幸疾病染身。

消息如五雷轰顶,让女儿无法接受,她带着一腔悲痛,步行二十多里地,来接父亲回家。

中庄人坚持认为,老面匠是全队人的“老上人”,养老送终都应中庄人来担当,该尽感恩之心。

老人确实也发自内心的不舍与依恋,在

朝夕相处中,情感已注入骨髓,中庄已是他心里最踏实的依靠。

女儿深知父亲,不治之症来日不多,只是迟早之事。接回之心,坚定不移。

无奈!挽留无力。走时老面匠哭得很伤心,把大家难过得无言以对。队里安排了五、六个党员护送老人,凄凄凉凉的。其实,不舍的岂止老人自己呢?

从老面匠来到中庄的那年起,中庄便日益富裕,人均收入大增,继而,顺势办了加工厂,很快便崭露头角,迈上一步大台阶,让人居全村之首的本来面临困难的中庄,工分值竟遥遥领先,在全村竖起了新的里程碑。

大千万象,唯生死由天,两月后,可恶的病魔吞噬了老人的生命。噩耗传来,虽意料之中,但惊呼悲痛,仍抑制不住,队长指派多名社员急急赶去,送老人最后一程。当然,老面匠重病期间,雷石匠和刘大爷也去新店探望过。

老面匠如今去了,而老面匠精湛的手艺,留存至今。如他温和善良的品性,将代代相传。