

左云羊杂、莜面及其他

□ 侯建臣

左云有句俏皮话：戏要有看头，莜面认土豆。

在左云吃的最多的是莜面，如果是到了吃饭的时间，走在左云的大街上抽抽鼻子，就能闻到一股很浓很浓的味道，本地人自然是熟悉那味道的，就看着外地人不解的样子说，是莜面的味道噢！外地人的味蕾接收到的就全是莜面的味道了，心思也就全在那莜面上了。

莜面可做的品种很多，随便拨拨指头就是一长串：块垒、炖子、抿扒股、筋丸子、老鸹含柴、饺子、焖鱼子、和子饭……莜面好吃，但有一样东西是必须要配上的，那就是土豆。这许多莜面饭在做的时候就和土豆掺和在了一起，做到了你中有我、我中有你。还有一些，虽然是只用莜面做出来的，但吃的时候只有配上了土豆才能吃出味道，比如莜面窝窝、莜面绳绳，真正会吃这两样饭的人，在蒸它们的时候，总会同时也蒸上土豆片儿。这跟一出戏里有才子一定要配上佳人或者有佳人一定要配上才子一样，否则即使才子一大堆或者佳人满台走也是少了看头。其实土豆像个性格好的人一样，跟很多人都能合得来。

以上说了这么多，其实我是想说羊杂——左云羊杂。

羊肉是好东西，对于北方的人来说，更是。听人说蒙古人非常好客，有人骑马在草原上转，什么也不带，只背一条羊腿，到了晚上下马在见到的蒙古包投宿，主人把他的羊腿解下来，随即杀羊。吃饱了，喝足了，和主人一家同宿在蒙古包里。第二天上路的时候，主人给他换一条新羊腿背上。这人在草原上走了一大圈，回家的时候背上还是一只羊腿，不过已经换了好多次了。这是说蒙古人好客，也是说他们对羊肉的喜爱。对于生活在长城以北及长城周边地区的人来说，羊肉无疑是必不可少的美味。在大同地区，羊肉的品牌就很



多，新荣道士窑羊肉、云州区麻地沟羊肉、左云县五路山羊肉、浑源恒山黄芪羊肉等等，说起来都有自己的与众不同之处。或许羊肉本身差别不大，各地有各地的做法，因为手法的不同，所加佐料的不同，各地的羊肉也就有了各自不同的味道。比如羊杂，太原人吃的羊杂，叫羊杂割，他们主要是放一些羊肉、羊血、内脏等，熬出汤来，一般以喝汤为主。大同地区大部分地方的羊杂，是以粉杂为主。细细软软长长的多半碗粉条，上面加几块儿羊杂碎，看上去那羊杂纯粹是做了粉条的佐料。

左云羊杂也有粉杂，但还有一种是跟土豆有关的。到了左云吃饭，如果你要羊杂，一定是要说明了的。记得有一个外地人在左云吃饭，问饭店里的老板本饭店的特色菜是什么，饭店老板回答是羊杂和炒点多。这个人就点了这两样，当两样菜上了桌，客人问是不是上错了，老板便指着其中一道菜解释说这确是羊杂。炒点多是左云特有的菜，点多是用土豆粉蒸出来的粉疙瘩，别的地方很少这样做，所以一上来客人就知道。但看着这与其他地方不一样的羊杂，客人充满了疑惑。

左云羊杂一般是选用新鲜的羊肝、羊肚、羊肠、羊血等羊内脏，先把这些内脏一遍一遍地清洗干净，然后在清水里炖一段不长的时间，大约一、两成熟，只是把这些内脏“紧”了一下，目的是把内脏里的杂质炖出去，同时去掉太浓的膻味。左云羊杂与大同各地的羊杂不同的就是，以土豆代替了粉条，土豆一般是切得长长的土豆条儿。做的时候先把羊杂用纯粹的胡麻油放进葱姜蒜和尖尖的红辣椒炝炝，然后加水，再放进土豆条慢慢地炖。一开始还有不算太浓的膻味，炖着炖着，羊杂的香就满屋子开始弥漫。等揭开锅盖，更是一股羊肉夹杂着土豆

的醇香引逗得人急不可耐了。土豆已是烂糊，用筷子随便一夹就开了；羊杂依然新鲜，但各种味道已经炖了进去。上面香菜一撒，跟红辣椒相映成趣，更增加了客人的食欲。吃一碗不够，再来一碗，然后似乎还想吃第三碗，肚子却是早已鼓鼓的了。

左云羊杂好吃的原因，主要在于料好。左云接近内蒙，山羊、绵羊大多是在山沟坡地放养，在慢慢生长的过程中，羊们把山沟坡地各种带有药性植物的营养吸引了，所以增加了它们的内涵。人们吃起羊肉来也就感觉不是单单在吃羊肉了，更像是品味生活在这个土地上的各种植物，更像是品味这个地方本身。有时候品味着一碗正宗的左云羊杂，再听当地人讲述着这个曾经的武州塞、白羊城悠远的历史，就感觉真的是把“云”一样的那些往事送进了牙齿之间，慢慢地咀嚼之后又送进了肚子里。左云的土豆也好，左云都是旱地，旱地种的土豆有一个特点：沙。经过与羊杂在一起慢炖，各种味道也就炖进去了，沙沙的土豆吃起来味道醇厚，在羊杂相对直接的口感里就多出了值得细品的东西。所以曾经有人说过，左云的羊杂远比大饭店里的土豆炖甲鱼和土豆炖鲍鱼更有吃头，因为那是在感受一个地方真实而自然的味道和风格。这话说的是真的，不信你再点一道羊肝煎山药尝尝，那酽酽的味道，一定让你再也不会忘掉这个“左边都是云”的地方。

守口堡的妖娆

那时候云雾正像一群绵羊
挨个翻过山头
那时候泰子们捧腹大笑
笑出很多个秋天

守口堡，如果把一壶老酒置于你的怀中
那山上的流云，便是古人的醉须么？
还是说，秋风起时
边墙墩台都必须先把酒杯满上

坐在山坡上的诗人，口吐发酵的谷粒
黑豆，红谷，金米
大白登，下马涧，尉家小堡
只要轻声念出它们的名字
便能让你的爱情决堤
偶遇一个叫丰收的节日
但是你我都把它当做重逢

在杏花园农庄
我与一串红辣椒大被同眠
把一千年当成一天
把乳头山上堆雪的荞麦
错当成湘君的信笺

没错，我可以超越物种的界限
来爱你，或被爱
我的挣扎是花朵的挣扎
与一株野葡萄相比
我的羞涩还缺一点野蛮

秋风，烈度六十
更烈的是黑水河
驱赶一万匹野马
披着火焰上山

稼轩兄，且慢！
别再让青山妩媚摇晃
灯光起时，所有的色彩都是探戈
你我再舞一曲
上阙是半壁江南，挑灯看剑
下阙还你个丰腴的北方

但是今夜
没有任何酒能把我醉倒
不要李杜，也不要东坡
左手守口，右手参合
一左一右两个兄弟
我们默默对酒正好

石因



烙在记忆中的口泉河

大同市区的几条河中，我最钟情的是口泉河。它发源于鸦儿崖乡黑流水村，经过鸦儿崖、四老沟、白洞、同家梁、永定庄、口泉，而后不再受山的挤兑，一路闲庭信步，自由自在，注入桑干河。

最早认识口泉河，是在同家梁的软桥上。河水汹涌浩荡，从桥上走过时，心的悬空比身的悬空还可怕，似乎河的血盆大口瞬间就把一切都吞没了。长大了一些后，这条河便成了我玩乐的天堂。蓝天白云，青山环绕，蜻蜓纸鸢，蛙声蝉鸣，在河的怀抱中，我尽情编织着五彩斑斓的童年梦。

夏日下河嬉戏，常被蚊虫叮咬，冬日忘情滑冰，两腮冻得通红。最深刻的记忆，是去墙框堡凫水。我胆子小，不敢凫，只在岸边羡慕，谁知被硬推下去，不仅口鼻被呛，那个惊慌失措几成梦魇。从那之后，河在我眼中不一样了，常常促使我用最朴实、最直接的情感认识它、理解它、感悟它。我以為，它如诗一般温馨，歌一般深情，酒一般浓烈，又像一位长辈，把浓重的情怀植入我的基因，把博大的爱融进我的血液，使我走

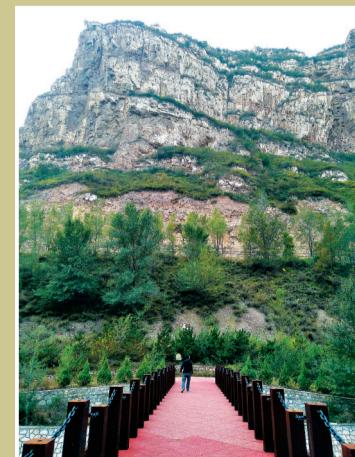
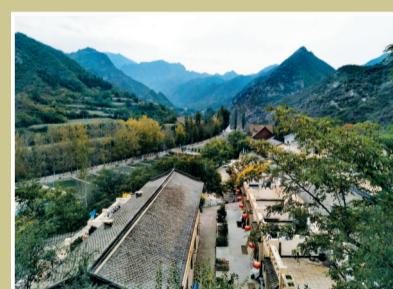
遍天涯海角，也挣不脱它如丝的牵绊。

口泉河是一条与煤相伴的河。且不说那川流不息的运煤车，仅仅那条贯穿一道沟的铁路，就上演了无数与煤有关的传奇。西出王村，难寻终点，穿山过崖，昼夜奔忙，拉出的煤不比流出的水少，河默默地记取了这一切，并把它刻在自己的心坎上。它一定知道，这些煤都是矿工用汗水换来的，矿工洒下多少汗水铁路才能运出多少煤，这河水、汗水与煤的深层关系，并不是一下两下就能说清的。

后来河水少了，整条河像初五的月牙，越来越瘦弱，越来越干涸。许多曾经的美好都在我们的熟视无睹中消失殆尽。难道这就是它最后的归宿吗？

当年的河水不见了，当年的玩伴离散了，是我们抛弃了口泉河吗？不，显然不是。应该是成长的现实逼迫我们去走一条新的路，一条通向未来但需要转换思维的路。可是，谁又能忘了那条宽宽的口泉河呢？相信当年的人不会，后来的人也不会。

高进宝



随手拍大同

寂寥深秋 王廷儿、兰子 摄