## 趣拾板栗

□卫思羽

周末的清晨,深居光雾山的友 人发来一则短信:"板栗熟了,速来 捡拾。"简单直接,压根儿没有商量 的余地。得嘞,那就去呗。

翻过层层山丘,穿过淙淙河流, 抵达大山深处时,最后一抹晚霞刚 坠入暮色,点点繁星铺满整个夜空, 空气中氤氲着草木与炊烟的混合气 味。喜宝拽着我不停地问:"我们什 么时候去捡板栗呀?""不急,今晚好 好休息,明天一早去。"还不等我开 口,友人已抢先回答。

常言道,久等吃好面。越是有 趣的事越要让它缓缓地来慢慢地 去,才能酣畅淋漓地体会一番。

第二天吃过早饭,带上竹篮、铁 钩,跟着友人沿盘山公路出发了。 大山里的世界是奇妙的,没走两步, 就看到地上掉落了好些个绿茸茸的 刺球儿,根根尖刺分明,一副不好惹 的模样。"妈妈,这是什么?长得好 像刺猬。"喜宝好奇地拽着我的衣 角,我一脸茫然地转向身旁的友 人。友人不紧不慢从包里摸出一副 手套带上,再瞅准脚旁的一个刺球 儿,抬起脚,用劲踩下去,"砰"的一 声,刺球儿裂了个口子。

里面挤挤挨挨地藏着一团黑乎 乎的东西,"是板栗吗?"我问道。友 人笑而不语,顺着裂开的纹路用手

轻轻一掰,四粒圆滚滚的板栗落入 眼眸。"哈哈,还真猜对了。"我一边 得意地展示手中的板栗,一边用牙 咬开坚硬的外壳,剥出嫩黄的果肉 递给孩子。"妈妈,这和我们以前吃 的味道不一样,这个脆脆的,甜甜 的,真好吃。"小家伙犹如美食家般 品评着大自然的馈赠。

尝完手中的栗子,我和喜宝也 依葫芦画瓢开始捡拾板栗。一踩一 掰,胖嘟嘟的鲜栗子滴溜溜地滚进 竹篮里。然而,不是所有的板栗都 会掉在公路上方便捡拾。更多时 候,栗子们会随着刺球儿的自由落 体运动,从壳中蹦出来,躲进草丛 间、石缝里。

捡拾板栗还真不是件轻巧的 事。得微倾着身体,用事先准备的铁 钩拨开丛丛荆棘,刨去枯枝腐叶,睁大 眼睛,一寸寸地寻找,生怕有遗漏。"这 有一颗!"我兴奋地叫起来。"我来,我 来!"喜宝提着竹篮踉踉跄跄地跑过 来,顺着我手指的方向,捡起一颗乌黑 发亮的栗子。"你看,这是我们捡的。" 喜宝得意地举给友人炫耀。

"千淘万漉虽辛苦,吹尽狂沙始 到金。"没有精确的定位,没有显而 易见的目标,捡拾板栗全凭眼力和 脚力。有时半天没寻见,牢骚满腹 正要发作,却意外发现一两个,顿觉

如获至宝,满心欢喜,哪还管大小胖 瘦,统统收入囊中。有时误打误撞 进了栗子集中区,那可由不得不挑 肥拣瘦了,至于标准,全凭眼缘。

如果不是杜鹃鸟、布谷鸟在林 间蹦跶,说着啾啾啾啾的鸟语,大山 是很安静的,越安静越容易觉察周 遭的变化。"啪"的一声,有东西从高 处跌落下来,循着声音的方向,找到 一颗刚落地的刺球儿,咧着嘴笑着露 出油亮的栗子。"这种从天而降的'意 外惊喜'时不时会有,要是被砸中,那 可够酸爽的。"友人笑着提醒。

不知不觉,竹篮里已装满了新 鲜的板栗。就在我们准备起身返回 时,喜宝指着草丛间"被遗弃"的栗 子问:"这些剩下的怎么办呢?""它 们就在这儿等风吹雨淋后生根发 芽,慢慢长成大树呀。"我回答道。 "噢,我知道了,等我们下次再来时, 它们就长成新的栗子树了,又可以 捡更多的板栗了!"喜宝若有所悟地 拍手喊道。

"对呀,周而复始,生生不息,这 就是生命。"没曾想,捡个板栗居然还 让孩子悟出了这么深奥的人生哲理。 再抬头时,山风带来云雾,叠叠的远山 被云雾遮掩,只露出山尖一隅。不知 云雾后面是什么,但一定会有生命在 萌芽,也许就是那粒板栗呢。

## 锅盔夹凉粉

嘉陵江畔那方水土,孕育了两大享誉巴 蜀的地方名特小吃:川北凉粉和李家锅盔。 聪慧的南充人更是把香酥的锅盔作袋,把红 亮的凉粉作料,在锅盔里装上凉粉,两大名特 小吃完美融合成一张新名片:锅盔夹凉粉。 这种吃法很别致,在我的老家,也就多了一条 诙谐的谚语:锅盔夹凉粉——一套又一套的。

锅盔夹凉粉的味道,一直从童年飘到现 在。生活在南充的那些日子,出门走上百 米,基本上都能遇上售卖川北凉粉和李家锅 盔的老乡。我是土生土长的李家镇人,在离 开南充前,已经习惯了锅盔夹凉粉的日子。

在物质匮乏的年代,凉粉是川北人为数 不多、就地取材拿得出手的待客菜。其做法 的考究包含了主人对客人最诚挚的尊重。 川北凉粉传统的做法是用石磨现磨水淀粉, 先把豌豆用清澈的山泉水充分浸泡,再和着 少量的泉水一勺一勺地放入磨眼,随着磨盘 石一圈一圈地转动,豌豆变成浓稠的淀粉 浆。经过泉水清澈的润泡和石磨粗暴的碾 磨,淀粉和水充分融合后形成的淀粉浆,远 比用干豆粉兑水均匀浓稠,做出的凉粉也更 有弹性和劲道。

做凉粉,基本上是川北农村家庭主妇的 入门课。她们用勺子把滤去渣子的淀粉浆成 线状倒入开水锅中,边倒边搅拌。这时,只须 控制住火势、淀粉浆入锅量和凉粉的浓稠程 度,几分钟时间,热腾腾的凉粉就做成了。

凉粉趁热吃叫热凉粉,把热凉粉倒入盆 中自然冷却后放在手心用刀切成条状或片 状拌着吃叫冷凉粉。无论是热凉粉还是冷 凉粉,把蒜捣碎后用泡菜水制成的大蒜水以 及用红辣椒与菜籽油精心熬制的红油,才是 川北凉粉的灵魂。在我的家乡,每家每户都 有自创熬制红油的方法,都是闭门配料、独立 熬制,然后滤去料渣,只剩纯净澄亮、麻辣鲜 香的红油。滤去料渣的目的,既保证了红油 的纯净,也保证了红油配料和制法秘不外传。

在南充,凉粉和锅盔是一对孪生兄弟。 在众多锅盔品牌中,李家锅盔的做法最为精 致。用上好的面粉加水充分拌和,切成面 团,用擀面棒擀成宽约10厘米、长约30厘米 的面皮,再把熬制的辣油调料均匀地涂在面 皮上。然后卷成圆柱状,揉成面团,重新擀 成面皮,又涂上一层辣油调料。制作一个锅 盔,要如此反复10多次。再用擀面棒把面 团擀成圆形或方形的饼,撒上芝麻粒,放在 扁平的铁锅上烤至两边微黄,算是给锅盔定 形。最后把定形的锅盔放在钢碳灶壁内围 成一圈,慢慢烘烤成熟。

这样制作的锅盔,绝不像油煎锅盔那么 油腻,加之反复擀压,辣油调料与面粉充分 融合。把锅盔烤熟后掰开,外面香酥干脆, 里面绵实有味。反复擀压的锅盔在辣油调 料的隔离下,经高温烘烤自然分层,内部形 成一个大大的空腔,为盛装凉粉留出空间。

李家镇汽车站旁,有个姓张的人摆了个 锅盔摊摊,从我有记忆的时候一直摆到现 在。1990年代,南充举办丝绸节,主办方专 门把他请到南充,在最繁华的模范街架起锅 盔摊摊吸引人气。锅盔夹凉粉这对黄金搭 配大受南来北往客商的青睐,无心插柳迎来 如潮的好评和汹涌的食客。锅盔就这样一 炮走红,拿下南充名特小吃的金字招牌。现 在的李家镇,从政府街到商贸街,自然形成 长约数百米、远近闻名的锅盔一条街,逢年 过节迎候那些慕名而来的食客。

离开家乡这么多年了,我没有再回过李 家镇,也就没有了整一套锅盔夹凉粉的机 会。锅盔夹凉粉成了扪在心底的童年。前不 久去玉林路办事,偶然抬头,一块暗红色的店 招闯入眼帘。那不是李家锅盔吗? 踏破铁鞋 无觅处。我立即挤到店前买了一套久违的锅 盔夹凉粉, 迫不及待地一口下去, 才发现外形 神似的锅盔和凉粉根本啃不出童年的味道。

我大概忘了,钢筋水泥森林长出的锅盔 和凉粉,怎么可能烤出童年那些山水田土的 气息? 时光流逝,家乡的记忆已经成了遗传 在基因里的那股淡淡的香味。

## 开江"格格"

□映铮

田城开江多姿,尤其美食。板 鸭、豆笋回锅肉、酸辣土鸡、椿芽蛋、 仔姜鸭、番茄宝石鱼、羊肉"格格" 等,大街小巷散着香气,让众多食客 流连不已。

给人印象最深的,还是要算"格 格"。盈盈一握间,滋味悠长。曾经 因为没请外地朋友吃"格格",被怪 罪为"招待不周"。还有一位外地朋 友,慕开江"格格"大名而来,包里揣 了现金千元,满街要寻最好的"格 格"。听说天师渣口房的好,也有说 东街粮站的好,可现如今家家早餐 店都有,而且都说自己是最好的,他 只好随便进了一家干净的店,直吃 得胃凸腰粗,结果花了还不到20块 钱。他连呼:开江人好福气啊,便宜 也有好货嘛!

说得夸张但也不是没有道理, 说它神秘其实也很普通,你见过的 像它但不是它。比如,大酒店里汽 水羊肉的袖珍版,味道却要精致得

多。它与粉蒸羊肉的区别在于:蒸 笼只有女生巴掌大,材质必为楠竹、 水竹、斑竹等韧性好、材质硬的竹 类。有没有特别的传承,我没考证, 但别的材料没有竹的清香,也不能 清热、解毒、润肺。

正是为了让这些功效渗透进食 物中,一个格子里装的瓤子不足一 两。也就是说,唯几条裹好佐料的肉 (可以是羊肉,也可以是排骨或肥 肠),几粒大蒜。上火蒸10多分钟, 揭盖就洒上小葱香菜,你得赶紧俯身 去深吸一口,然后才提筷去拈。放进 嘴里细嚼慢咽,切不可囫囵吞枣。

如果是初次吃呢,最好跟着那 些清矍的老爷子。你看他晨练后, 绸衣飘然地走进早餐店,不等店家 开口,把袖一捋:七个"格格"七碗 面,外加一两老白干。莫遭吓倒了, 这老爷子不是李逵,食量不大。只 要了一个"格格"一碗面,那个"七" 是开江人的"吃"。你看他老人家喝

酒时"哧溜"一口,再咂吧一下,很豪 爽。但夹"格格"的样子,却翘起兰 花指像小姐拿着锈花针,放进嘴里 抿嘴细嚼的样子,会让你想到"笑不 露齿,行不动裙"

这"格格"怎么这么阴柔? 蒸笼为 什么只有女生的巴掌大? 名字怎么像 大清朝的皇室姑娘呢?哎,你还别不 信,它还真和清朝宫事沾了点边。

说的是皇帝和格格争嘴的故 事。据乡野轶事记载,乾隆老爷子 爱到处逛,看腻了江南风情,又巡游 到了大巴山。走到开江歇脚时,迷 上了这个汽水羊肉,他老人家一次 可以吃一大笼。随同的小格格就不 高兴了, 嘟着嘴说, 每次别人还没伸 筷你就吃完了。乾隆哈哈一笑说, 让店家另给你蒸嘛,咱们各吃各!

他这话一出就急坏了店家,想 那格格纤指细体,面前摆一大笼多 不雅啊!幸好店家女儿聪明,如此 这般建议一番。待得第二天,就有

一个乖巧小笼子呈到格格面前。 这可把那贵人儿乐坏了。可是, 娇气的格格吃起笼里的东西却不 斯文,边吃边嚷:还要还要! 一个 笼子哪里蒸得过来? 于是又连忙 赶制了若干个,第二天摞在一起 蒸了候着。

乾隆爷看得一愣一愣的,也 要了一个来吃,结果一吃就放不 下。一边埋头吃,一边指着这边 喊:格格,格格……店家不知他叫 的是人名呢还是所指的小蒸笼, 只好不停地给他上笼、下屉。他 赞小的比大的更细嫩、更入味、更 糍糯。从此,这东西就传开了,名 字就依了皇帝的金口玉言。

最开始专供富家的太太小 姐,显娇俏也显贵气。后来,打石 头的、贩牛的也吃起这东西来了: "走,我请你吃格格。"

故事有几分真无从考究,但不 是所有皇帝都能吃到开江"格格"。

## 

- ■声明:花太品牌管理(宁波)有限公司宣传广告构成对成都市实验科技有限公司的商业诋毁,损害了该公司商业信誉及党飞洗衣机
- ■龙泉驿区龙泉街办康茂蔬菜 经营部遗失法人邓志武名章(编
- 码 5101125004410)声明作废 公司,郭鹏法人章(编号;5101 820070828)遗失作废。\_\_\_\_
- ■四川中铭建设有限公司《营 川丸昭》副本4本 统-用代码: 91510000071429859 7、(编码:0065794、0065789、 0065787、0065791)遗失,特此声明作废。
- ■什邡市玲珑晓筑小区业主委员会的什邡市住宅物业区成立 业主委员会备案通知书(编号 20080013)遗失作废,特此声明

- 清算公告 成都市简文龙腾酒店管理 公司(代码 91510184MA6 DH5KC11)经股东会决议成立 清算组,请债权债务人自公告 之日起 45 日内到公司清算组 办理相关手续,逾期将按相关
- 规定处理,特此公告。 野县联诚模具加工厂公章 (编号:5101008527484) 财务 章 (编号:5101008527485)发票章 (编号:5101009140051)
- 票章 (編号:5101009140051) 法人章王小毛(编号:5101008 527486) 遗失作废。 ■成都隆干翱机电设备有限公司财务专用章(编码:5101295 048583) 遗失,声明作废。 ■四川省演出展览公司发票专用章 (编码:5101008460675)、法定名称章(编码:5101008460675)、法定名称章(编码:5101040008450)、周陵军法人章 (编码:5101040008451)均遗公司演出部其他类型章(编号:5101000002947)遗失作废
- 2947) 遗失作废 ■四川省化工建设有限公司管理人在兴业银行股份有限公司管理人在兴业银行股份有限公司 德阳广汉支行的开户许可证(核 准号:L6584000042201] 账号:45 1300100100074208) 遗失作废

- ■达州博合雅科技有限公司 遗失李冠英法人章(编号 5117 遗失学型央区八字(細)。 020014084)遗失作废 ■成都高新技术产业开发区
- ■成都高新技术产业开发区人 民法院王平法人章(编号:510 1003013398) 遗失作废
- ■成都华阳百川商贸有限公司 公章(编号:5101109905174) 不慎遗失,声明作废 ■成都鑫康乃馨食品有限公司
- 公章(编号 5101120126345)遗 失作废 ■青神万顺商贸有限公司王磊
- 法人章 (编码: \$11425001902 5)遗失,声明作废。 ■成都峻华商贸有限公司遗失 刘根华法人章,编号: \$101009 033840 声明作废
- 033840 产明作版 ■贾舒岩廖永明遗失南充绿地 申嘉薑业有限公司开具的车位 诚意金收据(编号:20635,金 额:10000元),声明作废。 ■资中县子洛服装店营业执照 副本统一社会信用代码92511
- 025MA672AXP7X 遗失作废
- □ 严玉彬于 2019 年 4 月 22 日 在四川铁投汇锦置业有限公司 购买锦悦半岛 16-15-4 购房 首付款收据 (NO:0001448)房 款金额 374492 元,遗失作废