

巫山文化丛书

风味巫山

FENG WEI WU SHAN



◎ 张潜 / 著

长江出版社



巫山文化丛书

FENG WEI WU SHAN



风味巫山

◎ 张潜一 著

长江出版社

图书在版编目(CIP)数据

风味巫山/ 张潜著.-武汉:长江出版社,2013.6

(巫山文化丛书)

ISBN 978-7-5492-1695-6

I.①风… II.①张… III.①饮食-文化-巫山县

IV.①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2013)第 133249 号

风味巫山

张潜 著

责任编辑:江水

出版发行:长江出版社

地 址:湖北省武汉市解放大道 1863 号

邮编:430010

E-mail:cjpub@vip.sina.com

电 话:(027)82927763(总编室)

(027)82926806(市场营销部)

经 销:各地新华书店

印 刷:重庆新视野快速印务公司(电话 58226536)

规 格:889×1240mm

1/32

6 印张

版 次:2013 年 6 月第 1 版

2013 年 11 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-5492-1695-6

定 价:280.00 元(共八册)

(版权所有 翻版必究 印装有误 负责调换)

编 委 会

总 顾 问:何 平 李春奎
顾 问:谭观银 刘大勇 刘诗权 谭明连
主 任:师明萌 王大昆
编 委:宋传勇 卢家平 赵宁章 沈洪斌

主 编:师明萌
副 主 编:宋传勇 赵宁章(执行)
编 辑:黄先清 熊 魁 邹文华

抓狂与品茗

——序张潜《风味巫山》

李尚朝

一本书能勾起人的食欲，这本书要么不能看，要么非看不可。

像我这样身体偏胖的人已经很多了，在饭桌上不少朋友都会相互提醒：要控制饮食，不然，那些三高四高的病症就会找上门来。而一本书勾起了食欲，就会在潜意识里去找这些让人垂涎的食物，而一旦找到，就会大快朵颐，什么控制饮食的忠言早就忘到脑后了；而一旦找不到，那些难以忘怀的食物，就会时常跳出来折磨你，让人抓狂，乱了心神。早知如此，还不如将书丢得远远的，无知而无惑。如果碰巧看了我这段说辞，继而又知道了这样一本书，那你也跟我一样，为一睹其妙，也只有抓狂的份儿了。

而一本书能让人抓狂，那这本书确实是值得一读的了。

生在巫山，长在巫山，我深知自己家乡的贫瘠。但我也深知家乡人的手巧，一些非常普通的东西，在他

们的手上都能做出十分的美味，这也让我很是感念家乡的美味，继而满足自己的口福。我至今记得小时候姐姐手削土豆片的风采，一个土豆在她手上刷刷刷刷，几秒钟就变成了纸薄的土豆片，现在回想起来，仍有目瞪口呆的感觉。

而读着张潜给我的《风味巫山》，让我生出很多回忆的同时，也让我遗憾自己的无知，原来生我养我的巫山，还有那么多我没有吃过的东西。于是会生出抓狂的感觉，生出无知而无惑的感慨。

“贼耳根，冲菜，鸡淖，风锅，羊肉杯杯儿，刀口丸子”这些菜名，有我熟悉的，也有我不熟悉的，但它们都是那么的亲切，在我眼前遍布回味与诱惑。还有“吃饭、宵夜、二道夜、正席”这些说法，将一个“吃饭”分出许多等级，不禁让人对家乡的文化充满了敬意，巫山虽是乡野，在这些简单的说法里，体现着绝对的品味。

当我越往后读，越是感觉，张潜带给我们的，不仅是巫山的美食美味及美食的做法，还让人感受到，他端出美食的同时，还在释放一种情感，一种理念，一种回味，一种相思。

“立夏不吃砣，走路耐不活。”“立夏不吃籽，走路死呀死。”“吃了立夏蛋，石板都踩烂。”这是乡情。

《清水挂面待上亲》中，“一碗面条发着幽幽的光，在我脑海中闪烁三十多年了，至今仍没有耗能量熄灭的迹象。”是对过去时代的回忆，也饱含着浓浓的情感。

“盐是味根子，水是命根子。”“大大小小的餐桌，堆积了天下兴衰、家道悲喜；深深浅浅的铁锅，炒出了

君臣甘苦、百姓冷暖。未必所有的宴席都有鸿门宴那样的剑拔弩张，煮酒论英雄那样的诡秘阴险，杯酒释兵权那样的绵里藏针，但推杯换盏之间，一不小心就可能露出明枪暗箭的马脚来。”（《满座珍馐“和”为上》）

“一段惊心动魄的故事，一番感人肺腑的话语，一处旖旎如画的风光，一阵轻缓宜人的山岚，一场恰到好处的好雨，一局酣畅淋漓的比赛，一杯香糯醇厚的美酒，都能作为下酒菜，都是很好的下酒菜。”

“在美女和美酒面前，那不是喝酒呀，那是喝的英雄气概和男人风度。”（《美女是最好的下酒菜》）

这样的叙述与阐释，更是让人在读一种美文，一个文化人的随笔，那种自然的美，随手拈来，浸润其中，给人一种品茗的快意。整本书中，作者实际还在传播巫山的民风民俗，传播巫山的文化，传播巫山饮食的美，剖析潜藏在饮食背后的社会。

一本写风味美食的书，能写到这个份儿上，除了作者对巫山的那份感情，还得益于作者的那份文化底蕴与驾驭语言的能力。作为同学，作为朋友，有一份发自内心的惊喜，祝贺了！

2013年6月于重庆

李尚朝，本名李尚晁，重庆巫山县人，现居重庆。中国当代著名诗人，词作家，重庆文学院签约作家。

目 录

抓狂与品茗

——序张潜《风味巫山》…………… 李尚朝

满座珍馐“和”为上

——和谐思想在巫山饮食中的运用 …… 1

礼多人不怪,怪酒不怪菜

——巫山饮食中的礼仪和习俗 …… 16

情浓无敌,菜美可求

——巫山节庆时令饮食概述 …… 22

三大砣上有板眼儿

——巫山饮食的粗粮细作 …… 38

吃咸萝卜操淡心

——巫山的咸菜 …… 56

美女是最好的下酒菜 …… 69

清水挂面待上亲 …… 79

胀死你不偿命

——巫山的瓢菜 …… 88

好吃的狗儿满山跑

——巫山的江湖菜 …… 94

宁河滩上好烤鱼	114
肚滚腰圆为喝粥	119
关于粮食的回忆	125
白菜之王	129
悠悠的磨声	133
麻辣人生	136
端午、粽子及其他	140
豆腐琐忆	147
窈窕莴笋	152
槐思	156
贫民萝卜	161
苋菜小辨	165
闲话藟头	169
乱谈茄子	173

人生本是一场席

——代后记	176
-------------	-----

满座珍馐“和”为上

——和谐思想在巫山饮食中的运用



“和”是中华民族的传统文化精髓，也是炎黄子孙的终极目标。和，是事物的统一、和谐以及相互促进，不仅表现在美术、音乐、医学、哲学、建筑等多领域多学科，也体现在饮食、语言、服饰、行为等方面。在“和”的熏陶、滋润和浇灌下，京鲁沪粤浙苏川鄂等菜系各领风骚，巫山地区的饮食习俗彰显出滋味调和周正、荤素搭配适宜、氛围温馨和谐、色泽艳丽新鲜、形象饱满完整等无穷韵味。

巫山为重庆这个年轻直辖市的东大门，长期属四川管辖，巴蜀文化已经深入各个环节，汨汨流淌的血液里有着粘稠的巴蜀文明基因。自然，川菜滋味浓厚、食材广





泛、色彩鲜亮等特点被全部吸纳。世界第三大河流长江横贯县域东西,巫山、大巴山、七曜山三大山脉在此交汇,崇山巍峨,河流湍急,山水的对峙和缠绕孕育了举世闻名的长江三峡,也成为华夏民族繁衍发展的较早的地区之一。至少在西周时期,境内的大宁河流域双堰塘即大昌镇西坝一带,已经有原始的大规模的群落居住,其建筑、农业、水利、纺织已经有了相当高的文明层次,陶灶、鱼骨的发现,证明了饮食的发育较为丰满。这就是传说中的巴都,骁勇善战浪漫多姿的巴人建立的理想王国。原汁原味的巴人饮食习俗,有了山水的遮蔽,得以完好无损地保存下来。

长江天险,蜀道艰难。千百年来,这里又是迁客骚人商贾政要留恋之所,各种饮食文化自然就在这天然屏障的腹心发生了交流与碰撞,拥有无数饮食文化积淀和佳话。同时,巫山毗邻湖北,县内土家族人口较多,其他蒙、



小炒看花豆,张潜摄于庆园村

壮、回等民族人口虽少但影响不可忽视。有趣的是，巫山县民十之八九为清朝年间移民后裔。资料显示，这次大规模的移民运动从顺治末年



回锅肉，张潜摄于粗粮王

年开始，一直持续到嘉庆初年，前后长达一百多年。这就是彪炳千秋的“湖广填四川”。这些移民来自湖北、湖南、广东、江西、福建、广西、陕西、贵州、云南、山西、河南、山东等地，虽然以“湖广籍”（湖北、湖南）最多，其饮食习俗自然兼收并蓄。因此，巫山饮食包容了东西南北风味和独特的少数民族风情。

像我这般好吃的人儿，一旦谈起菜，那些一时间难以分辨清晰的味道，就会在耳朵、喉咙、眼睛、鼻孔，一切有空隙的窟窿眼儿里飘荡，唤起原始古老而不可抗拒的欲望。有知识有见地的人会说，这就是“五味”，复合的氤氲升腾久久不肯离去的五味。味，或者味觉，一直都是中国菜的灵魂，是能通达饮食殿堂最美丽奢华的路径。对味的迷恋，不再停留在喉咙和唇齿之间，而是直接步入诗文、书画、音乐、舞蹈之艺术层面，余味、品味、回味等等形象而又有通感意义的词汇，沿着我们湿漉漉的口腔滑进无边无际的认知海洋。从味的分类而言，古人把甜、



酸、苦、辣、咸定为五味。当然，味道当然远远不止这五种。据说，这是因为五行学说认为，世界是由金、木、水、火、土五种物质构成，一切事物无不与这五种物质相关联。所以菜肴的色、香、味也与五行挂上了钩，就有了五味、五形、五香等称谓。因此，“五”字只能理解为多样化，五味即是五种原味或五种基本味素。

巫山或者说三峡地区，处于中国大陆的东西结合部，上连巴蜀滇黔，下扼湘楚吴越，上演了多少饮食文化水乳交融的大剧，而沉淀下来的则是咸、麻、辣、酸、甜五种基本味道，与很多地方不尽完全相同。这五种味素不是简单的排列，泄露了这一地区的人们对味孜孜不倦的追求。“盐是味根子，水是命根子。”他们认为，再好的菜肴，如果失去了咸，其余诸味便荡然无存。清淡、保持原味的菜品，尽管受到后世养生者们的力荐，仍然只能成为一种学识，不被更多的人接受，在餐桌上的比例也就少得可怜。小小的雪花一般的盐晶体，以重金属的质感，神不知鬼不觉地溜进深不可测的咽喉，居然让柔软的舌头产生了火烧火燎的快活。这种食俗，与巫山历史上拥有巫溪盐水资源，从未缺少过食盐，进而以码头之便享受用盐换取生活必需品的诸多好处，应该有着必然的联系。一手持刀剑，一手持竹节而舞的巴人，穿行于汉水、清江和川东的崇山峻岭之间，他们融汇殷商先进的青铜文化与土著的新石器文化，创造了盛极一时的巴国文化，在独享大自然慷慨馈赠盐巴的同时，让盐在饮食中独领风骚，成为一个具有地标性的饮食文化符号。考古证明，巴人使用的战剑较楚人短小轻便，佐证了巴人身材矮小而骁勇的传说。身材、性格和饮食习俗之间应

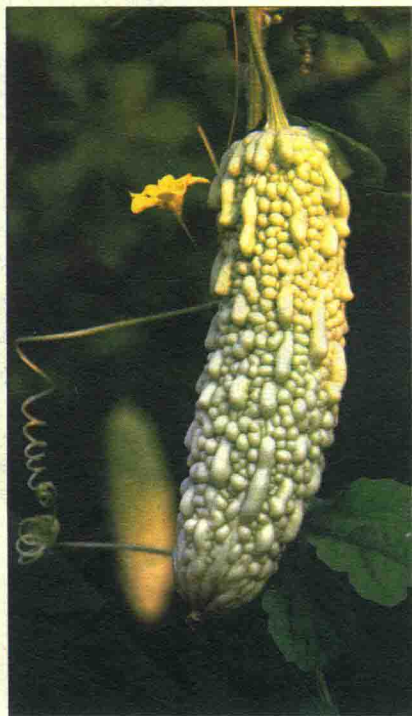


204 万年前的龙骨坡巫山人复原模型,张潜摄于巫山博物馆



该有着必然的联系,推崇咸味也就有了清晰的脉络。

前不久,有幸聆听一个学者摆龙门阵。他说,龙骨坡“巫山人”在漫长的进化过程中,和盐有着极为重要的关系。可以理解为盐促进了人进化,也可以理解为人这个高等动物在进化中对盐产生了极为严重的依赖。200多万年或许更早以前,一群茹毛饮血的猿猴来到了巫峡南岸的龙骨坡,让它们恋恋不舍最终决定在此定居下来的,不是那些丰茂的树林中唾手可得的林果,不是温和湿润四季分明的气候,而是这里有天然的盐水。由于长期食盐,他们开始逐渐进化,进而产生从“猿”到“人”这一质的飞跃。据说,他的观点得到了著名的古人类学家、



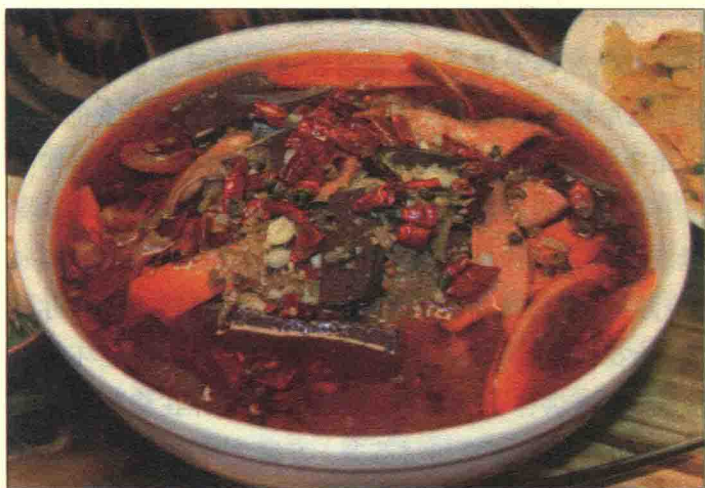
苦瓜,张潜摄于大昌路边

204 万年前龙骨坡“巫山人”的发现者黄万波教授的认同。不知道,这能不能作为当代巫山人比较看重咸味的最原始最古老的证据。假如这个理论成立的话,人和盐的关联就不会是偶然,而是像萤火虫有着幽幽光亮的必然。

莹莹盐晶,不仅让人类不可须臾离开,也在民族生存繁衍关头发挥着重要作用。任乃强先生在《华

阳国志校补图注》一书中指出：“1.产盐的地区，或食盐供应方便的地区，便是人类乐于聚居的地区。相反，取得食盐不便的地区，必然是人口稀少，甚至无人居住的地区。2.人类最早的商品交换，虽以农、牧生产品、猎获品与手工艺品的数量为多，但具有商场控制的主要力量还是食盐。可以说，食盐是最早推动商业发展的商品。3.人类文化，总是从产盐地方首先发展起来，并随着食盐的生产和运销，扩展其文化领域。文化领域扩展的速度，殆与其地理条件和社会条件是否有利于食盐运销的程度成正比例。起码，在17世纪以前，整个世界历史，都不能摆脱这三个基本条件。”

嗜麻辣，轻糖醋，这是巫山饮食另一个基本现象。麻辣两味，相提并论，不是普通意义的血肉兄弟，而是多少年来相濡以沫的夫妻。（巫山人嗜好辣椒，有人在熬制稀饭的时候，也要放几棵辣椒在里面，便是一个极端的例子。）但就纯粹吃辣椒的角度，巫山人可能比不过周边湖



毛血旺，张潜摄于巫山土菜馆——有名堂



南、湖北的人们，可巫山人是麻辣两栖的，辣中一旦加上了麻，巫山人就会如鱼得水，而湖北、湖南的，想起痒酥酥的麻，通通只好望而却步。要是再留心一点就会发现，巫山一带同渝西合川、江津等地相比，菜品对麻的要求略逊一筹。山地和平原气候的差异，原来也是麻辣的分水岭哦。要是单论吃辣的话，全国各地有很多极端的例子，在伟大首都北京，卖烤翅的小店将辣分为若干等级，有一种辣叫变态辣。烤的过程中，一边往上面刷油，一边往上面不停地刷辣椒粉，几经反复，辣椒占了三分之二的重量。为鼓励食客，店里出招凡是能连续吃十个变态辣鸡翅，不吃别的食物，不喝别的液体的，将奖励若干其他美食。尽管有人能龇牙咧嘴吃上几个，但他们都不是以吃辣为美的，只是猎新猎奇寻求刺激的人，想满足挑战极限的心理。我有一个朋友，在北京居住好多年了，常常怀念家乡的辣椒，本来在潮湿的家中吃得好好的，可一旦在干燥的北方吃上两顿过辣的东西，他的掌心就会褪一大块皮，尽管这样，他每年都要吃上一次，吃一次那手掌心就要疼上半个月，直到表皮死掉看见粉嫩的肉为止。他用诗一般的语言说：“就当是我每年在家乡的土地上用手掌爬着前行的纪念吧！”

说到熟悉的花椒，总有控制不住想要多说几句的欲望。据考，春秋时期，人们把花椒作为敬神的香物。《诗经·陈风·东门之枌》云：“穀旦于逝，越以鬯迈。视尔如茝，贻我握椒。”讽刺那个带着饭锅远行的女巫不务正业，不用椒供神，而将花椒赠送人。兴许在祖先的意识里，只有神明才配享用这芬芳。万能之神啊，原来也是芳香之神！以贫民之见，今天我们能够享受花椒带来的快