

江湖菜

□ 蜀水巴人

当初读《射雕英雄传》的时候，印象颇深的是俏黄蓉给洪七公所做的那几道菜：叫花鸡、炸蜈蚣、好速汤、蒸豆腐、炙牛肉条。其中，蒸豆腐“本名”叫做“二十四桥明月夜”，炙牛肉条“本名”叫做“玉笛谁家听落梅”——诗意满满的美味佳肴！金庸先生在书中和读者开了一个小小的玩笑，让江湖高手俏黄蓉以“武林手法”做出了淮扬菜和粤菜的本味——除了叫花鸡以一团泥巴的本相多少展示了一点儿江湖菜的风味，其他，只不过借着江湖中人的笑谈及大快朵颐，透露了作者自己美食选择上的情有独钟。

真正能够掀动食客味蕾的江湖菜系，总是出自川渝人家。地偏河多人众，山层叠水码头，一条路弯弯曲曲，走过去盘过来，不是坡即是江，水客山民挑脚汉么妹子，在川渝的江湖上来来往往，日出而作日落而息。行船饿了走脚乏了，停下来，吃一餐饭，喝一杯茶，再摆一阵子龙门阵，吹一吹牛皮，打一打小麻将，然后起身，三转两拐，又一头扎进江湖路中——一方山水养一方人，一方山水也酝酿一方独特的江湖菜品。

江湖菜中的典型代表毛血旺，最早源自川菜“河帮菜”里的下河帮。重庆码头、水路，给予了下河帮粗犷豪放的江湖气息。毛肚鳝鱼鸭血豆芽这些再普通不过的东西，浇几勺滚烫的土榨菜籽油，刺啦啦一声爆响，川花椒辣椒的麻辣瞬间被激活。刚刚还在灶台上蔫巴巴静悄悄的食材，一下子豪横成了《水浒传》里的

剪径客，“逼”得一众人等争先恐后，挥箸不停。

我的家乡重庆市江津区，据说是酸菜鱼的发源地——这是另一道大名鼎鼎的江湖菜。不知哪一位渔夫，或者是哪一位乡厨，曾经不经意之间，将卖不掉的小鱼，和着酸菜“咕嘟”于一锅，泼入旺油出香的辣椒花椒……氤氲的麻辣味道，随风而去广而告之；码头上来，乡路上去，尝过的食客口口相传，江湖上陡然就有了酸菜鱼的显赫位置。

假如铺排开来，给川渝江湖菜一一点名，恐怕会是一张很长很长的食单——现在流行于各地灶间厨间的，辣子鸡、口水鸡、沸腾鱼、甜(咸)烧白、串串香……最早的源头，总能够在川渝人家那里找到一些蛛丝马迹。因而，假如把这张长长的食单折叠起来，几个字即可概括出江湖菜的特色——麻、辣、烫、土、粗、杂！

其实，其他地方也有江湖菜的踪影。湘西老乡烧鸭子，被喜欢弄噱头的人们叫成“土匪鸭”。类似的一些江湖菜，统统冠之以“匪菜”，听起来有一点儿令人啼笑皆非的感觉。武汉三镇对于此类菜肴，则称作“迷宗菜”，意思是带着一点儿神秘的味道。一道菜上桌，就会衍生一段稀奇古怪的故事。在一些北方地区，还被称作“大嫂菜”，意思则是家常风味，大嫂料理。这其实很有一点儿贬低女厨子的味道。在行商遍地中国菜味道基本定型的宋代，有名的女大厨非常之多。西湖开店卖鱼的宋五嫂(宋嫂鱼羹的创制者)，写作了《吴氏中

馈录》菜谱的浦江吴氏，为南宋孝宗皇帝掌勺的刘厨娘，都是名满天下独擅绝艺的名厨。说到北方“原创”之江湖菜，最具代表性的恐怕非东北的杀猪菜莫属。大气磅礴，豪爽敞亮，大碗喝酒，大口吃肉，萦绕在餐桌之间的江湖气息，简直呼之欲出。

曾经有一种说法，把江湖菜概括为“五黑菜”——“黑起放辣椒、黑起放花椒、黑起放味精、黑起放麻油、黑起装盘盘”。所谓“黑起”，是川渝一带方言，意思即是“使劲超量”地搁、再搁。口味重、油水大、分量足——形成了人们口中的“五黑”，同时也实实在在吸引了趋之若鹜的食客——源自草根儿的江湖菜，无论走到哪里，总是有一种接地气般的存在。

江湖又是流动的，有流动就会有变化。广州有一家餐厅，亮出的招牌叫做“撒椒·江湖菜餐厅”——而所出的菜品，却全无“五黑”的痕迹——这是行走江湖的人们，面对高端消费人群做出的某种改变。江湖菜也可以很幽默，并不都自带“匪气”——流行于川渝的一款江湖菜“脑馋”——却原来只是新鲜脑花与豆腐，佐以藤椒、花椒、辣椒，“三椒”之下，遂成爆款。“脑馋”亮相——纯纯粹粹逗你玩！

有人的地方，就有江湖。江湖在，江湖菜也在。



巴人说事

当炊事员的感悟

□ 贾春太

曾经有一位朋友问我：“怎么评价你自己的一生？”我的回答说：“也就是当了一辈子‘炊事员’。”

我的回答，源于一首流行歌曲。

这首歌，名《八大员》。我就是八大员中的一员——“炊事员”。不过，我这个“炊事员”与众不同。在食堂里做饭的炊事员，是为人们肚子需要填饱的炊事员，我是为广大读者精神需要提供精神食粮的“炊事员”。

在解放区时代，我这个只上过小学的年轻人，就当知识分子用了，让我当了党报的通讯员。通讯员也就是为读者提供精神食粮的“采购员”，主要任务是采访新闻，给《太行新华日报》写稿子。全国解放以后，又当了《山西日报》通讯员，曾被《山西日报》评为模范通讯员。大概就是因为模范的缘故，山西省委一纸调令，把我调进了《山西日报》。那时，通讯员被称为新闻战线上的游击队，到了报社，就成了正规军，也就是成了正式的“炊事员”。

在《山西日报》为山西的读者做了19

年精神“饭菜”后，又和康溥泉、郭允昌等两位领导人一起被“充军”到大同来。没想到，来到大同后，我们《山西日报》来的人，又和我们同坐一列火车来的《山西四清报》的王生明、梁全智一起创办了《雁北报》，还是为读者做精神饭的“炊事员”。

“炊事员”这一职业，是一个不能缺少的职业，人们有了食物饭，就肚子不饿，人们有了精神饭，就精神振奋；“炊事员”这一职业，还是一个不会屈才的职业，不管小才还是大才，都有用武之地；“炊事员”这一职业，也是一个令人留恋的职业，因为每天都能看到自己的成果，每天都有成就感；“炊事员”这一职业，更是一个最能检验炊事员水平的职业，“炊事员”水平高低，看了做的“饭菜”，一目了然。也就是说，只有高水平的“炊事员”才能做出高水平的“饭菜”。

我从事报业几十年，总是觉得自己水平低，给读者做的“饭菜”不满意。不满意，就向满意的高度追求。不满意了一生，追求了一生，也没有达到最高水平，却和报业结下了不解之缘。

在当《雁北报》社长期间，大概是领导认为我该提拔了，就任命我为地委宣传部副部长兼《雁北报》社长，分管文化局、广播局。我对两局的工作总是骑着我那辆破自行车到局里办公，一天也没有到部里上班，一天也没有离开报社这一阵地。

离休后，却是离而不休，又为我所珍爱的《大同日报》《大同晚报》奋斗了十几年。

就是这样，死心塌地地当了一辈子“炊事员”。

93岁了，某天早晨醒来，我突然想起了当“炊事员”的往事，起床后，就动手为我一生所钟爱的“炊事员”写了这篇千字文。

历史的经验证明，一代总是要超过一代，这就是人生的基本规律。我的一生，已经画了句号，但是，那是一个不够圆满的句号。期望后来者，在超过前人的路上，铭记“为谁辛苦为谁甜？”保持永不满足的心态，坚持向高水平攀登，为广大读者做出更多的、喜闻乐见的、色香味俱全的大餐，把人生的句号画得圆圆的。这就是人生的价值！

多姿多彩过春天



□ 司德珍

“东风吹散梅梢雪，一夜挽回天下春。”立春后，东风化去了霜雪，漫山遍野生机盎然，眼睛随意一瞥，都是欣欣向荣的好图景。在这样好的时节里，人们总是想着要做点什么，才不会辜负着这盈盈春光。可是，做些什么好呢？

赏花，“诗家清景在新春，绿柳才黄半未匀。若待上林花似锦，出门俱是看花人。”不知是不是古人的性子比较急，春天才刚刚开始，柳树枝上刚刚露出了几颗嫩黄的柳眼，他们就迫不及待地跑到郊外寻花，赏花了。恨不得立即就能花事嫣然，就能一饱眼福。

放风筝，“草长莺飞二月天，拂堤杨柳醉春烟。儿童散学归来早，忙趁东风放纸鸢。”草长莺飞的二月天里，风和日暖，最是适宜放风筝了。放学回来的孩子们，匆匆拿上风筝，趁着轻柔的春风，快乐地放起了风筝。其实，放风筝这项娱乐活动，不仅深受孩子们的喜欢，很多大人也甚是喜爱。“陈堤七里游春路，尽放风筝插杏花”，清代卢见曾在这首《陈公堤》一诗中，更是描绘了人们兴致勃勃放风筝的壮观景象。

踏青，“溱洧河畔钟鼓交，踏青游人乐陶陶。红男绿女佩香草，两情相悦赠芍药。”春日里，溱洧河畔上游人如织，车水马龙，他们欢腾着踏青游玩，人人都是期盼且欣喜的。春绿初出，春心荡漾，这个时候，谁能抵挡一场爱情的到来呢。你看，两情相悦的男女互赠了芍药，表答着爱慕之意。

读书，“山光照槛水绕廊，舞雩归咏春风香。好鸟枝头亦朋友，落花水面皆文章。蹉跎莫遣韶光老，人生惟有读书好。读书之乐何如，绿满窗前草不除。”阳光明媚，流水淙淙，风里有花草的清香，莺歌燕舞，落英缤纷，漫天的春景扑入眼帘。在这样美好的春光里读书，手持书卷，让淡淡的墨香与春天的鲜活气息融合在一起，真真是令人心旷神怡。或许春日读书是流淌在古人血液里的爱好。民国儒医熊伯伊也认为春日里读书是一件极为有趣的事，“春读书，兴味长。磨其砚，笔花香。”边在砚台里磨墨，边闻着花香，写出的文字也是香气怡人。

古人在春天里的活动可不止这些，还有荡秋千、赋诗、射箭、品茶等诸多花样，着实让我这个现代人自叹不如。

我决定，在这个春天里，要像古人一样把生活过得有滋有味，生机勃勃。去赏花，去踏青，与大自然来一场亲密接触，既能揽胜景沐春风，又能怡情悦性；去放风筝，去斗草，无忧无虑地玩耍一回，找回一颗童心，便能多几许快乐和满足；去读书，去赋诗，开启一场文字盛宴，让灵魂与春天一起成长，丰盛。

元宵节

□ 左世海

最好有雪，有大片大片的雪花漫不经心地拍打着五颜六色的花灯似乎，那样才是人间最美的景致其实，在元宵节有没有雪并不重要，只要有锣鼓，敲出生活的节奏就够了有秧歌，扭出生命的激情就够了

有花灯，映亮内心的希冀就够了有雄狮，舞出传承的风韵就够了而雪，只是一幅被父辈们诠释了已久的图腾不是吗？在元宵节有雪或无雪，都挡不住春天越来越近的脚

