

野味小聚

## 麦田有害虫叫麦渣 消灭方法就是吃掉它

◎ 杨小云

小时候,走出大理城西门,便是大片大片的稻田(记忆中我们那很多地方麦子和稻子不分,稻田也叫麦田)。艳阳下,空中飞舞的是蝴蝶儿,稻子在水田生长,噗嗤一声响,是谷花鱼在稻田里游走的身影。又是噗嗤两声响,这是蝗虫们在稻田里啃咬、跳跃、舞蹈。别得意,黄昏时分,田里噗嗤噗嗤更多声响,那是农人在捕捉蝗虫,他们会在头上或身上别一根手电筒,腰系竹笕,一晚上可捉住满满一笕蝗虫。我们大理把蝗虫叫麦渣,想来多么形象和有趣。这是吃麦子、水稻的害虫,坏人被称为人渣,麦田的害虫当然叫麦渣,当地人最佳的消灭方法就是吃掉它。

捉住它后用水煮熟,撒掉翅膀,放簸箕里烤太阳几天后(高原太阳大,晒太阳叫烤太阳),这小家伙便像饼干一样,此时用麻袋收起来。吃的时候,用文火,加一点点清油,煎得黄黄的,撒点毛毛盐端上桌,就是一盘佐餐美味了,嘎嘣一咬,酥脆喷香。秋天始,大理人的餐桌上总是

会有这样一盘麦渣,一直可以吃到春节。大理人很奇怪,可能因为地处高原,人们总是说高寒,喜欢吃油炸煎烤的食物。乳扇,羊乳饼,饵块,洋芋片,豆腐块,还有这个麦渣,全部是用油煎来吃。就连喝茶也要烤一烤茶叶后再沏了喝,否则就是吃寒了不好受,稍微吃多一点又说燥得很,于是又弄很多薄荷吃,可这薄荷也是用油炸了来吃。

我离开大理多年,来到成都,想起来的故乡美味,大多是这些油炸食品。读书时代,奶奶常托人带来的也是这些家乡食品。而我最想吃的也是最难吃得到的,依然是这个香喷喷的麦渣。可能因为是季节性食物,也可能因为它不算是礼物,所以很难得到,但每次回大理,我总是想办法去搞些来吃。说实话,这油炸麦渣并不像家乡的其他食物,比如云南腌菜或者四川泡菜那么下饭,它甚至可能都算不了一道菜,反而更像一种独特的地方小吃,可是我却一直对它情有独钟。

如今,这麦渣越来越少见,也越来越贵,而且,常常买不到。上次回乡在巍山(一个离大理很近的小城)见到麦渣,惊喜万分,不过价格也让我惊恐万分,过去田间的寻常物居然要到了100元一斤!卖麦渣的人说,现在田里麦渣少了,很难捉到了,物以稀为贵嘛。时光荏苒,我已经步入中年,再往后就是老年了。年龄增长,烹调手艺也渐长,几乎没有什么菜式能难到我。而且,不知道哪一天起,我突然好酒了,我自制了数十瓶酒,全是用高度数的粮食酒泡的各种花果酒,有樱桃酒、青梅酒、杨梅酒、木瓜酒、李子酒、桂花酒、玫瑰酒、薄荷酒等不一而足。常常在家独酌,佐酒的,什么都可以,甚至什么没有也可以,唯独想有的,就是一小盘油煎麦渣,却真的一点都没有。巧妇难为无米之炊啊!如今买这样一竹笕的麦渣,真是一个比买奢侈品还奢侈的行为。但,这真是佐酒的好物啊,这好物,却越来越远得像远去的童年。

### 漫画经典川菜——郫县豆瓣的星球大战(四)——孙邦彦作品



### 舌尖上的记忆

## 姨妈家的糯米香肠成了我对春节的一种盼望

◎ 莲子

## 冲菜做法简单 关键是把握起锅的时候

◎ 郑明治

川西坝子上,到冬天便有一道小菜,味道辛辣冲鼻,不仅好吃下饭还能治病,它就是冲菜,也叫辣菜。它到底有多冲?初入口,有些许微甜,感觉好吃,但接下来就感到冲劲了,它上冲鼻腔,痒,立马就酝酿一个特大喷嚏,但又打不出,让人情不自禁张大嘴巴,唏嘘吐气,以淡化冲劲。下冲喉咙,一样痒,让人不由自主几声咳嗽,化痰排痰。即便如此,眼泪长淌,鼻涕汪汪,是所有食客的正常态。冲菜一冲,冲出污秽,鼻子不塞了,喉咙清爽了,全身通泰了,对初始的感冒,极见功效。人们对之钟爱有加,且不说家家户户要做它,就是县城乡镇的豆花饭店里都少不了它的一席之地,更有小贩走街串巷长声么么,偶有调皮的小儿随其后:“买辣菜,你不拿钱我不拿菜。”

冲菜,因其冲劲十足而得名,又因它下

饭治病两相宜而受人青睐,而它的材料却很普通很普遍,就是一般的青菜苔。做法也很简单,当青菜苔刚起花骨朵含苞欲放时,将其摘下晾晒,使之失去过多水分后,洗净沥干,切成细颗粒,将铁锅烧热,不放油,爆炒,可放少许盐,断生即成,起锅铲倒碗中,用一张青菜叶盖在上面,然后另用一个碗(盘)反扣压紧,10分钟后,取出加酱油、醋、白糖、熟油海椒、花椒面凉拌。此时冲劲达到峰值,效果最佳。如果放冷,冲劲就要打折扣。然而正因为冲劲打折了,才显温柔而不减“食药同源”之效果。

说起来,冲菜的做法很简单,但对其火候的拿捏却是极考手艺的。太生,不仅冲劲不足,而且还不利于身体。太熟,冲劲尽失,达不到冲的效果,只能当作一般的下饭菜了。

1971年春节,母亲带我回老家看外公和姨妈。吃午饭了,姨妈倾其所有招待我们,桌子上摆满了好吃的东西。

我发现姨妈家的菜跟外公家的不太一样,好像更讲究味道,姜汁热窝鸡非常可口,蒜苗炒肉片也很好吃。最吸引我的,是尝到桌子上上一盘不一样的香肠。这香肠的味道很独特,香、软、糯,太好吃,我接连拈了几片吃下去,又拈起一片来仔细看。瘦肉看上去红亮亮的,肥肉不大对劲呢?半透明的肥肉有些呈颗粒状。姨妈笑道:“看清楚没有?里面有啥子?”我摇摇头,姨妈笑道:“这是酒米(糯米)香肠。”我母亲也笑了:“姐,这香肠确实好吃,你咋做的呢?”姨妈说:“不难,就是装香肠时把肉里面加了些泡涨的洒米,但是调料要比单装肉的放得重些,特别是要多加点花椒面,还有就是—

定要熏用柏树枝熏过。”看我们都喜欢吃这盘香肠,姨妈又笑道:“其实我们更喜欢吃猪肉的,家里人多肉就不够吃,才有人想出这个办法来,也还好吃。”当然好吃,比平时的香肠好吃,我接连拈了又拈,把几个表哥表妹逗乐了。

这天离开姨妈家时,她递给我几张很小的纸片:“来,成蓉,姨妈没得过年钱给你,你拿几张号票去,这是糖果。等你们回去路过么店子(乡下小店),去买点糖吃。”那年月糖果是跟钱一样珍贵的东西,我高兴地收了连连道谢。

后来几年我和母亲再回老家过年时,每次都去看姨妈,我母亲有时把自己手工编织的衣物送给她,姨妈几乎次次都给我们端了糯米香肠来吃。很长一段时间,这美食成了我对春节的一种盼望。

超级小猪 美食专栏  
成都最好吃的潮汕味道和温州菜都在荷花池

号称“成都义乌”的荷花池是一个神奇的地方,除了能买到各种大小玩艺之外,还有成都其他地方吃不到的外地特色餐饮,张记烧鹅就是其中之一。因为在这里做生意的有潮汕的和温州的,所以成都最好吃的潮汕味道和温州菜都在这边。早在潮汕汤锅风行之前,他们就存在好久了,而且味道秒杀后来那些连锁店。

现在所谓的“美食达人”喜欢跟风,还要溯潮人,味道好的店开了万多年不吃,来了一个连锁,疯叉叉地跑去排队,然后发到网上:“等了三个小时,终于吃到了,好感人的味道。”我看你几爷子的智商更感人,你们的味蕾不在舌头儿上,而是长在手机上的。硬是智能手机,能帮你们辨别味道了。这群人只要读到啥子“成都人都不晓得的十家馆子”之类的,生怕吃不到了。你们继续感动吧,我们各走各的路。

这家店之前也写过,从第一次来到现在,一直就很小很小一个门面。老板也永远在铺子上守起,长得硬朗的一个老仔,对自己的手艺充满了自信。唯一不自信的传承,好像家头娃娃不想来做这个,说是太辛苦了。成都的粤菜本来就是短板,正宗的小店就更少。这家老板的自信还是有道理的,我们在广州香港吃到的没啥区别。

哪怕这次是带双流毛哥和白胖胖来打包,酸梅酱也是准备得妥妥的。毛哥半夜还要上高速跑乐山,临时想吃烧鹅,还专门跑到北门来打包,说路上可以啃。幸好我们以前留了电话,早早打过去预留了最后一只。老板还是耿直,一直坐到店里面我们过去,当面做好分成几包,手法还是那么娴熟。

荷花池,就是这么神奇。空了我慢慢写个外地美食攻略,不过估计就是个空话,因为我忙得要,没空!自己搜吧,很方便。

## 独家连载

投稿邮箱:2515995171@qq.com

# 古蜀国密码

网络科幻小说

月斜影清 著

连载 13

## 平原客

长篇小说

李佩甫 著 连载

32

伤痕累累的巴蛇卷起尾巴看了白衣男子一眼,他的手抬起,也无人看出他如何动作,那蛇尾便乖乖垂下,无比驯服。

警惕无比的委蛇,也忽然摇了摇双头上的朱冠,竟似在欢迎他一般。

一人一鹤,皑皑如雪,他骑在鹤背上,如月一般寂寞。

一应厮杀,全部停止,死者的血尚未流干,伤残者的呻吟被风吹得很远。

站在铜车顶端的鬼风初蕾和一人一鹤对峙,目光交汇,她忽觉微微不安:那金色面具只露一双眼睛,可是,她从未见过如此眼神,并不如何凌厉,反而浸染了一层淡淡的悲哀。

一朵乌云飘来,最后的一点亮色也彻底消失,一天中最黑暗的时刻到来,燃石却照得一江空旷。

箭簇如山,尸横遍野,所有活着的人如做了一场噩梦。

折回来的厚普大喝一声:“谁人敢在此装神弄鬼?”

他却只看着鬼风初蕾,似笑非笑。

鬼风初蕾缓缓地:“阁下究竟是谁?”

“如果你愿意,可以叫我柏灌王。”

“柏灌王已经死去一万年! 阁下何故冒充他?”

柏灌王哈哈大笑:“逝者如斯夫,一万年不过弹指一挥间。”他的目光转向小鱼洞的方向,“一万年了,我不过是前来拿回属于自己的东西。”

厚普厉声道:“你到底想干什么?”

他一挥手,也不见如何动作,只见厚普一个倒栽葱便掉倒在了几丈开外,可是,又没有重伤,他爬起来,悻悻地看着柏灌王,却再也不敢出言不逊了。

鬼风初蕾慢慢地:“阁下要取的是什么东西?”

“鱼鬼王的性命!”

“你果然是来与我敌的!”

柏灌王看她一眼,没有回答。

她盯着他的纵目金面具,轻轻地:“在鱼鬼国,只有巫师才不以真面目示人!”

佩戴纵目面具的脸,微笑:“纵然再多的面具也无法缝补青春,隐藏衰老,呵,要这面具有何用处?”

金色面具,风一般飘逸。

他满脸微笑,火红的头发就像夜空里跳舞的细长精灵。

鬼风初蕾低下头,不再看他。

四周,一片死寂。

鬼风初蕾转身,面向众人,高声道:“还有多少人是来取鱼鬼王性命的?”

以雍羌土王为首的红衣甲士、便装

的青衣人,当然,还有大夏的伏兵……他们都看向王车,互相交换了一下眼色,大家不动声色,悄无声息地包围了鱼鬼国的战阵。

一场恶战,鱼鬼国的护卫队已经折损七八成,残余者也纷纷带伤,就算没有柏灌王,他们也难以抵挡。何况,他们还有柏灌王掠阵。

本来,雍羌土王等人忌惮柏灌王如此声势,也不敢贸然动手,但见此情形,不由得喜形于色,一个个均想,只要拿下鬼风初蕾,事情便顺利多了。

有人尖叫一声:“历代鱼鬼王都只有一个嫡系传人,只要杀死鬼风初蕾,鱼鬼国便没有继承人了!”

“杀死她!”

柏灌王压根也不在意这些人的蠢蠢欲动,但见他悠闲地端坐祭坛台上,仿佛对一场即将带来的厮杀毫不关心。

巴蛇重伤,比翼鸟半残,就连委蛇也累得气息奄奄,鬼风初蕾的法宝已经用尽。

厚普率领十几名尚有战斗力的侍卫护卫在王车周围,但是,在强敌环伺之下,显得势单力薄又孤立无援。鬼风初蕾比他更清楚,自己再也得不到援手。

她只是牢牢盯着敌人,也不去想血战的结果会如何,脑子里只有一个念头:绝不能让这些冲进小鱼洞去,尤其是柏灌王。

涂山侯人忽然大叫一声:“我不是来杀鱼鬼王的!”

说话间,他已经跳上了王车,正好和鬼风初蕾并肩而立。

他动作太快,以至于大多数人压根没看到他是怎么现身的,均感诧异。

委蛇本来一直很烦他,此时,却感激地冲他点点头。他伸出手,摸了一下委蛇的朱冠,委蛇居然没有躲避。

他旁若无人,笑嘻嘻的:“鬼风初蕾,你于我有救命之恩,今天,我总要报答你一次。”鬼风初蕾淡淡的:“你该来踹这趟浑水。”

他满不在乎:“不就是打一场架吗?没事,我皮粗肉厚,轻易是打不死的。”

柏灌王看着他,目光忽然变得十分锐

利:“小子,你是谁?”

“涂山侯人。”

他懒洋洋地:“对,就是侯人,也就是涂山的侯人……”

侯人,便是上门女婿的意思。

上古氏族,多为走婚,男女之间并无固定的婚姻关系,生下的孩子基本随母族,由族群共同抚养,长大后,也随母族的姓氏,所以,许多大人物都知其母,不知其父。渐渐地,男人的势力开始大增,有了婚娶制度,孩子,便归于父族,传承父系的姓氏。“侯人”一词,逐渐就成了不光彩的意思——赘婿、赘婿,毕竟,男人很少愿意做上门女婿。

大禹王自己,也曾经是蜀国人。

大禹王的父亲大鯀曾是汶山氏的上门女婿,大禹王生于汶山长于汶山,原本归于母族,可待得大鯀势力已成,便生生从汶山将大禹抢走,并公告天下,大禹并无母亲,是自己生下来的——从而开创了男人剖腹生子的传奇故事。

大禹成年后,为了前途需要,也做了涂山氏的上门女婿,他的妻子涂山娇为他生有一子。大禹倒没有像他父亲那样宣称能够自己生孩子,不过,涂山娇刚生下孩子就莫名其妙地死了,那孩子也被大禹王带回了阳城,从此,再无人提起涂山娇。

至于涂山娇到底是怎么死的,也成了个谜。

这段故事本是大禹王的隐私,而现在,这个自称“涂山侯人”的年轻人居然满不在乎地把这段隐私暴露于众人面前。

柏灌王目中精光一闪:“有意思!涂山的上门女婿唯大禹王,你小子莫非在讥讽大禹王?”

“哈哈,不敢,不敢!”

他手里举着一把奇异的斧头,“柏灌王,你我先较量一场?”

柏灌王闭目养神,没有搭理他。

那个尖叫声再度响起:“主上有令,擒鬼风初蕾者赏金一万,杀鬼风初蕾者,赏金三万……”

所有人皆蠢蠢欲动。

(未完待续)

下期预告:进入小鱼洞。

唐明生说:“李省长,看你这话说的!老人生病了,我能不来看看么?”

李德林皱着眉头说:“怎么这么多人?乱糟糟的,传出去,像什么样子?”

唐明生说:“省长,这你不能怪我呀。我也是刚听说信儿才来的。市里还有别的县份,人家非要来,我就管不了了。谁让你人缘这么好呢。”

李德林进了病房,他顾不上跟前来探病的人打招呼,直接来到病床前,看见父亲躺在病床上,正输液呢。李德林问:“还烧么?”

站在床前的徐二彩说:“输了一天水了,还烧着呢。”

李德林问:“到底咋回事?”

徐二彩说:“下雪那天,去地里撒了几棵白菜。不让他撒,非要撒,冻着了。”

正在这时,刘金鼎气喘吁吁地走进来。他一进门就说:“老师,市里薛书记听说了,马上要过来。”

李德林急了,说:“千万别让他们来。你就说,已经走了,回省城了。”

刘金鼎说:“这,这,不合适吧?”

李德林当机立断,说:“现在就走。金鼎,你替我要辆救护车,悄悄的。马上走,回省里治。”

这时,徐二彩说:“那,还有这么多东西,咋办?”李德林不耐烦地说:“东西统统留下,不要了。都给树山伯他们,让乡亲们带回去。”徐二彩怔了片刻,很茫然地说:“那,我呢?”

刘金鼎说:“只要你愿意,她还有啥说的?”李德林说:“主要是老爹这边,他有人照顾,我也就放心了。”

刘金鼎说:“那就先用一段。”

这年的冬天,快过年的时候,李德林接到了刘金鼎打来的电话,说他父亲病了,高烧不退,已送到县医院了。

李德林匆匆赶到县城医院,慌忙上了二楼。树山伯看见他,招呼说:“德林,你可回来了。”李德林说:“树山伯,你这是……”李树山很兴奋地说:“来人多,我得替你招呼招呼。你爹这一回,可病得不轻啊,在病房里,你快去看看吧。”

此时,李德林虽然气恼,也不便多说。在二楼的楼道里,他又看见几个乡亲正在往楼道里搬花。那些鲜花、果品之类顺着楼道走廊已摆成了两行……李德林刚要跟乡人打个招呼,就见英俊的新任县委书记唐明生等一千人从病房里走出来。李德林赶忙上前,责怪说:“小唐,你这是干什么?”

下期预告: 三个月后,徐二彩怀孕了。

(未完待续)