



莲花血鸭记

□ 刘培国

到达井冈山机场，飞机落地平稳，只滑行了几步，速度便减缓下来，像晨练老人猛地听见有人召唤立马停了下来，没有其他航班落地时夸张的轰隆声，惊叹首航机长驾驶技术了得。出航站楼，井冈山方面派来的司机在不远处举着手机招手。

上山的路程一路爬坡。我第一次来井冈山，一小时的行程，有点沉闷，便向司机打探江西名吃。司机名杨春华，高个，憨厚，嗓子沙哑，说，当然是血鸭。我说，那就说说血鸭吧！

鸭是南方水乡产物，靠水吃水，江西人吃鸭当是情理中事，不料江西人吃鸭、做鸭，竟然日常到家家户户的地步，像极了博山人家的酥锅、豆腐箱、爆炒腰花。不同的是，江西血鸭以辣椒为魂。

一

血鸭好吃，全因味道特别浓，鸭味浓，辣味足，是非常典型的地方风味。杨春华说的血鸭叫莲花血鸭，以吉安永清莲花的血鸭为正宗。他告诫我，在风景区吃到的莲花血鸭，不是最地道的，要吃血鸭得去普通的民宿、饭店。

江西的鸭有很多种，有麻鸭、福鸭、樱桃谷鸭、番鸭、狄高鸭、吉安红毛鸭、大余麻鸭。井冈山麻鸭、福鸭都能长得很大，肉特多，三四斤的常有。还有一种“铁老婆”，不大，瘦极，肉紧，味美，仅两斤许。通常，在水边长大的鸭好吃，自己家养的鸭好吃，专门养鸭喂饲料的，就没那么香。

江西菜不像湘菜粤菜，就是一个咸香辣。杨春华说，普遍来说，在酒店或者餐馆里吃，不会很咸，也不会太辣，要适应大众化。如果你想吃真正本地口味，必须有熟人带你去，需要到那些农家，到本地人做本地生意的店里去吃，保持传统特色纯一点，他得注重回头客。像你们来井冈山，也许就来这一次，下次就不会再来了，很少成为回头客。

一番话听下来，感觉这位司机很有生活，便开始试着刨根问底，意图不外是了解饮食文化在一地如何积淀。

二

杨春华家住茨坪，祖籍江苏高邮，伯伯比爸爸大15岁，抗美援朝回国，支援革命老区建设来到井冈山。爷爷、奶奶过世早，爸爸3岁时奶奶过世，15岁时爷爷过世，伯伯就把爸爸接到井冈山，妈妈跟爸爸一个村，下面两个妹妹一个弟弟，两个妹妹一个7岁一个9岁的时候遇上发大水，村庄淹掉，居住他村，外公重男轻女，两个妹妹没得吃，活活饿死，老家还剩一个舅舅。妈妈是家里老大，结婚以后也跟来井冈山。杨春华4岁时回过一次老家，以后再没回去过。

1994年，杨春华高中毕业，18岁，先参加验兵，洗澡的时候耳朵进水，中耳炎，没走成，深圳机场又到井冈山革命老区招聘安检，就去深圳机场待了8年，回来以后自己开店，学着炒菜，做旅游团餐，大锅菜，做得很烦，觉得委屈了自家烹饪技术，后来就到浙江待了几年，直到2009年底回家结婚，放弃厨师职业，

改行开车。在外面的时候不觉得自己年纪大，一回到家里，自己还没结婚，同学们都领着小孩出来了。现在，同学的小孩都已经大学毕业，他的小孩还在读初二。

杨春华会做血鸭，而且做得挺好。

首先，鸭子须剁得很碎，加入生姜，放锅里硬炒，一般不放油，就是干炒，放油的话就是菜籽油。把鸭子本身的水分炒干、焯净以后，再稍微炒一下，鸭肉里会慢慢浸出鸭油，不放油也不会柴。自己家里养的鸭子，或农户家自己养的鸭子，油会少一些，市场上买的鸭子，饲养的，油就会很多。

放了生姜，一定要炒出鸭的香味，然后放入糯米水酒，不翻动，盖上锅盖开始闷。

做血鸭那个水酒，是糯米酿的酒，酒度不高，山上山下的农家基本上都酿。农民种田，粮食有剩余，就拿来酿酒，那个酒酿，就是酿酒的第一道酒，浓，白，像奶，最甜，好喝，卖得就会贵一点。后面开始掺水，越掺越淡，就是水酒。酒度高低跟放人的“药丸”有关，专门做酒的引引，有的人家做的放七个，也有放八个九个十个。

放上水酒，不要翻动，直接盖锅盖，焖，把酒焖干，再放热水来煮，煮的时候放入小米椒，那种竖着长的红色朝天椒，极辣，再放一点大蒜仔，一点胡椒粉，其他的调料不要放，小火慢慢炖。鸭肉本身就剁得小，不用炖太久，炖个半个来小时，快起锅的时候，把鸭血倒进去。鸭血一定是用水酒兑过的，杀鸭子的时候，鸭血里就得浸入水酒，血便不会凝固。然后放到锅里，盖着锅盖让它收一会儿，差不多就可以吃了，牙口好的连骨头也吃，鸭香味既浓又香。

三

杨春华嘱咐，吃这个血鸭的时候，碗底会带一点汤，这个汤，拌饭很好吃的。

除了做血鸭，杨春华最拿手烧鱼。井冈山多淡水鱼，草鱼、鲤鱼，还有雄鱼，是一种大头鱼，雄鱼头比雌鱼头还大，跟鲑鱼很像，在这里吃鱼头基本上都是雄鱼。在吉安，鲑鱼都是浮在水面，吃水面上那些脏东西，所以鲑鱼头很少人吃。雄鱼头大，肥美，一个大盘子刚好装下，一般是红烧，烧豆腐，或者是剁椒鱼头。还有一个叫福寿鱼，冷水鱼，像草鱼，比草鱼肥，宽，胖，肉更嫩。杨春华就觉得自己烧的鱼好吃，特别喜欢烧鱼，也要用到糯米水酒，去腥。

井冈山人喜欢吃鸭，吉安人喜欢吃鸭，全江西人都喜欢吃鸭，一般家庭、一般人都都会做，这是个有趣的文化现象。

当晚，会议承办方的滑晓辉先生请喝茶，约定次日专程去莲花品鉴莲花血鸭，谓之江西第一名菜，窃喜，不仅可以一窥卯窍，还可印证杨春华所说。

井冈山市到萍乡市莲花县跨永新县，一百公里，路上有大把时间领教莲花血鸭。同行者云南郭岸英，四川摄哥，婺源砚君，井冈山陈挺伟。



四

据载，血鸭创始于文天祥时代。宋景炎元年(1276年)，元军攻占南宋都城临安(今杭州)。1276年，俘5岁的南宋皇帝恭帝，欲大举南下。南宋旧臣陆秀夫、文天祥和张世杰等人连续拥立两个幼小皇帝(端宗、幼主)，成立小朝廷，元军对小皇帝穷追不舍，小朝廷不断逃亡至南方。南宋丞相文天祥号令集师勤王，庐陵主簿、莲花人吴希夷率数千壮士响应，筑勤王台。一时间，各地抗元斗争风起云涌。是年夏，文天祥自岭海引兵出江西，至庐陵壮大抗元队伍，周边各路豪杰在勤王台誓师，升帅旗，歃血为盟，但一时缺鸡，而麻鸭遍地，遂以鸭血代之，人们共饮血酒，士气大振。

有位火头军姓刘名德林，烧得一手好菜，为宴席厨帐主理。平时没见过如此大的阵仗，烧菜时未免紧张，在炒鸭子时，慌乱中把没有喝完的血酒当成辣酱倒了进去，还不自知。炒着炒着，闻到一股浓郁的酒味辣香，觉得蹊跷，仔细查看时，见菜呈稀糊状，紫红色，才发现错把血酒当成了酱料。他心头发慌，硬着头皮一尝，发现比以往味道更加鲜美。文丞相一尝香辣可口，唤来刘德林问是何菜？刘德林嗫嚅着说，是……叫血鸭。文天祥大声叫好，庄严道，今日各路英豪会聚，共谋复国大业，将士共饮血酒，同吃血鸭，誓与敌人血战到底！士卒齐声响应，即日出师，真捣袁州，克复萍乡。

还有一个相似传说，主角不是文天祥而是李自成。李自成的名声不及文天祥，但故事的可信度却高于文天祥。因为南宋时期中国还没有辣椒，若真有血鸭，吃起来怕是只香不辣。辣椒又叫番椒，原产于中南美洲热带地区，墨西哥栽培甚盛，于明朝后期引入中国。最早记录辣椒的是明代高濂撰《遵生八笺》(1591年)：“番椒丛生，白花，果俨似秃笔头，味辣色红，甚可观。”辣椒最先从江浙、两广传入，却在长江上游、西南地区泛滥起来。贵州、湖南一带最早在清乾隆年间始吃辣椒，普遍开始吃辣椒迟至道光年间。长江下游的“下江人”吃辣椒时，四川人尚不知辣椒为何物，但很快，清代嘉庆以后，黔、湘、川、赣几省已经“种以为蔬”“无椒芥不下箸也，汤则多有之”“择其极辣者，且每饭每菜，非辣不可”(明代《草花谱》)。辣椒的辣味源自于辣椒素，是一种含有香草酰胺的生物碱，能激活感觉神经元受体，所传递的是灼热感、疼痛感，

这种感觉会让人的大脑产生一种机体受伤的错误判断，开始释放人体自身的止痛物质内啡肽，所以可以让人有种快感，越吃越爽，越爽越吃。这就是莲花血鸭叫人停不下来筷子的缘由。

五

莲花四围翠屏，一派溪流。莲花血鸭只用莲江麻鸭。莲江水属于弱碱性水质，莲江麻鸭喝莲江水长大，二斤许时宰杀，肉质鲜嫩。为了让我们吃到正宗血鸭里的正宗，滑晓辉先生特意找了莲花县的朋友，引我们来到一家叫做“知味人家”的血鸭店。

一进店，征得店家同意，我就进入后厨，最惹眼的便是两大盆辣椒，一盆翠绿，一盆鲜红，空气中弥漫着刺鼻的辣味，逼得我很快退了出来。但有井冈山杨春华叙述在先，与厨师三言两语，大体已经知道莲花血鸭的烧制门道。与井冈山略有不同的是，这里时兴茶油烹锅，或许是此地盛产茶油的缘故。走在山间，到处都是茶树，开着白花，坠着茶果，像桂花树一样，在北国是珍稀观赏树种，在江西则是比比皆是绿化树种。

将鸭子宰杀，得新鲜鸭血一碗，碗里放少许糯米水酒、盐，调和约一至二分钟，不让鸭血凝固。干椒，越小越红越辣最好，蒜仔、生姜、料酒、葱、油、盐、味精、胡椒粉、香油。鸭子洗净，剁成很小的碎丁。辣椒、生姜、大蒜切成鸭块大小的丁块。鸭二斤，配料亦二斤。热锅倒入茶油，爆炒鸭子，烧干后放少许糯米水酒和酱油，然后倒入热水，没过鸭子，加入盐，盖上锅盖，待剩余少许水分时，鸭肉已至七成熟，放入辣椒、生姜、大蒜，起锅前将鸭血倒入，翻炒后装盘上桌。

嗨，好一盘莲花血鸭！色泽绛紫油亮，众人早已高举筷子，大声喊着，别人早就先行下手，我还举着筷子观望，滑晓辉先生看我犹豫，怂恿我大胆一点，我瞄准一块，不，是一粒，一粒不带红色的鸭肉，抵进嘴里，不及尝到鸭香，早有辣味穿肠而下，直抵结肠，头上先是冒出冷汗，接着热汗淋漓，不能自己，大家的味蕾被点燃，被撩拨，情绪呈爆裂之势，一个个眉飞色舞，连连下箸不能停，直呼味道鲜美，快哉快哉。

我记住了杨春华的嘱咐，一定不要忽略了血鸭汤汁拌饭。盛上一碗白米饭，拿调羹去盘底拨走鸭肉，滤出紫红色汤汁，舀起，倒进米饭里，仔细在嘴里咀嚼，这才领略到血鸭的味道，辣度稍有缩减，醇香开始加重，最是血鸭的妙处，竟在于这紫红色汤汁的一口呀！

桌上的其他食客们，正在低头饕餮着几乎连骨头都不想吐掉的血鸭拌饭。我见到的江西人嗓音多沙哑，不知是否与嗜辣有关。

家乡的煎饼

□ 李忠厚

这次到北京照看外孙，其间最思念、最想吃的还是家乡的煎饼。

找遍了几家大型超市，没有；最后在一家小超市总算是买到了“泰安煎饼”。

虽说是品牌煎饼，却无家乡煎饼的味道，更没有小时候吃过的煎饼的滋味。

煎饼，曾是我儿时的主食，一年四季几乎都在吃它。

那时，整个村子只有一盘石碾，人们需早早地排队挨号碾地瓜干和玉米。将玉米粒碾成玉米碴，并不算什么难事，推石磨才是最难熬的。围着磨盘一圈圈地转，人转得头晕目眩，只感到天旋地转。

用新搓下来的玉米摊成的煎饼最好吃。黄澄澄，香喷喷，令人口舌生津。母亲还会用白菜叶给我们做小豆腐。新煎饼与小豆腐是一组黄金搭档。黄澄澄的煎饼，“一清二白”的小豆腐，是我童年、少年时的美食。

每逢过年，母亲摊下的煎饼擀起来老高，全家人能吃到正月。吃到最后，煎饼有些干了，母亲就在煎饼上淋些水，将煎饼一点点揉碎后拌上面粉蒸着吃，一点儿也不会浪费。

早饭，大多是把煎饼撕碎，放入碗内，用开水浸泡后，倒入一丁点儿酱油，再用汤匙蘸上点儿猪油，就着咸菜，吃起来就觉得十分香。如果在碗内滴几滴香油，那便十分奢侈了。

如今，煎饼已经成为一种地方小吃，品种也丰富起来，由单一的玉米口味发展到小米、小麦、大豆、花生、核桃等多种口味了。

清代文学家蒲松龄在他的《煎饼赋》中这样形容煎饼：“圆如望月，大如铜钲，薄如剡溪之纸，色如黄鹤之翎，此煎饼之定制也……”

远有煎饼卷大葱的山东美食，近有小饼裹肉串的淄博烧烤，饮食文化在家乡这片土地上生生不息。

世间美食千千万，独爱故乡煎饼香。

不料想，小外甥也十分喜爱煎饼，拿起一个大煎饼就不肯放下，真不愧是“小山东”！

征稿启事

“齐迹”副刊为宣传推广齐文化而生。因为齐文化的兼容并包特性，她也接纳广义上的齐文化稿件，比如涉及聊斋文化、鲁商文化、黄河文化等与本土文化相关的内容。

投稿请发邮箱：lzc_bfk@126.com。来稿请注明建设银行开户行、开户名、账号，联系电话、通讯地址、邮政编码。请勿登门投稿，谢绝一稿多投。