

玉龙雪山矗立丽江,既是天然屏障,亦是人文底色。穿行古城雨夜、登临雪山高地,在传说与风物间读懂这片土地。

雪山大背景

□张春燕



那天傍晚,走过有东西南北四道城门的大理古城,走进没有城墙和城门的丽江古城。

关于丽江古城的不设城门,有多种解读,最主要的是文化禁忌说与自然环境说。前者讲的是在跨越元、明、清三代的木氏土司统治时期,因“木”字加框成了“困”,统治者认为寓意不吉,所以不建城墙与城门。而后者,则体现了丽江对独特地理位置的自信:纳西人生活的这个地方,有雪山大背景,天造地设,威严雄伟,可抵御各个方向、各种目的的来犯之敌。

最先带我们了解丽江的,是使用特殊语言的群体——歌者和舞者。大型歌舞《丽江千古情》,以极富边地风情的歌舞艺术,将《纳西创世纪》《泸沽女儿国》《马帮传奇》《古道今风》《玉龙第三国》《寻找香巴拉》等六大篇章,讲述给观众。让我们穿越千年,去触摸丽江及其周边地区的历史传说、独特文化、民风民俗与复杂情愫。

给我印象最深的篇章,是《马帮传奇》。随马帮外出的男人们,一路遭遇风暴雨雪、人祸天灾,有跌落于万丈悬崖尸骨无存的,有遭遇土匪战乱遍体伤痕的,有奔波疲惫加伤病因顿再也回不了家的。而在他们心中、梦中那遥远的家乡,女人们辛勤操持家务、伺候老人、带孩子,一次次在村口焦灼等待,有的等来了家人团聚,抹泪欢笑;有的等来了断臂残肢的外出者,惊讶痛苦之余,还是彼此庆幸欣慰;而有的,则等来的是亲人的信物,那些他们不忍直视却又紧紧相拥的物件。

傍晚5点多,从剧场出来,天下起了大雨。游兴受到影响的人们躲进当地餐馆,品

起了鲜美的菌菇汤,一场大型演出加一顿特色美食,部分填补了人们心中的失落和遗憾。我匆匆吃了点儿,拿起雨伞,踩着没过脚踝的水,走进丽江古城。

雨夜里,灯和景、歌与人,都被织进密密的雨丝中,迷离惆怅,似远又近。雨雾中的大水井、四方街,只有稀稀落落几个拍照的人。酒吧里对座欢饮的人们,或激情或深情或慵懒的歌声,都带着迷迷蒙蒙、湿漉漉的气息。虽然撑着伞,我的鞋已经被斜飞的雨丝浸透,全身也找不出几处干的地方。但就是这样的雨夜,还有不少人撑着伞,在一家网红饼子前排起长队。他们中有当地人,也有在网上做了攻略专门来此尝鲜的游客,还有好奇于大雨中排队长的景象而自动加入的人们。穿过斜飞的雨丝和朦胧的夜灯,我看见在理发店里做头发的中年女性、在服装店换纳西族服饰的青年女子,他们脸上的笑意和期待,如被雨洗过一般鲜媚。她们都是打扮好后,要出去照相的。再大的雨,也挡不住人们对美食的热情,挡不住美女们的展示欲。

第二天,雨霁天晴,太阳灼热,玉龙雪山向我们敞开它明媚的笑脸。

从景区的旅游大巴,到排队进入景区入口,再到上雪山的缆车上,耳边传来的,全是吸氧的丝丝声。抱着氧气瓶的人们,眼里是满满的好奇与向往。这座雪山,在所有人心 中,都是神一般的存在。

步出缆车,前行的脚步慢了下来。一边饱览雪山盛景,一边小心规避高原反应。我行至冰川公园海拔4431米的点位,离游客所能抵达的4680米顶峰,只差249米。驻足于此,唯有一丝气喘,并无其他不适。

停下脚步不是不能再往上走,而是顾虑返程时限,远处群峰,只能静静凝望。

玉龙雪山共13座峰,峰峰相连,峰顶终年积雪不化,如一条矫健的玉龙横卧山巅,“玉龙雪山”因此而得名。从冰川公园人行步道远远望上去,玉龙雪山的主峰如一把擎天利剑,佩在丽江的肩头,给秀丽的丽江增添 了厚重底色与勃勃英气,护卫着这片神奇土地上的历史遗存与现代文明、自然财富与人文景致、纳西儿女与多样生物。

初秋天光里,雪山上那灰白色的石头,会让人误以为是雪,仔细看才知道,它们天生就是灰白的肤色,沉静又庄重。只有山顶上的一小块,才是真真切切、晶莹美丽的白雪。

雪山大背景下,多味历史,多彩风景,丽江的美丽与骄傲,在歌舞与传说中,在雨夜与晴天里,一一呈现。

食味

三晋第一面:刀削面

□白建平

世人皆知,华夏面食看山西。这片枕着黄河、倚着太行的三晋大地,孕育出千百种烟火面食,或蒸或煮,或擀或拉,各有风味、各藏匠心。而在琳琅满目的山西面食谱系中,刀削面始终稳居榜首,被誉为“三晋第一面”。一碗热气腾腾的刀削面,承载着八百年岁月流转,镌刻着三晋烟火底色,既是舌尖上的非遗绝味,更是刻在山西人血脉里的乡愁与风骨。

刀削面的诞生,藏着一段质朴的民间传奇,浸润着烟火岁月的智慧。溯源历史,这门独特的面食技艺始于元代,历经明清淬炼,传承至今已将近八百年历史。相传元朝初年,为防范民间私藏兵器,官府严控百姓家中铁器刀具,寻常百姓家不许留存菜刀,日常做饭有诸多不便。聪慧的三晋先民不愿受制于此,另辟蹊径,将铁片打磨成弧形削刀,摒弃传统切面、擀面技法,以刀削面,巧妙变通,自此诞生了独树一帜的刀削面技艺。

从仓促求生的民间变通,到精工细作的传世美味,刀削面在岁月更迭中不断迭代精进。明清时期,刀削面工艺愈发成熟,清末《素食说略》详细记载其制作技法,不仅风靡三晋民间,更走入宫廷御膳,连乾隆皇帝品尝后都大加赞誉,让刀削面声名远播、享誉天下。2008年,山西刀削面制作技艺入选国家级非物质文化遗产名录,这碗扎根乡土的面食,正式成为承载北方饮食文化的珍贵瑰宝,成为当之无愧的“中华功夫面食”。

刀削面的精髓,在于一手出神入化的削面功夫。不同于拉面的柔韧拉扯、手擀面的平整细腻,刀削面讲究“一手托面,一手挥刀,落刀如风,面落如箭”,全程凭刀成型、靠技出彩,是面食里最见功底、最具观赏性的绝活。正宗的刀削面,面团需精选山西高筋小麦粉,加清水反复揉、压、揣、醒,软硬适中、筋道紧实,面团光洁细腻、韧性十足,这是一碗好面的根基。

技艺娴熟的老师傅,托面团于左臂,手持弧形特制削刀,手腕轻抖、刀锋翻飞,动作行云流水、一气呵成。刀锋起落之间,条条面叶接连飞出,如梭似箭、错落有序,稳稳落入沸水锅中,不带一丝拖沓。削出的面叶自带天然肌理,中厚边薄、棱角分明、两侧微卷,呈规整的三棱形状,形似柳叶、状如银鱼,体态匀称、品相绝佳。民间素有“一叶落

锅一叶飘,一叶离面又出刀,银鱼落水翻白浪,柳叶乘风下树梢”的诗句,精准描摹出削面时的灵动景致,这方寸灶台间的烟火绝技,正是三晋匠人代代相传的匠心。

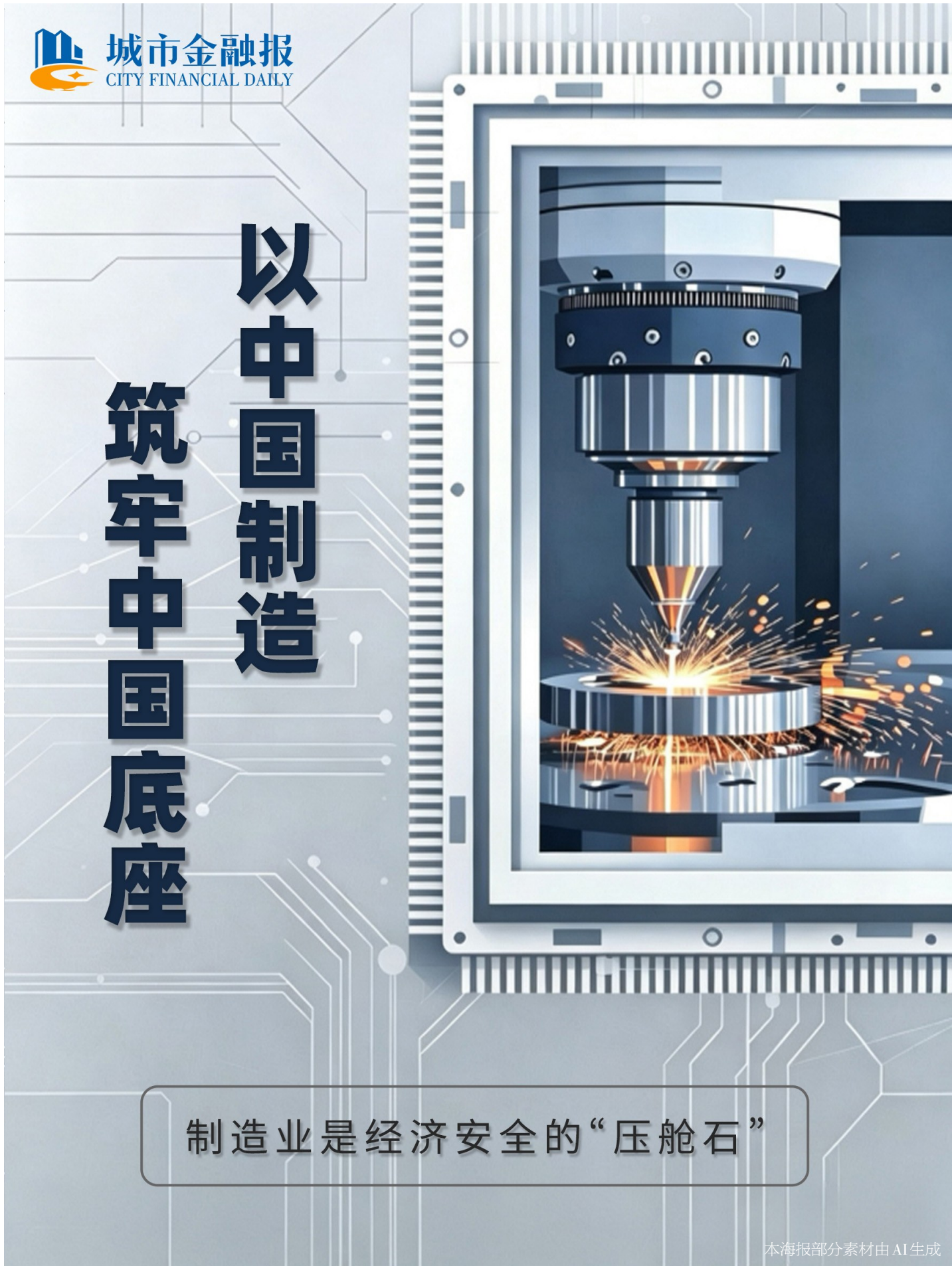
沸水翻滚,面叶入锅沉浮游走,不一会儿便通体通透、软糯舒展。捞出沥干,面条筋骨分明、色泽莹白,不粘连、不软烂,自带小麦独有的清香。刀削面的灵魂,一半在技艺,一半在臊子。地道的山西刀削面,从无繁复调味,讲究质朴本味、荤素相宜。经典猪肉臊子肥瘦相间、文火慢熬,酱香浓郁、醇厚不腻;番茄鸡蛋臊子酸甜适口、清爽解腻;老陈醋搭配辣椒油,更是点睛之笔,红亮油润、香气扑鼻。

拌匀之后,每一根面叶都均匀裹满汤汁和酱料,棱角挂味、肌理吸香,入口筋道爽滑,Q弹有嚼劲,韧而不硬,润而不黏,咀嚼之间,麦香、酱香、辣香层层交融,口感丰富、回味悠长。热面暖胃,浓汤暖心,一碗下肚,驱散所有疲惫,这便是三晋面食最治愈的烟火滋味。

在三晋大地,刀削面从不是限定宴席的珍馐,而是烟火日常的底色。街巷小店、乡村灶台、市井摊位,随处可见刀削面的身影。清晨一碗热面,开启忙碌的日常;午间一碗浓汤面食,慰藉奔波的身心;深夜一碗热乎滋味,抚平生活的疲惫。无论是高官雅士、商旅过客,还是寻常百姓、田间农人,皆爱这一碗烟火滋味。它不挑场合、不分贵贱,以最质朴的模样,包容人间百态、抚慰寻常人心。

如今,刀削面早已走出山西、走遍全国,成为代表山西的文化名片。大江南北的山西面馆里,都能看见这道特色美食,八方食客慕名而来,一品三晋名面的独特风味。时代更迭,美食花样层出不穷,精致快餐、网红美食轮番走红,可朴素的刀削面始终热度不减。它没有华丽包装,没有刻意营销,凭百年技艺、绝佳口感、深厚底蕴,扎根人心、经久不衰。

对于漂泊在外的山西人而言,刀削面是最难忘的故乡味道。无论走得多远、身在何方,一碗热气腾腾的刀削面,便能消解思乡之情。熟悉的麦香、地道的臊子、筋道的口感,是故乡最温暖的印记,是烟火岁月最深情的慰藉。一碗面,牵故土,一缕香,寄乡愁,这便是刻在山西人骨子里的烟火执念。



乡愁

漫煮米茶香

□孙俊

小扇摇来习习微凉,悠长夏日缓缓铺展,转眼又是米茶漫溢醇香的时节。

北宋黄庭坚落笔“粗茶淡饭饱即休”,于我而言,最能熨帖肠胃、填满心安的烟火滋味,从来都是一碗割舍不下的家常饮食——米茶。

顾名思义,米茶以粳米入锅炒制,添水煮制,可饭可茶,一物两用。坊间关于米茶的由来说法繁多,我无意溯源考据,只贪恋它落地人间、饱腹消暑的实在。世人赞它“芳香十里远,米茶味清醇”,纵使词句略带夸张,却道尽了我辈乡人深埋于心底的味蕾共鸣。

上好的米茶,汤色浅黄透亮,焦香绵长,入口微甜不算淡,浅涩却无苦感,既能顶替正餐果腹,又可解渴解腻,是溽暑天里独一份的吃食。

我的老家坐落于汉江与小蛮河交汇之处,米茶是世代乡民刻在骨子里的偏爱。自打记事起,盛夏酷暑,我日日盼着母亲清晨煮好的一锅米茶。

米茶的主料是粳米,大多提前集中炒制。哪怕晨风吹散暑气,守着铁锅翻炒大半锅米,忙活下来照样满身汗湿。炒米看着工序简易,实则处处藏着门道。原料优选不糯不黏、耐煮耐泡的粳米,母亲先把大铁锅刷洗洁净,灶膛添入麦秸,山茅草这类细软柴火,便于灵活控火,硬柴和旺火最是忌讳。待灶火跃动,锅身渐热,米粒入锅便要不停翻炒,越到后期火候越旺,手上翻动的速度就得越快,稍不留神便整锅焦糊。

把握火候是炒米的重中之重:火猛性急,米粒外皮焦黑,煮后味苦碎烂、汤水浑浊,失了原有的鲜香;起锅过早,米坯炒得偏嫩,米粒酥度不足,煮后软烂成糊,口感黏腻。火候恰到好处炒米,通体匀润焦黄,极少糊粒,捧在掌心,独有谷物焙炒的焦香扑面而来。

刚出锅的炒米,若预备分次食用,便摊入簸箕通风晾凉,收进瓷罐密封存藏;当日现煮,只需清水淘净,下入冷水熬煮,待到米粒绽开浮起,依自家喜欢喜硬的口味关火,静置自然放凉即成米茶。干稀全凭心意拿捏,添瓢水便成茶饮,少放水便是主食,这也是米茶优于白粥的妙处——清利爽口,毫无糊锅黏喉的滞涩。

一炒,一煮,改变了一粒米的样貌、质感,也给人带来新的口感和体验。从前乡下,每至晨光初露,村村户户的炊烟里,都缠绕缭绕飘着米茶香。放学归家、田间劳作归来,第一件事便是奔向屋檐下的陶钵、瓷盆,舀满满一碗米茶,仰头酣饮,一身燥热尽数消散。从暮春入夏,这碗米茶要日日相伴,直吃到秋风落叶、凉秋满院方才停歇。

那时乡间还盛行酸米茶。盛夏天热,隔夜剩茶自然微微发酵,略带酸味,断然不会除掉——茶汤浮起细密气泡,只要没有腐坏异味,入口酸润清甜,酷似酸梅汤,生津开胃,格外下饭。落日斜垂,小院摆上木桌,腌小菜、油煎饼、爆炒蚕豆等佐餐,就着馒头锅饼,一家人围坐慢饮米茶,烟火细碎,惬意无可替代。

我辞别故土四十余年,辗转迁居数地,嗜食米茶的习性却分毫未改。清明返乡祭祖,姨妈深知我惦念这口老味道,特意选购优质粳米,寻乡间老灶铁锅亲手炒制十斤,打包捎来。集镇上虽有现成炒好的米茶售卖,但那是机器大锅炒的,姨妈不放心,也不中意,执意亲手操劳。捧着炒米,满心感念之余,又暗自欢喜,往后一段时日不必费心自己炒米。

回到家里,炒米盛入玻璃缸密封存放,想吃便抓上两把,简单淘洗后入高压锅,添适量清水,上汽便关火焖置,随取随煮,轻松便能吃上心心念念的米茶。每舀一碗入盏,细品茶汤焦香,唇齿之间,萦绕的全是儿时母亲操劳的烟火味道,绵长不散,岁岁留香。