

在滇东北乌蒙大地的褶皱里,镇雄县城以一种粗粝的温柔包裹着万千滋味。这里的地脉风物,在亚热带季风气候与红壤的共舞中,孕育出丰饶的物产。

镇雄世居居民与外来居民饮食习惯相互融合,相互影响,创造了独具特色的镇雄美食,也积淀了丰富多彩的美食文化。酒事也好,宴席也罢,箱子街、盐行街、董家湾……这些令人魂牵梦萦的地方,各种各样的小摊子林立,食客们目光交汇,桌上杯盘横斜,说得出口名字和说不出名字的各种美食,都有一段难忘的故事。

正是这方被自然偏爱的土地,让镇雄人的餐桌成了山河岁月的具象化表达。

“九大碗”里的百年时光

镇雄菜有乌蒙腹地阴雨弥漫中的粗犷和隐忍,是时光发酵后的提炼与深化。“九大碗”是镇雄民间酒事的特定符号,是婚丧嫁娶等诸多酒席中最美丽的盛宴,也是镇雄最传统的筵席。

顾名思义,“九大碗”就是9个装在大碗里的菜。但实际上,厨师会根据菜品的分量,灵活选用大碗、中碗、小碗或大盘、小盘等餐具,不过菜品数量不得少于9个。

婚丧嫁娶是人生大事,用“九大碗”招待客人,是最有面子的事。民间酒席往往是全村总动员,主人家会邀请左邻右舍、亲朋好友帮忙。在稍微宽敞的地方搭起简易厨房,支好案桌和案板,就开始理锅造饭。燃得很旺的炉灶上,架着大大的铁锅、高高的蒸笼,众人七手八脚地做起菜来。

镇雄“九大碗”既充分发挥了厨师的创造性,又兼顾了主人家的经济实力。由于各家经济状况不同,提供的食材也各有差异,厨师们会根据主人家的安排和食材来烹饪菜肴。因此,各家办的“九大碗”都不尽相同,但墩子肉和扣肉是必不可少的,这是“九大碗”的标准之一。

镇雄“九大碗”是镇雄厨师集体智慧的结晶,是镇雄味道的传承与创新,深受镇雄人的喜爱和推崇,能满足不同人群的口味,一般包括干盘菜、凉菜、蒸菜、炒菜、汤菜等。干盘菜通常有炸花生米、炸洋芋片、炸虾片等,属于下酒菜;凉菜分荤素,荤的有卤猪耳朵、猪香嘴、猪肝等,素的有凉拌折耳根、白萝卜丝、凉三丝



制作“九大碗”。

等,属餐前小吃,是激发客人食欲的。上蒸菜时,会先上一个盖面菜,最早是碗底放豆芽,上面用切片的豆腐干或者酥肉盖住。接着就上墩子肉和扣肉。墩子肉和扣肉是宴席中的高档菜肴,做法比较考究,工序较多。做好的墩子肉和扣肉香气扑鼻,客人早已按捺不住,神速下筷,吃得嘴角流油。

除了墩子肉和扣肉,民间酒席中最高大上的菜肴当数“膀”,即猪的前腿上肉质最细膩的部分,通常专门给接亲和送亲的主客吃,属于额外加菜。吃过“膀”的人,大多会在很长一段时间内回味其丝滑爽口的味道。蒸菜中还有蒸小酥,深受孩子们喜爱。炒菜有瘦肉炒胡

米、炸洋芋片、炸虾片,在那个没有零食的年代,深受孩子们的喜爱。墩子肉和扣肉是客人们最期待的菜肴,它们一抬上桌,香味便扑面而来,让人忍不住下筷。

吃“九大碗”是镇雄社交聚会的一种形式,以前称作“打牙祭”。如今,“九大碗”的蒸菜里多了鲜甜的海鲜,炒菜中多了松茸的身影,但最让人念念不忘的,仍是墩子肉在齿间化开的丰腴,以及海带汤的甘甜。当游子在异乡的餐馆点上一桌改良版“九大碗”,当网商将镜头对准翻腾的蒸笼,镇雄味道正以全新的姿态,在时光的长河里泛起新的浪花。这桌盛满人间烟火的筵席,滋养着一代又一代镇雄人的味蕾与乡愁。

箱子街的舌尖非遗传奇

相传,在镇雄县城的箱子街,有一对母子相依为命,日子靠儿子外出打短工维持。一天,儿子做工时,雇主赏了他一块豆腐,他舍不得吃,就带回家孝敬母亲。母亲捧着儿子带回来的豆腐,也舍不得吃,就把这块豆腐煮熟,然后用稻草掩盖起来,存放在枕头下,打算等儿子回来时一起吃。过了几天,儿子回来了,母亲高兴兴地把豆腐取了出来,打算犒劳辛苦归家的儿子。谁知她拿出豆腐一看,表面竟长了一层绒毛,还散发出淡淡的臭味,母亲难过得流下眼泪。儿子连忙安慰母亲,说自己喜欢吃带臭味的东西,随手把豆腐放在火炉上,便去料理家务。不一会儿,简陋的屋子里散发出一股奇怪的香味。儿子一看,原来豆腐上的绒毛被烤焦了,变得金黄诱人。他赶紧把另一面翻过来烤。烤好后,他尝了一口,觉得十分美味,就把剩下的全部都给母亲吃。母亲边吃豆腐边流泪,吃完后对儿

子说:“历来五谷莫乱扔,豆腐也能变黄金。”从那天起,儿子不再外出打短工,而是在家门口支起一个炭炉,做起了把豆腐变成“黄金”的生意。

箱子街是一条窄窄的小巷,长度不过100米。在箱子街,能看见一个个叠放在各家门口的豆腐箱。林家臭豆腐作坊每天总是码着十几个空豆腐箱,散发出一缕缕独特的味道,征服了整座城市的味蕾。

林家老汉每天都要在阳光下的一口大锅里浸泡黄豆。待黄豆泡好后,经过磨浆、烧毛浆、滤浆、点浆、包豆腐、压豆腐、剥豆腐等工序,将豆腐切成小拇指厚、半巴掌宽的块状,放进豆腐箱,再在上面铺上一层稻草。装进箱子里的豆腐,像一个个美丽的蜂房,在小屋里散发一股淡淡的霉臭味。发酵时间一到,还没等林家老汉开箱查看,就有人连同箱子一起买走。

箱子街边,每隔一米就摆着一个卖

镇雄味道：山河馈赠与人间烟火的交响曲

通讯员 碎金 刘波 文/图



三鲜米线。

酸萝卜。

三鲜米线里的乡愁

曾有离乡多年的镇雄人在日志中写道:故乡的米线,是我剪不断的乡愁。镇雄人对米线的依恋近乎固执,就像蜜蜂依恋花朵一样。米线成了大多数镇雄人的骄傲,不管在什么地方,镇雄人最想寻找的,就是一碗热气腾腾的三鲜米线。

镇雄米线丝滑柔软,韧性十足,不易折断。其独特的质地,曾让一些外地人怀疑米线作坊在制作过程中添加了特殊的胶水。后经质量监督部门实地查验,这一说法被证实纯属谣言。

早在20世纪80年代,县城西门口的“鲁家米线”就享誉镇雄。清晨,上班的人们陆续涌入“鲁家米线”馆,找一张空桌坐下,然后喊道:“来个中碗。”灶台旁,一位系着围裙的中年妇女回答:“要得。”几分钟后,米线便端上了桌。客人放些葱花、茼蒿,又加入少许酱油和醋后,拿起筷子搅了搅,便大口吃起来,吃得满头大汗。吃完米线的人擦擦嘴,付了钱,连忙起身让出座位。站在门外等候的人群中,立刻有人“嗖”地冲进来,一屁股坐在余温未散的凳子上,高声喊道:“我要一份大碗米线,加1元的肉……”

“鲁家米线”是镇雄的老牌三鲜米线。县城扩建时,米线铺子被迫拆除,鲁氏不愿再经营,便关闭了米线馆。没过多久,县城里开起了很多家三鲜米线店,其食材、配方、做法均与“鲁家米线”一样,但吃起来却总觉得少了点什么。

米线虽为小吃,但镇雄人却把它当成主食,有的人甚至吃上了瘾,早上米线,中午米线,晚上还是米线。从灶台到餐桌,一碗米线的制作只需两三分钟;而经常吃米线的人,吃一碗也才四五分钟。如此一来,他们便能节省出大把的时间,去为生活奔波忙碌。长期吃米线

的人大多互相认识,当三五好友聚在一起,有人提议:“走,甩一碗米线去。”大家便来到常去的米线店,边吃边分享着县城里发生的稀奇事。

三鲜米线的做法看似简单,实则相当复杂。其汤汁很考究,要选用当日新鲜的猪骨头,再加入草果、丁香和八角等作料,这样熬出来的汤汁清澈透明,表面浮着一层油,香气扑鼻。

米线是镇雄本土的作坊生产的,原料考究,做工精细。制作好的米线被一圈圈地卷成蒲团般的形状,摆在案板上。生意火爆的米线店,不仅头天晚上要进米线,清晨也要补货。

食客进店,报了份数,店家随即吩咐煮米线的工人“几个大碗、几个中碗、几个小碗”。熬好的汤汁放在灶台边,煮米线时,工人先舀一瓢汤倒入一个大铁勺中,再将铁勺置于炉口,火焰瞬间将汤汁烧得滚沸。只见工人一手从大小不等的铝锅里抓出切好的配菜放进铁勺里,一手从碗里拈起一坨剁细的肉泥,也放进铁勺里,再拿一圈米线盖在上面。不一会儿,沸水漫过勺沿,工人用筷子在勺内搅动几下,再煮几秒,便从炉口端下,倒进一个大碗中。工人转头问客人:“辣椒多一点还是少一点?”客人回答:“适中就行。”工人按需放入辣椒,接着从另一个炉口上的小铁锅里舀一勺滚烫的猪油,浇在辣椒上,“滋”的一声,辣椒的香味瞬间弥漫开来。因为这种铁勺形似小锅,所以很多三鲜米线也叫“小锅米线”。

在镇雄县城的每一条背街小巷,都能听到那熟悉的声音:吃米线的食客们嘴里发出“呼噜噜”的声音,吃得酣畅淋漓,吃出了属于镇雄的独特味道。

炊烟腌腊醉豆豉

农人熏制腊肉的方法虽然简单,但却是一件耗时的事。一块块经过盐腌制的猪肉被整齐地摆放在灶台上,灶孔里放入玉米核、干枯的柏树枝条、松枝条和苏麻秆。火要烧得很小,让烟雾一团一团地冒出来,这些烟雾先是在猪肉上萦绕,然后慢慢升向天空。熏上一天,待猪肉表面铺上一层黑色的尘埃后,主人便将肉收回屋内。第二天清晨,主人又重新将肉摆上灶台,再次生火熏烤。这一次,柴火要添得更旺一些,要看得见火苗。几个小时后,灶上的猪肉开始流油,主人便要为猪肉翻身,确保每一部分都能得到柴火的熏烤。如此反复熏烤几遍,直到天黑,腊肉就做好了。熏制好的腊肉呈土黄色,被吊在农家屋角的竹竿上,想吃的时候就去取下一坨来。

镇雄人吃腊肉,喜欢搭配豆豉一起吃。豆豉是用上好的黄豆做成的,刚出袋时会有一股刺鼻的味道。制作时,农人先

将黄豆炒至微黄,然后放入温水中泡上几个小时,接着用大锅煮熟。煮好的黄豆放在簸箕里摊开,待水分完全蒸发后,用一个麻袋装好,扎紧袋口,放在火炉旁,任由它慢慢发酵。四五天后,农人将发酵好的豆豉倒入簸箕中,加入辣椒面、盐、花椒粉,搅拌均匀后,用手捏成一坨一坨的,再用粽叶包裹好,挂在屋角的竹竿上,想吃的时候就取下一坨来。

豆豉不仅含有丰富的蛋白质和多种氨基酸,还含有多种人体所需的微量元素,具有美味芳香、营养丰富、开胃健脾、增加食欲的特点。镇雄人将豆豉与腊肉一起炒或蒸,香味独特,令人回味无穷。

镇雄人走进餐馆吃饭,首先必点的就是豆豉炒腊肉或豆豉蒸腊肉。然而,镇雄人在其他地方,即便采用相同的食材和烹饪方法,也很难做出家乡的味道。究其原因,或许是异乡的厨房里,少了那一缕从镇雄农家灶台升起的炊烟。



豆豉。

烤臭豆腐的小摊。包着头巾的大娘站在炉边,不紧不慢地用小刀在豆腐中间划开一道小口,舀上一小勺调好的辣椒面放进去,合拢后递给坐在火炉边小木凳上的食客,轻声说道:“赶紧吃,冷了,味道就散了。”

镇雄人对臭豆腐浓烈的臭味有着与生俱来的偏爱。少女们穿梭于街巷,一旦衣袂间沾染上豆香与辣香,就会陡然生出吃一块臭豆腐的念头。近年来,镇雄臭豆腐走俏市场,常有四面八方的食客慕名而来。有人灵机一动,将臭豆腐挂到网上,开起了网店。小小的镇雄臭豆腐,一时“臭名远扬”,既勾起了更多在外游子的乡愁,也征服了外地人的味蕾。

箱子街在时光中渐渐老去,但臭豆腐依然排列在那一口口抹了菜籽油的铁锅里,高温煎烙的滋滋响声也不曾散去,那软绵绵、热辣辣的舌尖体验,吸引着一批又一批的食客。