

松花 破壳开

□王太运



一个地方的特产,总是凝结着这个地方的灵秀之气。灵气源于山,秀气来自水,独有的气候和土壤孕育着大自然所特许的精华,呈现在其他地域所没有的物产上。当地人也许早已习以为常,外来者却总会因为初见而惊叹。

太行山特有的降龙木。将山柴灰作为制作松花蛋的主要配料,是我们独一无二的特色。”

我插嘴说:“鸭蛋毕竟是食品,不是药品,还得好吃才行吧?”

李国顺指着“配料模型版”,有些神秘地说:“这就是山花椒、山茴香、陈皮、桂圆、肉蔻、红棍茶和新采的松枝、柏叶的用处。把这些原料按照一定的比例调配在一起,熬制成为原浆,再掺上山柴灰、适量的食用碱和石碱,当然,还有食盐,把这些搅拌成泥,用这种泥包住蛋,裹上稻糠,入缸后泥封。整个工艺流程完全保持原生态,确保蛋品不仅口感好,而且不含铅,绿色健康。”

印象中,花椒、茴香和陈皮这些香料,往往用来炖肉、做菜,没想到,这里竟然用来腌蛋!转念一想,我恍然大悟,这些凝结着香料芳香、松柏霜华的泥浆,像是给鸭蛋披上了一层带着山川灵气的外衣。碱力就是火力,相当于给鸭蛋包裹了一层温柔的火、和顺的火。密封的陶缸仿佛哺育婴孩的胎盘,剩下的就交给时间,在整整100天的漫长等待中,这些来自云台山的药性植物所特有的香醇,在弱碱的轻轻灼烧中,渗过蛋壳上的细密气孔,将鸭蛋凝固、结晶、成型,使鸭蛋发生着状态的变化和灵魂的置换,而后再把一枚枚漂亮的松花、柏叶铃印在琥珀似的蛋清之上。

在进一步的交流中,李国顺告诉我,不同于单靠强碱火力的烧灼而速成的变蛋,也不同于弱碱加高温而简单质变的皮蛋,这里的松花蛋不仅每一枚蛋清上都会被印上松花,关键是那玲珑剔透的墨绿色蛋黄,举一枚对着太阳看,不仅能看到几近美玉般的通体亮色,玳瑁一般的颜色仿佛让你看到一个小精灵初萌时勃勃的生命之光。

李氏松花蛋的制作工艺,早在1983年就获得了新乡地区的科技成果奖;1988年,被列入中国商品大辞典;2008年,被列入河南省省级非物质文化遗产项目,李国顺被命名为代表传承人;2012年,李氏“丑鸭”品牌松花蛋被河南省民间文化遗产抢救工程委员会等部门认定为“中原供品”。如今,李国顺的公司已经发展成为年产值数千万元的名牌企业,吸纳附近村庄60余户参与就业,不仅传承了先祖的传统工艺,而且造福着四乡八邻的村民,致富一方。还有不少网红,借助着“丑鸭”品牌,在乡村振兴的叙述里续写新

时代的故事,创造着各种有趣的丑小鸭之类的佳话。

走出展示馆,在一片苍翠的绿化植被中,我一眼看见李通的石刻塑像。老者裤卷膝盖,短衫束腰,一手捋着胡须,一手擎着一枚鸭蛋,似乎在审视着什么,坚毅的目光中闪着睿智,又像是在凝视着自己最溺爱的孩子,一脸的慈祥。

我不由朝李通像投去景仰的目光,感谢这位老人为中华食谱又增添了极具魅力的精彩一笔。

在去往养殖场的路上,李国顺的女儿李转红告诉我,在五里源的诸多松花蛋品种中,“丑鸭”品牌之所以能够脱颖而出,是将李氏家族祖传的制作工艺赋予了现代化、人性化,并突出表现在三个特点上:鲜,当天产的蛋,当天进入鲜蛋库,经过选蛋机一个个筛选后,再经过清洗、消毒、晾干,之后才能裹上调制好的泥浆入缸封腌;靛,包浆蛋需要等足100天,才能算是成品,去泥开壳的鸭蛋色泽明亮,圆润如墨玉般晶莹;醇,入口后,晶莹的蛋清、溏心的蛋黄,牙尖的弹、舌尖的软,鸭蛋所独有的清香和药性植物的熏香激荡在一起,味蕾被彻底唤醒了,丝丝层层的芬芳甜蜜,让人在反复的咀嚼里唇齿绕香。

“我们家的松花蛋还有一个特点。”李转红继续介绍,“非常好剥壳。在鸭蛋的小头敲开后,揪着一小片蛋壳,轻轻一撕,整个外壳就被剥掉了,特别利落。切片、摆盘的品相很是好看。”说话间,她指着前面几排鸭舍朝我示意:“这里是我们的一个小型养殖场,养了1万多只鸭子,北边还有一个更大的,有10万多只鸭子。”

这是一片鸭的海洋,数千只白羽青壳鸭聚集在鸭舍边的一条蜿蜒的溪水里,一个个高昂着长颈,舒展着流畅的线条,远看像一片灰褐色的云团,忽而膨胀着压来,忽而如巨浪一般旋舞着而去。

“这水是马坊泉流来的吗?”我问。“不是,这水是李固矿刚抽上来的地下水。现在的马坊泉被保护起来了,据说要开发旅游。不过,泉水下游有一段沟渠,我们在那里有个小的养殖场。要去看看吗?”李转红飒爽地甩一甩满头的秀发,眼睛里闪着清纯的热情。她长得特别像她姐姐——中国第一个空手道世界冠军、“丑鸭”品牌形象代言人李红,姐妹俩的性格有着相似的执着、坚韧和爽利。

上车后没几分钟,我们就到了马坊泉。

这是一片面积不小的水域,近岸不远处,能看见好几处水面上汩涌着的串串气泡,想来,正是这宛如晶莹珍珠串的数百眼细泉才成就了被誉为“中原四大名泉”之一的马坊泉。

泉的边上就是大名鼎鼎的海蟾宫,是全国非常罕见的一座坐南朝北的道观。水面中心的小岛立有刘海像。仙气缥缈的刘海宽衣大氅,脚下卧着一只硕大的石雕金蟾。旁边的石碑上还记载着刘海戏金蟾的故事。

五代时期,道号“海蟾子”的刘海遍游四方,看中了马坊泉这块宝地,便在泉边搭建茅舍,打算在此修行。无意之间,刘海发现了泉水里有一只三条腿的金蟾也在此修真渡劫。每至月上中天,金蟾都会爬出来修炼,嘴里吐出一团雾气,雾气里有朵雪白的莲花。刘海想夺得莲花,无奈金蟾警惕性很高,无从下手。他便在船上扎了个草人,推进水里。金蟾起初心生疑虑不敢出来,后来发觉草人总是不动,没有危险,便放心大胆地出来修炼。刘海择机把草人换掉,自己蹲坐到船上,当金蟾出来修炼时,刘海一把抢过它嘴边的莲花,吞进自己腹中。那莲花确实是宝物,刘海因此得道成仙。而金蟾上当后,发觉所有的修行都前功尽弃,气得身体炸裂,化为无数的带着石头壳的小虫子,在泉水里祸害一方,当地人把这种虫子叫“活石头”。刘海成仙后,得知金蟾变身为毒虫危害人间,便带着仙宫里的仙鸭下界,令仙鸭捉食“活石头”,保一方平安。

这就是五里源盛产鸭子的传说。五里源松花蛋不仅带着太行山的灵气、地下泉水的秀气,还带着传说中仙人的仙气,怪不得在明清时期,这里的松花蛋就成为了皇家供品。

据《修武县志》记载,乾隆皇帝西巡路过此地,品尝过五里源的松花蛋后赞不绝口,即兴挥毫御批:“脱去胎膜亮眼帘,松花晶莹细纤纤,天工巧手令吾醉,鲜香味绝透舌尖。”

无尽的感慨里,我抬起头朝马坊泉的出口望去,忽地看见蓝天上有三只野鸭正在盘旋着飞翔。“也不知道什么原因,马坊泉这片水特别招绿头野鸭喜欢。它们常来这里戏水。”李转红看了我一眼,这样说。

很可能,世界上最早将野鸭驯化为家鸭的就是3000年前的中国人。马坊泉与鸭有缘,而那凝结着灵气、秀气和仙气的松花蛋,正寄托着这一方山水走向乡村振兴之路的梦想。