



扎帐武功山， 星空下的萍乡滋味

文图 /小曲

关于萍乡,你知道多少? 关于武功山,你又听说多少? 像许多人一样,来之前,我只晓得这里出煤,还是秋收起义的策源地,根本没想到它绵延1700多年的历史、十万亩壮美的高山草甸以及自古传承下来的萍乡好滋味,不成帮派,却辣到无敌。

凌驾万丈深渊的铁索桥,过去了;悬崖峭壁之上的木栈道,也过去了。云雾从村落间升腾而起,如影相随,又时隐时现,茂密松林却渐行渐远,最后只剩大片茅草和金色的野菊风中摇曳。

翻过又一个山头,地貌忽然转换,高山草甸绵延起伏,仿佛壮丽史诗。作为中华户外网上无名的驴友和执著的吃货,一直以来,我都想来一次江西萍乡,爬一次武功山,在星空下扎帐,夜风中燃起篝火炊煮烧烤。理由? 因为这么一句话:“没到武功山,不敢称自己玩户外。”

位于罗霄山脉北端,武功山有种未经世事的原生态,别看它现在不怎么出名,历史上曾和衡山、庐山并称为江南三大名山。九年前,我错过了这里第一次的户外帐篷节,也错过了无数驴友们津津乐道的萍乡美食。九年后,我终于如愿。

辣椒的排场

在海拔一千九百多米的武功山顶扎下帐篷,与三国时代遗留下来的石观寂静为邻,夜色已深,漫天繁星,饥肠辘辘时,我问资深老驴海峰这一带可有什么美味推荐。他是户外帐篷节的创始人之一,对附近简直了如指掌,熟悉每一条山道,更熟知当地老乡。

“若说起吃的,萍乡可谓无辣不欢,山里人家炒菜,摆盘造型什么的,倒不特别讲究,最后必定得要撒上把辣椒。”

果然,山上的第一顿饭,我就见识了辣椒的排场。开始,它隐匿在紫落苏和青豆角之间出现,星星点点的鲜红,让人胃口大开;然后,它伴随卤水豆腐和鸡汤再次登台,给我出其不意的惊喜;随后,它频频亮相,无论是炒茭白,还是炒鸡蛋,无论是炒腊肉,还是炒鸭块,就连我这种“怕不辣”的肠胃,都对老表们吃辣的本事深表佩服,红椒、青椒、黄椒为每一道山野小菜增添泼辣的色彩,平凡的食材,朴素的烹饪,却从出锅的那一刻起就注定了毫不平庸的口感,咸辣鲜香,回味无穷。

海峰问我吃得惯不? 我说:“麻烦再添一碗饭!”

野外好味道

因其少有人为开发造景的痕迹,层次清晰的地貌极其罕见,武功山在玩户外的圈子里相当有名,它已入选首批世界自然遗产预备名单,正向联合国教科文组织申报世界自然遗产。

虽然山中落着细雨,阻挡不住特为一年一度武功山国际帐篷节而千里赶来的慕名者,男的女的老的少的土的洋的,就因为海峰在中华户外网上一声招呼,甚至骑着山地越野车或者长途负重徒步就来了,风尘仆仆掩饰不住满眼兴奋,安营扎寨后的第一件事,便是犒劳一下自己。

在海峰的指点下,我们很快认识了不少山中唾手可得的野味。

野生黄秋葵,一年生草本植物,原产非洲,嫩叶、芽和花都可食用,种子炒熟磨碎后可做咖啡的代用品,花、种子、根均可入药,荚果状如小灯笼,被萍乡人唤作“羊辣椒”(可见当地人有多么热爱辣椒!)非常盛行,是极其家常的一道蔬菜;它其实一点也不辣,肉质柔软,可炒食、凉拌、做汤,也可腌制成久藏的泡菜。

山涧溪水中多鱼,若是运气好,草鱼、鲢鱼捉上来,和花椒、辣椒、山葱,烧成萍乡著名的麻辣鱼块;假如渔获了一网小毛鱼,手指般细长,也满心欢喜,虽然刺多,但熬汤极其鲜美,油炸酥脆后,正好下酒。它们的出现,是水质纯净无污染的标志。



武功山正值好时节,漫山遍野金色茅草,像夕阳中起伏的云海。当地山民告诉我们,武功山有一道绝美野味,叫做冬茅鼠,它专靠吃山中的茅草根长大,肉质极其肥美,是山民们以前过冬打牙祭的荤食,只是现在越来越难有口福了。

享誉海外的一招鲜

武功山遍布各种植物,而萍乡人又擅长用蔬菜瓜果的根、茎、叶、花、果实,可以是柚子、桔子、辣椒、冬瓜、南瓜、萝卜、马铃薯、刀豆、藕、木瓜、地瓜、青菜梗、鹅明豆等中的任何一种,通过切、雕、织等工艺造型,再经过水浸、烫煮、保色、定形、糖腌、烘烤等共30多道工序,保持了原形、原色、原味,是可以吃的“花果剪纸”,上个世纪30年代就曾在巴拿马国际博览会上获过奖。

还有一样令萍乡人骄傲的,炒血鸭,它虽是乡野菜,却上过国宴的台面。

山间溪水中,捉一只刚长成一斤五六两的鸭子,黄酒、茶油、鲜红辣椒准备好,也可以随手加点丝瓜、鲜茄或毛豆进去,架起柴火堆,油锅爆炒。传统做法是老人吃鸭肾,孩童吃鸭腿,男人一壶米酒,能吃上半天。

萍乡人坚信,这在外乡是绝对吃不到。嗯,肥而不腻,皮薄香鲜,连骨头都可以一块吃下,味道真正独特。于是中华户外老驴们不再念及多年网友情谊,一分钟光景,一盘鸭子不见了。



烧鸭的最初亮相,是在《金瓶梅》第三回里王婆为西门庆、潘金莲拉皮条的餐桌上,以后它又被袁子才列为《随园食单》中的辞条。而据曹雪芹好友裕瑞披露,曹夫子曾对急等读到《红楼梦》未完成部分的人说:“……欲快睹吾书不难,惟日以南酒、烧鸭享我,我即为之作书……”(见《枣窗闲笔》)

烧鸭,谁能说你不是一道资深的佳肴美饌?

但我这里要说的,是降生于云南宜良,成长于宜良,功成名就于宜良的烧鸭。

宜良烧鸭的制作,不采用袁子才所记的“用雏鸭上叉烧熟”的古人方法,而与清人李笠翁在《闲情偶寄》中“诸禽贵幼,鸭独贵长”的看法不谋而合——以成年滇麻鸭为首选。

这其中颇多掌故秘闻。

官至云贵总督的岑毓英咸丰年间曾任宜良县丞。一日于宴饮间突发奇想——让人用栗炭火把整只当地成年麻鸭烧熟来吃。结果,鸭肉香嫩爽口超乎想象,一道美饌就此诞生。后岑毓英获封“太子少保”,这菜肴就被人们称为“官保烧鸭”。但这种明火烧鸭只是宜良烧鸭的雏形。

时光流转。到了光绪28年,宜良举人许实赴京会试。其书僮刘文发现,烧鸭技艺在京都已经进化得足以让可称为成年烧鸭的滥觞地的宜良瞠目结舌,就潜入老便坊观摩学习,深得精髓。回乡后,刘文仿砌土焖炉烧烤本地麻鸭出售,结果大受欢迎。由于这烧鸭既保留了京都风味,又进行了改良,一盘上桌,皮色金黄,肉质粉嫩,骨白似雪。入口即骨肉分离,惟留一坨软玉温香在口腔里夺人魂魄,因此声名远播,直达当时的云南省主席龙云耳中,并获其亲笔书赠“京都烧鸭”匾额。

其实,越是地方的,越是世界的。本土化了的宜良烧鸭早已青出于蓝而别有风味。

前些年,从昆明到石林,沿途总能看到一些宜良境内的食铺饭店边竖着一二座吊钟状的土焖炉。炉门开处,隐约可见一只只壮硕的白条鸭悬挂其中。点燃松毛火,炉门一关,数十分钟后一盘盘皮色金黄的烧鸭就能被热气腾腾端上桌。曾多次陪省外文坛师友到石林游览,一股总要特意在中途吃饭,就为了让他们一尝宜良烧鸭。刚出炉的宜良烧鸭,光灿灿亮,仿佛能滴下金汁,切为块状装盘,配上一碟褐色面酱、一碟莹白大葱、一碟碧翠小黄瓜,先诱惑眼睛,再俘虏舌头,不会不在一个人的美食之旅中镌刻下难忘印象。吃宜良烧鸭,如果更注重谋篇布局一点,那就一鸭三吃:皮肉开片,脆骨、细骨酥炸,鸭架煮汤。宜良片皮鸭的吃法与全聚德的大同小异:一只手托荷叶饼,一只手执筷,弓腰伸臂撩一块片皮鸭、几缕葱丝和黄瓜条,佐以面酱,卷裹好了,就将这一圆柱形邮包向唇舌间投递。所不同的是,全聚德楼高庭阔,摆放有致的是漆得锃亮的八仙桌。宜良餐馆则瓦屋敞亮,木桌椅朴素,窗外吹来的是山野田园之风,甚至听得到几声蛙鸣。时间的脚步慢下来了,动手又动口是片皮鸭给人的快乐,酥脆焦香的油炸鸭骨,则成为一盅盅包谷酒的马前张保、马后王横,最后再喝一碗色如奶浆的鸭架汤。就这样,被分而治之的烧鸭所具备的可分而享之的味道,从从容容在口腔扩散,一圈圈,涟漪般荡开,直至充盈肺腑。是的,穿越悠悠岁月,宜良烧鸭已经被列入云南省非物质文化遗产名录,成为云南餐饮中一张闪亮的名片。

日前,偶遇宜良烧鸭的技艺传承人兰学成。他年轻时虔拜宜良烧鸭祖师刘文的第三代嫡传弟子杨德春老人为师,尽得秘传。从他,我得知了宜良烧鸭洋溢着乡野芬芳的原由。

首先得说一说滇麻鸭,这是一种土生土长的瘦肉型鸭种,毛色麻黄。它常年放养于稻田中,以鱼虾、泥鳅、田螺为食,就出落得肢体匀称,肌肉丰润。烹烤以后,滋味自然与圈养于暗无天日的集体宿舍中的臃肿肥鸭有天壤之别。再者,给北京烤鸭鸭坯上色涂抹的是麦芽糖,给宜良烧鸭涂的是就地取材的野蜂蜜。第三,鸭还在炉内烤制时须撑胸撑翅塞屁眼,到了宜良则改便宜坊的用材高粱杆为有清香味的芦苇杆。而且,烤鸭鸭子的炉子,内壁敷的是含多种微量元素的稻田泥浆,燃料用的是阴干的青松毛。

知道了这些,山野田园之清气为何会从一只只宜良烧鸭中隐隐逸出,绵延而至,就不言自明了。

宜良烧鸭

文
原
因