

见识湘西,先品辣与腊

“禁止在消防通道生火烤腊肉。”在作家黄摩崖的工作室所在楼宇的电梯间中,贴着写有这样内容的告示。这是湘西州首府吉首市中心的一个普通社区,除了偶尔飘来的腊肉香气,我还能闻到弥漫在空气中的辣和各种蔬果的味道——咫尺之遥,就是吉首最大的菜市场红旗门大市场。这浓郁的市井气息或许是黄摩崖给自己的工作室命名为“不隐斋”的理由。黄摩崖以一本《头颅中国》,用独特的视角解读先秦历史,同时他还是摇滚乐队素乐团的词作者。而聊起湘西食物,他的热情与博学丝毫不亚于自己的正职。

“湘西美食的灵魂隐藏在寨子里和小镇上。”他说。



按黄摩崖的指点,我们在第二天中午时分坐在了保靖县黄金村龙阿伯家的老屋中。相比已被打造成旅游景点的其他苗寨,这个位于吕洞山深处的村落有些冷清,但这并不影响龙阿伯精心照料辣椒和腊肉的热情。当我们到达时,他正忙碌于辣椒和腊肉之间。翻完门外晾晒的火红辣椒,他抓了两把木屑进屋洒在中央的炉膛中,火苗被压小,烟雾升腾,氤氲在腊肉间,后者连同悬挂它的木架因为长期被烟熏染,均匀地上了一层包浆,乌黑透亮,散发着金属光泽。

龙阿伯说自家做腊肉的方法已经代代相传了几百年。“腌好肉只是第一步,熏制才是提升风味的关键。”他说熏腊肉不能一蹴而就,而是持续数月的缓慢过程。燃料也不仅限于木屑,还包括甘蔗渣、干橙皮和槲白枝。不同材料能给腊肉带来不一样的口感,这也是每家腊肉味道不同的原因——人们根据各自的喜好选材熏腊肉。

我们的青蒜炒腊肉上桌了。被切去焦黑外皮的腊肉还原了红白相间的本色,呈深红色的瘦肉纹路清晰,肥肉的白色接近透明。腊肉与红色的辣椒、绿色的青蒜在盘中搭配出诱人的卖相。我想着龙阿伯刚才的话,夹起一片仔细品尝。遗憾的是,因为经验太少,即便调动所有味觉细胞,我也无法分辨出熏制这块腊肉的材料有哪些,只是觉得植物的清香、烟熏的浓郁让它比鲜肉更有滋味。脱水的瘦肉纤维感分明,少量肥肉丰腴不减的同时,却丝毫没有油腻感,辣椒的辛烈在口中回味最久——辣与腊一直是湘西味道的绝配。

苗族将腊肉挂在房梁上,能存上多半。而土家族地区的腊肉可以放两三年甚至更久,秘诀在于不同的保存方法——他们会将腊肉埋在干谷壳中。土家族聚居的龙山县的腊肉被公认为湘西地区腊肉的翘

◎ 刘华

楚。在里耶郊外的八面山上,我们品尝这里的腊肉之前,先看到了被用来制作腊肉的猪。

“那是我们龙山的特产跑山猪。”旁边地里干活的农民告诉我们。“日复一日的‘登山训练’加上杂食山间植物野果,让它们腹部肥膘厚实、大腿肌肉发达,这是龙山腊肉美味的原因。”再一次关于猪的讨论发生在里耶镇中心古城三脆馆餐厅,老板兼主厨邹绍发正将一盘枞菌炒腊肉端上桌。

沈从文曾在家书中提到对于菌油腊肉的思念。菌油是为了将时令极短的枞菌长期保存而用油腌渍而成。此时正是枞菌上市季节——我们比沈从文更有口福。

这次的腊肉用的是肥瘦均等的五花肉,略多的油脂被枞菌吸收,集合了菌菇与腊肉的不同香味。另一道菜腊猪耳有不一样的口感,皮的筋道和软骨的爽脆层层相叠。在湘西,肉类皆可腊,三脆馆的菜单上很好地体现了这种精神——菜单上的腊味从猪头猪耳直到猪尾。

“有了冰箱,很少再用传统方法保存腊肉,但我家是例外。”当我向邹绍发询问谷壳保存腊肉的问题时,他这样回答,并邀我们在餐厅楼上他家中去观看。“挂在房梁上烟熏两个月后的腊肉会发酵形成蛋白酶。之后将其埋进谷堆,除防止腊肉回潮之外,更重要的是让稻



就着面不知不觉吃完一整碟,又续了一次。和辣味浓重的辣椒油不同,这种油炸辣椒更像一道小菜,就算直接吃或用来下酒,都非常合适。

边城的辣不如里耶那么容易察觉,它隐秘地融入地域特征,但让人吃后感觉回味无穷。

在我们下榻的悠然居隔壁,以《边城》中的人物翠翠命名的翠翠居活鱼馆生意火爆。等位时,服务员将一小碟酸萝卜送到跟前。切得四四方方的酸萝卜白里透粉,上面插着牙签。吃了一块,发现味道与四川泡菜里的酸萝卜完全不同,浓郁的酸伴着足够的甜度,没有一点咸味。“既可以是零食,也能当饭后甜品。”

翠翠居的菜单上除了辣味和腊味,不乏各种酸味的菜肴,酸白菜、酸肉、酸鱼……不过活鱼馆的招牌是这里的特色角角鱼。学名为塘鳢的角角鱼和黄辣丁同科,长相也相似,但前者远没有后者有名,你只有在湘西的边城才能吃到这道菜。角角鱼在颜色浓郁的汤锅中翻滚。我捞起一条,还没入口就闻到了开胃的酸,吃下后是伴随鱼肉软嫩入味的通喉之辣,等吃完了两三条,我才后知后觉感到麻,但它很快后来者居上,压住前两种味道成为主角——舌头上、口腔里,像是有无数的微小生物在跳动。分别代表湖南的辣、贵州的酸和重庆的麻融在这小小一锅中,这让这道菜有了一个响亮的别称——“一锅炖三省”。

谷的清香渗入。”他说完打开一个木仓,小心扒开谷壳,拿出一块号称有二个多年历史的“镇宅之宝”。因为被吸走了油分,这块腊肉没有了常见的那种光泽,但味道更为复杂,在烟熏味和稻香之外,我还闻到一股类似于奶酪的浓烈味道。



邹绍发扒开谷壳拿腊肉

的样子让我想起考古学家挖掘宝物。里耶曾上演过那样的情景——不远处里耶古城遗址的一号井中,当年出土了3.74万枚秦简。如今保存在秦简博物馆中的竹片是比腊肉更出名的湘西宝物。

参观完博物馆,顺着后面的小巷刚进古城,我就闻到了油脂与辣椒混合的迷人香气。顺着味道,很容易就找到了源头:街角面馆的老板娘正在炒辣椒,油是从对面古城老油坊中打来的,油坊老板彭英群每天在那里打开整包菜籽并用古法榨油。随着翻炒辣椒的铲子不断搅动,辣椒从鲜红变为暗红,最后部分转为焦黑,香味从这口锅中源源不断地散发出来,弥漫在整条街上。

我们逛完古城,面馆的辣椒刚刚被炸好切碎。我点了一碗肥肠面,学着其他食客的样子,自己装上一小碟辣椒,试探着夹一块入口,酥脆、焦香、咸而入味。出乎我意料的是,这种油炸的辣椒并不是很辣,我



吃完鱼,当我从浓郁的味道中再次抬起头时,窗外江上天色渐暗。眼前的边城、对岸的重庆,以及远些河流分支处的贵州在暮色中逐渐融为一体,再难分辨,就如眼前的湘西味道,“曲终人不见,江上数峰青”。

