

# 琵琶肉

★陈见洋

若是对这一肉品从来不曾知晓的话,一听到这个名称“琵琶肉”。可能会让人作出这样一种臆想的猜测:琵琶,是一种优雅的弹奏乐器,而所有乐器的功用就是演奏音乐,若要把这种弦乐和肉类食品联系起来的话。大概是,嘴里吃着喷香美味的肉,耳里听着曼妙的琵琶乐曲,故名琵琶肉乎?

其实,哪里有那么雅致到几近玄乎的美食,就是个以形故名而已。一整只猪肉,做成了个像琵琶的样式,也就叫做琵琶肉了。那不是,火腿这个东西是圆形或椭圆形的,那只火腿脚直直的从圆腿上伸出来,象曼陀铃琴的音阶柱一样,一整只火腿不就恰恰像一把大的曼陀铃琴嘛,只不过从来没有人把火腿叫做“曼陀铃腿”罢了。若不是吉他有个葫芦样子的曲线外形,说不定还会把火腿叫做“吉他腿”呢。

所以这也就是,最初要把个东西叫做什么,而冠以了一名称而已。当时也一定没有搞,或不必搞民间调查,来讨论、研究这个名称合不合适,恰不恰当。如果是那样,人们就不仅仅是啰嗦多事,而是太沉迷于世俗,太纠结于现实,要老命的操心过度了。

琵琶肉又叫做猪膘肉,无骨带皮,肥多瘦少。藏语的称谓是:帕襄尔沙。帕,即猪;襄尔(裹裹味):囫圇,一整个;沙,即肉。

雪山环抱着河谷村庄藏民家,多数农户的家畜是混养在一个大圈里的。牛、马、猪、羊它们打小就熟悉了彼此的气味,很安分地在主人的豢养下自个儿消磨着牲畜十分简单的愚昧时光。

初冬,万物在一年的繁衍昌盛之后渐渐进入萧瑟,大地都开始沉寂。顺应天时,圈里那头最壮硕的猪,完成宿命,由肥猪转变为琵琶肉。此所谓人怕出名,猪怕壮。

宰杀后烫皮刮毛,从头到尾打理得白白净净,剔除脊骨、肋骨、四肢骨和膀、腿处的瘦肉只留头和尾巴,就剩下软塌塌的一整头猪的带皮肉,把肉尽量地揉擦上盐和花椒粉裹起来,照着原先开膛的长切口,用一颗稍微弯曲的大铁针引上细麻线,针眼间隔寸许实实在在地缝合起来,肚皮朝上,压上沉重的木板和石头使其尽可能的变得扁平,鼻、眼、嘴以及从脖颈开始,前膀、肚腹到后腿及肛门部位的缝合处涂上厚实的盐再用玉米芯塞住鼻孔。

十天半月后,冬季里干燥的空气与凉风,很快就使得皮肉失去水分,皮中所含的胶质固化而变得坚硬,整具猪肉就可以立得起来了,很有形。头上尾下逐渐地由窄变宽,整个臀部呈规则对称的半圆状,形似琵琶。因为藏猪即山地黑毛猪,头部较小体型不大。成品后的大小也就与真琵琶区别不大,被冠以琵琶之名,大概也就不过于偏颇。

泸沽湖一带的普米族、摩梭人豢养的猪体型较大,做成的琵琶肉又被叫做猪膘肉,是因为大而更肥硕些的缘故吧。

说来还是在早那年,刚当上国家工人后不久,一次开拖拉机出差途中,我才第一次吃到的琵琶肉。那是20多年前的事了,214线还不如现在在这般顺畅通衢,小型拖拉机的脾气可以想见,跑不快,啪嗒声

不小,就是个呱呱啦啦的大鼻芭(蛤蟆)。车斗里载着两个搭顺风车回家的汉子,啪嗒嗒、啪嗒嗒地行进在往正北方向去西藏盐井的路上。好家伙,几乎就嚎叫了一整天,才跑出70多公里路,天也渐晚。搭车人到家了,相当热情地挽留我住一宿不走了。这是江畔河谷的一处村落,踏人家门卸下行囊,刚落座,人家主妇就给端上了一碗青稞酒,还把酒坛都立在了我旁边。

晚饭好了,肉汤炖萝卜,几个大粑粑,一大木托盘油淋亮晃的肉。当时不太懂,现在知道的,人家是把琵琶肉最好的部位下锅煮了招待我的。猪肚囊的五花肉呀,因为不是切成薄的片,而是方的坨,肥一层瘦一层在寸许的厚度上有好几层,像现今都市中蛋糕店橱窗里的点心那样漂亮。夹起一坨放进嘴里只一嚼,啊么么!我已词穷——说场没有了。只是偏起头,瞪大眼又眨巴眨巴,绷住嘴,从鼻孔里发出浑沌短促的“嗯、嗯”声,点头又点头,就一个活脱脱电视里吃货夸张表情的美味广告样子。

那个香,是琵琶肉在开始制作时就被捂住了的香,没有散发掉,是被紧紧捂在原本的皮里压实后,经历时间又被盐和各种调料整治、收拾后没有动静地,悄悄地转化成的一种醇厚的香。满嘴油而不腻的滑润和瘦肉纤维带来的嚼劲,此味,天上人间啊。就着那一碗碗酒和面饼,一顿河谷农庄里的朴素晚餐,最真实的农家原味,一天的风尘和疲累就此烟消云散了……

第二天一早登上拖拉机前,我晕乎乎地打出的酒嗝中,都好像还有昨晚的肉香,只是被霸道的老酒占了多数。嗨呀……各位见笑了。

山地黑毛猪,体型小,奔跑、闪跳动作迅捷,有野猪样的警觉,若受到惊吓,头颈处就会炸竖起鬃毛,鼻孔吹出阵阵吓人的粗气,嘴里发出低沉的“嗡嗡……”声。意思是:嗨……哥们儿,本猪猪可不是吃工业生产饲料的白毛那样温顺啊,别来招惹嗷。窄头长嘴小耳朵和易受惊吓的脾气,它们的老祖宗还留给它们留下了不少的野性基因呐。

农家的牛羊等牲畜,每天早晨都赶上山去了,没有格栅的空阔大圈里只剩下大大小小的猪,猪们就有比较大的活动空间了,虽说没人来给它们组织运动项目,但它们会自发地在大圈里跑呀跳呀,相互追逐打闹,甩头拱嘴,尤其是那几头顽皮的半大猪和小猪崽子。

若是突然有陌生人闯入圈里,它们就会竖起耳朵,把那只长奇特殊的鼻子高高抬起来,使劲地嗅着空气中的气味,从获得的某种气味信息里作出判断,与你来一场仗的主场上的对决。所以,在它的地盘上,人要想轻松获胜,真不是容易,要逮住一头小猪都不容易,它们全都会机警地左突右窜,迅速躲闪,你是抓不到它的。因为它们是山地黑毛猪呀。

可以想见,这样的猪是不会长太多肥膘的,只长些瘦肉和骨架,而且肉纤维是紧致细密的,因它“运动型”的缘故和本身沿袭下来的基因体质。

说不好,这也是久远以前就注定形成的自然法则之一吧。人类的祖先在与严酷自然作着艰难的生存

斗争和初期生产实践的远古时候,上苍就把原始社会的人和野性的猪,安排成了颇有缘分两者,这两者从那个遥远的时候起就绝对地定位了——人为食者,猪为肉者。直到现在都没改变,也不可能改变的了。

人们作出各种改良、选种、繁育。就有了现在超市中和各处肉摊上的瘦型猪肉,很快长成的肉。这些肉里也就有了为满足人类口腹之欲而必须快速生长达到经济效益的人为因素。有人说:这样的肉不好,如何如何的。有人回应:不好?那你就去消费那些稀有的绿色饲养出的肉嘛。又有人发出一种更微弱些的声音:别再纠结不清了,控制吃肉的欲望嘛,不就两下都就清静了? 哎呀!喧嚣的尘世啊……

其实,无数的是非曲直和时事纷扰都是人心弄出来的现实窘境,都是没有节制的欲望牵扯出的无尽烦恼。要紧的是,得清醒地把持好自己心里掂量体质的那杆秤,莫要等吃得都三高四高的时候,又才去大把大把地嗑药。谁能拍着胸脯保证说,大家不用掂量,也不要忙着离开这个世界,要耐心地等着他。他一定要先在这世上吃足好几百年的肉,然后很有号召力地告诉我们:大家听我的,我怎么吃,你们就怎么吃。

呵呵……其实,想在这儿说的是,大家如若像我这般的随性吃货们各自掂量吧,自己的这份肚囊愿意为您容下多少肉食与五谷,自个清楚的呀。不用人云亦云,各自的体质基因都不同,摄食的平衡由自己把握,只是少去掺和饕餮盛宴吧。

脂肪占多数的琵琶肉,只有肚囊处的五花部位才算精致,所以就相对物有所值的了。农家菜的琵琶肉做法,就我吃过的是三种:清蒸,生肉切片上屉大火烹煮,需要到位的是刀功和称手的菜刀、砧板;炖煮,大口的锅和适当火候,掌握好时间,出锅后能切割成形即可;回锅,加干辣椒和青椒、姜片、葱段,少放佐料一炒就好。

清蒸的那份可以在碗底铺垫泡发了的干竹叶菜、干蕨菜、干松茸等,由自己的喜好。炖煮的那一碗似乎可辅以洋芋坨坨一起煮或分时段。回锅嘛,几段大葱和青红椒不就已经把色、香、味都烘托到不要不要的了嘛。

藏地农家菜上桌了,碗筷都摆齐了。还差着什么? 哦,酒杯呀。你要大杯清爽冒泡的啤酒,还是小杯清冽绵香的白酒?

藏地的猪是这样的,它的肉混溶了一些源自于高原土地中的自然气息,延续了它的老祖遗传下来的一些习性。然后在比较漫长的时日中,掘食、吸收了高原边地的大山中所产的谷物,绿的杂草、地下的植物块茎甚至是腐殖土等等各种养分。就长成了一身黑皮毛下的骨和肉。别具一格的琵琶肉的做法,又把它推向一个更高层次的档次,可以算是档次吧,因为很多待价而沽的东西都是原来比较稀少的。况且至今,谁要是去找农家菜吃一份货真价实的琵琶肉,也不会有人问你愿出多少价。但也不能不问价就吃啊,问价,早已是规矩了。

# 父亲是党员

□张华梅

在农村,一个小村一般三五个党员,父亲是其中一员。

父亲是在部队入的党。那一年,部队驻地突发山洪,父亲和战友们奋力救人,由于表现突出,父亲不仅荣立了三等功,还入了党,成为一名光荣的中国共产党党员。从此,父亲对自己的要求更加严格,处处以党员的标准要求自己。父亲退伍时,本来有机会留在城市。他们当时退伍的五个人,一起分配到县民政局。可民政局只有三个岗位,在这种情况下,父亲和另一名也是党员的战友,毫不犹豫地就把机会留给了别人,自己选择回到农村,成了一名脸朝黄土背朝天的农民。

即使是在农村,父亲仍然时时不忘自己是一名党员。我八岁那年,农村搞分田到户,这对农民们来说,是件天大的喜事,也正因此如此,分田成了一件极其艰难的工作,每家都想分到肥沃的优质田。尽管那时我年龄不大,但我清楚地记得,分田工作进行一个多月,仍然没有什么进展,村民们每天围在村部,研究分田方案。俗话说众口难调,不管什么样的方案,总有人不同意,想想也能理解,毕竟田地是农民的命根子,田的好坏关系到全家以后的生活。就在僵持不下之际,父亲又表现出共产党员的高风亮节,主动提出,只要最差的盐碱地,把好田让给家庭困难的人家。于是,本来争得面红耳赤的各家各户也都选择了退让,使得分田工作顺利地进行。我们家分得最差的盐碱地,产量几乎只有好田的一半,但父亲带着母亲,采取深翻、造肥,以及早改水等辛苦劳作,终于在几年后,让贫瘠的盐碱地变成了肥沃的良田。

我初中毕业那年,县纺织厂招工,可名额有限,而应聘的人太多,我让父亲去找一下厂长,看能不能照顾一下。可父亲坚决不同意,虽然厂长是父亲的老战友,平时还有往来。不仅父亲自己不去,还不准以他的名义去找,最后,我放弃了这次机会。说实话,我当时比较恨父亲,觉得他太不近人情。一直到我出嫁以后,有一次同父亲谈起此事,见我还有怨气,父亲朝我笑了笑,只说了一句话,我是党员。

父亲六十岁那年,被评为基层优秀共产党员,受到市委的表彰,身影还出现在电视上。我看得见电视上的父亲局促不安的神态,看到他腼腆的笑容,看到他面对镜头时只说了唯一的一句话,我是党员。我突然一下子理解了父亲,是啊,哪有人不想过上更好的生活,哪有父母不疼自己的子女,但是,父亲是党员!



苗青摄

# 茶马古道风物吟

杨增选

## 长路通茶马

群山逶迤巧如盘,路似金藤连藏滇。开边千年易茶马,古道名声传亚南。

## 马帮千里行

骡马蚊蚁穿穹间,春走茶山夏日还。曾有老外赞马帮,人类伟大的冒险。

## 赶马男子汉

雨天泥泞晴天汗,顽石磨出铁脚板。好铁打钉天未识,赶马才是男子汉。

## 藏白情谊深

月明风清溪水潺,白乡围坐火塘暖。老友执酒邀同醉,阿妹踏歌不夜天。

## 丽江中转站

一路绕海过平原,景美人和数三献。博巴远来如归家,交易何必见银钱。注:“三献”,藏语东方地,指丽江。“博巴”,藏族自称。纳藏交易,多以物易物,互不欺詐。

# 遗失声明

鸿兴源饭店,不慎遗失税务登记证(正本),证号:云地税字533421195910052110号。余建生,不慎遗失建设用地规划许可证、建设工程规划许可证,证号:53342101100183号。

# 注销公告

香格里拉旅游文化交流中心,知诗七林,营业执照注册号:533421589637337,拟向登记机关申请注销。

# 阅读失灵的年代

◆陈荣安

30多年前,时代脚步还慢,没有“摇一摇”,没有“微博”,没有“网恋”,想远距交友,就靠“征笔友”。个人资料填一填,送到杂志社,登出来了,有人看到,感兴趣,便来信与你当笔友了。

彼时个人资料格式里,总有“爱好”这一栏,许多文青爱填上“阅读”或“读书”,两者实一,腹有诗书气自华,隐约暗指自己气质实在不错!然而,很少人会在在这填上“读小说”——那时代,读小说还被鄙夷着,尤其读侦探的、读武侠的、读爱情文艺的,通通不入流,勉强只能填在“休闲娱乐”这一栏里。

也不知从何时起,阅读成了休闲娱乐的一种。鲁迅名言:“无聊才读书”,至此成真。说到底,这是一种解放,国民教育造就了国民阅读。读书不再是某一小撮精英分子的专利,知识载具真正成了社会公器。只要你想,总有办法拿到手。读书无禁区,想读什么就读什么。如此这般,遂也让出版成了一门好生意。一本畅销书,动辄上千万,红火起来,印书

跟印钞票没两样;接续的“图书影视化”推波助澜,更让畅销书成了出版人心目中的神,不但坚信且用尽力气把“阅读”往“娱乐”那方向推去。

阅读是一种娱乐,这不成问题,但若搞到阅读“仅能”是一种娱乐,那就糟糕了,尤当网络来临之后。

作为一种娱乐,阅读的特性是主观的、便利的、个人的。任何时间任何地点,只要随身带着本书,便可“自我娱乐”起来。这些特点,电影做不到,电视也做不到;广播做不到却杀伤力有限,手机做不到杀伤力且很强,此或所以即使仅是堆栈“俄罗斯方块”,都可让许多人弃书于不顾。等到智能型手机、平板电脑接踵而至,无论休闲或娱乐,阅读都被打得七零八落,无须挥泪别宫城,早该承认国毁家破了。除了老派,谁还迷恋这夕阳骀骨的阅读?

这是一个重新定义的时代,无论纸本书或电子书,“阅读”总会继续下去的,但绝对不是作为一种

“休闲娱乐”,而必须重新挖掘出更深刻的本质出来,让人知道它的“无可替代”性。譬如,就好像“汤匙”或“榔头”形式,阅读乃是人类学习知识(而非信息)的终极形式,换言之,如果人类想获得有系统、有组织知识,再没有比阅读更快速且更简便的了;再譬如,信息爆炸时代里,通过阅读训练,将可使人们具备“自我导航”能力,不致在信息海洋里迷失了方向;再譬如……总而言之,过去肇因工业革命大量制造,为了消费文明,从而强调“阅读是最好休闲娱乐”的出版策略,至此可休矣,要不,只怕出版真休矣!

关于图书定价,好或不好? 人言言殊,纷纷扰扰。我的看法,“定价”不如“定位”,“救急”不如“救贫”,若不能把人从“微信”拉回来,图书价高价低都成不了事。毕竟,汤匙还能舀汤,榔头可以打钉,阅读能做什么呢? 假如它只是想“在休闲娱乐”里插一脚的话。

# 山乡白芸豆

△殷著虹

几年以前,我在香格里拉市三坝乡哈巴村下乡生活了三年的时间,也就在这三年的新农村建设中,我和那里的山区人家结下了深厚情谊。喜欢同庄稼人打交道的我,从纳西族群众那里了解了他们栽种的各种农作物,也就对其中的白芸豆略知一二。

白芸豆是哈巴村种植的传统豆科作物,多年来随着白芸豆市场价格的不断攀升,当地群众追逐经济价值高的农作物,随把它作为经济收入的来源之一加以种植,继而它也成了具有当地特点的绿色农产品。

春天是白芸豆种植的季节,在新翻的土地上,种植白芸豆的土地需整理成垄。之后在一行垄上打塘播种,每走一步打一个塘,每个塘三四颗种子,完成种植后加地膜覆盖,也有不加地膜的粗放种植的,很快白芸豆就会出芽来。地膜覆盖的白芸豆地,自然要发芽得更好一些,但必须及时做到破膜。白芸豆新苗长出之后,也很快便牵上藤蔓。这时农户人家会在及时回到地里,在每一塘豆苗上插上一根一人多高的豆桩。豆桩是笔直の木棍或竹竿,可反复多年使用。近年来自哈巴人为了保护山林,专门栽种家用竹用于做白芸豆的豆桩。插上豆桩后,白芸

豆藤蔓便附着在上攀爬在上面,缠缠绕绕地向上生长。

至今我说不准白芸豆归属于粮食种植还是蔬菜种植。但无论归属于哪一类,在农作物家族中,白芸豆都是一种粗放的植物。所谓粗放是它不易被病虫害所侵袭,对播种土地不挑剔,不用中耕和追肥,且耐旱耐涝性也很强,很适合山区粗放型生产。所以白芸豆也被称为“懒庄稼”。而只要在一般气候的年景里,这个“懒庄稼”就可获得丰产丰收。

说白芸豆是“懒庄稼”是指庄稼人对它的管理可以松散,而它却一点也不“懒”,从来也不“娇气”。尽管它以一种柔弱的姿态出现在我们面前,可它心底却隐藏着强势的成长本能。它是喜爱阳光的植物。依靠阳光,它生长的茎蔓能探测出成长之“路”,那像小手一样的茎蔓,一旦触及到条状的物体,便“使劲拽住”往上“爬”。有一个成语叫:“餐缘攀附”,我不知道这一成语是否来自于蔓生植物,但确实确实庄稼人在白芸豆身旁插上豆桩,便成了它“餐缘”的目标,很快便展现出它“攀附”的能力。于是它把竹竿子缠绵成绳,把木头棒拥抱成青,甚至还把篱笆也编织成翠。

无论是用“有创意的设计者”,还是用“有匠心制作者”来形容白芸豆,恐怕都不过分。正是在春风中搭建出一棵棵蓬勃旺盛的“树”,在蓝天下框架出一片春意盎然的景。因此,用夸张、形容的文字描写:白芸豆扮靓了山乡春天的舞台,呈现给山乡一方郁郁葱葱的景象。而真实描述应当是:那些劳作在春天的山乡人,上演着春华秋实的山乡大戏。

白芸豆趁着人杰地灵而根深叶茂,雨露滋润使它迅速生长,以后随着山乡人的心愿如期绽放花朵。那洁白无瑕的花朵是山乡人的希望,让山乡充满了春天的意味。绿茵茵的叶子,白嫩嫩的花,如同美丽的春天飘来了阵阵雪花,是赏心悦目的景致,更是满园芬芳的场景。

白芸豆开花,不仅给山乡人带来喜悦和向往,也给山乡的养蜂业带来了兴旺。低吟的蜜蜂成天飞舞在白芸豆的田园,奔忙着为山乡的明天酿造甜蜜时光。若把开花结果的白芸豆说成是山乡美丽景象,那结果的白芸豆就是山乡美好时光。“白芸豆开花蜜蜂来,白芸豆结果幸福来”,委婉的山歌道出的就是山里人的希望。

的确,白芸豆花开叫人心旷神怡,而白芸豆

结果却叫人脍炙人口。白芸豆刚刚结果,青嫩的豆荚就用来炒菜食用。采摘鲜嫩的豆荚切片,既可烹制出美味的素菜或串串,带着豆类香味的菜肴还真让人垂涎欲滴。随着白芸豆生长的不断成熟,用白芸豆制作的菜肴也有多种多样,可以通过炸、烩、炒、炖等多种方式精烹细调,就能烹任出花样繁多、色香味俱全的美味佳肴。尤其是在白芸豆未完全成熟时,剥去其外壳和里皮,用青嫩豆瓣爆炒的菜肴更是别具风味,总让食客食而难忘。

白芸豆不像其它农作物那样,是在一个节气里开花,在一个时段中结果。而是边开花边结果,边结果边成熟。因而白芸豆的花期不仅很长,而且随时都可以采摘到不同生长期的白芸豆。而初冬来临时,挂满在豆桩上的白芸豆大都饱满成熟,山乡人便拔去豆桩,趁着阳光灿烂,开始收割和脱粒白芸豆。

成熟的白芸豆粒大籽饱,像一枚枚玉洁的宝石。丰收不仅是山里人充满喜悦的季节,也让他们丰收的果实走出大山,走向四方的时光。云集而来的客商会很快买下各家各户的白芸豆,长鸣的汽车载着丰收的果实走向了远方。山里人也如愿以偿获得了经济收入。而会

掂量着钱袋过日子山里人,心里自然有一杆秤,他们钟情于春去冬来、吹糠见米的年景,更喜欢种瓜得瓜、种豆得豆获得的回报。

成熟的白芸豆不仅利于储藏和保存,更利于做出各种花样品种的食品或佳肴。无论是大餐盛宴,还是农家小酌;也无论是西式糕点,还是中式点心,白芸豆都是不可缺少的食材。而在哈巴村的农家筵席上,有了白芸豆的菜肴,便才能称得上是主人的热情和大方。要知道现今各大超市上的精美包装食品中,所有的豆沙、豆酥、豆馅之类的食品都是由白芸豆制作的。而那些高档糖果、豆奶、豆粉更是由白芸豆做原料而成。为此,白芸豆被公认为是营养丰富的绿色保健食品,还说它对提高人体免疫力、增强抗病能力有着极大作用。

为此我想,哈巴山区的纳西族群众是有福的,他们在引以自傲的风光田园中劳作,欣喜雀跃地播种着他们脱贫致富、奔向小康的庄稼,尽情享受着原汁原味的绿色食品。也许正是他们耕耘在希望的田野上,憧憬着美好的明天,于是,白芸豆花开的季节,是他们唱响欢快的“花色”。白芸豆收获的时候,是他们牵手同舞“阿哩哩”的时节……