



文學花園

五味德宏菜(上)

王干

德宏的菜什麼味道？想像像是想像不出來的。你再大的想像力，也想不出那些平常少見的食材和烹飪方法，只有親臨現場，才會體會到它的豐富、多元、奇異。

隨央視的《三餐四季》欄目組在雲南的德宏州待了兩日，吃到不少有趣的食物，雖然1993年就來過德宏，但當時匆忙路過，沒有仔細品味當地的美食，這一次有機會深入到德宏的菜市場、農家小院，和當地的廚師、店主以及金沙、何岩柯等吃貨們有了更深入的交流，才知道世界上有一種美食，叫德宏菜。

德宏菜屬滇菜系列，滇菜在八大菜系之外，但它的個性絲毫不遜於八大菜系，甚至個性更濃。而德宏菜可以說是滇菜中的滇菜，是五味噴薄而出的佳餚，我將從酸、甜、苦、辣、怪幾方面加以記述。

酸

芒市的酸筍是滷出來的。傣家竹樓後頭總會擺着幾口粗陶罈子，雨季一來，嫩竹筍切絲兒，拌了小米辣丟進去，拿芭蕉葉封口。過半月掀開，酸氣直往人天靈蓋上竄。那酸是帶着水汽的，像瀾滄江畔濕漉漉的晨霧，把五臟六腑都沁透了。

德宏的酸味菜餚通常使用天然的酸味食材，如酸筍、酸菜、酸木瓜、酸角等，這些食材經過自然發酵，酸味純正且帶有獨特的風味。德宏的酸味菜餚不僅酸爽開胃，還常常帶有辣味。

我到德宏的第一天，總感覺香芒市的黃昏比其他地方的來得緩慢些，像一鍋酸湯在炭火上煨着，咕嘟咕嘟地冒泡。我一人來到街邊，嘗嘗美食。竹棚下，傣家阿婆舀起半瓢紅油辣子，手腕一抖，潑進搪瓷盆裏的涼拌鬼雞中。碎米辣與青檸汁在雞肉纖維間嘶殺，激得人鼻腔發酸——這是德宏的酸，酸得鋒利，酸得坦蕩，像少年時攥着鐮刀割膠的日子，一刀下去，乳白的汁液裹着疼痛汨汨流淌。

我印象最深的是酸角汁。酸角最常見，是德宏地區常見的一種酸味水果。32年前我在德宏吃過酸角糕，留下深刻印象，那是做成水果糖一樣的形狀，攜帶方便，食用也方便。酸角汁則是當地人喜愛的飲品，做法：將酸角去殼，果肉加水煮沸，過濾後加入

糖調味，冷卻後即可飲用，酸爽解渴。這也是一般外地人最能接受的酸，其他的酸就要看個人喜好和承受力了。

甜

那天早晨，我們幾個去一家店裏品嘗牛肉湯餌絲，這家店很火，排隊的人不少。排隊的間隙，我看到店的另一處寫着三個字：「甩粑粑」，字寫得有些童趣，彷彿看到人在甩粑粑的畫面，我就建議說：「我們也嘗嘗這個甩粑粑吧。」甩粑粑也是德宏的特色風味小吃，它是用雞蛋液和成的麵團，用手甩成片，包入菠蘿丁或其他水果丁和糖，疊成長方形塊後，用油煎製而成。食用時，切成小塊，淋上煉乳，成品色澤金黃，質地鬆脆，味道香甜可口。

金黃色的甩粑粑上桌了，它類似印度的飛餅，裏面拌了雞蛋和蜂蜜。我們一嘗，外皮酥脆。我們三位中，女嘉賓一口氣吃了三塊。我也吃了兩塊，這讓主人有些尷尬，本來是體驗餌絲美味的，被甩粑粑搶了風頭。

我有些奇怪，雲南人好像不怎麼愛吃甜，怎麼會做出這麼好的



●甩粑粑類似印度的飛餅。

網上圖片

甜食來呢？原來這是他們的「拿來主義」的美食，借鑒了印度和緬甸的飛餅製作工藝。也可能我們三個都有些偏甜口。但甩粑粑沒有飛餅那麼甜膩，正如金沙評點的那樣：甜得恰到好處。「增之一分則太長，減之一分則太短」，用宋玉當年描述美人的句子來形容這個粑粑也挺合適。

辣

每個地方的辣是不一樣的。很多地方的人都說自己最能吃辣，四川人、貴州人、湖南人、江西人都號稱自己「不怕辣」「辣不怕」「怕不辣」，我也分別領教過各地的辣，辣味多元。但來到德宏才知道什麼最辣、什麼是辣椒中的核武器。

德宏人吃辣，吃得從容。陪同我們的老伍說：「辣是替舌頭開荒哩」。開荒意味着率先進入，然後開啟味蕾。但開荒也是會遇到意外——那天早晨，我們去吃餌絲，老闆指着那個小小的辣椒說：「愛吃辣的可以涮着吃。」名叫「涮涮辣」的果實呈長卵狀圓錐形，色彩鮮紅，果皮略皺，有「疙瘩」狀凸起。我歷來對辣有所警惕，將那個小辣椒輕輕晃了兩下，就收回了。而身為川人的何岩柯則不以為然地多涮了幾下，沒想到他一下筷子，就驚呼起來，「辣！」「辣！」「辣！」然後咳嗽。連續幾天，他見到這個叫「涮涮辣」的玩意兒，總是避之不及。他感慨道：「景頗山上採來的涮涮辣，指甲蓋大的一顆就能讓整條街淌淚。」

這一次，我長了知識，知道最辣的食材涮涮辣是一種產自雲南的辣椒，是野生小米辣的一個變種。它以辣度極高而聞名。2006年經湖南農業大學食品科學院檢測，其辣度高達444.133萬個斯科維爾單位，辣度級別超過10級，是國內外已報道的辣椒中辣度最高的品種。涮涮辣在俚語中被稱為「麻荊草線」，意為「大象吃後會辣得亂叫」。相傳大象不小心用鼻子碰到這種辣椒後，會被辣得狂奔不止，因此也被稱為「象鼻辣」。何岩柯的驚呼也就不奇怪了。

雖然很辣，但這幾天我還是悄悄地嘗一點點，回味不止，甚至想帶一點回北京。辣，是上癮的。（未完待續）

（作者係第五屆魯迅文學獎獲得者，《小說選刊》原副主編，文藝評論家。）



窗明風和

舌尖上的福州

童恩兵

春天從花中醒來

袁偉建

福州，這座枕山面海的城，藏着數不盡的故事，宛如一首悠悠傳唱的古曲。這裏每一處景致都與美食融合，叫人忍不住沉醉。

記得初到福州，正是夏日，熾熱的陽光毫無保留地傾灑在大地上。我漫步在街頭，不經意間聞到一陣誘人的香氣，順着香味尋去，一家賣肉燕的小店出現在眼前。

店內人頭攢動，好不容易找了個位置坐下。不一會兒，一碗熱氣騰騰的肉燕端了上來。那薄如蟬翼的燕皮，包裹着鮮嫩的豬肉餡，在鮮美的高湯中若隱若現，上面還點綴着翠綠的蔥花和紫菜，宛如一件精美的藝術品。迫不及待地舀起一個送入口中，燕皮爽滑彈牙，彷彿在舌尖上跳舞，肉餡鮮香多汁，瞬間在口中綻放出美妙的滋味，那一刻，我似乎明白了「此物只應天上有，人間能得幾回嘗」的美妙意境。

和肉燕一樣，魚丸也是福州的招牌美食。在一家老店，我目睹了魚丸的製作過程。新鮮的海魚被師傅熟練地片下魚肉，用刀背細細剝成魚泥，再加入蛋清、澱粉等調料，不停地攪拌，那魚泥在師傅的手中逐漸變得黏稠上勁。隨後，師傅揪起一小團魚泥，包上豬肉或蝦肉做的餡，輕輕一搓，一顆圓潤的魚丸就成型了。魚丸下鍋煮熟後，浮在湯麵上。我趕忙嘗了一顆剛出鍋的，Q彈

的魚丸裏汁水四溢，魚香、肉香完美交融，那滋味讓我回味無窮。

來福州三坊七巷是不得不去的。白牆瓦屋錯落有致，石板小巷蜿蜒曲折。每一座坊巷，都承載着一段段傳奇故事。嚴復、冰心、林覺民等名人的故居，靜靜地佇立在歲月裏，彷彿在低聲訴說着往昔的輝煌。漫步在巷子裏，腳下的石板路被歲月打磨得光滑，路旁的古牆爬滿了青苔，透着一股古樸的氣息。陽光從狹窄的天空灑下，形成一片片光影，我不禁想起那句「曲徑通幽處，禪房花木深」，這裏雖沒有禪



●福州三坊七巷的嚴復故居。

資料圖片

房，卻有着福州城獨有的百年滄桑與深厚的人文底蘊。

三坊七巷藏着許多有意思的小店。一家賣油紙傘的店鋪吸引了我，店內擺滿了各式各樣的油紙傘，色彩斑斕，圖案精美。我輕輕拿起一把，撫摸着細膩的傘面，感受着傳統手工藝的魅力。還有一家文藝的咖啡館，我走進去，點上一杯咖啡，坐在靠窗的位置，看着窗外人來人往，享受着這片刻的寧靜。

在福州的日子裏，我還體驗到了這裏充滿煙火氣的市井生活。清晨，菜市場裏熱鬧非凡，各種新鮮的蔬菜水果擺滿了攤位。攤主們操着福州方言，大聲吆喝着，那此起彼伏的聲音，充滿了生活的節奏感。傍晚，街邊的燒烤攤、小吃攤陸續出攤，香味瀰漫在空氣中。我和新結識的朋友圍坐在燒烤攤前，吃着烤串，喝着啤酒，談天說地，一天的疲憊都在這歡聲笑語中煙消雲散。

福州，這座充滿魅力的城市，用美食溫暖我的胃，用歷史觸動我的心，用市井生活感染我的靈魂。它就像一位親切的老友，讓我在每一次的探尋中，都收穫滿滿的感動與驚喜。離開福州後，那些美好的記憶依然時常在我腦海中浮現，讓我無比懷念。

（作者係安徽省作家協會會員）

五點的晨曦輕觸窗台
琥珀色漫入瓷器的痕
露珠驮着清晨徐徐而來

枝條於霧中扭轉
風輕撫裙裾
新葉在芽苞裏蠢蠢欲動

藤蔓逆着年輪攀援
青苔默默縫合綠意
泥土半開抽屜
藏着舊年的蟬蛻

我的影子被光線定格
如蝴蝶標本靜臥書頁
沉睡的菌絲渴盼
雨水的郵戳

在一朵花中
春天悄然甦醒

（作者係中國詩歌學會會員）

時代詩行

春痕憶舊

林新發

襟留下鵝黃印記。田壟盡頭，古老水車轉動，把溪水潑向天空，彩虹在水霧中架起橋樑。

暮色漸濃，漫山映山紅綻放。從山腳到山頂，赤紅、玫粉、雪白的花浪翻湧，應和着古人對春的詠嘆。採茶女竹簍裝滿雀舌新芽，鬢角的山茶花與晚霞爭艷。歸途中遇雨，躲進廢棄農舍，驚喜發現石縫裏的馬齒莧，肥厚葉片托着雨珠，恰似翡翠盞中月光釀成的美酒。

原來，春天的美好從未消逝，它化作年輪裏的琥珀，在似曾相識的清晨，重新泛起光澤。當夜雨叩窗，我聽見種子脹裂的細微聲響，讓人想起生命的輪迴。

春天，是萬物寫給時光的情書，是候鳥的重逢，是種子破土的吶喊。當我們輕觸沾着晨露的三葉草，便是在觸摸永恒的希望。那些年復一年甦醒的希望，終將在記憶深處長成開花的大樹。此刻，書頁間的玉

蘭花瓣飄落，二十年前的芬芳，落在書寫春天的筆尖。

（作者係中國散文學會會員）



●春天以露水為信悄然降臨。

AI繪圖



指間歲月

當第一縷細雨輕柔地喚醒大地，嫩綠的芽尖頂開鬆軟的泥土，春天便以露水為信，悄然降臨。恰似杜甫筆下「隨風潛入夜，潤物細無聲」的溫柔，濕潤的泥土中，星星點點的薄葉破土而出，帶着清新香氣，縈繞在濕潤空氣中。沉寂的溪流甦醒，發出清脆聲響，幾尾小魚在潺潺水流中游弋，攪碎倒映天空的「鏡子」，水面波光閃爍着春日的活潑。

在我眼中，春天不只是寒冬的結束，更是萬物譜寫的生命讚歌。它像神奇的魔術師，將冬日積蓄的力量，幻化成漫山遍野的三角梅，把深藏思念，釀成街頭巷尾的五彩斑斕。有人嘆「春歸何處尋不見」，卻不知真正的春意，在暖陽與微風交織處暗湧。背陰牆角下，成簇的酢漿草捧着粉嫩小花列隊；老舊屋簷陰影裏，青苔用翠綠絨毯鋪就春的底色。

循着溪水聲，我走進原野，泥土與青草的芬芳，夾雜着絲絲海風，沁人心脾。去年深秋埋下的龍眼核，已頂破腐殖層，舉着嫩葉向天空致敬。螞蟻沿着粗壯的榕樹葉脈，搬運着晶瑩蜜露。炮仗花

