

探秘神农架：不见野人，尚有美食

文/长城

悬崖边的天然馈赠

来到神农架自然保护区官门山生态科普景区，便会看到密密麻麻悬挂或者置放在峭壁山间的方形小木箱，初次来到此地的人都会好奇，这些悬在山体上的东西是什么呢？有游客怀疑这是春秋战国时期在峡江地区常见的悬棺。这个说法令景区工作人员朱诗军哭笑不得，“这可比棺材小多了。”他说，这些神秘的箱子其实全都是蜂箱，里面住的都是小蜜蜂。事实上，这里是官门山景区的一个蜜蜂养殖基地，箱子里的蜜蜂全都是野蜂，是本土蜜蜂，也叫中华蜜蜂，当地人称之为“神农野蜂”，岩壁就是它们喜欢筑巢的环境之一。

在神农架林区，黑熊是比较常见的动物，当地人也把官门山叫熊山。熊多是生态良好的表现，可对于养蜂人来说，不时偷袭蜂箱的黑熊简直就是敌人。它们最爱吃蜂蜜，总是半夜来，“抓住蜂箱往怀里一放，把蜂蜜抓出来就往嘴里塞，有时候还直接把蜂箱抱走。”黑熊的鼻子很灵，白天太阳晒过后，蜜蜂的香味传出很远，它们十几公里外都能闻到这些吃的。一个蜂箱大概有 10 斤蜂蜜，黑熊一通狂吃下来，一箱蜜基本就废了，损失不小。不止黑熊，野猪也爱吃蜂蜜。它们没有熊那么灵活，就直接把蜂箱拱倒后再扒着吃。清早起来，看到七倒八歪的蜂箱和乱七八糟的脚印，养蜂人都会头疼万分。原本是为了防止黑熊和野猪偷蜜，没想到挂在岩壁上防偷的蜂箱，最终成了一道景观。

优越的自然条件，为神农野蜂孕育了丰富的蜜源。在作为“世界黄金蜜源带”、中国“中草药王国”的神农架，神农野蜂已经在这里栖息了将近七千万年，被称为中华蜜蜂的最后栖息地。中国现有蜜蜂，大都是外来物种的意蜂，中国本土的中华小蜜蜂，因为在几十年前被这种外来物种侵袭，已经差不多快要灭绝，只有神农架等少数地区还存留有少量的中华小蜜蜂种群。意蜂的习性是在某一个时间段内，只采集同一种花的花蜜，所以市面上销售的蜂蜜都标注了某一个品种的花蜜，比方说桂花蜜、槐花蜜、枣花蜜等等。可是中华小蜜蜂不一样，它是见什么花采什么花，所以神农架的蜂蜜是名副其实的百花蜜，加上神农架的植物品种奇多，3000 多种植物中起码一半以上会开花，所以叫千花蜜也不为过。

挂在峭壁上的 700 多个“悬棺”，并不是每一个里面都有蜜蜂。在这种野外环境下，蜜蜂们来去自由。要想保障每年的蜂蜜产量，想办法让这些蜜蜂引进蜂箱里很关键。神农架养蜂历史悠久，不少蜂农有自己的独门绝技。比如，在一些适合蜜蜂筑巢的树洞或山林边，放上蜂箱，把特殊的饵料拿酒精炉子加热，散发出特殊香味吸引侦查蜂前来，引诱蜂王在蜂箱里住下。“引蜂绝对是门技术活。”朱诗军说，只有蜂群在蜂箱里安家后，这个蜂箱才会有收获。

神农野蜂蜜，如果仅从浓度和光泽上看就和市售的蜂蜜很不一样，看起来就像液体黄金。晶莹剔透的野蜂蜜冲水不化，以细长竹

2016 年 7 月 17 日，神农架被列入世界遗产名录。神农架林区，简称神农架，是中国唯一以“林区”命名的县级行政区。神农架属大巴山余脉，炎帝神农氏尝草采药的传说、轰动世界的野人之谜、金丝猴、白熊等珍稀野生动物和古朴的山乡民风民俗，让这个地方充满了令人神往的诱惑力。去之后，让人捉摸不透的野人没有见着，却让我在这热浪滚滚的三伏天里找到了一个人间的美食王国。当地美食取材于原始森林、田间山头，属天然绿色无污染系列，融“高山民族”爱酸辣辛香之习性，创作出一系列风味独特的传统佳肴珍馐。

筷挽之，拉起呈橙亮透明的丝状；细细品尝，蜜的芬芳淡然飘浮，让人甚是心旷神怡。朱诗军告诉我，“一个蜂箱多的能割出 10 至 20 斤蜜，少的只能割几斤，最关键的是一个蜂箱一年一般只割一次蜜，要留下足够的蜂蜜给蜂群们过冬。”物以稀为贵，神农野蜂产出的“悬崖蜜”身价也在涨。土蜂蜜年产量仅 5 吨左右，这也是其弥足珍贵的原因。前几年，这里的土蜂蜜还是每斤 400 元，现在每斤“悬崖蜜”售价 1500 元，翻了将近两番。

天时地利出好腊肉

木鱼镇原叫木鱼坪，如今是神农架最繁华的一个镇，它主要有住宿、餐饮与购物，也有民俗风情表演，一条木鱼河悠悠流淌，将山中悠然岁月带向远方。现在到神农架旅游，便是到木鱼镇，再从木鱼镇出发，去神农顶风景区，红坪画廊、燕子垭、天生桥和神农坛都是最近的。初进神农架，在木鱼镇的暮色中，在月上山头鸟鸣幽谷的时光，醉意悄然升上心头，神农架腊猪脚的味道也令人迷恋呢，有了它的陈香，再有了苞谷烧酒的沁润，自然是好入梦的。

神农架的美食都是遵循着天生天养、原生态的自然理念，这里的人们千百年来和大自然和谐相处，不违背自然，才有今天如此美丽的神农架。山里菜基本都是腊货居多，这里的猪用的是当地人自养的土猪，不关栅栏不喂饲料，小猪们每天在山上撒欢觅食，晚上自己回栏睡觉，当地人称“跑跑猪”。也因为这种习性，这里的猪肉膘儿不肥，入口香韧有嚼劲，味道极好。在神农架几乎每餐都有吊锅腊猪脚，每家做得都不一样，有辣汤的，有酱汤的，有白汤的，有加香菇、加黄瓜、加豆腐、加土豆、加豆角，反正加什么配料的都有，口味各不一样，但每种都非常好吃，可以说百吃不厌啊！

神农架腊肉的做法是将新鲜猪肉入木缸腌制一星期左右时间，待腌透后，再用柏树枝、百草柴、桔皮、香蒿在火坑房内烟熏至蜡黄，高悬于吊脚楼的通风处，做出的腊肉皮色橙黄、肉质香美，还有一股浓郁的烟熏味，保存好的腊肉可存放几年不变味不生虫。当然，



存放太久也是会影响肉的质量和口感的，腊肉的最佳食用期限一般是在半年内。食用前要把猪皮放到火上烧，烧到脱落一层为止，再放到热水中泡一泡，用刀一刮，肉就会变成黄灿灿的颜色，看着就令人垂涎三尺。

神农架农家，家家都有火塘（也称火垅），一年四季疙瘩火不断，火塘的房梁上系一个活动的吊钩，可以向上缩短，也可以往下伸长，吊钩可以挂做饭用的大铁锅，也可以挂烧开水用的大铜壶，还可以挂煮茶用的小铜罐，这些器皿统称为“吊锅子”。做饭用的吊锅是一般的生铁锅，口径在尺五左右，锅与火塘间隔一二十厘米的距离，使火塘里的火苗能够舔着吊锅的底部。

一般来贵客时，神农架农家主人才会拿出腊肉招待，从腊肉熏的年代久远可看出主人对客人的热情程度，腊肉熏的年代越长，主人越热情。那天，我就受到了这样的看重与尊敬。吊锅里的腊猪脚十分有味道，腊味浓郁，经嚼耐品，猪肉的原香亦浓，咬开来看到肉纤维，如油松木质般红润。

斩成大小适中的腊猪脚浸泡在脸盆大小的吊锅中，深黄色的汤汁随着温度的升高热气腾腾，浓郁的辣味香四下里飘散。伸筷一夹，切成长条的白色豆皮被带出汤面，颇似梁山好汉“浪里白条”跃出水面。夹一块腊猪脚放入口中细细一嚼，火候和时间都把握得恰到好处，煮得不烂也不硬，而且一点都不咸，吃起来结实爽口，唇齿留香，猪脚皮更是胶糯美味，回味无穷。有性急的食客，急急地夹出一块，就用双手拿着啃。这种豪爽的范儿，很有一种返璞归真的质感，也最能展示真挚的感情。看着食客的馋相，总是引得当地人哈哈大笑，不停劝解：“慢点吃慢点吃，还有呢。”有了这笑声做佐料，这腊猪脚的味道就有了一种特别的香味。

长寿老人的“黄金果”

“山深八月已披绵，此地高寒别有天，正是村中芋芋熟，家家饱啖说丰年。”这是清朝知县陈豪写的一首有名的诗歌。诗里所说的芋芋就

是远近闻名的长寿食品——神农架洋芋。神农架洋芋历史悠久。据《神农架志》“方言”章节中记载，土豆的本地方言为洋芋。《神农架民间故事》《神农架史话》等书籍中也均有神农架洋芋的记载。相传“大顺军联明抗清”屯兵大九湖种植粮食就是洋芋。

盛夏正是神农架最绿的季节，天下着蒙蒙细雨，空气中透着清凉。当地人自豪地向我介绍神农架良好的生态环境和长寿现象，并讲述了一件奇人奇事：一位 89 岁的老人身体非常棒，干活赛小伙，修路的包工头招短工宁愿要他，而不要他的儿子。红坪派出所统计，在这个 6000 多人的小镇里，80 岁以上的老人有 255 名，90 岁以上的有 29 名。另据当地人介绍，近年还有一位老人活到 122 岁。

神农架的百姓，至今叫土豆为洋芋，有时候未及改口说土豆，当地人竟听不懂，纵然土豆是他们的主食之一。神农架人开发出洋芋果、洋芋丝、洋芋炖汤、金丝洋芋等洋芋满汉全席。神农架炖腊肉也都要放土豆，怎么煮都不糊汤，煮不“趴”，煮几个小时还有嚼劲。

神农架山里，还流传着这么一句顺口溜：“吃的洋芋果，烤的疙瘩火，烧酒配着腊肉喝，除了神仙就是我！”可见洋芋果是相当的美味。只不过神农架的土豆个小而圆，在海拔千米上下的山坡地上种植，淀粉含量高，质地细腻，粉甜而香。神农架林区的人们酷爱洋芋，炕土豆是当地最通常的吃法。将新鲜土豆刨了皮，在锅中焖熟了，再小火炕，略淋油小煎，黄灿灿油亮亮的，故也被称为黄金果。送入口中细嚼慢咽，满口的土豆香。

做黄金果的土豆，最好是新挖起来的土豆，山坡上的旱地，新土豆从棕色土壤里挖出来，原就是金黄滚圆，称果颇为恰当。土豆本非豆，然取名为豆，如酱油非油，熊猫非猫，土豆因与棕色土壤色泽反差大，刨开土即一目了然。我在神农架看当地朋友一家挖土豆，他们一字形排开，手握一锄，前面搁两筐，挖了土豆，便拣起搁筐里。土干而松，石砾陈杂，间有腐叶，土豆苗与杂草生在一块，地中间还散种着漆树。每一株土豆苗下，都有一窝中个和小个的土豆，像一窝金蛋蛋。他们的锄，柄只一米长，锄刀两边尖角，锄与柄呈 60 度角，此角度看上去宜于挖坡地。土豆挖完，便将筐里的土豆装入大竹背篓，背回家去。

那一晚，我吃了三碗黄金果，是朋友的老母亲亲手做的。吃黄金果，照例喝了些苞谷酒，酒，是神农架的土酿苞谷酒，此苞谷酒品质甚好，性烈、味直、气爽。神农架以农家苞谷酒出名，用自家产的苞谷为原料酿酒，有的加入少量蜂蜜，喝起来香甜可口；有的加入神农架珍贵药材如“头顶一颗珠”、野生天麻等泡成药酒，不仅御寒还能治病。腊肉吊锅里的汤有些酸辣，其中有一种调料，叫木姜子，初时吃很奇特，它有一种樟树叶子的味道，原来它也是樟科植物。按照当地人的诗描绘，我恰好就是烤着疙瘩火，吃着洋芋果，苞谷酒合着腊肉喝。七月初，坐在疙瘩火边上喝酒，听河水在山谷絮絮叨叨，看月亮白白地升起来，草虫鸣唱，林鸟惊啼，美哉神农架。

第四届维也纳舞会亮相上海

9 月 24 日，第四届维也纳舞会于上海外滩茂悦大酒店举行。为能够上海淋漓尽致地呈献出维也纳舞会的传统与典雅，此次舞会有幸邀请到多位来自奥地利的著名表演艺术家。维也纳美泉宫节日交响乐团为宾客现场演奏；奥地利歌剧院高音 Alexandra Reinprecht 与欧洲歌剧院新生力量的男中音 Liviu Hohen-der 献上了咏叹调与二重唱。著名二胡独奏艺术家马晓晖是此次维也纳舞会的特别来宾。无论是舞会当晚的五道经典奥地利佳肴，抑或是亲临现场的众多奥地利艺术家、社会名流以及现场表演，舞会主办方不惜一切努力只为在上海能够办好一场高规格的舞会。

当晚的舞会延续了维也纳舞会一贯的传统，由初次进

入社交场合的少女和舞伴在《波兰舞曲》的伴奏下领舞开场，而《波兰舞曲》正是 17 世纪至 19 世纪宫廷皇家舞会的开场仪式舞蹈。为沿袭百年来维也纳舞会的传统，本次舞会女士们都获赠被称作“Damen-spende”的特别礼物，为奥地利施华洛世奇特别馈赠的精美首饰。为确保这场传统盛会的社交礼仪得以传承，宾客均须遵守严格的着装礼仪。男士须着燕尾服或正式礼服，女士则须着优雅的曳地晚礼服，且只有初次参加社交活动的少女可着白色礼服。

维也纳舞会入场券包括晚上 6 点 30 分开始的鸡尾酒会以及晚上 8 点开始的正式晚宴和舞会。宾客共同购买舞会入场券，现场感受到了原汁原味、华美优雅的舞会。

2016 西岸食尚节——上海的味觉名片

7位米其林星级名厨 100家一流餐铺 500种美食体验

如果要评选“中国城市味觉排行榜”，那么融汇了全国乃至世界美味的魔都上海想必是当仁不让的榜首。今天，这个蕴涵丰厚美食文化的城市终于即将拥有一张属于自己的味觉名片——上海西岸食尚节。

2016 西岸食尚节由上海西岸开发（集团）有限公司主办，特别邀请中国著名美食家兼美文家沈宏非先生担任总顾问，将于国庆黄金周 7 天在西岸龙兰路绿地盛大开启。沈宏非表示：“吃喝这件事，也是犯人来疯的。永远是人越多越好，人越多越美味；同样道理，一次吃一家喜欢的饭店已经很快乐了，而一次性能同时吃到几十家甚至上百家自己喜欢的饭店和喜欢的美食，而且是

和成千上万的人一起，欢乐的递增必将是裂变式的，爆发式的。”为此，主办方对参会商制定了超高的准入标准。所有商户均由沈宏非顾问亲自推荐或审核。主办方甚至派团亲赴欧洲考察多家米其林餐厅，成功力邀法国、意大利的七位米其林星级厨师加盟 2016 西岸食尚节，并不惜重金在现场打造米其林餐厅的优雅环境，特别推出由多位米其林星厨联袂奉献的“星光套餐”，堪称食物链顶端的梦幻体验！

此外，2016 西岸食尚节还开辟了拥有地中海玫瑰生蚝、法国黑松露等顶级食材的法兰食尚馆、集亚平宁半岛美学料理于一体的意大利食尚馆，以及瑞士食尚馆、比利时食

尚馆等。主办方还引进了大董烤鸭、汪姐私房菜、胥城、苏浙汇等本土高端餐厅，以及燕庭的燕窝下午茶、微宴的牛排饭、泰德罗的烟肉圈等各类风靡魔都的“街头网红美食”；另有长及 30 米的各国烧烤专区；更有特别亲子馆；亚马逊探险乐园、最新 VR 虚拟亲子游戏、糖果蛋糕巧克力 DIY 互动，以及蛋糕中的艺术、美食书店等美食文化体验区。

活动时间从中午 11 点开始至晚上 21 点结束。即日起可在 2016 西岸食尚节票务合作机构——小格娱乐、蜘蛛网平台上购票。

一场震撼魔都的美食盛筵即将在十一长假盛大开幕。每一位食物链顶端的吃货，你准备好了吗？