



物语

说蓼

程耀恺

我第一个工作单位是霍邱县农林局，这个县城夹在城东湖与城西湖之间，那时城西湖被辟为军垦农场，种植小麦与大豆，边角地带，拖拉机使不上劲，便成了蓼的天地。有位叫李怀松的大学同学，是霍邱人，领我到湖里，砍蓼，晒干，当柴火。他说他的家乡古称蓼国，县城至今仍称作蓼城。以前读《水浒》，知道水泊梁山那一带，有个蓼儿洼，岂料这儿还有一个蓼国！城西湖里的蓼，普遍2米多高，树儿似的，两三棵蓼就是一板车。我与李，拣壮实的放倒两棵，捆绑妥当，乘着夕阳余辉，拉蓼入蓼城。

多少年后才知道，隔着城西湖再往西，就是河南的固始县，固始也称自己的县城为蓼城；霍邱城西湖里的蓼，以酸模叶蓼为主，是蓼类中的高大威猛者。

蓼类中最常见的是辣蓼，生长在水涓、洼地及路旁的水沟里，土里土气，貌不惊人，如果摘取其叶片放手掌柔碎，即可闻到一股辛辣味，原来是辣蓼啊！辣蓼的分布区域非常广，至于名称，各地叫法不一，有叫柳叶蓼的，还有叫蓼吊子、斑蓼什么的。每年初夏，是辣蓼开花的季节，到巢湖北岸围堰湿地那一带走走，高高矮矮的都是辣蓼的花丛，花不甚好看，然而阵势在那儿，柳宗元就有一首《田家》诗“蓼花被堤岸，碧水寒更绿”，描绘的就是辣蓼开花的盛况。也因此，有的地方就拿它来作地名。

因生水边，辣蓼又称水蓼，《植物名实图考》则称：《尔雅》蓼，虞蓼，《注》泽蓼。《唐本草》始别出。唯随水深浅有大小耳。俚医以陆生者曲蓼，不入药，生水者者为地蓼，能治跌打损伤，通筋骨。辣蓼的种子，是制造酒曲不可或缺的材料。这种酒曲，既可用于家庭制作酒酿，也可用于略有规模的甜酒生产。闻名遐迩的“三河甜酒”，正是使用这种带有辣蓼种子的酒曲。

蓼科植物的花，多为穗状花序，其中荭蓼、簇蓼、长鬃蓼、戟叶蓼、刺蓼的花为红色，被文人误称“红蓼”。在古诗词中，常有“红蓼”出现，但读者无法断定是哪种植物。蓼类中的“杠板归”，是看上去对人不甚友好的野草，不仅茎蔓上带刺，就连叶片的背



面也有倒钩刺，我在做野外作业时，多次受到它的伤害，在小腿或手腕上，留下一条条血痕，却一直不清楚它为何方神圣。直到有年夏末，它开始结蓝色的果子了，拍了下来，回来请教就花师傅，回说：你运气不错，碰上杠板归了。然后就跟我解释“杠板归”的名字由来，听起来是个不错的故事：一山民被毒蛇咬伤，毒性发作，命悬一线，家人以门板抬往山野，作处理后事准备。路遇采药老人，以一种叫“犁头刺”的野草鲜叶捣碎，敷于伤口处，药到病除。于是，一行人高高兴兴地扛着门板，缘路而归，一秀才见之，遂改犁头刺为杠板归。

我现在不论是在大蜀山上，或者别的地方，一下子就能从杂草丛中，把杠板归辨认出来，因为我记得，在这种全身带钩刺的植物身上，一定具备非凡的魔力，能够把被毒蛇咬伤的人，从死亡线上拉回来，因此，我对杠板归深怀敬意。

刺蓼与杠板归的叶片都是三角形，茎上也都长满了刺，刺蓼的日语名字叫“继子尻拭”，译成汉语就是“给继子擦屁股”。日学者长谷川哲雄是这样解释的：“古代日本在没有手纸的时候，使用树叶或者蜂斗菜的叶子，刺蓼在茎上有刺，用其给继子擦屁股，比喻虐待继子。”读了这一段文字，真的让人啼笑皆非。

篇蓄、拳参、蓼蓝也是蓼科蓼属。荭蓼与蓼蓝的叶片，可加工成靛青，作为染料。我们熟知的大黄、荞麦、何首乌、虎杖、竹节蓼等，或食用，或药用，虽是蓼科，但不是蓼属。竹节蓼是一种引进的观赏常绿灌木，株高1到3米，枝绿色，扁化，叶披针形，花小，簇生于节，置于庭院，别具一格。

大山深处

莫欣

秋风起，暑热退，几位老同事结伴自驾去大别山转转。第一站去了霍山，这里我过去经过多次，没有停留过，只留下山高林密的印象，这次在民宿中住下来，在茫茫大山深处看到许多令人惊喜的变化。

霍山过去是小三线，大山深处有不少三线工厂，上世纪八十年代后陆续迁出去，留下部分存量厂房、宿舍等，以前生产小飞虎的淮海机械厂坐落在东西溪乡的谷底，安徽省作协相关领导联手中国作协会员与东西溪乡人民政府合作创办了月亮湾作家村，利用东西溪乡原淮海机械厂部分存量厂房、宿舍，建成中国作协会员文学创作基地。据说，这个项目自始至终，一直得到县政府高度重视，成为广泛推介霍山、建设东西溪乡特色文创小镇的点睛之举，并且已达到百人住宿、三百人用餐的接待容量。

无独有偶，位于诸佛庵仙人冲的原江南机械厂的旧厂房被改造成了画家村，成为国家旅游局授予的“中国乡村旅游创客示范基地”。签约入住在此建立工作室的画家有84位，群山峡谷中的仙人冲如今已成为重要观光节点，带动了周边农户开设农家乐、民宿，还解决了300余贫困人口就业。

过去我到天寨营，车从黑石渡过桥，记得桥头右边有一大片荒滩，现在旧貌换新颜，改造成了影视剧摄影基地，号称小横店。已有数部电视剧在此拍摄，展现出一片上世纪三十年代民国时期的

街景，这儿有一个响亮的名字——六万情峡，成为了旅游网红打卡点了。进去一看，令人流连忘返，里面还有许多游乐设施，有卡丁车、游船等，吸引了大批游客来到深山里旅游。据说今年五一期间，游客多到排队。带动了周边农家乐，民宿生意火爆。我们住进镇西边的一个叫做抹茶小院的民宿，依山傍竹，老板是个30多岁的年轻女子，说这里游客常年络绎不绝，常常是一家人开车过来包住一个院子，到这里观光旅游，呼吸新鲜空气，在青山绿水中感受大别山的魅力。

我听说过霍山黄芽、六安瓜片，好奇何为“抹茶”，查了百度，方知是用鲜嫩茶叶，经特殊工艺加工制作的茶粉，可以冲饮，但更多用于食品或药品的添加剂。抹茶加工厂的老板是一位名牌大学毕业的年轻人，他告诉我们，抹茶在国际上流行，出口销路特别好。发展抹茶也是为将来六安茶叶销售打开更广阔的渠道。

晚上住在抹茶小院的民宿，夜雨沥沥，回想两天来的观光，感叹大别山里喜人的变化：巍巍的大山再也不是困扰经济发展的壁垒了，而是成为因地制宜、发展旅游业，带动群众致富的金山银山了。

美食

肉夹馍

许若齐

西安钟楼附近有一些出名或不出名的小街巷，汉唐的恢宏之下，自有一番热闹的市井烟火。西北风味的小吃比比皆是，食幌徐徐招展，牌匾竖立横陈，食客熙熙攘攘，川流不息。肉夹馍卖得正火。它是名扬天下的一味小吃，遍布全国，这里该是最正宗的吧？在北方，馍是泛指，涵盖了许多面食。眼前的这一款馍，按南方人的标准，分明是不折不扣的饼。你可全程观摩它的制作过程：面粉揉制后做成饼形，置一铁板上略烤成型，放入炉膛侧立，炭火烘烤，稍顷翻面，双面松脆微黄即可。它的最佳境界俗称为“铁圈虎背菊花芯”，铁圈指烙出馍仅在内侧有一道很周正的火色线，却又若隐若现；虎背说的是表皮黄略显焦，菊花芯则是馍瓤蓬软可口。又叫白吉馍，名称亦有来头，白吉转音自“白驥”，自古是陕甘通衢要道，设有驿站，因驿马全是白色因而得名白驥驿。当地百姓皆为做馍好手，渐渐声名鹊起；真正闻名遐迩闯天下，则要与腊汁肉搭档联袂。腊汁肉，追根溯源可到战国时代的韩国，时称“寒肉”。

到底是古都，一个民间小吃就是上下两千多年。

腊汁肉的做法颇讲究，选用上等硬筋肉，用盐、姜、葱、草果、蔻仁、丁香、枇杷、桂皮、冰糖、大香等20多种调料汤煮而成，猛火文火交替，肉烧得糜而不烂，酥软香醇，色泽红润。

红(肉)白(馍)相间，荤素混搭，相得益彰，肉夹馍就是这样“炼”成的。

明明是馍夹肉，为何叫做肉夹馍？读书人的说法文绉绉的，肉夹馍，实乃“肉夹于馍”也，古汉语里此种句式比比皆是。另有一种说法是人们为了突出腊汁肉味香色浓，故把肉放在了前边，把馍放在了后边，久而久之相沿成习，在民间流传开来。坊间的第三种说法讲的是关中方言“馍夹肉”听起来像“没夹肉”。用唱秦腔的调子急急地吼将起来，太没面子了。心急往往语无伦次，口一改，就成了“肉夹馍”。

肉夹馍绝对要现买现吃。一个个饼状的馍携着炉膛里的热量欢快而出，伙计用特制的刀从其外沿剖开。刀刃很锋利，馒头很绵软，所过处，香气袅出，面香、麦香，让你想到初夏麦熟开镰时节，行走在北方田野里的情景。风吹麦浪，一望无际，燥热干净的空气里，膨胀着阳光、小麦、土地混合一体的气息。

肉有猪肉牛肉羊肉，还有香菜葱蒜，可任选，价格当然不一样。标配是猪肉，它是腊汁肉的原料。皆剁成碎状，填塞于馍中。我不嗜肥腻，要了牛肉的，夹进一小撮碧绿的香菜。伙计手脚麻利，瞬间将肉夹馍装一纸袋交与我。隔着一层纸，能感觉到微微热烫。

于是迫不及待，在光天化日下大快朵颐。环顾四周，他人皆如此，哪管吃相雅致。外地来的食客往往坚持而食，喷香的肉汁咕咕嗒嗒流出，淋漓满手，实在可惜了。正确的姿势为水平持馍，从两侧咬起。可以使肉汁充分浸透入馍中，只是模样太端庄了，陕西话叫“扎势”。真正要吃出肉夹馍的味道，还得细嚼慢咽。馍之筋道，肉之香醇，都在颊齿间肌肉的慢运动之中。渴了，可来一杯冰镇酸梅汁，悠悠地呷。鲜热咸甜凉，奇妙的组合使每一粒味蕾受用着极大的惬意。

一个馍可管饱。想找个地方坐坐，对面宅子的青砖门楣古色古香，里面敲锣打鼓演皮影戏，一男子点头哈腰，挑起门帘子，正候着你进去呢！



乡村