

走读昭通 (三题)

李跃平



云中苗寨

彩云之下,一处终日被云雾缭绕的村寨,有炊烟袅袅升起,这里是彝良县洛泽河镇的大苗寨自然村,它是一个苗族同胞世代聚居的民族村寨,也是我们此行的目的地——云中苗寨。

我们要去的云中苗寨,只是一个小小的苗族村寨。我想,在旅游资源丰富的云南,云中苗寨绝对不会有有什么迷人之处。然而,家在昭通的一位朋友介绍说:“云中苗寨最近在网络上很火。李老师,你去云中苗寨一定会看到不一样的风景,听到不一样的故事。”

我们从昭通古城出发,沿着昭彝路一路向南,仅30多公里的路程便到了云中苗寨。这是一个离城市不远、离自然很近的村寨。我抬眼一望,碧空辽阔,云似轻舟,仔细一听,鸟儿在林中轻快地歌唱……很有仙境的范儿。我们在百米烧烤长廊下车,彝良县的朋友李珊梅已经在那里等候我们了。同行的朋友告诉我,为节约资金,烧烤长廊的风貌是李珊梅设计的。

李珊梅,个子不高,却有一种无法描述的干练。在她的引领下,我们来到了云中苗寨的人村寨门。村寨周边环绕着2000余亩草场和900余亩松树林,站在那里,放眼望去,只见三面环山,紫气氤氲。如果你在草坪上静静地躺着看一下天空,足以把心中的愁绪理清。在这里,让我感兴趣的不仅有美丽乡村释放“美丽财富”,“美丽生态”变为“绿色经济”,还有苗汉群众如何用“绿色画笔”绘就美丽乡村新明天。

大苗寨自然村原有123户574人,全部为苗族同胞,过去这里“天上下雨地上流,牛儿拴在屋里头,在家难把媳妇找,姑娘小伙往外跑,出门打工不回头……”听着李珊梅哼出的“顺口溜”,我仿佛看到苗族同胞昨天的艰辛。2021年,彝良县在保护绿水青山,守住生态底线的前提下,依托当地优美的自然生态资源和独特的民族文化优势,着力打造云中苗寨文旅项目,探索少数民族村寨乡村振兴发展计划。

在昭通市委、市政府和省级挂包帮扶牵头单位、中国农业大学李小云教授团队的大力支持和指导下,彝良县委、县政府带领苗族同胞同建“苗寨”团结花,共绘“云中”新美景,大力引进乡村CEO,与苗族同胞一起建设大苗寨。

在大苗寨,我见到了年仅28岁的乡村CEO,他是汉族人。在与其交谈时,我认真地注视着他,虽有些文弱,但正是这个汉族小伙子同苗族同胞一起推动了云中苗寨农文旅融合发展。

彝良举全县之力帮扶苗族同胞的故事,其实是人才战略的昭通实践,也是那位朋友极力推荐我来云中苗寨的原因。我听李小云教授团队中的一位女博士讲,在这位乡村CEO来之前,已有3位应聘者前来应聘乡村CEO,但他们只想到了“CEO”的体面,却忽略了“乡村”二字的艰辛,只干了一两个月的工资就走了。女博士认认真真地为我介绍眼前这位乡村CEO在云中苗寨的点点滴滴。吃饭的时候,李珊梅也谈起这位乡村CEO的不易。

自云中苗寨项目启动以来,仅用一年不到的时间就打造完成了苗寨游客接待中心、民族文化广场、红砖步道、花台、艺术挡墙、咖啡馆、便利店、民宿示范点、专家工作站、饮水提升工程、百米烧烤长廊等核心项目建设,并于2022年5月1日正式开门迎客,实现游客和收入的“开门红”。是的,云中苗寨才刚刚起步,而这一步是苗汉人民共同迈出的,是从脱贫致富到乡村振兴的有效助跑。

此外,村寨周围种植1000亩万寿菊,依托原有的千亩大草场和千亩原始森林,打造大苗寨旅游景观,为村民带来直接的经济效益。现在,云中苗寨有了咖啡馆、民宿、野营帐篷……当你厌倦了城市的喧嚣和繁杂,想到山林溪谷深涧中寻蘑菇、采野花,欲在千亩大草场尽情奔跑、放肆歌唱,那么,云中苗寨就是你最好的去处。

在这里,享受乡村田园慢生活,你可以点一杯手工现磨的黑咖啡,找一本许久想看而未看的书籍,在民宿里面静静地待上一天,质朴与悠然让人沉醉。是的,“云中”美景已初具雏形,苗汉群众像石榴籽一样紧紧抱在一起,团结、进步、互助的良好精神风貌凸显,正焕发出新的生机和活力。

一砖一瓦,一步一景,传递出浓郁的人文气息。丰富多样的旅游新业态,满足游客的多元化需求。苗族同胞以主人翁心态参与,不仅节约资金,更密切党群干群之间的联系,谱写了各民族共同团结奋斗、共同繁荣发展的壮丽篇章。生活的美景正矗立“云中”,“云中苗寨”团结之花正处处绽放,民族之情必定源远流长。

当天晚上,我决定夜宿云中苗寨,看星空,数星星,等待夜晚的流萤,领略苗家的风情。然而,这个静谧的小山村,居然让我失眠了。我披衣下床,走到民宿的露台上,浓重的雾气扑面而来,让我清醒了许多。这时候,我突然想为苗族同胞开一场直播,且我说的第一句话一定是:朋友,如果你来云中苗寨,请一定告诉我,我也许是你的最佳导游。



盐津美食。



“盐津大厨”菜品。

在昭通品盐津美食

从云中苗寨返回昭通古城,已临近中午,同行的朋友提议我们去品味盐津美食。盐津是中国有名的“一线城市”,虽然我没有去过,但我知道盐津产盐,因盐得名,因盐兴市,这和我的家乡五通桥相似。这些年,我一直在云南走动,通过美食了解云南的人文风情、地域文化。谁会拒绝在舌尖上与美食的浪漫邂逅呢?朋友的提议正好弥补我没有去过盐津的遗憾。

有这样一种说法:在盐津,要做的事很简单,要么在吃饭,要么在吃饭的路上。开车的师傅直接把我们送到一家叫“盐津大厨”的餐馆。在昭通就餐,最好选择家常小馆,它以好玩、好吃、好喝、好看聚集人气,而这家“盐津大厨”食客太多,显得非常拥挤,好在朋友事先电话订好了包间,只等服务员上菜。尽管朋友是这家餐馆的常客,但店主实在顾不上过来招呼我们。

前一天晚上,与朋友一起吃饭时,他就知道我是个“吃货”。他说:“盐津人太会做饭的了,在盐津一定要学会吃。”我虽然没有去过盐津,但昭通的“盐津大厨”货真价实。朋友在宣传部工作,即使闲聊,也不忘记推介家乡的美食。好的美食不仅仅是让人吃过过瘾,更是一次饮食文化的学习、体验,我与朋友漫无目的地闲谈起盐津美食的渊源。

开始上菜了。由于服务生没有报菜名的习惯,所以每一道菜,我都会向服务生打听菜名,于是,我便记住了鲜嫩鱼、金丝牛肉、鱼跃龙门、滋补乌鸡汤、盐津特色黄焖鸡、高山笋尖拼盘……几个家常菜挤满了八仙木桌。各种各样的风味小吃,地地道道的特色美食,满足了我跳动的味蕾。

朋友与我认识不足两天,但他的热情让我感受到了“老朋友在身边”的温暖。他先用汤勺为我盛了一小碗乌鸡汤,接着说,盐津乌骨鸡被称为“乌蒙珍禽”,汤清味美,肉质细嫩,营养丰富,享有“食为肉之首,药为肉之冠”的美誉。我发现,他的脸上有一种昭通人对家乡饮食文化的自信。

我浅浅地抿了一口乌鸡汤,果然味美,“吃在盐津”之赞誉确实名不虚传。这时候,我看见妻子在悄悄转动桌盘,我知道她的意思,她想尝尝其他的美食,尤其是罗汉笋、方竹笋、慈竹笋、苦竹笋之类的蔬菜。朋友又说,李老师,盐津素有“滇川门户”之称,盐津的饮食文化兼纳川滇黔三省的精髓,盐津菜和川菜有许多相似的地方,且又独具一格,对菜的讲究,对味的把握,强调川菜的麻辣鲜香,追求口感鲜、淡、纯、厚的隽永。朋友这话不假,因为我记得诗人于坚说过:“盐津这地方行政上属云南,文化心理、生活方式却属四川。”

盐津属乌蒙山系,四季青山拥翠,云蒸霞蔚,有“天然氧吧”的美誉。因为山多,山上野猪、野兔、野鸡等飞禽走兽时现踪迹,竹笋、野菜等野生植物漫山遍野;因为田多,田里泥鳅、黄鳝、田螺等可食之物俯首可见;因为河多,山涧多,河中、山涧里溪鱼、河蟹、黄辣丁等水生资源品种繁多;因为空地多,空地上可以种植各类果树和各种蔬菜,同时,还可以养猪、养鸡、养鸭、养鹅等,得天独厚的生态环境孕育了丰富的食材资源。如果没有良好的食材,即使是身怀绝技的名厨,也无法做出让人交口称赞的美味佳肴。

昭通人饮食习性自有独到之处,饮食文化也自有一份淡然情怀。这家名为“盐津大厨”的餐馆,既有名厨名店招牌菜,也有寻常百姓家常菜,如油辣菇、猴耳菇、茶树菇、牛肝菌、三大菌等,脆爽香嫩,爽口养胃。尤其罗汉笋在国内一直被列入高档蔬菜之列,素有“菜中灵芝”之美称,解除油腻,健脾开胃,成为最受欢迎的佳肴。我特别喜欢酸菜米豆汤、黄姜豆花,它们都是选用本地原生态的食材加工而成,色香味极佳,菜品典故意味深长,成为饭桌上的谈资,把盐津人的柔情一展无余。

美食当前,我也顾不上斯文,狼吞虎咽起来。午饭后,我们还要返回昆明,妻子已顾不得体面,开始打包,我知道她要把盐津特色美食捎回家。然而,大包小包却装不下盐津菜满口盈香的滋味和我心里最美的时光。

(本版图片除署名外均来源于昭通日报社图库)



烤好的小肉串。



烤制小肉串。

昭通小肉串

昭通的昼夜温差实在有些大,当我们从古城吃完饭回到酒店,天已黑尽,街上早已是万家灯火,但我感觉还是凉飕飕的。第一次来昭通,睡觉时间还早,我便在前台与服务员聊天。服务员是一个小姑娘,四川人。中午入住的时候,她知道明天我去了云中苗寨之后会直接返回昆明,便建议说,来了昭通应该去品味小肉串,不然太可惜了。

小肉串是昭通的烧烤美食,我在昆明吃过,是小黄牛的里脊肉,吃起来口感饱满,鲜嫩细滑。但是现在的气温太低,我害怕着凉,并没有外出品尝小肉串的打算。小姑娘说,一把昭通小肉串撑起云南烧烤界的“半边天”,在昭通吃的感觉会不一样。其实,刚才在“盐津大厨”吃饭的时候,朋友已经为我介绍过小肉串,它们是昭阳区的一家生产企业经过手工切割、穿签、包装、扫码等流程后才流入市场的,据说每天有10余万串小肉串从昭通销往全国20多个城市,成为餐桌上的美味。

昭通位于云南省东北部,地处云、贵、川接合部的乌蒙山区腹地。来昭通的外地客人,一定要吃昭通小肉串,否则就不算到过昭通。看来对于昭通滋味,每个昭通人都是宣传员。小姑娘说,只有在夜市吃小肉串,你才能体会到没有哪个地方的人对烧烤的热爱能跟昭通人媲美。旁边的妻子有些心动,她说,我们去尝尝吧,来一次昭通不易,我们不要把遗憾带回四川。

小肉串取材海拔1900米以上的小黄牛的里脊肉,这个部位的肉运动量少,肉质细腻,最适宜烧烤。小吃夜市离酒店不远,小姑娘自告奋勇带我们去。她说:“你的朋友打过电话来,说你们如有什么需求,务必满足,你是美食专家,可以好好宣传我们昭通。”原来小姑娘已经从朋友处知道了我的底细,难怪她极力推荐我们去品味小肉串。

正宗的昭通小肉串,有严苛的部位区分。内脊肉最瘦的部分切成长条,被称为净肉,吃的是嫩;带筋的部分被切成小块,吃的是脆。小肉串的精髓在“小”,最常见的每串牛肉净重仅5.3克,但连筋带肉、肥瘦相间,通过大火快烤,搭配秘制酱料,肉串滋滋冒油,溢出阵阵香气,入口肥而不腻,回味无穷。

一路上,小姑娘滔滔不绝地给我们介绍小肉串的来龙去脉。小肉串烧烤是一项沉淀了30余年的传统技法,在全国具有昭通小肉串烧烤特色的营业店面达8000余家。将小肉串做成如此大的产业,这是我没有想到的。与小姑娘的交流中,我知道昭通市把小肉串作为发展高原特色产业的重要支撑,被列入重点农业产业项目来抓,推动昭通小肉串品牌市场,促进一、二、三产业融合发展。

不一会儿工夫,我们就到了小吃夜市,昭通小肉串这个烧烤界的“扛把子”已经占领了昭通的大街小巷。一眼望去,人头攒动,人山人海,欢笑吵闹,根本找不到座位。我问,哪一家好吃?小姑娘说,能抢到座位就行,家家都好吃。后来我才知道,小姑娘并没有说假话,企业提供的小肉串产品是品牌化生产,从肉牛养殖、肉串串制、冷链物流、酱料生产等环节可以保证小肉串的品质。烤制流程、烤制标准,形成了链条式发展模式。这是食客们可以放心吃的原因。

夜晚吃小肉串已经成了当地人和游客来到昭通的一种生活方式。在昭通,食客点小肉串,少则几十串,多则上百串。肉串小,数量多,对火候的掌控尤为重要。在香气弥漫的烟雾中,我看见烧烤师傅蘸上酱汁,猛火快烤。高温带走肉串表面水分的同时,快速翻烤,迅速锁住肉汁水。通红的炭火,将牛肉和酱料的香味发挥到极致。我将泛着油光的牛腩咬下一口,那一个香,让我的满足感瞬间爆棚。

昭通小肉串和我们平常吃的烤串不太一样,平常吃的基本上都是猪肉串,但昭通小肉串都是肉质鲜嫩的牛肉。每一串小肉串都要刷一层秘制酱料,腌渍几分钟,再放到炭火上烤。小肉串出炉撒上黄辣椒面、芝麻,麻辣鲜香。众多风味交织在一起,不同的串能让食客体会到筋的脆、肉的嫩、油脂的饱满,而这样的味道,出了昭通,基本无法再尝到。

夜已深,考虑明天一早还要去云中苗寨,我们不得不返回酒店。我想,能与四川小老乡在一起吃小肉串是难得的缘分,它不但满足了我的味蕾,更让我加深了对一座城市的记忆。

