



坝坝宴的味道

□吴洛加

今年春节前侄女来电，她正月初六出嫁，请我这个“老辈子”参加婚礼。我欣然答应，并习惯性询问婚礼地点。侄女十几年前从家乡云阳县的大山深处来重庆打工，脑瓜灵活手脚勤快，在一家著名酒楼由普通服务员升为大堂经理；其夫君同样来自农村，现为重庆某餐饮连锁企业的高管。两人房子车子一应俱全，我早视他们为城里人，猜很有可能选择主城某个知名酒楼举办西式婚礼，认为这显得高大上，也契合他俩目前的地位与身份。

然而侄女告诉我，他俩决定在云阳乡下的老家举办婚礼，而且像过去许多人家的婚事那样，在自己的家里置办酒席。我有些喜出望外：云阳是我户口簿上的籍籍地，父亲生前与我聊过家乡食俗，栽秧插谷、逢年过节都要举办传统的“坝坝宴”，全家老少欢聚一堂，吃平日难得一见的“三蒸九扣”家常菜。我窃喜，自己这回可以回乡开眼界、享口福了。

婚礼当日天遂人愿，阳光明媚，和风细软，鸟鸣啾啾。侄女家坐落在一口百年大堰塘后面的半山腰，屋后竹林如同屏障，门前田野生机盎然。新人婚纱彩照的海报架立在晒坝边的菜地里，远远望去，绿油油的莴笋亲吻着新娘的曳地红裙。晒坝很大，半空撑起了彩棚，棚下人头攒动，十张大圆桌座无虚席。本乡习俗，谁家婚寿，全村乡亲都要前往贺喜，今天的婚宴将摆上三个轮次的“流水席”。现场播放着喜庆的音乐，两位新人在路口为来宾敬上香烟、糖果，衣着时尚的年轻人很多，他们是侄女从小一起长大的伙伴，平时天各一方在外地打工，春节前悉数回到魂牵梦萦的老家过年，欢声笑语使得平时冷寂的小山村充满了喜气。

婚宴由本地小有名气的乡厨班子操办，不仅大车拉来锅碗瓢盆桌子板凳，甚至还在晒坝一角架起投影屏供来宾们放开喉咙嗨歌。临时搭建的厨房一派繁忙：两座红砖垒成的大灶炉火熊熊，灶上十几格蒸笼两米多高，袅袅热雾爬上屋顶，使后面的竹林一片朦胧。几张大案板上摆满了各式冷碟凉菜，菜案上覆盖了保鲜膜，看来这些乡厨对城里餐馆酒楼的做法并不陌生。

说实话，当得知侄女婿宴在老家按照传统习俗举办，我内心很是期待。几十年来身居水泥森林的都市，参加了太多的城市喜宴，视觉与舌尖早已审美疲劳，渴望能获得一次全新的感受。我还有另外的目的——想看看眼下乡民生活的真实状况。我以为，在“民以食为天”的中国，若要体验新农村的滋味，最好就是去乡下的餐桌坐坐，桌上的饭菜是任何人都看得懂的语言。

11:30婚礼结束，司仪高声长调发出指令：“开席！”厨房立时高速运转：冷菜上齐后，一个头儿模样的厨师踩着长条板凳站上大灶前的方桌，揭开齐头高的蒸笼盖，乳色香雾冲天而起，惊飞了房顶的麻雀；厨头蘸蘸凉水冷却双手，快如闪电

般从笼中端出一盆盆、一钵钵滚烫的菜肴；那边炒锅前，另一位乡厨运铲如飞，唰唰声响中，两大盆荤菜出锅上了前台；有妇女专司分菜，顷刻间一一入盘；腰缠彩色布带的两个传菜人手托长条木盘，弓腰快步到达首桌，轻喝一声“端”，桌上一人端走本桌那份菜，长木盘又呼啸而去，挨桌一一送上，整场婚宴22道煎炸蒸煮、荤素冷热，行云流水一气呵成，耗时不过半小时！

流水席间休息，瞥见那个厨头蹲在菜地边抽烟，我见缝插针近前攀谈，问今年春节生意可好？他悠然吐出一串烟圈：“婚宴、寿宴、满月宴，甚至还有返乡过年的打工族聚会宴，从初一到十五全部排满，今天这等档次的喜宴后面还有3场。”前些年农家办宴大多是全家动手下厨，现在习惯邀请乡厨班子全程打理，他们根据不同宴席标准按桌提取加工费。他还加重语气强调，“别小看农村‘坝坝宴’，我们所有菜品都是现场烹盛煮熟，没有城里那些工厂生产的预制菜。”

时代进步，城乡互通，老家的“坝坝宴”也有了城乡结合的不同版本。开席之前我向新娘子讨来婚宴菜单，发现既保留了几十上百年的盐菜扣肉、粉蒸羊肉、红烧蹄膀、三鲜杂烩，又融合了诸多时尚元素，城市酒楼常见的干层脆耳、糯米排骨、白灼菜心等也闪亮登场。觥筹交错间，我留意到客人筷子的走向，上了年纪待在乡村的老年人，筷子频频伸向城里酒楼司空见惯的菜品，而回乡过年的打工族，则偏好传统的家常菜。同桌一个漂染了黄发的妹儿满嘴流油感叹还是家乡饭菜安逸，说“在福建打工，好多次梦见老家妈妈做的糯米肉圆子，醒来发现枕巾都湿了一片”。我望着这个背井离乡为未来打拼的妹儿感同身受：天下最能治愈乡愁的，莫过于家乡的饭菜啊！

“坝坝宴”的现场很接地气，头上不时有鸟儿掠过，桌下脚边猫狗溜达，远方则传来羊儿的咩咩声。在如此环境下吃饭，让我欢悦的不仅是家乡菜，还有传统礼仪背后的乡民情。酒杯尚未饮尽，脑后兀地降临酒壶，不由分说灌个满杯；勉为其难咽下半碗米饭，一只饭勺斜刺袭来又给饭碗扣个“帽儿头”，热情得让人防不胜防叫苦不迭。最后上汤，荤素各一，让我惊讶最抢手的竟然是五谷杂粮汤。记得十几年前回老家，曾在街上最好的餐馆酬谢亲友，席终人散后发现荤菜盘底见底，而素菜基本未动，便感叹乡人生活的不易。弹指间时空流转，家乡的变化已经肉眼可见，山村紧追城市发展脚步，崇尚起了饮食的绿色、营养和健康。

一顿“坝坝宴”，品尝了新农村的美好滋味，让人发自内心的感慨：我们真是赶上了好时代！

（作者系重庆美食文化研究会研究员）

坝坝宴的美食



一款消失的田间美食

□卢郎

那年，初春，我同安师兄突发奇想，要搭车到梁平，专门去买柚子。这事被夏师兄知道了，说这个季节不出柚子，要国庆左右才出。我们一听还要等几个月，就说管它呢，有就买，买不着就当去耍。夏师兄一听也要去，并说他的家就在梁平，离县城很近，顺便到他家去耍。

于是三人结伴，去了，车出了长寿，基本上都是平缓的公路，公路边全是冬水田，田里没被水淹着的泥土，全是红花草，嫩绿的茎叶上，盛开着星星点点的花朵。听车队长在农村的师傅说起过，冬水田种植红花草，是农学大寨的重要内容之一。犁田时，把它翻在泥土下，腐烂后，作水稻的肥料。

车到梁平，已是下午3点左右，夏师兄的家，果然离县城很近，穿过一片红花草覆盖的水田，竹林掩映下的农舍，门前有几株柚子树，屋后是十来株桉树，分外宁静。

夏师兄是修襄渝铁路民兵师分来的，已经结婚了。我们的到来，让他老婆及母亲忙了起来，灶台上吊着的腊肉，取了一大块下来，送进灶里烧，顿时烟雾弥漫，我与安师兄被熏得出了门，竟然在屋后缓坡上看到一头水牛，而牵牛的正是夏师兄的父亲。我顿时兴趣来了。小时候看连环画，看见牧童横笛骑水牛，羡慕死了，好想骑牛吹笛！连忙问伯父，“家里有笛子没？”他愣愣说“没有”。但这难不倒我，连忙进屋，在柴火堆里找到一根笛子般粗的竹竿，用刀砍成笛子般长，又从墙上摘下一顶草帽，奔到牛前，却怎么也爬不上去。于是绕到牛后面，将笛子和草帽递给安师兄，拽着牛尾巴，费了一番力爬了上去，坐好，戴上草帽，笛子横在嘴边，让伯父牵着牛走。可惜没有照相机，没能留下这横笛骑水牛的照片。安师兄看得眼热，催我下来，该他了！

没想到这拽尾巴，若干年后让我吃了大亏。有年单位到张关山游玩，我去骑马，习惯地走到马后，也想拽着马尾巴骑上去。不想马后腿扬蹄一击，踢中我大腿，顿时红肿一块。把马的主人吓得不敢，拿出药酒为我又是抹又是按摩，还告诫说：“不能站马后面，它什么人都要踢。”

过足了骑牛的瘾，回屋时，看见夏师兄的母亲端着一个盛满绿色植物的笊箕，从水田走了过来。一见这植物，我有些诧异：竟然是红花草的嫩叶！她说，可以炒来吃，也可以煮鸡蛋汤肉片汤。

“我都要尝尝。”我说，“你拿来炒，拿来煮鸡蛋汤。”

“鸡蛋汤明天煮嘛，今天煮了腊肉，用腊肉汤煮。”她回答。

晚餐很丰盛，腊肉煮了后切片，与风干萝卜条同炒。炒红花草时，我特地站在锅旁，看着锅里放油，烧至冒烟，下红花草，柴灶火大，铲了几锅铲，就碧绿油油地散发出鲜香气味，撒盐，起锅，就是一大碗，上桌，一路清香袅袅。

吃饭时，我迫不及待地先尝了炒的红花草，嫩，鲜香，比豌豆尖好吃。豌豆尖的茎，有些硬韧，咀嚼时感觉得到茎的纤维。而红花草则柔若无骨般只让你感觉细腻、柔嫩，一股说不出名的清香，让你觉得神清气爽，如同在山涧茅舍品茶，有一种很惬意、很舒服的感觉。再尝用腊肉汤煮的，厚厚的腊香味中，若断若续地沁出红花草的清香，如闷热中一丝凉风，让人受用。腊肉就不用说了，风干萝卜条吸足了腊肉的香味，脆脆的，炒时加了蒜苗，舌尖更添了几多田园风情。

红花草煮鸡蛋汤，我是第二天晚上吃到的，因为一早，我同安师兄就到县城游玩去了，一人租了辆自行车，把县城逛了个遍，还蹬了很远的路，逛了萧条破败的双桂堂。

红花草煮鸡蛋汤，可说是绝配！鸡蛋的鲜香同植物的鲜香牵手，汇成一曲热腾腾飘香的旋律，长久地在唇舌间萦绕，让人久久地想着它，回味它。

后来我才知道，这红花草，学名叫紫云英，其他地方不知，但那时四川及重庆农村，都推广种植它作肥料。后来，农村土地分到户了，化肥也多了，再没见到冬水田里种它了。至今几十年来，我再也没有见过它吃过它。

（作者单位：重庆古川菜研究院）

坝坝宴

