

责编：魏振强 E-mail:oldbrook@163.com

2026年1月27日 星期二

## 神仙记

皖西南山水轩昂，风物宜人。风物撩人处，白云出岫，露珠如跳丸，多产神仙和怪精。神仙在天，亦在村野。忆起儿时和祖父路过小酒馆，木桌四围坐有乡医和粮站职工，推杯换盏，吆三喝六，脖子赤红，菜香酒香一齐勾动我的馋虫。他们一个医人，一个疗饥，均为乡村大能，故酒风吼泼。祖父羡慕说真是快活神仙。我记住了快活神仙。

今日霜降。《月令七十二候集解》云，气肃而凝，结露为霜。霜降时在岳西店前镇乡下，竟吃得溽暑应季好豆腐，美名为神仙豆腐，乡人炫耀吃了豆腐赛神仙。若多吃几口，口腹间必蕴藏仙气。我希望有万千剑气，荡气回肠。回肠荡气的还是神仙豆腐，人生快意事莫如做一个饮食神仙。

豆腐有自在贤淑清白之风，形如白玉，柔若无骨，似书生难消美人恩。豆腐是清爽嫩白娇小美人。平生最爱嫩豆腐，秋日草木黄落，火锅当道。咕嘟嘟风云初起，几块雪白嫩豆腐入锅，锅里漂厚厚一层红油。红油和辣味如山中大王野汉，娇滴滴豆腐西施哪敌得铜琶铁板糙蛮无理，旋即缴了械。入了味的嫩豆腐自有了美妇的数分泼辣。辣到欢处，即情深，亦不改温良本色。此是火锅的造化，吃货的心头好。

神仙豆腐则别具高冷气质。其色碧绿，手感软滑，果冻般吹弹得破，入嘴生凉，如夏夜槐荫下蒲扇生风，又微苦生津。有村妇撒白糖以解苦，则似碧玉盘中落星辰。神仙豆腐另有烹法，切为小方块，加油盐轻煮，撒葱白蒜泥，撒山野红辣椒粉。如此一盆绿打底，点点红润，红绿相映，拌以皎皎葱蒜之香。豆腐清凉败火，土辣椒鼻尖冒汗，冰火两重天，冰火两极，自成流派。能镇住沉闷疝夏，祛除肠胃郁结，吃过神仙豆腐，便一身痛快通脱。神仙豆腐有佛心，通佛性，让人往净里禅坐。

春深至夏，寻不到山野神仙，唯见山间“神仙糕”，绿叶粲然。心境亦粲然，长翅欲啄。乡人习惯将神仙糕嫩叶做豆腐。可冷法和热法制作。冷法即洗叶捣烂，放清水浸泡一小时，后用棉布过滤，盎然绿汁盛于盆，加草木之灰点卤，遂凝成胶状豆腐，绿茵茵如清溪在野。热法即将树叶直接装盆，倒进沸水，和草木之灰，快速搅动，至水温不烫手时过滤，待自然冷却成型。草木情义，赠我豆腐，真神仙之味，

神仙至味，神仙知味，给个神仙也不换。

神仙糕，学名腐婢。《本草经集注》载其别名：土常山、臭娘子、臭常山、凉粉叶、铁箍散、六月冻、臭黄荆、观音柴、虱麻柴、臭茶、小青树、糯米糊、捏担糊、墨子稔、豆腐木，清奇到下里巴人。其叶制豆腐，在浙地亦流传颇久。在鄂豫皖大别山一脉，神仙糕有学名双翅六道木一说，事见甘启良所编著《竹溪植物志》。腐婢与双翅六道木，其叶神似，是否近亲，该盘问植物学家。我所食神仙豆腐，系胖女店主将神仙糕嫩叶置冰箱冷藏数月，方有霜降日万般神仙滋味。乡间又称为观音豆腐，果然一份慈悲，两生欢喜。

店前镇靠山而居，境象丰腴。山名司空，曾有大佛慧可禅迹，诗客李白游踪，文脉温和。山中何所有，如今岭上多松涛，惊拍云海。入山三五人，访神仙而不遇。神仙以云为马，不知所终。下山时，沿老巷子乱走，日光潋潋，恍若艳遇。在老巷无意食得豆腐似神仙，围桌诗酒，秋风里敞怀，杯筷间云烟起落，果然做了半日快活神仙。

## 霜果记

秋风吹动清游少年影像。观明堂山远峰，影影绰绰。在去白帽镇的路上，偶见路边院落伸出一棵清瘦的柿树，红果灿然，柿柿如意，如霜落苦寒，仍未脱稚子之心。

霜降之果，多染人间霜色。唐人韦庄词句“垆边人似月，皓腕凝霜雪”，说的是美人脂凝如雪。雪美人如霜果，怀清霜之气，披一肩冷月。凛凛如霜，故雪美人随便吃不得。

我吃的是美味霜果。如霜白的家常点心，半个拇指大小，色泽莹莹，入口松脆，如嚼秋霜。甜蜜中浮起糯米陈香，风情络绎。白帽霜果是童话里的拇指公主，白裙璀璨，搁在蓝花瓷盘中，欲说还休，欲说娇羞。旧日白帽供销社食品厂，选取上等糯米，水浸半年后碾磨成粉，蒸煮后分切成形，制作料胚，至秋冬放精炼植物油中，低温初炸成型，再高温膨大，至颜色金黄，酥脆可口，裹以糖浆，后拌特炼白砂糖，便是春节的喜庆糕点，与麻饼、麻球、柿饼、红枣、大白兔奶糖一道，与红艳艳墨色淋漓的手书春联一道，和气生财，自拥满屋别样繁华。

植物中霜果繁多，经霜愈甜。仿佛人心里，苦尽甘来。我在售卖霜果的简陋铺子里，听老收音匣子中黄梅戏《天仙配》，男主、放牛穷小子董永爱

Z

## 月光城 散文

滋味

黄亚明

情的悲乐哀喜，人仙殊途，董永前路漫漫。开铺子的苍发老头，似乎对买卖并不在意，双眼微眯，五指在木柜上随曲子轻叩，笃笃声中他入了戏。

叫霜果的点心，姊妹系列里有麻球。工序大致类似，后期略有不同。白芝麻粒星星点缀，似大珠小珠落玉盘。盘盘是旧时天气的霜雪。那时守岁嘻嘻闹闹，鞭炮不时闹响。墙角一堆熊熊松火，暖得人脸生辉，日子生金。瓜子、罗生、霜果、麻球、水果糖，在果盒里堆如小山，我们勤快的牙齿不辞劳苦。待清晨推开乡村木门，抬望对面山，皑皑雪意中有旧枝新芽放春。春日静嘉，恍恍惚惚，一片春心挨着大年初一的煌煌大宴，近了。

## 婚宴记

侄子结婚，天朗气清。风日甚好，和气好合。

族里叔伯乡邻，眉眼间亦有十分喜气。岳西乡村喜气，早发于清晨日升之际，富丽堂皇，有叔伯在清扫门前稻场和迎亲道路，沙沙中地气升腾喧响。庭前桂子香缕缕飘散，桂子即贵子也，天作之合。大婚之日，吉兆。

从前慢，从前是妯娌姑嫂婶娘小妈小奶等等，摊几张晒筐，摆几盆凉水热水，支几口大锅，架几灶柴火，头天开始忙乎，洗鱼洗肉，洗海带，杀鸡宰鱼，泡发五谷米，淘米磨浆。清水白菜，清白门风。搓糯米圆子，炸鸡蛋糕，用石膏点卤压豆腐。之前富人还从猪圈里拉过一条肥猪，数名壮汉配合屠户，一个时辰下来，木梯上悬垂两大斤肥白，似密实好日子里横逸的飞白。主妇会精心算计，洗净猪下水炒青椒若干碗，大锅红烧肉若干碗，猪蹄子炖黄豆若干碗，猪肚豆腐毛鱼汤若干碗，猪耳朵猪头肉若干碟，猪肝里脊肉汤若干盆。碗盆之中，流光溢彩。亦有山风鸟声若干碗，阳光月光若干盆，齐齐吹入中国花木画式的岳西乡村。

婚车接来新人，今日金阳灿灿。大门两侧喜联金晃晃，右手上方张贴大红纸一张，张三张四张五张六及诸人婆娘名字赫然在列，各领活计，各司其职，忙而不乱。一群麻雀，意态悠闲，在收割后的田畴踱步。

大脚板男人到上屋下屋人家驮八仙桌，扛长条凳子。驮八仙桌者脑袋扎在桌

板下面，身子微弓，双手支叉扳紧两条桌腿。扛长条凳子一般是三条，第一、二条凳脚朝上，第三条凳脚朝下，趴在第二条上面，姿势暧昧，喜宴中暧昧为美。待桌凳齐全，摆放归位，一张小红纸会贴在桌子下首，上书亲戚及桌长姓名。桌长多为新郎族人，拿筷子拿碗拿酒，到厨房搬炭炉。偶有木炭未烧透，烟气呛人，便有人打喷嚏咳嗽，骂桌长猪头。吵吵闹闹，热热闹闹，间以荤话，谈笑间穿长褂总管事的叔伯，亮起嗓门，代表家族对亲邻友朋往礼表述若干客气话，同时宣布婚宴开始。屋外鞭炮噼啪啪响起。数名传菜人端乌漆托盘，依次到附近各家堂轩递菜，碗碗吉祥，盆盆如意。

徽食同源，皖西南婚宴菜肴亦重油重味重情重义。每一碗，每一锅，每一盘，都饱含宠溺与恩慈，一片情意，与人心暗通款曲。

第一碗是红枣，早生贵子。

第二碗是桂圆莲子汤，百年好合。

第三道是排骨炖五谷米，五谷丰登。

第四道是糯米圆子，幸福团圆。

然后是椎肉饼，炒腰花，炒肚丝，花团锦簇。

然后是银鱼豆腐，带肉丸子的三鲜汤，金银富贵。

然后镗铁锅里是鸡汤，盘子里是鱼，吉祥如意，年年有余。

年年有余是乡村风俗的根本。年年，风景里的婚宴在一户户农家扎根。《诗经·樛木》：“南有樛木，葛藟荒之。乐只君子，福履成之。”婚宴的妙处是见证俗世的欢乐，安详太平，一杯一盞一盘一桌一椅，如切如磋，如琢如磨，诸般琐碎，无不透出传统的真切与诚恳。

现在的婚礼少见花轿。我对花轿有种莫名的情感。有些事莫名其妙，花轿正是莫名其妙。其妙在乎欲遮还掩。大抵如江南纸虚窗下看秦淮灯影，看素月银辉，有旧物之美。记起醉翁欧阳修《南歌子·凤髻金泥带》：

凤髻金泥带，龙纹玉掌梳。走来窗下笑相扶，爱道画眉深浅、入时无？

弄笔假人久，描花试手初。等闲妨了绣功夫，笑问鸳鸯两字、怎生书？

一种蓬勃的女儿情态，照耀了饕餮中的民意、民生。

再过两天，又要吃妻侄女的喜酒。