



农家“八大碗”，盛满烟火的乡土密码

□罗昭伦



八大碗



夹沙肉



焖、炖、泡、拌，样样精通。他们做出来的土菜，味道纯正地道，丝毫不输给宾馆、饭店的大厨。八碗菜往桌上一摆，满满当当，每一碗都堆得冒了尖，光是看着就让人垂涎欲滴，吃起来更是过瘾。尤其是那红烧肉，肥膘厚得有四根手指并拢那么宽，一大碗端上桌，白白嫩嫩，蔚为壮观。家里养的猪肉质鲜嫩，加上炖煮的时间又足，一口咬下去，肉香瞬间在口中散开，满满的幸福感顿时油然而生。

在物资匮乏的年代，饱食一顿“八大碗”，是我最奢侈的梦想。记得有一年，邻村的远房亲戚七十大寿，离吉日还有好几天，我肚里的馋虫就被勾了起来，在五脏六腑来回折腾，整个人都变得心神不宁。可没想到，第二天母亲却对我说：“弟弟小，这回让他去。”那一刻，我满心的期待瞬间化为泡影，眼泪夺眶而出，像断了线的珠子，怎么也止不住。

母亲是个好面子的人，她不想带着两个孩子去，是怕遭人背后议论。我虽然心里委屈，可还是哭着点了点头，中午赌气只吃了半饱，便倒在床上睡了。当天下午三、四点钟，母亲坐席回来，轻轻唤醒了迷迷糊糊的我，然后小心翼翼地从我怀里掏出一个纸包。打开纸包，里面是一块肥肉，母亲把肉塞进我的嘴里，我迫不及待地一口吞了下去。这时，我看见母亲背过身去，肩膀微微抖动。那一刻，我才明白母亲的无奈和对我的疼爱。

3

“八大碗”不仅仅是一桌美食，更是家乡人热情好客、淳朴民风的体现，是有福同享美德的传承。那些年，村里不管谁家喜事，无论贫富，全村人都会齐心协力：有人忙着杀猪，有人负责借桌椅板凳，掌勺的、洗菜的、迎宾送客的、记账收礼的，各司其职，热闹非凡。

到了开席那天，主人家乃至整个村，都沉浸在过节般的欢乐氛围中。亲朋、左邻右舍、男女老少都穿上了最光鲜的衣

裳，喜滋滋地从四面八方赶来。几十号甚至上百号人，齐聚在一个屋檐下，沐浴着阳光，感受着山风，构成了一幅热闹非凡的田园炊烟图。

桌子是清一色的方桌，每面坐两人，一桌正好坐八人。大家按照辈分长幼依次就座，开席前，嗑着花生、瓜子，吃着糖果，欢声笑语，场面温馨又热闹。席间，上菜跑堂的最是引人注目，他们端着红木托盘，身子灵活地穿梭在人群中，嘴里吆喝着“菜来了”，话音刚落，一碗碗冒着热气的大碗菜便被稳稳地端上了桌。除了土菜，还有土酒，酒是红苕或高粱酿的粮食酒，散发着醇厚的香气。几杯酒下肚，大家的话匣子彻底打开，从“三皇”“五帝”聊到春种、秋收，从家长里短谈到人生百态。完了，大家互相道一声“吃饱没，再来呀”，这场“乡村盛宴”才缓缓落下帷幕。

“怔着干啥？该坐席了。”堂哥的一声呼唤，将我回忆中拉回。我抑制住内心的激动，眼中闪烁着晶莹的泪光，咽了一口唾沫，端起酒杯。这一刻，往昔与今朝交织。我知道，这一杯酒，敬的既是过去，也是现在，更是那永远割舍不下的乡情。

(作者系重庆万盛经开区作协名誉主席)



烧白

姜片、料酒、五香粉等调料码味腌制。旺火热油，放入干辣椒、蒜末爆香，再倒入腌制好的鸡块煸炒至表面金黄，随后加入泡发的香菇、木耳以及泡香菇的水，倒入啤酒，盖上锅盖中火焖煮，鸡肉吸收了香菇和木耳的鲜香，汤汁浓郁醇厚，每一口都饱含着家的味道。小酥肉，挑选肥瘦相间的猪肉，切成细长条，将红薯淀粉和面粉按比例混合，加入鸡蛋、老抽、十三香等调料，加水搅拌均匀成浓稠的面糊，把肉条放入裹匀。锅烧热倒入大量食用油，烧至八成热，放入肉条炸至金黄捞出，冷却后将粘连的肉条撕开，再次回锅复炸，这样做出的小酥肉外酥里嫩、香气四溢，咬上一口“嘎吱”作响。烧排骨，排骨洗净砍成小段，冷水下锅煮沸，血水出尽后捞出冲洗干净。热锅凉油，放入冰糖小火炒出糖色，加入姜片、蒜末爆香，倒入排骨翻炒均匀，加入料酒、老抽、生抽、蚝油等调料上色，倒入没过排骨一半的清水，盖上锅盖焖煮，之后放入土豆块继续焖煮至土豆绵软，汤汁浓稠，肉质紧实的排骨，连骨髓都入味十足。此外，还有金黄诱人的虎皮蛋、香甜软糯的糯米饭、清爽可口的炖皮渣海带、丰富多样的冷菜拼盘。

2

可别小瞧这八道土菜，它可是家乡办酒席的“招牌”。村里的那些厨师，虽未受过专业训练，却个个身怀绝技，蒸、腌、炸、

“斗城”归来

□胡雁冰

宝，后来在一家国家一级博物馆里看到了同样的物件，但绝不能和它相比，这让我对宋瓷博物馆刮目相看。

继续在博物馆里徜徉，我看到了宋朝文人的文房雅事。宋人生活以简、雅为上，书房的布置最为明显。瓶花与点香在两宋文人士大夫日常生活中颇为流行，形成了独特的文房雅事。

在两宋文人书房案头，常常有一只小瓶，瓶中仅插一枝鲜花，这种瓶子也就被称为“一支瓶”，多有吟诗赞咏，比如：“独坐闲无事，烧香赋小诗；可怜清夜雨，及此种花时。”

另一件文房雅事是点香，香料自然必不可少。它们多来自东南亚和南亚，种类多、数量大，质量上乘，以沉香、薰陆、安息、苏合、龙脑、丁香、豆蔻、龙涎等制成的香饼与香丸最流行，名品辈出。

点香还需要焚香之器——香炉。当时，材质以铜器和瓷器居多。读杨万里的《烧香》诗：“琢瓷作鼎碧于水，削银为叶轻如纸。不文不武火力匀，闭阁下帘风不起。诗人自往古龙涎，但令有香不见烟。”似有淡淡的幽香入我鼻孔，沁人心脾。

中国是茶的故乡，宋代对泡制茶汤特别有讲究。煎茶法就有两种方式。一种是对唐代煎煮饮茶法的继承，把团茶或草茶磨成茶末后煎煮。另一种是不经研磨，直接把草茶或茶叶投釜煎煮，并由

此发展为明代的瀹泡饮茶法。宋代茶饮上承唐代下启明代，以煎茶、点茶为主要代表，并衍生出斗茶、分茶等，成为日常生活中不可或缺的部分。斗茶更是宋朝的时尚。

煎茶法涉及的茶具古人多有记载，而瓷器，在宋人的茶事中担当着重要角色。

古人对煎煮过程的每一个环节都十分讲究，人在煎茶中，感受了风雨冷暖交替，四季生命轮回的韵致和美好。

走在宋瓷博物馆，看到茶具，看到图片上氤氲的水汽，口里便有淡淡茶的幽香回旋。

名人先贤

这次去遂宁，吸引我的还有几个古代名人。

首先是“前不见古人，后不见来者。念天地之悠悠，独怆然而涕下”的作者、唐朝诗人陈子昂，他的《登幽州台歌》引发了众多文人墨客的喟叹。

其次是“蜀中四大才女”之一的黄娥及其夫婿。我过去对卓文君、薛涛、花蕊夫人是有所耳闻的，但对黄娥却不怎么知道。得知《滚滚长江东逝水》的作者杨慎是她的丈夫，很是吃了一惊。

黄娥(1498~1569年)，字秀眉，四川遂宁(今遂宁市安居区玉丰镇)人，南京工部尚书黄珂之女，状元杨慎之妻，封“安

人”。自幼聪敏好学，11岁开始写诗，博通经史，善书札，能诗词，尤擅散曲。杨慎因“大礼议”事件贬谪云南后，夫妇长久分离，但感情浓烈，常有诗词唱和。

第三是与袁枚、赵翼合称清代“性灵派三大家”的“船山”张问陶。他生于1764年，四川潼川州遂宁县黑柏沟(今属遂宁市蓬溪县)人。其故乡城西有船山，因以为号。因善画猿，亦自号“蜀山老猿”。清代诗人、诗论家、书画家。张问陶撰有《船山诗草》，存诗3500余首。其诗天才横溢，与彭端淑、李调元合称“清代蜀中三才子”，被誉为“青莲再世”“少陵复出”、清代“蜀中诗人之冠”。他主张诗歌应写性情，有个性：“天籁自鸣天趣足，好诗不过近人情”(《论诗十二句》)，“诗中无我不如删，万卷堆床亦等闲”(《论文八首》)，这对于今天许多“立地十分钟，便有一诗出”的人，应有所警醒。

遂宁是巴蜀文化的“融合区”，孕育了陈子昂、王灼、黄娥、张鹏翮、张问陶等历史名人，还有当年曾当过长江县(今大英县)主簿的贾岛。药学巨典《本草纲目》在此成书。境内有灵泉寺和广德寺等著名寺庙，是观音文化的重要发祥地，被誉为“中国观音文化之乡”。因此，有东川巨邑、川中重镇、文贤之邦的美誉。

窃以为，遂宁值得一去再去。

(作者系重庆市作协会员)



正月初六，堂哥家嫁闺女，天还未亮，我便已起身。踏上家乡的土地，那棵挺拔的老黄葛树，依旧静静地守望在村口。

远远地，便瞧见堂哥家厨房升起的袅袅炊烟，那是家的信号，也是温暖的召唤。走进宽敞的院坝，新盘的大灶热气腾腾，一口大铁锅正欢快地冒着热气，在奏响一曲热闹的“交响乐”。厨房外的案板上，鸡鸭鱼肉堆成小山，掌灶的大师傅手法娴熟，手起刀落间，剁肉声清脆悦耳；旁边围坐着前来帮忙的邻居们，有的专注择菜，有的认真洗碗，有的往灶里添柴。叽叽喳喳的笑声不断，那熟悉的乡音如同一股暖流，瞬间淌满我心间。

1

闻着炖肉的浓香，儿时的记忆如潮水般涌来。小时候，在乡下的日子简单而质朴。八九岁的我，正是长身体的时候，可一年到头，除了逢年过节，饮食总是清汤寡水。那时最盼望的，便是左邻右舍有好事发生，娶媳妇、嫁姑娘或者盖新房。因为只有这样，才能和大人一道“坐席”，吃上一顿心心念念的家乡“八大碗”。

“要得发，不离八”，这句乡谚在家乡流传已久。“八大碗”的习俗，更是传承了岁月的记忆。家乡人一年到头在土里刨食，生活并不富裕，但遇上红白喜事，总是倾尽全力，“摆上八仙桌，垒起七星灶”，精心操办“八大碗”，只为招待好亲朋、街坊四邻。

所谓“八大碗”，并非山珍海味，而是八道农家土菜，用大瓷碗盛放，荤素搭配，以肉居多。黄焖鸡，选用自家散养的土鸡，鸡肉鲜嫩紧实，切成均匀的小块，加入

最近，抽空去了一趟“斗城”，逛了闻名的宋瓷博物馆，参访了古代名人遗迹。在大开眼界的同时，也让我多了一些对生活的思考。

宋瓷与宋茶

遂宁作为地名，始于东晋永和三年(347年)，取“平息战乱，遂得安宁”之意在此设遂宁郡。北周孝闵帝元年(557年)，设置遂州，始有“遂州”之名。唐昭宗乾宁四年(897年)，置武信军节度使，治遂州，延续至五代时期。后唐武信军节度使夏鲁奇曾筑城遂州，城方如斗，这是“斗城”别称之始。

过去我对遂宁知之甚少，这次前来，大吃一惊，甚至有“不入芝兰室，难知香芬芳”之感慨！早就听闻遂宁的宋瓷博物馆名声在外，这次一睹真容，可谓眼界大开。

宋瓷以单色瓷为主，釉色优美，典雅含蓄，质朴内敛，极具东方文化之韵。“青釉荷叶形盖罐”是宋瓷博物馆的镇馆之