

>市井

生于名酒之地,却天生不胜酒力,这时常令我遭遇“讨伐”,以致赴宴如奔刑场,酒桌之上噤若寒蝉,话语权完全掌控在“酒大气粗”者手中。既无尧舜千钟海量,便不做酒宴出头之鸟,然而很多时候,纵使道出百般拒饮之由,亦难挡“酒咖”们花言巧语般的循循善诱。饮酒成为我的心头之苦,左右为难、百口莫辩。

故乡位于皖北平原,那块风水宝地盛产名酒佳酿,老窖、特贡驰名中外,浓香、酱香质高一筹,高端、低端应有尽有,高度、低度花样频出。任何好酒之人皆有对应的白酒“伺候”,皖北地区“麻雀都能喝二两”的传说似乎便是自此而来。

然而我却总是无法给故乡“增光添彩”。酒桌之上,论酒我自愧弗如,拼酒又屈居人后,故而我常常成为觥筹交错的喧嚷里,最为安静的看客,怒不敢言,喜不敢说。怎奈坐山观虎斗、趴桥看水流的看客亦无法独善其身,那些好酒之人总是频频举杯挑衅,行酒令与敬酒词五花八门——幽默通俗者诸如“屁股一抬,喝了重来;屁股一动,表示尊重”;顺口溜式的诚如“一两二两漱漱口,三两四两不算酒,五两六两扶墙走,七两八两还在吼”;稍微讲究一点辞章的,会说“一千二净、三阳开泰、四季发财、五谷丰登、一顺百顺”……我由衷钦佩他们天赋异禀巧舌如簧,但是谁若欲借口舌之功劝我饮酒——抱歉,实难从命。我不知道“暴力劝酒”的意义何在,难道

人间酒事

真的唯有喝倒方见真情?

古人饮酒,多为怡情。古之圣贤,无不能饮——尧舜千钟,孔子百觚,子路嗑嗑,尚饮十榼。且不说曹操“对酒当歌人生几何”、李白“斗酒诗百篇”、杜甫“白日放歌须纵酒”、白居易“小酌酒巡销永夜”以及苏轼“把酒问青天”,亦勿论李清照“浓睡不消残酒”,就是帝王将相、布衣白丁亦无酒不欢。曹操“煮酒论英雄”,武松“酒后勇过景阳冈”,据此来看,饮酒既能洞察“真心”,又能鼓气壮胆,气势挥斥方遒,作用不逊千军。在古代江湖与武侠世界,饮酒似胜品茶,因为豪气、义气、骨气、勇气“全在酒里”,不胜酒力者无形之中就被披上“不义不勇”的外衣,所以古人即便醉,也要喝,醉酒并不丢人,不喝才是失礼。

我步入社会初赴酒宴时,曾因面皮薄难抵规劝,总是使出初生牛犊不怕虎的江湖豪气,仗着年轻硬着头皮对所有敬酒照单全收。然而醉后方知其苦,那种翻江倒海般的肝肠寸断令我胆颤心寒,后来发现真的无福享受琼浆玉液时便立誓不再饮酒,可是,誓言在现实面前总是不堪一击。

随着年岁日长经验渐丰,我变得皮糙肉厚起来,再赴酒局时,便采取“明修栈道、暗渡陈仓”的迂回之法进行自我保护。我会提前备好白水,并伺机将水倒入酒杯以假乱真。起初我自认聪明绝顶,偷梁换柱做得天衣无缝,后来方知“酒咖”们各有一双火眼金睛,且不谈酒杯之内的白水有无

酒花,单从色泽就能辨出雌雄真假。内敛之人发现杯中端倪常会缄默不言,遇到较真的对手揭秘之后,我只能自认倒霉罚酒三杯。正所谓“道高一尺,魔高一丈”,“酒咖”辨酒自有门道——听酒花、观酒泪、闻酒香、品酒味、烧酒液,随随便便亮出一招,便让“妖魔”无所遁形。关于喝酒要赖这件事,我纯属关公面前耍大刀——自不量力。

于我而言,酒品堪忧源于酒量有限。我一度将酒量浅薄归于遗传,无论何种酒水,点滴入口我便面红耳赤,“酒咖”戏谑说这是能喝的表现,再不济,也不至输给“皖北的麻雀”。这种言语激将令我汗颜,究竟能不能喝,自己一清二楚。

对不胜酒力者来说,饮酒如饮鸩止渴。我从不排斥饮酒,但对酒后失态心存芥蒂。曾遇酒后大哭不止的亲戚、微醺喋喋不休的朋友、烂醉入院抢救的路人……这些百态人生,委实令人厌嫌。关于喝酒,有权威资料显示“小酌怡情”,也有健康专家强调“饮酒伤身”,这类相互打架的科普宣传时常让人不知所措。

当无法判定信息的真伪而又不能完全规避人间酒局时,我选择驱车赴宴、拒叫代驾之法抵挡一切“牛鬼蛇神”。此举让我可以理直气壮地以水代酒,心无旁骛地自由畅谈。摆脱思想枷锁与心理桎梏后幡然顿悟:适度、恰切、随意、愉悦,才是饮酒的最佳境界。

关于垛子肉的来历,当地有这样

一个传说。三国时期,虎牢关刘关张三英战吕布,四人飞马大战,刀枪剑戟,殊死拼杀,从日出杀到日落。负责后勤伙食的火头军见战事精彩,酣畅淋漓,也冲到阵前观瞧,呐喊助威,竟忘了己任,致使为将军们准备的牛肉都烂熟在大鼎之中,凝固成肉坨坨。饥饿难耐的刘关张战胜回帐,摆上觥筹,筛酒上肉,火头军无奈只得翻扣大鼎,倒出肉坨,切成片块,胆战心惊地端上酒桌,刘关张三兄弟举箸猛啖。关张二人囫囵吞枣,大快朵颐,齐声叫好,唯有刘备细嚼慢咽,竟然吃出了不同寻常的味道,连声问这是什么肉。惊魂甫定的火头军无从答说,忽然觉得从鼎里扣出的肉形状酷似城垛,就大胆回答说是垛子肉。此后,军中常食此肉,垛子肉从此流传开来,成为行军打仗时的饕餮大餐,食用十分方便。

暗淡了刀光剑影,远去了鼓角争鸣。后来垛子肉传入民间,经过不断演变,日臻完善,名声赫赫。不腻不柴的垛子肉,当地有多种吃法,或蘸以佐料下酒,或夹于薄饼就茶。无论哪种吃法,都让人胃口大开,心生念想,难怪它会成为霸道一方的美食了。

□ 艾科

>万物

檐下春雨

□ 曹春雷

农人对春雨的渴盼,就像一朵成熟的蒲公英对一场风的渴盼,毕竟春雨贵如油嘛。要是一场期待已久的春雨迟迟未来,两个村民,在路上遇到,说会儿话,很可能“春雨”就是第一个话题,都仰头,看看天,再望望远方,好像雨就在目之所及处,就在马不停蹄赶来的路上。

但春雨,始终就是舞台幕布后那个羞答答不肯上台的姑娘,任台下千呼万唤,就是不敢露面。然而该登台还是要登台的。春雨,终于来了。裙裾飞扬,飘然而下,脚步窸窸窣窣,雨点淅淅沥沥。整个村庄,还有河流、田野,都被笼罩在青色烟雨中。

在河边洗衣服的人,在坡上拾掇田地的人,在村中街上行走的人,都不急着避雨,该干什么还是干什么,仿佛春雨的到来,是天空一声声轻轻的问候,欣然接受就是了,且乐在其中。直到雨点儿渐渐密了起来,在空中纺成一道道晶亮的线,这才开始回家,脚步却是不慌不忙的。脸湿漉漉的,搽一把就是了。

回到家,在屋檐下坐着或站着看雨。鸭子和鹅,扑扇着翅膀,表达对春雨的欢迎。狗呢,仰头对天汪汪一声,仿佛雨是从天空而来的不速之客,它要向主人通报。院角的小菜园里,经冬的韭菜根儿在春雨的沐浴和感召下,好像一下子就蹿高了一截。篱笆旁的杏花,骨朵儿在雨中鼓鼓胀胀的,用不了几天,就能用一脸粉红笑对春风了。

檐下的人,这会儿可能泡上一壶茶,搬来一张小桌,两口子面对面坐着喝茶。也可能闲不住,端来一簸箕花生,两人一粒一粒,剥花生壳,啪啪的声响,和雨打青瓦的啪啪声混杂在一起。偶有几声春雷遥遥而来,仿佛就在头顶炸响,大人们是不怕的,孩子们却大喊大叫着,慌忙躲进屋去,或者蹲在父母身旁,揪着父母的衣角。

檐下,织成了雨帘,地上,砸出了一个个坑,积了一窝窝水,雨滴落在里面,溅起一朵朵水花。大人们望着水花,说南岭的自家那块地该种花生了,北坡那块地该种地瓜了。这样盘算着,女人的脸上必定笑意盈盈,好像从雨中一下子就看到秋天丰收的样子。

正如她期望的,雨中的田野正蓬勃着新生的力量,绿意渐起,朦胧一片。解冻后松松软软的土地,正等待耕耘,等待种子的入住。天地之间,希望噤里啪啦生长的声音,处处可闻。

>美食

垛子牛肉是河南郑州的名吃,肉块大如城垛,腱肉带筋,色泽红润,质地磁实,是一道风味独特的美味佳肴。

我在郑州会友期间,几位朋友相约到一家具有地方特色的饭店就餐,点菜过程中,我的目光落在橱窗内一方硕大的熟肉块上,这家伙尺把见方,可以清晰看到是由一方方腱子肉块叠加而成,块与块隔有筋膜,层次分明,红润中透着坚实,不知道是怎么做成的。见我对大肉块感兴趣,朋友介绍说,这是他们的地方特色名吃,垛子肉。

到一个地方,首要的想法就是品尝当地的特色美食,在一吃一品的过程中,可以了解一个地区的饮食文化、地域特色、风土人情等等,我毫不犹豫地地点下了这道菜。我的话音刚落,一个服务员打扮的俊秀小生操起一柄大刀,对大肉块动起手来,我以为他是要剁碎或劈砍肉块,就往一边闪了闪,殊不知,那小生操刀在手,虽然看似生猛,动作却轻轻缓缓,只见他伸向肉块的大刀一推一拉间,一片火柴盒大小的肉片就翻落而下,接着一片一片又一片。小生游刃有余,犹如庖丁解牛,眨眼之间一碟肉片切毕,垛码齐整,送上桌来。

郑州垛子牛肉

□ 刘忠民

垛肉上桌,肉香直钻鼻孔,搅动胃肠,我夹起一片,只见有肥有瘦,有筋有肉,晶莹剔透,迫不及待送入口中,合齿咀嚼,香气弥漫,占满口腔,佐以老酒,甘香如饴,禁不住连吃了三五片。

饭店老板是朋友的“老铁”,他向我介绍说,这垛子肉选料是地道的当地黑牛的腱子肉和牛筋。这两种主料经过清洗、扎孔、腌制,入锅后,加入老姜、花椒、八角、桂皮、香叶、红干椒等等二十多种调料,注入秘制老汤,大火烧开,小火熬煮,前后约四个小时。待肉熟熬烂后,放入特制的容器里,一层腱子肉一层牛筋,码摆利索,再加少许老汤汁。老汤汁主要起提味,弥合缝隙,黏粘肉块的作用,再盖严实,上覆重物加压,放置一天一夜,即黏合凝固,一坨完整的垛子肉就这样成型,可以与食客亲密接触,让食客大饱口福。

我敬了他一杯酒,问:“偌大的一方垛子肉,一天能卖得完吗?”

老板哈哈大笑,举起一只拳头说:“一天,至少十方。除了饭店里卖的,也在网上销往全国各地,还有发往国外的呢!自然,口味也是稍有不同的,但万变不离其宗。”

老板是骄傲的,骄傲的理由当然源自垛子肉了。