

楚楚动人说楚菜

□ 陈应松

作为湖北人，湖北菜或者楚菜，才是我们味蕾中的乡愁，虽然湖北菜未进入中国八大菜系，但这丝毫不影响湖北菜的脍炙人口，精彩纷呈。改革开放后，鄂菜进入中国十大菜系，湖北菜制作精细，注重刀工火候，讲究鲜、嫩、柔、滑、爽，汁浓光亮，卓烁异彩，独树一帜。人们耳熟能详的排骨藕汤、清蒸武昌鱼、沔阳三蒸、东坡肉、红烧鲥鱼、老通城豆皮、热干面，都是我们眷眷不忘、勾魂夺魄的珍馐美饕。不久前，由《知音》编辑部在省商务厅支持下编撰采写的美食大书《楚菜那些事儿》出版，将由形到神、由里到外、由历史到当下的“楚菜之美”奉献给读者，亦可谓一次美食的盛举、文化的盛筵了。

湖北乃千湖之省，除了有大江大湖，还有山川森林，广袤平原，地跨南北，路通九衢，气候不同，地质参差，风俗悬殊，除江汉平原的汉沔味道占了主流外，还有荆南、襄郢、恩施、鄂东南流派的响当当硬菜。地域多元，则风俗多元，风俗多元，则文化多元，文化多元，则饮食多元。各大流派的宴席上，都有扛鼎之作，饕餮大餐。

大江大湖，靠水吃水，这也是湖北人对水域习性的漫长琢磨，潜心研究得来的饮食智慧。因此湖北菜的江湖时鲜特色，无出其右，不可匹敌。荆楚之地，在茫茫云梦古泽之中，四时有渔获，水生植物多，茼、苻、藿、蕨、芥、苽、蒲、薤、藜、茭荷、芋荷、菱蒿，荳蔻、兰芷、芙蓉、白藕，这些楚辞中的字，摇荡着水泽的清润气息。煎蟹鲜鱼，笋渣鱼鲙，饭稻羹鱼，从来就是楚地的饮食习惯。“楚有江汉川泽之饶……民食鱼稻，瓜果螺蛤，食物常足。”（《汉书·地理志》）

排骨藕汤、沔阳三蒸、荆楚鱼圆等菜肴，是江河湖泊食材处理的大众化、世俗化过程，相比于古代楚人对美食的挑剔讲究，如今的烹制，融入了市井生活的满满爱意。

《楚菜那些事儿》全书分为三章，不是按名菜和名小吃来写，而是以“楚辞里的美食”“知音里的楚菜”“舌尖上的楚才”来归类，编写新颖，提纲挈领，别出机杼，将荆楚历史人文、地域风情都优美深情地糅进了文章中。

“楚辞里的美食”一章，为读者端出了荆沙甲鱼、排骨藕汤、孝感米酒、糊汤米粉、老通城豆皮、珊瑚鲙鱼这几道热气腾腾、饱蘸乡情的鄂菜上品。如果我们品读《楚辞》，会发现里面也有丰富的食物，包括面点、肉食、卤味、浓汤、山珍海味等。浪漫的楚辞，浪漫的楚食，浪漫的舌尖。

排骨藕汤无愧为“荆楚第一汤”，湖北千湖中生长的莲藕，多为粉糯之藕，以排骨合炖，让排骨软烂，使汤汁浓郁，一个“煨”字，尽显湖北人喝汤的特殊风采，将其精细、专注与沉醉，表露无遗。

荆沙甲鱼为湖北传统名菜，2018年9月，荆沙甲鱼被评为中国菜之湖北十大经典名菜。荆沙甲鱼在古楚宫廷宴席上，是亮眼大菜，但民间的做法斗色争妍。无奈甲鱼食材太有先天禀赋，在烹饪甲鱼时，民间一定要加入腊肉，或者五花肉，再配上香菇和笋丁。但荆沙甲鱼的做法始终为古今食客最爱，以酱为魂，让人欲罢不能，胜过凤髓龙肝。

第二章“知音里的楚菜”中，我们不仅品尝到了名满天下的黄州东坡肉、荆州鱼糕、红烧鲥鱼、沔阳三蒸、油饼包烧卖、襄阳牛肉面、公安锅盔，也感受并领略到了知音故里那些与美食有关的动人故事。湖北是重情重义之州，在这里，遇见真情真爱，遇见一生知音，遇见刎颈之交，造就千古传诵的佳话。遍布湖北境内的大江大湖，是情谊之江，是忠义之湖，滔滔江湖水，处处有知音。钟子期与俞伯牙、黄庭坚与苏东坡、李白与孟浩然、刘关张三顾茅庐……湖北有人间美食，更有忠肝义胆。

黄州东坡肉是苏东坡被贬黄州后，与湖北的一段生死情

缘，也是一种美食缘。《黄州东坡肉》中讲述了苏东坡与黄庭坚的友谊，也详述了苏东坡如何突发奇想，将一块五花肉用竹篾扎紧，放入锅中，慢火细炖出东坡肉，“味蕾赞歌亦是生活诗行。苏东坡于炊烟中，细绘生活哲学，净锅添火，尽显日常之珍。”苏轼在寻常食物中寻找生活中的非凡诗意，也寻找到了烟火中的人生哲学、超然心境。

在《红烧鲥鱼》一文中，作者写了鲥鱼的历史，写到历代诗人们对鲥鱼的赞咏，写到苏东坡在石首长江边品尝鲥鱼的美味，并有了《戏作鲥鱼一绝》。湖北千百种鱼中，真正称得上极品美味的，鲥鱼当数王炸，作者称它是“味蕾上的绝响”，毫不夸张。“对于食客而言，不仅仅是一次味觉的盛宴，更是一场心灵的洗礼。当那细腻滑嫩的鱼肉在舌尖缓缓化开，仿佛能瞬间穿越千山万水，感受到长江的壮阔与细腻。”文字抒情且颇为自豪。

“沔阳三蒸”是江汉平原所有蒸菜的浓缩版和精华。粉蒸肉、粉蒸鱼和粉蒸蔬菜，其实对湖北人来说，万物皆可蒸。《楚辞》中，就记载有楚人的蒸鱼、蒸鹿、蒸兔、蒸鹿尾、蒸鹿肝等蒸菜，本书的这篇美文里，讲到了粉蒸菜的千姿百态，在蒸笼格子高高堆码的蒸汽中，火候已到，蒸菜烂熟，打开甑子冲腾而出的热气与香味，是水乡富庶、大方、好客、喜庆的象征与标志。

如果不是公安人，可能无法理解一块锅盔在他们心中的分量。公安锅盔在公安人眼里，既不是饭，也不是菜，而是他们无法释怀的乡情。《公安锅盔》一文，将红案师傅制作锅盔的过程写得生动灵跃，诗意盎然，让我们明白，公安锅盔的流行全国，是公安人对面食烘烤千锤百炼、匠心独运的结果。从肉馅的丰富，到贴炉的绝技，在近七百摄氏度的烈焰旁的辛苦制作，是驾驭“这火与面的艺术”，文中有深情，情中有诗意。

襄阳牛肉面也是湖北大街小巷的平民美食，有着悠久的历史 and 顽强的生命力。这在于襄阳牛肉面的独特制作方法，以及对食材的挑剔和不断改进。以货真价实的大片牛肉和小块牛杂，组成层次分明的味道与口感，加上有大锅牛骨高汤的加持，牛油与红油的火热调味，豆芽、葱花、茼蒿末、韭菜末的巧妙点缀与配色，于是，一碗“辣、热、香、鲜”的襄阳牛肉面就征服了湖北人的味蕾。

“舌尖上的楚才”一章中说，惟楚有菜，于食为盛，这是中肯的评价。看看名满天下的“清蒸武昌鱼”，看看近年越来越火爆的“潜江油焖小龙虾”，看看传奇独特的“腊肉炒洪山菜薹”，看看无人不知的武汉热干面、四季美汤包、谈炎记水饺，看看“恩施炕土豆”，我们真正感受到了楚菜的层出不穷、魅力滚滚。

清蒸武昌鱼中的这条鱼，的确是一条传奇之鱼，是历史上最为有名的一条鱼，以近两千年响亮的名气，雄踞楚菜首席，曾被孟浩然、杜甫、苏轼、王安石、范成大、岑参、陆游这些大诗人争相吟咏，到了二十世纪，毛主席《水调歌头·游泳》中的“才饮长沙水，又食武昌鱼”的名句，再次将武昌鱼送到了巅峰之上，进入高光时刻。这条鱼也是我国科学家命名的首个鱼类种名，为我国所独有。

热干面、四季美汤包、谈炎记水饺，这些小吃，则撑起了湖北楚地的市井烟火气息。当然，美食也是不断创新和发展的，它还与时代有密切的关系。这些年，潜江兴起的养殖小龙虾，是乡村振兴和水产养殖的新增长点，成为助力农民致富的朝阳产业，餐桌新宠。蒜蓉、清蒸、姜辣、泡椒、卤制、麻辣和油焖口味，让人们为之倾倒，湖北人“敢为天下先”的精神在小龙虾产业上表现得尤为闪亮。

司马迁《史记》有云：王者以民为天，而民以食为天。古语说：“仓廩实而知礼节，衣食足而知荣辱。”说到底，丰衣足食，才有美食。从这个意义上说，美好时代是产生美好食物的前提。但愿人间至美，就在一碗烟火中。

瑰丽西河

□ 段伟

水波明净，云霞漫天。悠闲的白鹭立在水浅处，或引颈张望，或抬腿慢行，或低头觅食，或收起长腿，伸长脖子，舒展长翅，贴水面盘旋一圈，又飞回来，引颈，行走，觅食如故。

一河跌宕逶迤，令人遐思邈飞。这里，是英山西河，英雄的河，精神的河。行走在“西河十八湾”的旅游路上，一幅文旅融合、瑰丽丰饶的丹青画卷次第展开。

钟鸣古刹绕乌云，锦绣西河第一村。晨曦生烟，雾霭缭绕，大红灯笼与精美花雕沿村道一线高挂。茶园叠翠，青竹婆娑，杖履行路，蔓网疏篱。近看，水光潋滟，草木葱茏；远眺，冈峦起伏，浮云蔽日。干净，目之所及的观感；惬意，漫步其间的感觉。枕山、抱水、面屏，一寺一茶、一溪一湖，青砖黛瓦，门庭花香，乌云山村之美极而出挑。

乌云寺梆卯结构，叠砌手法，飞阁重檐，直耸云天。它静卧于奇峰突兀，危崖层叠的主峰之巅，配殿、廊庑相辅左右，和玺彩画，富丽凝重。寺后峭壁，一石中裂，天生甘棠，枝干灰褐，皮老如鳞，无风自动。

汲古润今，守正创新。多一个广场，少一个赌场；多看名角，少些口角。除了吃土菜、住土屋、亲土地，在春苑广场还能观看文艺演出，有才艺的还可以上台过把瘾。现代骨，传统魂，自然衣，有人来，有活干，有钱赚。春品茶，夏戏水，秋尝果，冬观雪。留住根，守住魂，走新又走心。让土里刨食的村民叶改造成出乎意料的是：没想到，扁担、织布机、缝纫机这些老物件竟然成了稀罕物；没想到，60多岁的他，“老把式”干上了“新营生”——当起了农耕文化讲解员。

三面茶花一面桑，一园山色半湖水。四栋原始风貌民宿随山势错落分布。走进利生园，我被眼前的风蚀竹门、金黄稻草与弥漫岁月烟雨的“农耕园”吸引。园区巧妙地镶嵌了农用风车、犁耙、水车、竹篓等，并配以五谷瓜果制成的标本。在这里，不晓农事的青少年，可以感知农耕四季次序，从翻土、播种、施肥到收获，从刀耕火种到智慧农业科技。方寸之地，生动描绘了农业文明的进步轨迹。和利生园老总汪峥营交谈，能感受到他的精明圆通，心有所累，性有所任。妙语连珠，内敛可靠。

车随山转，路随河行。开车带我们的司机快70岁了，却有着40岁的心态，十分健谈，自云早期当农民，后入伍当兵，复员进工厂，英山的掌故，他门儿清。

“锁住西河水，百里换新天。当年根治西河水患、改河造田，我们宁愿苦干，不愿苦熬，住草棚，睡地铺，战酷暑，斗严寒。劈山炸石，挖山填沟。”司机言说传神。“万担泥土一亩田，万挑石头一条岸。”“干到腊月二十九，吃完年夜饭就动手。”当年那人山人海，红旗招展，小推车川流不息的场面仿佛就在眼前。盘桓而上，渐上新峻，至大河冲村村部，汽车止步了。想要

揭开古村的面纱，只能靠两条腿。

石桥人渡泉声，茅檐日午鸡鸣。溪浅清见石，山环高入天。百年皂英树，虬曲峥嵘，绿荫如盖。颓墙瘦土，藜蒿漫长，原生野性；石臼石磨，树下柴垛，明朗质朴，“牧去牛将犊，人来犬护儿。”一位从省城到此疗养姑娘，坐在溪边石凳上看书。她双手捧书，头微垂，看得入迷。不同时期刷成的标语以及伟人像，还斑驳在屋里屋外的墙头，既有浓郁的乡土气息，又是独特的景观点缀。

土夯墙，木屋架，布瓦顶，屋隔着屋，树挨着树，此高彼矮地坐落在山腰上。流连细观，这里每家大门明间凹进，单层连脊“五间一堂两天井”。两侧厢房单面坡顶，所有屋顶雨水流入天井，寓意水聚天心，曰四水归堂。大河冲村的先人恃土而居，修宅造屋，借山不借地，房屋大都坐北朝南，依山而建。站在坡上俯瞰，三个组的民宅散建于山水之间，茂林修竹掩映，自然和谐。村里长寿老人多，尽管脸颊堆满了岁月的褶子，可他们干起活来依然精神抖擞。

栈道沿着小溪，蜿蜒伸进山谷。高峰入云，清流见底；两岸并峙，竞逐幽胜。溪水经过层峦叠嶂，就着山势，左弯右绕，时而湍急，时而舒缓。龙潭河绵延十公里，奇险幽秀，落差八百米。七彩溪、古藤园、龙潭、浣沙溪、观音壁、连心潭，一路美景，蔚为壮观。

一群外国友人在此漫步，赏景寻幽，金发碧眼的姑娘哼着名曲，伸手清泉濯水，如画中之人，不染尘埃。“山光悦鸟性，潭影空人心。”唧唧、啾啾、嘎嘎、咯咯、咕咕……不同音色的鸟鸣时隐时现，妙不可言。转弯处有细软的亮沙，一脚下去，就是清涼的窝窝，水流转着漩儿，将脚抚摸，酥酥麻麻的，野趣盎然。

徒步至顶，秀峰柱天，紫青黛白，四望如一。近旁的黄山松，树冠扁平，颈干粗短，盘根于石，傲然挺拔。豫地的风，皖天的云，应时而来。山里的天，脾气火爆。山脚艳阳高照，山巅乌云翻滚，电闪雷鸣。云幕而暗，神秘莫测。顺着密林便道，我们极速而下，行至南武当广场，已是月明星灿，楼阁泛彩。树林里有情侣在手拉着手漫步，帐篷客大地作床，烧烤野餐，观星摄影，惬意十足。几辆房车间，有男女倩拳行令，嗷吼连天，紧要处，挥舞双手，左右开弓，喝着，唱着，喊着，最后醉卧山风。紫溪山庄那边，临时搭建的舞台上弦乐声，鼓板点点。秋韵票社的锣鼓戏，瞬间点燃了现场的热情。舞蹈队，秧歌队，唱唱跳跳，蹦蹦扭扭，“凡人善举”演身边人，“婆婆媳孝”话身边事，“绿色节俭”唱新生活，一腔一调唱出人间百态，一招一式彰显精神气质。唱歌的，打拳的，画画的，形式不拘。当欢快的轻摇滚曲响起，台上台下演员观众都一起摆臂踢腿，踏着节拍起舞。最后，眼若铜铃、口大如盆的狮子吐出《岁岁好年》条幅，让人恋恋不舍。

青山变金山，老区变景区。彩云长在有新天，梦想属于西河人，更属于每一个中国人。

头堰沟

油菜花用花香，敲打我们的脑神经
王妮紫和蔡嫣红，在花田采蜜
如彩蝶翩飞，如蜜蜂嘤嘤

土生土长的山雀，我喊你好兄弟
我要用鄖阳府方言，和你一起
谈天，谈地，谈谈河流和家园

头堰沟，野花带路，流泉伴奏
飘带小路上，有悠悠然的蝴蝶
水边敲响，呱呱的蛙鼓

花果山

这是我的郊区，在花果山神游
我将这样，款待姐妹和兄弟
请你们脱胎，请你们脱骨

比如投胎野花，整天穿着自然美的衣服
南山上，开着王妮紫
北山上，开着蔡嫣红

比如变身飞禽，整天唱着逍遥游的歌子
东山上，飞着曹山雀
西山上，飞着刘百灵

头堰水库

点燃晴空的是，山雀子的美声
点燃山坡的是，满山的映山红
点燃花香的是，春风的运输机
点燃河水的，是落日的温暖火苗
点燃黄昏的是，呱呱又呱呱的蛙鸣
点燃游鱼的是，雨水的甘美乳汁
点燃石头的是，月光的柔软手指
点燃心灵的，是永无休止的
心灵的发电机

你是一抹红，
千山万岭绽放容；
你是一团火，
将冰天雪地烤得暖融融。

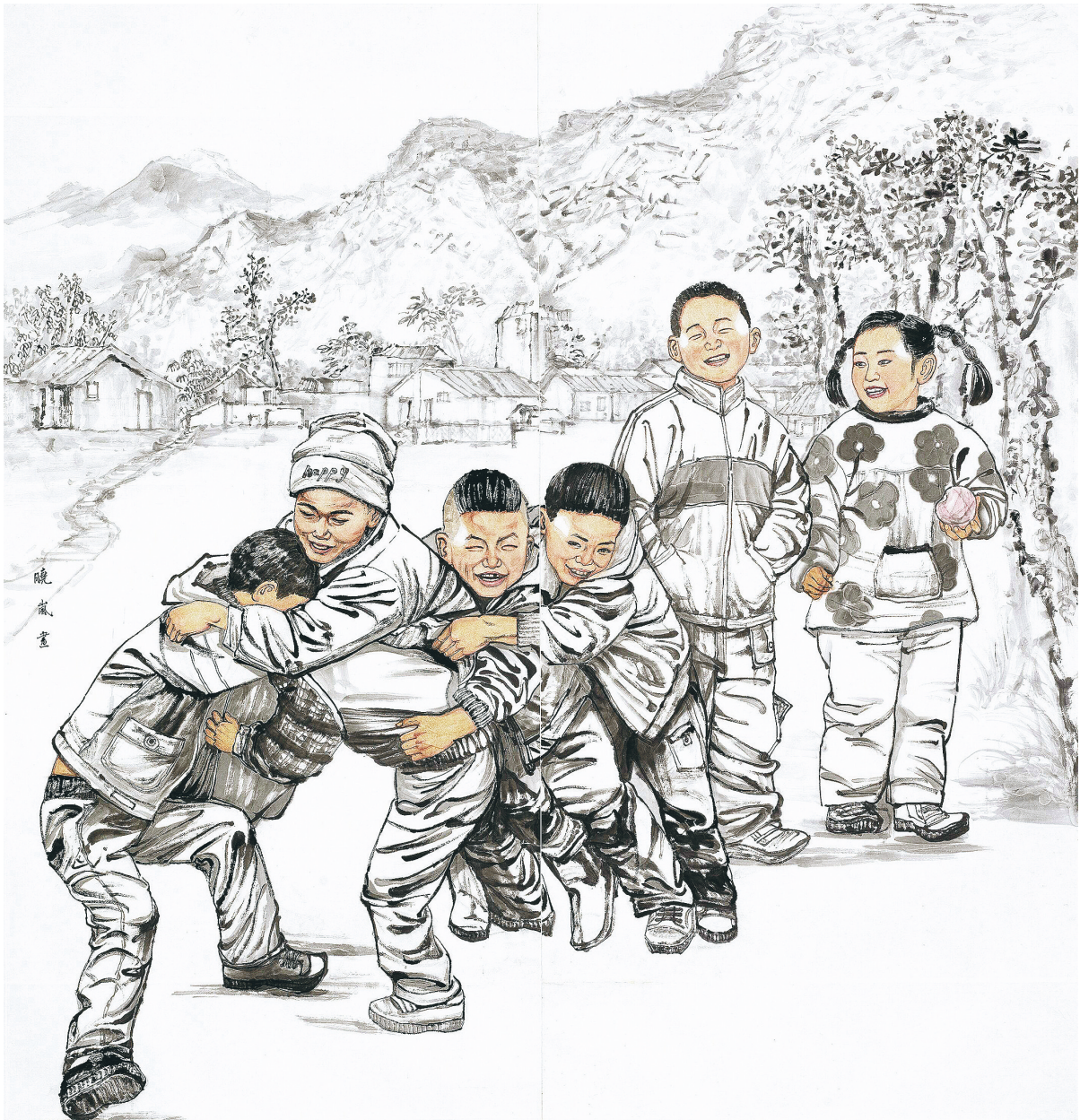
你是一幅画，
迎宾待客送春风；
你是一支歌，
将五湖四海唱得红彤彤。

红梅红啊红梅红，
朵朵盛开情浓浓；
初心永不变，
年年喜相逢。

红梅红啊红梅红，
缕缕清香醉心中；
总把春来报，
人人圆好梦。

红梅红（歌词）

□ 黎耀成



《乡村童趣》(中国画) 赵晓岚 作