指尖上的乌江

阮进勇/文 刘朝能/图

打草鞋

村里的草鞋匠人正用稻草编织时光。干枯稻秆在指间翻飞,渐渐现出鞋的模样。这手艺像他掌心的老茧,粗糙却温暖。偶有孩童蹲着观看,他便多编一只蚱蜢相赠。

花甜粑制作

花甜粑香气最是诱人。蒸笼一开,白雾腾起,糯米的甜香便钻入每个路人的鼻孔。做粑的大姐手法娴熟,将糯米团捏成各式花样,煞是可爱。

江边峰峦

抠僰

如今机械的轰鸣盖过了打铁声,电子秤取代了木杆秤。唯有非遗馆的玻璃柜里,这些老物件儿仍在讲述着手艺的温度——那是指尖传递的,永不冷却的乡愁。

传统手工艺钉秤

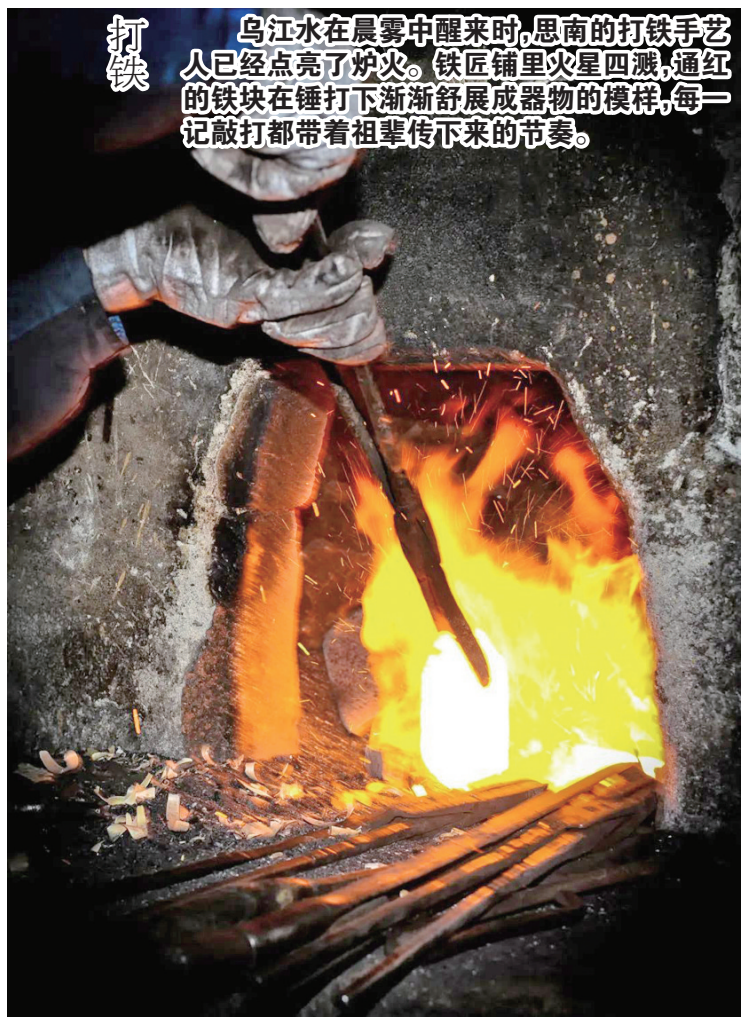
最是钉秤铺子静得出奇。老匠人对着天光校准星花,铜钉嵌入木杆的声响,仿佛时光的刻度。他说:“人心要像秤,分毫都差不得。”

乌江石工号子

薄雾里,乌江石工号子突然炸响。采石汉子们围着围腰,脊背绷成满弓,“嘿哟嘿哟”的声浪撞在崖壁上,惊起僰人悬棺的千年回响。

打铁

乌江水在晨雾中醒来时,思南的打铁手艺人已经点亮了炉火。铁匠铺里火星四溅,通红的铁块在锤打下渐渐舒展成器物的模样,每一记敲打都带着祖辈传下来的节奏。



大江南北(15) 二上黄山

唐红云

2017年4月30日,第一次上黄山,有点初恋的感觉。从索道上看黄山,多为裸露的花岗岩峰,滑润饱满如杨贵妃。对于看惯了江南秀女的人来说,换成看杨贵妃她是一种贵气和大气,怎能不爱?便有了徐霞客“登黄山,天下无山,观止矣!”的感念。何况,还有黄山的松也挺奇的!它们兀自从峭崖边,从石缝里探出身来,旁逸斜出,枝条秀美向一个方向伸展,如同彩排了千年万年的舞姿,这又使得我产生“黄山归来不看树”的念头。

第一次上黄山,有愧一个“登”字。当时正值“五·一”假期,登山者人满为患,莲花峰一路游人如织摩肩接踵,只好往天都峰一路行,但爬了几级台阶,腿脚发软,气喘吁吁,遂知难而返。据说天都峰是除了华山第二险峻的山峰。这“天上的都城”被徐霞客称之为“黄山绝胜处”,其石级如云梯,“梯磴插天,足趾及腮”。尤其是鲫鱼背宽仅一米,两侧悬崖千仞,深不见底。石哥和他闺女登顶成功,凯旋而归,脸上洋溢着胜利的笑容,可叹可敬!我虽未登临极顶但也非常开心,因为我见到了迎客松,此生足也。

时隔八年之后,2025年4月我又一次上黄山。这次是闺女安排的行程,和上次一样我没操什么心,跟着走就行。

4月12日到达黄山南汤口镇,酒店距离景区南大门不到两公里。汤口镇坐落在四面环山的山坳里,当年徐霞客登黄山也是从这里起步的,他行至山南温泉泡了个温泉澡才进山。他用了九天时间游览黄山,每一寸山水都靠脚步丈量,所以他的记叙细致入微,栩栩如生。而我们仅花几个小时便游览完毕,其所见所闻所感所想,怎敢与徐霞客相提并论?何况还有更重要的是文字功夫呢。4月13日我们从南门乘中转车至玉屏索道站,然后乘索道上山。索道越过了慈光阁,越过了山涧溪流,由此也让我们错过了诸多美景。索道直抵半山腰,右行不远便见迎客松。想起路途的景致似曾相识,应该和上次是同一条路径。

又见迎客松,仍然很激动。它傲然地耸立于悬崖峭壁上,虽近千年依旧郁郁葱葱,青丝如许,如精力旺盛的壮年。它张开臂膀迎接八方来客,人们纷纷与它合影留念。如果从近处拍照,就站在它脚下那条小路上拍。那是通往山坳去的,下到山坳又上行,呈V字形状,那就是去往天都峰的路。此路现已封闭,因为天都峰正值维护期。天都峰和莲花峰轮流维护,轮换周期为三到五年。如果从远处拍照,就得站上迎客松对面的巨石上。站上巨石放眼望去,正如迎客松一侧摩崖石刻所书“风景如画”“一览众山小”。时值雨后晴天,但见群峰错落起伏,层峦叠嶂。我想,此地亦是观赏日出日落和云霞的好地方。

从迎客松风景区折返数十米往左上行,去往莲花峰。一路峰回路转,一步一景。路转到后山见异峰突起,下为沟壑万丈。想当年徐霞客上山真不容易,而且他上山时又是大雪天。他写道:“路宛转石间,塞者凿之,陡者级之,断者架木通之,悬者植梯接之。”而我们现在走的是别人凿好的架好的接好的路,却也难,爬上一段又息一下。不过风景真好,正好借休息之时观光拍照留影。

行至莲花峰路口,通告莲花峰也值轮休期,只好继续前行往光明顶。去光明顶有一上一下两条路可走,我们选择往下那条。本以为容易些,哪知此路为“百步云梯”,岌岌可危地挂在半壁悬崖上,前一日刚好刮大风下冰雹,地面有积冰,便学着徐霞客用拐杖杖之,小心移步。穿过鳖鱼洞,下路与上路重合。忽见山顶有一汪天池,碧蓝如玉,好生新奇。下至海心亭休息片刻,抬头遥望,光明顶可及也,遂信心倍增,奋力爬行。

登上光明顶,不愧此行了。光明顶与莲花峰、天都峰并称黄山三大主峰,海拔1860米,因高旷开阔,日照充足而得名。顶有巨石,石中生奇松。立顶可观四面八方,尽览黄山诸峰,可观日出日落,可观云海,迎风吐纳,心旷神怡。

往白鹅岭,乘云谷索道下山,回南门,又宿汤口。

作此小记,不求文达,但求雁过留声。

名字很长很长的炒饭

句芒云路

小时吃饭,若是嘴巴漏风,或是边吃边说话,不慎掉落一两粒米饭,通常都会立即遭来一顿斥责。掉落桌上,乖乖捡起重吃,掉落地上,也必须捡起,吃是不能吃了,拿去喂鸡。敢乱丢?除非是耳根不想清净了。父亲母亲从不糟蹋一粒米,更不允许有米饭撒在地上没被及时捡起的情况发生。这种耳濡目染的效力实在强韧持久,反正我是将这种家风不折不扣地贯彻到自身并传给下一代:现今每每家里剩饭太多,一餐两餐、一天两天依然吃不完,又没家畜可以转移,不得不往垃圾箱倾倒时,心里总是莫大的罪恶感。也不知道这罪恶感从何而来,反正就是有,很奇异。

似乎便是如此——自然而然水到渠成,被逼也是自愿地学会炒饭,爱上了吃炒饭。饺子面条吃一餐或会腻一个月,但一旦有饭剩着,炒饭必定是首选。仿佛每炒一次,就是践行对所有米粒的终身负责制,就是重温并贯彻落实一遍“谁知盘中餐,粒粒皆辛苦”的教育。只有看着剩饭免遭始乱终弃的命运,才真正得欢喜心安。

炒饭技术门坎低,从没刻意学,炒之前也从不刻意作准备。如若彼时冰箱里有辣椒,就炒青椒鸡蛋饭,青黄白,经典三原色,炒制的过程,熟谙的味道,犹如邀老友来看自己;揪出一两根黄瓜胡萝卜,就来一盘非正宗的扬州炒饭,萝卜丁、玉米粒、火腿粒,像幅春天的油画,跟着就明媚了一天的心情;有蔬菜最好,青菜、白菜、荠菜、酸菜,切碎,乱搭乱有理。偶尔冰箱里外都空空如也,也难不倒,就酱油饭或糖砂拌饭也挺好,胜过无数无聊饭局。反正在我自己看来,本人就是上天派来专门负责发挥剩饭的剩余价值的,只要能吃,万物皆可炒。

以前在博物馆加班时,通常是去对面夜宵店点份炒饭,女老板兼厨师回复的台词总是固定一句:炒蛋还是炒肉?炒蛋就是蛋炒饭,炒肉就是肉为主配料,另选配些豆芽、土豆丝、胡萝卜丝、白菜丝什么的。最终色香味不算上乘,但也已知足:她家的饭从来不用吃剩的隔夜饭,都是特意煮后冷却,以示诚信尊重。干湿度正好,不糯不粘,大火翻炒,一气呵成。一碗干掉,人复又能量满满,折回继续与材料鏖战。

把炒饭叫作怪噜饭的,貌似就是贵阳了,第一次是在煤矿村,也没注意观察人家老板具体怎么捣鼓,就记得他将平底锅前各式切好的赤橙黄绿青蓝紫一通抓,然后一通混炒装盘。成色与扬州炒饭截然相反,如说后者神似优雅派的小仙女,前者就貌似暗黑系的老巫婆,后者追求甜美妍丽,前者就直奔复杂多变、波诡云谲。从色彩学来说,如果某人认为“红配绿丑得哭”,那怪噜饭铁定偏要让所有丑得哭的色都打成一片。唉,那次反正是一吃误终身,仅是名字就已将本人胃口妥妥拿下。此后出差去贵阳,只要逮到机会,必会点一份怪噜饭。没吃着,总觉得欠欠的。不知道贵阳哪家怪噜饭最好吃,也不寻问,人生地不熟,味道优劣全靠碰运气。不过就喜欢这碰运气的冒险。每一次吃到的怪噜饭味道都不一样。这饭也奇,似乎没有什么固定章法,就以“怪”为宗,摆明了条条大道通罗马,貌似只要炒饭是在贵阳出现,“怪”得迷人,怪得好吃,就都可以叫怪噜饭。哈哈。

铜仁美食别样记录 13

该写下那道名字很长很长的炒饭了,其实不是名字有多长,是人家本来就叫这名——“名字很长很长的炒饭”。因为这名,一下子就记住了那道炒饭,酱油放得特多,似乎每一粒米都是在酱油中浸得脑满肠肥了才下锅,夹杂有咸菜、鲜肉末、脆哨、胡辣椒,葱花放得浓烈,像青莲,在一片酱色的米粒群中鹤立鸡群。那家店在铜城闹市区,环境蛮有格调,可吃饭可火锅,也可茶饮可西餐,纵窗外人车来往,不碍窗前清谈。和闺蜜们在那里贡献了不少餐费,可惜这店最终没能扛过三年新冠疫情,那道饭跟着再无影踪。

在内心里,一直住着一道炒饭。那年在北京雍和宫附近吃的,一个人,大冬天,我边吃边等着一个人。我在巨大的无望中等待,类似沈从文先生《边城》的结局,一个叫翠翠的女孩等待一个人的归来,咀嚼着:“这个人或许永远不会回来了,或许明天就回来!”嗨,最终没等到那个人,甚至电话信息也没等到。雪在窗外纷纷扬扬,饭粒也在我身体里纷纷扬扬。那道炒饭的味道极普通,是甜是咸都已面目模糊,但那个名字我大概会记到将死的那天,它叫“魔法师的炒饭”。

这辈子是不消成为一名优秀的厨师了,但作为码字的人,此刻倒真真愿意,以文字,充当锅,充当勺,充分饭,充当柴米油盐,炒制这样一份炒饭:

用积雪水淘洗,每一粒米都完整无缺,如同眼睛的形状一样有着奇妙优美的弧线。与矢车菊一起煮,熟后冷置。将炒时,用木槿花水重新蒸热,小火,入香即可。锅要一尘不染,勺要洁净如新,油要世上最清亮的葵花油,不放一切增色增香的“工业狠活”,就简单三样:米饭、油、盐。炒好后的饭,除自身变得黄澄透亮外,便无其他杂色。粗一闻,无香;复细嗅,有淡香;再咀嚼,香入心骸。有一道酱,呈藏青色,专门拌此饭,内有少量香芹、鼠尾草、迷迭香、三色堇、石斛和菖蒲。

名字还没完全想好,暂名“女法师的炒饭”,以后灵魂有感,要给它取一个很长很长的名字。

此饭灵感来自“魔法师的炒饭”,还有所有我吃过的炒饭。你要是哪天遇到我等的那个人,请告诉他我爱过他。你要是遇到的是从前的我,请一定要带她回来。