

### 辣子鸡与鸡辣子

古有君臣之道。君与臣的地位,有高下,分主从,不可反转行之。而屯堡人的菜谱里面,也有两味“君臣之道”界限明确的辣菜:一是辣椒为臣、鸡块为君的辣子鸡;另一个,则是辣椒为君、鸡丁为臣的鸡辣子。前者属屯堡民间家常菜,几乎有客必备;后者则是有名的屯堡佳肴。辣子鸡与鸡辣子,非徒“孙行者”与“者行孙”之别。辣椒含量不同尚属次要,更重要的是制作方法不同。简言之,前者易而后者难,难就难在其制作过程差异甚大。

辣子鸡的主要配料——糍耙辣椒很讲究,产地来划分,贵阳花溪的辣椒香浓,遵义辣椒味辣。将干辣椒水发后加姜、蒜、盐,入石臼捣至泥状后用热油炼熟即可。辣子鸡的做法大同小异,把鸡块在油锅中爆炒收水后,加糍耙辣椒、蒜瓣、姜块、老抽、料酒、八角、花生,以及适量的红糖,中火慢慢翻炒,收汁入味熟透后,起锅即可。此时香味弥漫鼻尖,且泛着滋润光亮诱人的暗红色,很开胃,口感之宜,连不常吃辣椒的人,品尝之后,也会忍不住擦汗大赞“好吃”。

鸡辣子以微辣、色鲜、清香、口感好,滋味厚重为特点。擅烹美食的屯堡人选用本地散养的土鸡,其肉质有嚼劲不肥不柴。砍切成鸡块后,需先用盐及甜酒水稍加腌制,使其入味、酥软。而后再用菜油将之炒干,以去其水分含量;再加入超量糍耙辣椒不断翻炒,至略见焦黄,复加姜、盐,以及最主要的,用鸡骨或猪大骨熬制好的骨头汤,用文火慢慢熬干水分。刚出锅的鸡辣子不宜马上食用,要放在坛子里“捂”上一两天,口感方显精妙。坛子里的鸡辣子保存得好的话,短则可存一两个月,长则可存放半年。贵州多潮湿,重辣既利于食物保存又能驱寒除湿,可谓一举多得。

鸡辣子和辣子鸡味道上有什么区别?鸡辣子的鸡少,辣椒多,主要是品辣椒之味;而辣子鸡的鸡多,辣椒少,主要是吃鸡块之香。常年来当惯辅料的辣椒得以“翻身”,占山为王,自有不同凡响之处。这一点,屯堡人最有发言权。

屯堡人一年四季都离不开鸡辣子,藏在红油底下的鸡丁鲜辣诱人,既可单独成菜,又是辣鸡粉面、凉拌米豆腐的必备佐料,还可当辣鸡火锅的底料。在那座有着600年历史的古镇里,虽然家家爱吃、人人会做鸡辣子,但味道却不完全一样,有的盐味浓重,有的更偏麻辣。在屯堡走一遭,不妨欣赏古镇古韵的同时,择一户合眼缘的人家坐下来,请主人端出开坛飘香的鸡辣椒,亲自品味一下辣椒与鸡丁的君臣之道。

有人说,人对生活的热爱可以体现在很多细节里。一道简单的辣子鸡与鸡辣子在屯堡人生活中就是一种对饮食的热爱,香气浓郁,回味无穷的美食风景就这样展开。明朝洪武年间来自江南几省的30万大军远征云贵,一举击溃盘踞云贵的元朝残余势力之后就屯兵,不再调回。据《安顺府志——风俗志》记载:“屯堡人即明代屯军之裔嗣也。”由于当时贵州地区百十里难见人烟,军队为满足连年征战的后勤保障,需要一种既方便携带又可驱寒去湿、长期存放的食物,经过长期摸索,用山林间散养土鸡、红辣椒、佐以生姜、大蒜等多种调料制成的“鸡辣子”就此诞生了。岁月的流失并没有带走“鸡辣子”的传统制作工艺,如今屯堡人从选料到制作再到储存仍然沿用土法加工,因此口味一如既往。

### 老坛里的美味鲜肉

鲜肉,学名“鲜耙肉”,在美食的行列里,它几乎是一身陌生的头脸,熟悉它的人怕也不多,我若不是在屯堡有幸吃过几次,也几乎将之遗弃于某个不为人知的角落。所以相信明珠暗投,并非人为造作的成语。

做“鲜”,指用盐及酒曲和上米、面来腌制肉类,它是流传在屯堡民间的一种古老的食物加工方法,主料多采用新鲜鱼肉、猪肉,成品略带酸味,故名酸鲜肉。有关鲜的做法,古已有之,真应该算得上历史悠远,由来已久,许多古代文献中对鲜

今天的贵州安顺,仍然聚居着一支与众不同的汉族群体——屯堡人。这里的人过着与世隔绝的生活,时至今日依然恪守着其世代传承的明朝文化习俗和服饰特点,其习俗经过六百多年的传承,逐渐演变形成了今天独具特色的“屯堡文化”。这是一段关于明朝移民发展的历史记忆,一种独特的汉族文化现象。它既保留了先祖的文化传统,又在长期的生产劳动中创造了独特的地域文明。专家称,屯堡是汉族文化的“活化石”,是世界上最后的具有明代风貌的古村。

# 那镇那人那食:六百年屯堡锅灶味

文/王成

肉的制作、保存方法都有详尽的介绍和记录。我国北魏著名的农学家贾思勰在其所著的农书《齐民要术》中详细概括总结了酸鲜肉的做法,如在时间上要“以春秋为好,冬夏不佳”;在选料上要用大鱼、瘦鱼,因为“肥者虽美,而不耐久”;和料用的颗粒米以粳稻米为好,并且要煮得硬一点。

制作酸鲜肉的方法简单便捷,当年收成的粳米、玉米面经木甑蒸或铁锅炒至七分熟,晾凉后用一方石磨慢慢地研磨一遍,米不能磨得太细,还需留有一点儿粗糙感。如此制得的鲜肉,口感才会松软,而不致粘成一整块。之后选取鲜活的草鱼、花鲢等个头较大的鱼类及精猪肉,切成二指宽的条状;然后将鱼肉或猪肉和上已晾凉的粗粒米面,加上适度的盐及酒曲等物拌匀后,搁入坛子里,用事先准备好的笋箨堵塞住坛口,最后把坛子倒置浸入盛满水的钵内,使之处于密封状态,整个制作过程就算结束了。

酸鲜肉的制作很简单,密封储存的好坏才是衡量是否最终成功的标准。密封时放空气、水分进去,或是储存时间不够,将会使酸鲜肉腐烂变质,口感不好。酸鲜肉做得好的人家,往往能吃上好几年,储存好几年,而且,储存的时间越长,其香味、肉质越好,打开坛口,远远的就能闻到一种浓郁的沁人心脾的味道。似乎总是这样,需要长时间酝酿,需要无限爱与耐心滋养的事物,在朝播种夕结果的急躁的今日,真是不合时宜的。

剩下的只有等待了,把一切交与时间,某种神秘的美味正在坛子中滋长。不过不能让钵内的水干,要注意随时加水。等待也不需太久,一般夏天一周到十天,冬天十天到两周,鲜肉便能开坛了。而这老坛中,寂静的十天半个月里,究竟又发生了什么变化呢?老坛自然起到了隔绝空气的作用,而拌入肉中炒好的米粉,则类似制酒时的曲。米中的淀粉,在肉中酶的作用下,水解成糖,糖又转化为乳酸,使鲜肉获得了酸爽的口感。另一方面,酸能阻止蛋白的水解,抑制有害微生物的生长,如此一来,酸性环境中的鲜肉能保存完好,且不会产生异味。

酸鲜肉的吃法因人而异,有的喜欢用油炸,有的喜欢用水煮,还有的喜欢用锅蒸,若再配以蘸水味碟佐食,个中味道就更美了。屯堡人家最传统的吃法是,先舀一勺新榨的菜籽油倒入锅中,等锅中有少许青烟升起,再投入切好的干辣椒和鲜肉,随着“吱——”的一声,顿时,满屋都洋溢着鲜肉的酸香。自此,除了一点清水,不用再加入任何别的作料。因为鲜肉本身酸爽、清甜,味道就很好了,任何外来的味道,对它都是破坏。好多屯堡人家的小孩子,往往等不及出锅,在一旁就被勾得口水涟涟,央求母亲从锅里拈出一块来给他们尝尝。似乎还在流动的半透明的肥肉,被焦黄的米粉、鲜红的辣椒裹着,升腾着诱人的清香。咬一口,唇齿间酸香四溢,舌尖上,酸、辣、爽、嫩等多重味道轮番登场,继而混合在一起,绵绵不绝,令人欲罢不能。

### 复活明朝“军帐宴”

“望得见山,看得见水,记得住乡愁”这句话不知何兴起,火了。乡愁成为人们对美丽乡村寄予的情怀,那些老街陌巷



里的故事,土锅灶精心制作的菜肴,以及上菜的长袍大袖的屯堡女子,透着纯朴与亲切。这些美食的背后,是一代代屯堡人守住的乡愁,也是屯堡人文化传承的一部分。

“军帐宴”是屯堡的特色美食,屯堡人的饮食习惯受历史和自然环境的影响,形成了内容丰富、特色突出的饮食文化,既有江淮风格和便于战争中携带的特点,又有贵州山间坝子所衍生出的一些特点。一桌“将军宴”里,有美味糯食“甜酒粬”、“糕粬”等,还有辣子鸡、烟熏腊肉等容易携带和保存的食品,吃在嘴里,仿佛体会到了当年屯军将士们的生活情境。

洪武初年,元梁王巴匝刺瓦尔密盘踞云南,拒不归顺,屡辱使臣,朱元璋大怒,于洪武十四年派傅有德为大将军,蓝玉、沐英为先锋率军征南。当时生活条件非常艰苦,傅有德苦于没有美酒佳肴招待贵宾。左思右想便在军帐内设下大锅,各种飞禽走兽,野蔬菜混做一锅大杂烩。美其名曰:军帐宴。也许是路途劳顿、饥寒交迫,特使李善长吃得很满意、大加赞赏。随口吟了一首打油诗:云贵是个好地方,飞禽走兽遍山岗。随手捉来锅内煮,吃后余味齿留香。今天的“军帐宴”更特别、更有味、更热情,屯堡人的重新定义是“军帐宴是将士战胜凯旋的狂欢宴会,笑意满面难忍不欢之苦,美酒,飞饭,大盆菜等是他们唯一自我释放的方式,把酒论英雄,一呼天下应”这种感受也许只能身临其境才能知其味了。

独具风味的“军帐宴”菜式数不胜数:血豆腐、红肉、战壕蹄膀……大家口中说的“杨武的滑肉旧州的鸡,双堡的狗肉上方的席”。而屯堡的真正大厨不在餐馆,而是村中操办红白喜事的掌勺人。正所谓高手在民间呀!在屯堡有烹饪天赋的厨师,经过若干年红白喜事上主厨的磨炼,功夫那是相当到火候。

屯堡女人作为屯堡美食的继承人,个个都是腌制咸菜、霉豆腐、豆豉、发酵甜酒等好手。屯堡“军帐宴”中有一道必备的菜肴——血豆腐,就是她们的拿手好菜。先用传统的方法磨好豆浆,用酸汤点卤。豆腐做好后稍收干一下水份。用双手不停地将豆腐捏成碎豆腐泥。在豆腐中加入新鲜的猪血和米粒大的肥肉丁、盐、花椒香油等佐料和匀,团成拳头大小,放入竹编的篓子中悬于火塘上。用柏树的枝条和锯末熏上几天。血豆腐在小火大烟的熏制下缩小后佐料渗入。收烟冷却后放置几天就可以切片蒸熟,成了一道屯堡传统美食。

屯堡红肉是“军帐宴”及所有屯堡酒席中的保留菜式,它随着600多年来屯堡菜式的变迁,算是保留江南做法的一道甜味美食。屯堡红肉以带皮五花肉为原料,肉皮必须经过烙烧,刮去肉皮上的腥垢将肉切成麻将块,用几勺老茶味水加浓稠甜酒酿腌十五分钟。待肉质入味百分百去腥后,锅中放少许油,煸炒黄姜薄片卷起。香味溢出后放入腌过的五花肉煸炒,锅中渗出部分肉油时,倒入大半碗甜酒酿和红糖用大火煮沸十来分钟。移放入屯堡锅用中火和小火递次焖煮。盖上锅盖大约四十分钟,汁水渐干时,用筷子很轻易插入肉皮时为好!此菜色泽金黄,肥而不腻,入口糯软即化,肉中有淡淡酒香。

站在屯堡的街上,古老的石板房、类似四合院的房屋结构,缓行中拾到的是已经被遗忘久远的古老的江南风韵,让人有一种梦回的感觉。从弯曲的小巷穿来绕去,路上偶遇身穿蓝色长衣大袖、一副明朝江南女子风韵的妇女经过,再回头注目她们在身后摇曳着长长的穗子,好像自己都慢慢融入了一个古老的传说。

