

长久安宁祈新生:长宁葡萄井凉糕

□ 莫克 闻钊强/文

6月17日的宜宾长宁地震牵挂着大家的视线。有着上千年历史的长宁双河镇的古井葡萄井在一夜干涸后,又重新蓄水;天灾无情人有情,尽管葡萄井的完全恢复还须待以时日,但以葡萄井凉糕著称的不少本地店铺,在震后相继恢复开业,它表明正宗的葡萄井凉糕不会就此绝迹。

葡萄井是自然给予双河人的馈赠,葡萄井凉糕则是双河人为人们美好生活精心回馈的礼物。有着上千年历史的双河古镇葡萄井凉糕,食之清爽可口,味美香甜沙软,还有解毒排脓、利水消肿、清热去湿、健脾止泻的功效。凉糕主要原料为大米、井水、红糖等,原为当地老百姓夏日必备的小吃之一,现已逐渐风靡全国。2018年5月,长宁县双河镇凉糕制作技艺名列宜宾市第五批非物质文化遗产名录。



葡萄井凉糕(邓号 摄)

古镇古井 特色美食

今年初夏到蜀南竹海一游后,同行者说起长宁的葡萄井凉糕,赞赏之余便念念不忘。路程近便,又说双河是个古镇,同行的小涵热衷美食,出行必有美食攻略,对于各地的“网红美食”从不放过。于是返程走红桥、富兴,过宜叙高速,驱车一个多小时左右便到了双河镇。

从古镇东门往南见一溪清浅的活水,这道活水的源头便是葡萄井。长宁县位于四川盆地与云贵高原的过渡带,多为浅丘地形,境内溪流纵横,有大小溪流200多条,这条从葡萄井里发端的溪流便是其中之一。自来地理上以双河为名之地多在三条河流的交汇处,双河镇虽无大河,但因溪沟环抱交汇故而得名。

长宁县因“地居川南最远地方,每有事而能长远安宁”以名。双河镇位于长宁县南,距县城30公里。有史可载已有1300多年,古镇始建于盛唐,曾经是长宁县的县治所在地;明洪武五年(1372年)置长宁县时,便设治于今双河镇;1950年3月县治所由双河镇迁至安宁镇(今长宁镇)至今。双河镇街道纵横,但昔日的繁华已难觅踪影,须仔细寻找才会略窥端倪。

一路行来,卖凉糕的小店渐多,均挂着“正宗”、“世家”的字样,大都生意兴隆,慕名而来的食客让店家不断翻桌,门口的桌子上还备有供食客外带凉糕的塑料小桶,上面都印有各自的商标,一些意犹未尽的食客,临走时还要买上不少打包带走。

我们先慕名来到葡萄井,还未靠近,炎炎烈日下就有森森凉意袭来,顿觉神清气爽。在一座牌坊里面,就是那口存在了上千年的古井葡萄井,井为方形,青条石砌成围栏和井壁,古色古香。水质清澈见底,隐约有鱼虾游动;井外青条石砌成的排水渠中,不少人坐在水中的凳子上泡脚消暑。

据《长宁县志》:嘉鱼清泉,距双河场1公里,又名葡萄井。建于宋代,历代都加以修葺。泉水出石砌方井,石井面积约23平方米,四周有石栏杆。泉水清冽,气泡群从井底涌出,连珠累累,扶摇而上,状若葡萄,晶莹碧透,蔚然奇观。

当地人的传说,葡萄井和葡萄井凉糕皆与三国时诸葛亮七擒孟获有关,虽有附会之意,不过确切的是葡萄井和千年古镇双河镇一样,距今已逾千年。宋元明时期称“嘉鱼清泉”,现名则因井内泉水涌动,状如葡萄而得。1981年葡萄井就被长宁县人民政府列为文物保护单位。

已从宜宾走向全国的川南名小吃“葡萄井凉糕”便是取此井中之水而成,造就了宜宾新兴名小吃——葡萄井凉糕。虽然现在还不能考证出双河人什么时候开始用葡萄井的泉水泡米、磨浆、做凉糕,但据清朝光绪年间杜德舆的《舆地纪胜》,葡萄井泉水酿酒甚美,又因为冬暖夏凉,来此避暑纳凉者甚多,于是地名远近。

将双手浸入流动的泉水中,刚接触到水,刺骨的清凉感瞬间便传遍全身。现在的凉糕加工过程中,做成的凉糕很多都用冰箱来冻,但在没有冰箱的古代,冬暖夏凉的葡萄井水不但是制作凉糕的原料,也是冷却凉糕的工具。

于是,我们一行就在葡萄井边的凉糕店品尝地道的葡萄井凉糕。凉糕上桌,观之晶莹剔透,食之口感清凉爽口,软糯顺滑、回味香甜。顿觉专程驱车来此品尝一道正宗的地方小吃,不枉此行了。

观葡萄井周围的凉糕店家,户户皆以此井

水制作储存凉糕,已经形成了“凉糕一条街”。这些凉糕店大都已有数十年的历史,有的已传承三代。不少国内媒体均到此做过节目,双河葡萄井凉糕已成为“网红”,它从长宁、宜宾走出,逐渐风靡全国。由于其采用米浆熬制而成,再配上红糖水,越来越多的女性甚至将其作为美容养颜、生津止渴的夏日美食佳品。让人叹为观止。

井水为引 精细制作

品尝完正宗的葡萄井凉糕,我们一行也效仿其他游客搬个竹椅子坐到溪流边泡脚去暑,夏天能在一泉古井边纳凉,馋了再叫上一份葡萄井凉糕,的确是十分惬意。

邻座一位当地老人告诉我们,双河人很久以前就有夏天吃凉糕、泡古井水的习俗。凉糕也只有夏天才会做,其他季节是吃不到的。但现在随着葡萄井凉糕的走红,凉糕店一年四季都不打烊,慕名来吃的外地人每天都会挤满这条小街。

老人还说,在双河镇几乎家家户户都会做凉糕,大都在夏季自己食用,历代都有几家做得最好的凉糕铺子。他说过去做得最好的是一家姓曾的,现在镇上有名的“王氏凉糕”就是师承于曾家,现今老板已是第三代传人了。

凉糕的制作过程并不复杂,原料只需要糯米、石膏和红糖,但双河镇的凉糕除了葡萄井的井水,其他原料的选择和制作工艺也十分讲究。作家马平在为葡萄井凉糕写的一首歌词《竹海凉糕》中写到:

贵朝米,井水泡,阴阳水调制有奇招。

打浆调浆熬浆拌浆巧手艺,木桶木盆石磨小竹篙。

井中冷却吸凉气,熬糖滤糖再把甜汁浇。

祖传师传工艺上百道,近传远传清香随风飘。

……

双河这个地方历来盛产稻米,但并不是所有的稻米都适合做凉糕。葡萄井凉糕的主材糯米取自当地的“桂朝”(贵朝)米。“桂朝”米色泽偏暗,煮成米饭既硬又不香,颜色也不好看,但它却是做凉糕的最佳原料。用它做出的凉糕绵扎软糯。其他稻米虽然也可以做凉糕,但只要和“桂朝”米做出的凉糕一对比,口感就会差出许多。

现在传至外地的宜宾凉糕显然无法利用葡萄井的井水,但比较正宗的依然会选用“桂朝”米做成的凉糕粉,当地人除了卖正宗的葡萄井凉糕外,制作凉糕粉也是当地的一大产业。

制作凉糕首先是调制俗称的“阴阳水”,即将井水加热至水响而未沸腾之时,约80℃-90℃左右,再加入一定比例的冷水即成待用;随后挑选出饱满的“桂朝”米,除去杂质,再用葡萄井井水清洗浸泡,待能用手将其捻成末时,滤去水,再加葡萄井水,用石磨磨成细浆,过箩待用。

石磨成浆,也是正宗葡萄井凉糕的一个关键环节,当地人都强调,如果是用机器打,凉糕的品质就会大打折扣。这中间的差别到底有多大,普通人说不出个所以然,当地人也语焉不详,似乎是只可意会,不过这个道理他们都晓得,机制的肯定没有石磨手工的好。

在熬煮之前,还要进行调浆,将研磨好的米浆加入一定比例的石膏水、阴阳水搅拌均匀后才下锅熬煮。熬煮是整个技艺的关键点,完全依靠艺人的经验来进行判断,也就是俗称的“掌握火候”,靠手艺人眼、鼻、手的配合,一

般需要长期的经验积累:熬煮时间过长,制成的凉糕外形硬、色泽难看,更影响口感;熬煮时间过短,凉糕不能成型,放入深井水中浸泡遇水即化。老人说现在虽然也有机器生产凉糕,但如果和老艺人工手制作的凉糕相比,差异那是很明显的。

熬煮的过程中需要快速将搅拌好的米浆倒入锅内,由稀至浓,再由浓至稀,要不停地搅动,并根据米浆气泡在锅内的变化调整搅动的力度,同时还要把握控制好火候。一个多小时后,米浆熬熟,起锅舀在土碗中,冷却后,再放在流动的葡萄井水中浸泡几小时,正宗的双河葡萄井凉糕便出炉了。

拌凉糕的糖也是有讲究的,绝不能马虎。不同口味的凉糕,用的糖不同,但必须是上好的白糖、冰糖或蜂糖,不能使用甜蜜素等其他东西代替;熬制糖汁的工艺也很讲究,红糖得切细后蒸化,然后再过滤,直到能起糖丝了,方可使用;吃的时候,将做成的凉糕切成菱形的小块,浇上红糖汁即可食用。

正是因为这些材料和技艺的双重保证,才让双河镇凉糕制作进入宜宾市的非物质文化遗产名录。双河镇的曾继宗、王清泉、刘骏宏等被评为代表性传承人。

没有葡萄井水,就算不上是正宗的双河凉糕。现在市面上以“双河”、“葡萄井”为名的宜宾凉糕甚多。但明白了这一制作过程就知道,正宗的双河凉糕离开双河镇是很难吃到的。这样,为满足一些有品位的食客,镇上有名的几家凉糕店还将成品卖到重庆、成都,甚至还空运到北京。当地人说,镇上几家知名的凉糕店,单店每天能制作两三千碗,销售额都超过万元。让人赞叹。

一道小吃做成的大产业

一场天灾,葡萄古井从干涸到重生,引发了不小的震动,足见小小的凉糕已不只是普通的一道小吃那么简单。有媒体报道,如今长宁县的凉糕已经发展成年产值超亿元的大产业,背后不但连着当地的专用稻米、甘蔗、红糖等农产品供给链条,也是当地的旅游文化品牌。

长宁县旅游资源丰富,区域内除了蜀南竹海外还有七洞沟、竹石林、苦竹寺、碧浪水乡等旅游景区;双河镇既有险峰环绕的自然风光、古城遗址,又有独具特色的美食,旅游文化品牌也因美食而兴,成为长宁县旅游经济发展重要的一环,小小凉糕对于当地产业的塑造,旅游经济的发展有着重要的作用。

葡萄井凉糕的产业发展以前一直是以自然的方式在向外扩张。据介绍,仅王氏凉糕的第三代传人王清泉十余年间就收徒五百余人,其他凉糕店也有不少学成的徒弟,他们学成后大都选择去外地创业,不但将双河葡萄井凉糕卖到了天南海北,也起到了带动乡亲共同致富的作用。

对于凉糕的种类他们也在不断创新。过去,双河镇的凉糕店只卖传统口味的凉糕——红糖凉糕。近两年,还开发了水果系列味的凉糕,如西瓜、苹果、草莓、柠檬、梨子、菠萝、竹荪、野生猕猴桃等口味,甚至还有麻辣系列的,满足了不同口味顾客的需求。

不过由于凉糕的保质期很短,夏天放冰箱最多保存几天,由此,双河镇葡萄井凉糕的销售范围基本就为本县,虽说有部分空运到北京等地销售,但数量也不多。本地人到成都、重庆开店生产以后送各小吃店的,其销售半径也仅

在一个城市周边,且开在外地的店铺是无法利用葡萄井井水的。

葡萄井凉糕这一产业链不仅解决了当地不少人的就业问题,更带动了农民种桂朝米的积极性,为农民脱贫致富奠定了良好有效的基础。为推动长宁县凉糕产业的发展,2017年成立的长宁县非遗凉糕发展有限公司耗资2000万在宜宾投入工业生产线,联合四川大学、西华大学定制了一台凉糕生产设备,日均生产3万盒凉糕。并计划在3年内,在全国开设1万家长宁凉糕小吃连锁店。第一批连锁店定在重庆、四川等周边地区;第二批将在上海、深圳等沿海中心城市推广。长宁县围绕凉糕形成的产业链已经形成。凉糕使用的专用稻米“桂朝2号”,以前仅在双河、桃坪种植了一两千亩,主要供应长宁的凉糕店,现在全县将发展1万余亩“桂朝2号”专用粮基地,其效益比种普通杂交稻每亩高出两三百元收益。

在宜宾的大街小巷随处可见这样的招牌:“宜宾仅一家,正宗双河葡萄井凉糕”,因为只要加上“双河”和“葡萄井”的字样就会身价倍增,获得消费者的青睐。开在双河镇以外的凉糕店是否是葡萄井的井水?人们当然会对此存疑。所以双河镇以外的“正宗”在双河人看来都不正宗。

但普通的食客第一次吃,其实分辨不出凉糕是否是用的葡萄井的井水,两种水生产出的凉糕口感和质量上的差别也没有想象的那么明显。但是要吃到真正的双河葡萄井凉糕,还是要到双河镇,在这里除了能吃上正宗的葡萄井凉糕,消费的更多是一种情怀,一种文化。

双河古镇历史文化内涵丰富,是凉糕文化、竹文化和川滇黔结合部盐卤文化的发源地,镇内的古城墙、城楼、碉楼、四门、四街等古迹,赏心悦目,既有川南特色的古寺庙建筑群,也有充满异域情调的天主教堂,记录历史沧桑的古盐井遗址,更有长宁八大景之一的嘉鱼清泉葡萄井。除了凉糕的美食之旅,更是一次厚重的文化之旅。而美食与文化相配,总是让人回味无穷。



冬暖夏凉的葡萄井水过去不仅用来制作凉糕,也用来冷却凉糕(黄朝华 摄)



四川经济日报
微信公众号



四川经济日报
微博

更多精彩内容请关注四川经济日报微信公众号和微博,欢迎和我们的话题#川行无边# #地球是圆的#互动。

本报声明

本版所登稿件若需转载或编辑出版,应经本报许可同意,并按有关规定向作者支付稿费。否则将追究法律责任。