

对于很多客居外地的安庆人来说，鸡汤泡炒米应该是最想念的味道。在一个陌生的城市，能吃上一碗地道的鸡汤泡炒米大概是对思乡之情最好的慰藉吧。

南京虽离安庆不远，所谓的徽菜馆也有不少，但我这么多年的观察，却少有鸡汤泡炒米，基本上都被臭鳃鱼、毛豆腐等味道厚重的菜品所霸市，以至于只要提到徽菜，不少人总认为徽菜除了口味重还是口味重。

安庆人对鸡汤泡炒米是情有独钟的，黄梅戏《打猪草》里就有一段关于鸡汤泡炒米的唱词，让这道安庆名吃融入了浓浓的乡土文化气息。著名琵琶演奏家方锦龙先生，是土生土长的安庆人，有一年在央视的一档节目里对鸡汤泡炒米备加推崇，道出了众多身在异乡、远离故土的安庆人对家乡味道的执着与想念。

鸡汤泡炒米好就好在鸡汤鲜美、鸡肉营养、炒米果腹，有饭、菜、汤三味合体之妙。试想，劳作了一天的人们回到家吃上一碗三者兼有的美食，那该有多惬意啊！但在那个贫瘠匮乏的年代，这却是一种奢求。我小时候只有在过年时才能吃得到，而且只能是尝尝鲜，不管够，因为鸡汤和炒米得留着在正月里招待客人。

我的记忆里，在周边的十里八村，母亲这道菜做得最好。母亲说，这道菜的关键是选材，鸡要选至少两年以上的老母鸡，米要选当年产的长粒糯米。

鸡杀好以后，剁成四大块，趁着新鲜劲儿放入铁锅反复翻炒，焙干水分，然后迅速倒入热水，旺火烧开后除放适量盐调味外，不用搁其他任何调料，再灌入瓦罐中埋进灶堂，利用做饭留下的硬柴火的余

母亲托人带来一包茶叶，普通炒青，用一张白纸极慎重地包好。

选一只玻璃杯，用滚沸的开水冲泡。茶叶在沸水里翻腾，颜色从深黛渐变青绿，杯底葳蕤一片，简直像一丛浓缩的森林，或者微型的故乡山水。迫不及待饮一口，微苦中带清甘，熟悉的故乡茶叶的味道。舒服地叹口气，仰头靠在木椅上，让脑袋那么空着，让口腔被草木气息填满，让时间从我翕动的睫毛溜过。有那么一刹那，我决意不再穷究思想的本源与走向，人世的纷扰与无稽，而时间，就让它一去不回头吧。只有茶，才能让我有如此短促的超脱。

俗人如我喝茶玩不来花架子，也就是取普通玻璃杯冲泡而已。某次写征文获奖得过一只紫砂杯，据称价值人民币五百元，最终还是被我束之高阁，喝茶依然用那只旧玻璃杯，动机不明。以人之复杂，其实自己也是看不清自己的。我经常被习惯牵着鼻子走，不知所以。然而人虽俗，喝茶到底风雅，单看那满满的一杯绿就心情大好，至于接下来的品茶，更是一种接近洗濯肉身的神圣事件。我们的肉身，在这个孤独的人世流离奔走，以血肉之躯抵挡一路风尘，还要招架来自内部精神的诸多困扰，内忧外患之中，急火攻心、精疲力竭、气急败坏，所有狼狽的词语都可以用上。至于清风月朗、超拔出尘的时候，不是没有，是偶尔一刹那罢了。于是我们需要一杯茶，一杯来自泥土之上草木泡出的汁液，来化解浊气，平衡内

◆ 安庆美食

鸡汤泡炒米

汪烽



乡戏 李登求 摄

热慢慢煨制，让土鸡天然的鲜美味道得到充分释放。到第二天早上，一罐香气四溢的煨鸡足以把人从慵懒的梦乡中唤醒。

相较而言，炒米的制作稍显复杂。每到腊月农闲，母亲便开始制作炒米，为过年做准备。母亲炒炒米，我也就知道离过年不远了。

米要用水淘去其中的沙粒、稗子等杂质，再用热水浸泡两小时以上，让米粒表面慢慢变得松软，捡一粒放在指尖一掐，不软不硬即泡好了。泡好的米捞出沥干后，放到室外再冻上一夜，表面的松软层经过一夜的冷冻，变得更加蓬松，炒

出的米粒也更加酥脆。下锅前，在米中再撒几滴白酒拌匀，这是母亲的独门绝技。母亲说，这样炒出的米更加香醇可口。

炒制过程非常考验人的耐心和体力。为了让每一粒米受热均匀，口感一致，炒制时，每一锅只能炒一把米，一两多一点。满满一盆米，有时要炒上大半天。长时间的站立，加上灶火的炙烤，哪怕是在寒冬腊月，也能让母亲汗流浹背。为了不耽误白天干活，母亲总会选择晚上炒制。

开炒了，母亲便脱去棉衣，半依着灶台，用自制的由几根竹枝扎成的“小扫把”尖轻轻沾点菜籽

油，在烧热的铁锅里来回一抹，便形成了一层薄薄的油膜，这叫润锅。待锅底泛起淡淡的油香，就抓一把米撒入锅中迅速搅动。米粒在高温的作用下发生膨胀，不一会儿便发出噼里啪啦的声响，像是孩子们过年燃放的鞭炮。炒好的米粒，粒粒金黄，大小一致，抓一小把放进嘴里慢慢咀嚼，焦香酥脆，满口生香。在炒炒米的日子，米香味、油香味和着灶堂里木柴燃烧的烟火味，弥漫着整个冬夜，香了小院，香了山野，也香了我和哥哥的馋猫嘴。

炒好的炒米自然冷却后，倒入一只不知道何时传下来的青花老瓷罐，罐口用两层草纸蒙住并用细绳扎紧，再盖上盖子封好储藏，静待过年时与鸡汤的完美邂逅。

前些年，老乡聚会，大家闲聊到为什么南京很多徽菜馆里没有鸡汤泡炒米时，有位老乡的分析颇有见地。他说，大概率是水土不服，没了市场。中国菜本身就没有绝对的标准，千人千味，类似于鸡汤泡炒米这种地域性很强的菜品，对选材用料、烹饪技法等都有特定的要求，这对菜品本身的口味会产生很大影响。同时，食客们对菜品原生的生活习俗、文化环境等因素的知晓和理解，也会影响对菜品的接受度。因此，离开特定的环境，同样的一道菜可能也很难吃出想要的家乡味。

其实，不管是什么菜系，都没有高下之分、优劣之别，只有合不适合、喜不喜欢、对口不对口。正所谓：嗜之者为美味，厌之者为毒药。但对于我来说，即使是山珍海味、美饌佳肴，也敌不过一碗浓郁鲜美的鸡汤泡炒米的畅快与满足。

◆ 闲情逸致

闲饮茶

程琼莲

心。喝茶，一口，两口，茶汤自喉头滋润至肠胃至血肉至每一个细胞分子，最后与物质的我水乳交融，精神也就安好。

岳西茶叶里名头最响是翠兰。但我看翠兰仍如邻家小妹，秀色可人却无骄矜之色。茶汤浅碧、叶片如兰，翠兰的美有空灵之感，余香渺渺几可绕梁三日。炒青则味醇色浓，叶片厚实，最是提神解渴。翠兰与炒青，阳春白雪与下里巴人，差距不但表现在价格与茶味，似乎已然趋向于一种精神上的审美，代表着两种对立的价值观。从这个意义上来说，茶如人生我看也妥。功夫茶我这里就不饶舌，因为对此我总有一层隔，不如家常茶来得亲切。记忆中小时候的乡下是不舍得一杯一杯泡茶喝的，不过是抓一把老茶叶，放入家中唯一的白底青花陶瓷茶壶中，注满沸水，就是一壶解渴的老黄茶。白底蓝花的茶壶不知去向，如同许许多多的旧物，比炒青更低等级的老黄茶的滋味，倒是深刻。一个喝着老黄茶长大的人，简直只能算牛饮，大约要归于刘姥姥之流了。《红楼梦》第四十一回，妙玉因黛玉问：“这也是旧年的雨

水？”妙玉冷笑道：“你这么个人，竟是大俗人，连水也尝不出来！这是五年前我在玄墓蟠香寺住着，收的梅花上的雪，统共得了那一鬼脸青的花瓮一瓮，总舍不得吃，埋在地下，今年夏天才开了。我只吃过一回，这是第二回了。你怎么尝不出来？隔年腌的雨水，那有这样清淳？如何吃得！”妙玉精雕细琢的茶饮功夫让人咋舌，只是在喝多了老黄茶的鄙人看来真是有些不值当，若真要那般讲究起来，短暂人生也不过扫一瓮雪品几杯茶的功夫，岂不冤枉哉！

周作人先生说：“喝茶当于瓦屋纸窗之下。”瓦屋纸窗，黑白线条，一种简洁素净美，带着一点精神的洁癖，单是想想就觉得雅致，再有几个着布袍的鸿儒雅士，闲饮，清谈，人生清欢莫过如此。若是那瓦屋顶上再来一阵时紧时慢的淅沥雨声更好，如春蚕噬叶窸窣窸窣，绵绵不绝，如同时间，在一段缓慢的光阴里留下的形迹。

在我的故乡，当一场春雨浇灌原野，茶树墨绿的老枝上绽出嫩绿的叶芽。一开始茶芽呈鹅黄色，那样娇嫩的颜色仿佛把春天所有的亮度都吸附了来，闪着珠贝的光泽，似乎还有

一滴露珠在上面滚动。那茶芽状如兰花，如雀舌，如齐齐伸出的柔嫩指尖，怯生生在风里摇曳。女人们被这样的指尖撩拨着，在家坐不住。带只小板凳，拎个小篾篮，头上戴顶遮阳帽，要不干脆搭块花毛巾，散坐茶树下，手指在枝叶间穿梭忙碌，嘴上还不忘唠嗑，东家长西家短。谁家娶媳妇了，谁家添孙子了，不经意间，她们口里描绘出一部村庄史。甚至于男欢女爱繁衍生息，这些话头被她们私底下嚼了又嚼，隐秘而又充满活力的生活浪花，被时间的洪流裹挟着，流淌过田野、山谷、矮而茁壮的茶树。茶树下，坐着十指翻飞的女人，她们的手指被茶汁染绿，那样的绿如同生长进了皮肤与血肉，就像一段蛮不讲理的爱情，一直要等到茶叶被采摘殆尽才慢慢消退。

母亲在一盏孤灯下烘焙茶叶，这样的场景我很熟悉，只是如今少了在锅台上炒茶的父亲，母亲得单独做茶，而我仿佛也品出了今年茶较之往年茶的不同滋味。

我喝一口手中的茶，清香，有微微苦涩，模拟着我们的人生。

