

六安金寨天堂寨行吟

■泓 致

(一)

泄玉瀑飞雨雾穿，扶梯拄杖步山巅。
风生足下精神爽，王母瑶台忽眼前。

(二)

天堂山转十八台，白马奔腾九曲回。
瀑布声飞仙女影，彩虹一道水天来。

(三)

一汪清静绿如蓝，雾漫小溪野草芳。
日月生成水中玉，人闲方品白云香。

过年

■肖学功

春节又叫过年，它隆重而来，悄然而去。小时候，过年了常听大人讲的一句话，就是小孩子盼过年，大人们盼种田，却不知其中的深意，现在年纪大了才真有了体会。

小孩盼过年，说的是在那个物质匮乏的年代，一年中能吃点荤腥是有次数的。那就春节、端午节、中秋节，也只有春节三十年夜饭可放开吃，大人们不制止，吃得没过瘾。到了初几待客你就不能放肆吃了，虽然这样还是很开心的。大人盼种田，说白了就是只有种田才有收获，才能吃上饭啊。这句话中还隐藏一句就是大人怕过年。儿时想不到，现在有体会了。过年大人最少有两怕啊：一是怕花钱。过年了要让孩子们吃上顿饱的，正月要待客、抢（请）春酒，这些都要准备食材，那时候（我的记忆在上世纪60—70年代中期）虽只备鸡鸭鱼肉这些主要食材，但一般人家里都难得有几块钱啊。大人怕，怕的就是借不到钱备不上菜，亲戚朋友来你家拜年没得东西招待丢人啊。

现在过年了小孩子盼吗，我不知道，起码他们不盼吃了，天天大鱼大肉都吃腻了，只听到“拜年拜年红包拿来”的欢叫声，他们还是盼过年，因为有红包。大人怕过年吗？怕。起码我是有体会了。怕什么呢？因人而异啊。有人怕花钱。现在虽然较过去富裕一些了，但过年的开销较过去大多了。一是食材涨价，一到过年涨得猛。今年春节我在祁阳过年，体会到了物价高，羊肉60元/斤，牛肉、猪肚80元/斤，猪腰、猪舌50元/斤。二是红包涨了，过去是用元计发，现在要翻上百倍了，还有千倍的。一般普通家庭过个年也要花上七八千吧，在有钱人看来这是小意思，但对农村家庭来说也不是一笔小數了。有人怕累。过年了很热闹，但热闹中少不了累。先说肠胃累。春节里大拜年，不管走到哪一家都得吃吃喝喝，过去大都喝自家酿的米酒等，划媒猜拳兄弟好、四季发、五魁首、全家福，喊五喊六不亦乐乎，从中午喝到晚上喝得人人舌子打漂。现在喝酒文明了不强劝酒，但喝的是高度酒一日三餐也难受。再说身手累。请一次客从买菜到洗切煎炸烹炒，到上席招待客人收场洗碗收桌搬凳，吃一餐饭要辛苦一整天。这中间小孩年轻人只管玩手机不会帮手的，初四我舅、姨、老表来给我娘拜年，我招待一餐累得我腰酸腿痛的。有些客家多的还要连续作战，那累得就只有自己知道了。辛苦是辛苦一些，但亲戚间见见面热闹一番，联络了亲情。娘很开心，大家很开心，我也忘记了腰疼，乐在其中。

这就是春节，这就是过年。

雁郊原乡

不怕人笑话，我小时候是个好吃婆，最喜欢跟着大人去吃头碗。

头碗本是衡阳乡下酒宴的头道菜，又是用粗瓷头号大碗盛装，这应该是头碗名称的来由。头碗菜的丰盈和味道，代表酒席的水准，乡民便将头碗代称酒席，吃头碗就是吃酒席。

连头碗在内，乡下酒席一般有大小十碗菜，吃头碗有时也被直白地叫吃十个碗。两种说法，语境却略有区别。说某位今天吃头碗去了，表示作客去了。说今天某位吃十个碗去了，话语似乎酸溜溜的，有点艳美吃大餐解饷的意味。

那时生活艰苦，吃一次头碗便是打一次大牙祭。我更愿意听大人说吃十个碗，那样能勾起大鱼大肉的想象，激发垂涎欲滴的快感。还有一种特殊的隐语，说某老人几天水米不沾，恐怕有头碗吃。我们小孩子也明白，老者可能要寿终正寝，等着家族操办白喜事，大宴宾客了。虽是极不情愿发生的事，心里却也阴暗地憧憬着头碗的腻香。

吃头碗礼俗多，红白喜事略有不同。上过头碗，需请亲族名望“邀席”致辞，以尽客套敬意。上菜顺序和寓意承袭旧俗，都极有讲究。开席前，上一大碗雾汤，不算正式的菜品，应该是适口润喉，配合享用头碗的干熟蒸菜。雾汤以薯粉为基料，高汤氽入蛋片、鸡杂、肉片，配撒胡椒、茴香、葱花，不稠不稀，生鲜热乎，十分可口。

第一道菜为头碗。传说创自清末中兴名臣之一彭玉麟的家厨，因人而名，学名玉麟香腰。由蛋片、腰片等七层熟菜依次垒叠，尤以草鱼丸、黄雀肉、锅烧丸最具地方特色。状如宝塔，故又俗名宝塔香腰、管堆子香腰，寓意蒸蒸日上、步步高升。

第二道菜为三鲜杂烩汤，俗称汤头碗，也是一道乡土名菜。冒着油星的雪白高汤，烩入鱼丸、蛋片、肉片、香菇、冬笋、腐竹、大白菜，伴汤入口，腴润鲜甜，生津开胃。一大品碗杂烩汤，一人一小碗，顷刻见底。看似简单的汤菜，做出鲜而不腻的味道，彰显厨艺水平，一般需由主厨掌勺。

第三道菜为海蛋。鸭蛋搅散拌和海带丝、香粉丝、香菇丝、冬笋丝、荸荠泥，蒸熟斜切为两盒火柴大小的方块，一碗八块，回蒸上桌。海蛋入口脆爽，老少咸宜，百吃不厌。少时曾经一次连吃三四块，尚觉不过瘾，至今仍对海蛋情有独钟，自奉为口福上品。

第四道菜为胡萝卜（荸荠、凉薯）炒鸡或红枣桂圆炖全鸡。生鲜鸡，配以红椒、木耳、芹菜、大蒜等佐料炒制，色味俱佳。熟胡萝卜和生凉薯都带甜味，我不太喜欢吃，只夹取大块鸡肉，啾啾啾嚼响，嘴里溢出一些口水。母亲每次取笑我是狗变的，爱嚼骨头不吃素菜。我沉浸于鸡味的鲜香，毫不理会善意的揶揄。炖鸡甜腻，我也不大感兴趣。有时母亲强行舀一碗，说是大补，小孩吃了长个子，我无奈乖乖地吃上几口。

第五道菜是焖酥鱼。高汤煎煮油炸

吃头碗

■陆亚利



汉东市门图 ■冷柏青（书）

草鱼块，佐以芹菜、大蒜、红椒、辣椒粉、豆豉，鱼香浓郁。上桌时，宾客异口同声说“年年有余（鱼）”，图个吉祥。酥鱼是我的对路菜，吃完本分的一块，仍觉意犹未尽，眼睛直勾勾望着鱼碗。母亲或邻座看透我的心思，把自己的那一块夹入我的饭碗，还给我留面子：“嘿嘿，爱吃鱼的人将来聪明，多吃一块有关系。”

第六道菜为扣肉。带皮肥膘焯熟油炸，回原汤冷却切成条状，一碗八块铺以盐菜，反向排进中碗。蒸熟后倒扣另一碗中，故称扣肉，也是酒席丰俭的标志性菜品。肉皮酥软似暗红的橘皮，因而扣肉又称橘皮肉。客气的酒席，橘皮肉有五寸长、两寸宽、八分厚。肚子荒久了，橘皮肉再肥厚，我亦如嚼食水嫩的白萝卜。一块下肚，满嘴油腻，刚好找到酒席丰裕的感觉。

第七道菜为碗鱼。为一整条不大的油炸鲢鱼，外焦里嫩，不加佐料。乡俗以吃不吃碗鱼，区分酒宴类型。婚庆、寿辰、弥月、乔迁、考学等喜宴，碗鱼只能作“看盘”，不能动筷子吃，寓意圆圆满满。尚未端上桌，客人就说“免礼免礼，年年有余”，跑堂直接端回厨房。小孩子不懂事，犯忌用筷子夹破碗鱼，会遭到大人一顿责骂。白喜事碗鱼可以吃，上桌时客人碎念“有头有尾”，寄寓主家诸事圆满清泰平安。

第八道菜为鱼丸紫菜汤。清汤紫菜杂八颗圆鱼丸，撒葱花、胡椒，清淡爽口，去腻温胃。上汤前，燃放一挂鞭炮，标志酒宴接近尾声。

第九道菜为和菜。胡萝卜、白萝卜、油豆腐、海带、干笋、白菜帮切丝混合炒制，故称和菜。为中和油腻的一道素菜，爽脆鲜甜，我特别爱吃。此刻大人们酒正酣、话最多，酒席走过推杯举盏的高潮，转入添饭吃和菜的阶段。

第十道菜为时蔬。用猪油炒得晶亮，但不失为疏解肚腹油腻的抢手菜，很快便会清盘。

因为菜品过于丰盛，衡阳乡下吃头碗有收菜的习惯。赴宴时，每位食客都会自备一两皮打包的干荷叶。唆完糊汤，头碗上席，女人们寻思收菜。男人们有些矜持，干抵一两口谷烧酒。待到炒菜、蒸菜、汤菜陆续上桌，才端起粗饭碗，互碰互敬，大口大口地放量喝酒。妇女们收菜毫不矜持，将蛋片、鱼丸、黄雀肉、锅烧丸、圆蛋分夹到各方的荷叶上，与后续的酥鱼、扣肉乃至剩余的炒菜一起打包。热热闹闹散席，男男女女捧着一包收菜，菜香混合着荷香，满场飘逸。

外乡人笑衡阳的女客吃酒不怕丑，吃不了兜着走。女人们没有丝毫的羞怯，一直传袭着不浪费五谷的好习俗。收回的菜改刀回蒸，一家子慢慢享用，印证吃头碗的俗语：“吃一餐，管三天。”读高中时，学校饭菜似猪食，盼着周末回家打牙祭。收回的头碗菜，父母亲舍不得吃，留在鼎锅里蒸了又蒸，等着我回来吃。我夹起鱼丸、酥鱼、橘皮肉，一口饭一口菜，狼吞虎咽。每次，母亲都坐在桌旁静静地看着我，眼神里交融着欣慰和怜爱。

记忆最深的吃头碗，是队里的一场婚宴。那时行政命令移风易俗，却并未禁绝乡下的大操大办。酒席摆了好几十桌，从禾堂坪延伸到屋场口的堂老树下。父亲与一位年纪相仿的伙计，坐在桌席拼谷烧酒，小粗饭碗碰得生响，天南海北滔滔不绝。全场只剩下他们两个，还在摇头晃脑颠三倒四地说着酒话。母亲劝阻无用，打发我去把父亲搀扶回家。父亲已东倒西歪，却不忘提着荷叶打包的头碗菜，侧目对我说：“徕几，我有醉，不要扶。”那天中午醉倒，父亲一直睡到第二天早上。

清晨（外一首）

■颜娃沙

让炊烟归去……

掌声响起致意

微风巡过寂静山林

解释春天的意义

羽毛将『新衣』抖落成一粒粒

布谷春天来临

一只杜鹃立在枝头高处

赶走梦想甜蜜的新郎

花儿抹上淡妆

草木穿上新衣裳

炊烟缭绕

拾柴

近水楼台……

只是立于高处

无人评价甜蜜

飞来游览的工匠

浸入根脉

打湿土地的羽毛

洒落西施泪滴

得意地摇摇摆摆

闪耀珠光宝气

华贵的绿茵臣民

帝王的国度

一湾河滩