



c ó n g

巴风 賓韵 水墨达州



达州晚报

旅游

潮流风向标

旅游~汽车
美食~娱乐

周刊

10

2021年12月10日

星期五

18281852900



□主编:陈小玲
□编辑:向 也

了解更多达州本土资讯,请扫描二维码,关注达州晚报客户端——云达州APP。



安卓系统



苹果系统

竹峪镇井坝:

巴山民居 百年老屋

文/周琦 刘涵宇 图/周琦



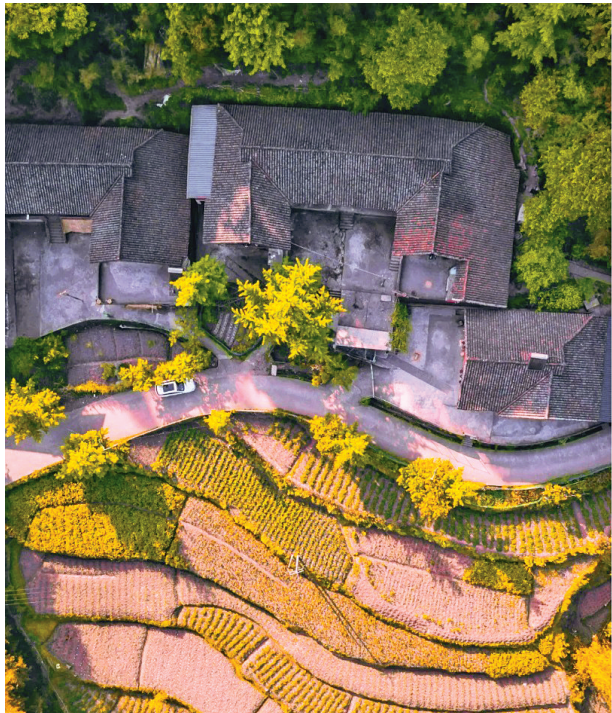
幽篁环抱中,古老的穿斗结构,片片小青瓦,座脊扎檐,蔚为壮观,这就是井坝。

井坝位于万源市竹峪镇孙家沟村,距万源市主城区58公里。相传千年前有奇人入此地凿井为盐,故称井坝。井坝古民宅始建于300年前康熙年间,建筑面积约6000多平方米,占地面积13300多平方米,平面组合成“凹”形,是典型的巴山农舍屋宇。

井坝坐北朝南,风光秀丽,房前水田如境,屋后苍松竹翠。肖口河水绕坝而流,国道347线沿河而过。该坝独具“巴山民居”建筑特色,15套三合院,45套住房依山而建,形成了独特的古民宅聚居群。

老屋院坝铺着块块青石板,平整舒适,古朴典雅。房前屋后绿树成荫,翠竹环绕风光秀丽。走进院内,犹如走进一幅现代村庄水墨画中。

这里山清水秀,小河潺潺,民风淳朴。来此既可欣赏古朴典雅的农家三合院、清幽翠竹的自然风光,还可品尝到正宗的农家饭菜。



到开江吃羊肉格格

□易平

有人说:世界上最治愈的东西,第一是美食,第二才是文字。我一直以为生活在开江县的人民是非常幸福的,也因为自己是开江人而欣慰,因为我的家乡有两大闻名:享誉全国的天下第二汤——开江温泉;声名远播的开江最地道的特色美食——羊肉格格。

今天隆重推荐有着色、香、味、型俱佳的羊肉格格。小巧玲珑的羊肉格格是家乡人们的早餐最爱,甭管是哪家面馆一定有羊肉格格,大多数人吃一碗面条外加一笼羊肉格格是标配。吃早餐的人,有与家人前来一同品尝羊肉格格的,有带着父母的,有带着孩子的,人们在大街小巷享受羊肉格格带来的幸福。家乡流传着“龙喝里喝打一两土酒喝,悠哉游哉蒸两笼羊肉吃”的欢快豁达段子。我注意到一个有趣的现象,父亲带着孩子来吃羊肉格格的,往往孩子要吃两三个,大人吃一两个,而母亲带孩子来吃的基本都是一人一个。羊肉格格的价格其实并不高,但因为小竹笼格格小巧精致羊肉份量小,所以相对来说算是早餐中的“轻奢品”了。

吃羊肉格格成了家乡人每天早餐中的一种期盼,尽管现在已增添了很多来自全国各地的特色美食餐馆,但多年来大家对羊肉格格热度不减,依然是人们早餐主食中的最佳“伴侣”。开江的面馆总是热闹非凡,因为大家翘首以盼,都要等着吃刚刚上汽的羊肉格格,在等待的过程中谈笑风声,气氛热闹和谐,议羊肉格格、品羊肉格格、赞羊肉格格。这让前来吃早餐的食客们有了共同的话题,让享受美食的食客们把独乐乐变成了众乐乐。这种热闹欢聚的场面,成为开江人们早餐中最快乐的美食文化。

我的父亲是羊肉格格的忠粉,他特别喜欢美食,羊肉格格是他的最爱,多年来他的早餐大多是不变的标配:一碗尖椒牛肉面、一两白酒、一到两个羊肉格格。对于父亲来说吃羊肉格格让他感到其乐无穷。记

得小时候父亲带着我去吃早餐,我们两个人点了两碗面条两个羊肉格格,父亲才开始动筷子我的羊肉格格已被我“一扫而空”了,然后我用期盼的眼神望着父亲说还想吃一个,父亲严厉的说道:吃一个就够了这个又不能当饭吃,看着父亲细嚼慢咽吃得津津有味,我垂涎三尺。唉,此时的我也只能“一声叹息”。

正在我望“羊”兴叹的时候,突然来了一个年龄七十岁左右的老乞丐,眼巴巴的望着羊肉格格,老人衣衫褴褛、可怜兮兮的样子一定是很饿了,店老板和老板娘看见乞丐就不客气的吆吼他赶紧离开,嘴里还念叨怎么好意思天天跑过来,快走快走。也许是老人的年纪太大了,父亲动了恻隐之心对店老板说:“给他煮碗素面我付钱”。店老板笑呵呵地说那行那行。然后店家说其实他们有时也会送碗面条给他吃,但不能总是跑来呀,毕竟他们做的是小本生意。面条做好了端在老人的面前,或许是因为内心感动了吧,或许是没有吃到羊肉格格很遗憾吧,老人居然一声不吭也没说声谢谢,自顾自地吃了起来。我当时后悔极了,干嘛那么快把羊肉格格吃了,送给他吃多好啊,他看上去好可怜,估计他有很长时间都没有吃过羊肉格格了。

几十年过去了,那位老人应该早已不在人世,但我心中始终有个梗,他后来吃到羊肉格格了吗?如今老百姓的生活好了,现在的面馆里已见不到年老的乞丐了,但那位老人当年望着羊肉格格的眼神是我永远抹之不掉的心酸记忆。

羊肉格格是家乡人怎么吃也吃不腻的美食,它让人充分享受到舌尖上的快乐和满足,不管走到哪里也是最惦记最不能忘怀的一道美食,更是成为了开江特有的符号与标签。我对羊肉格格极其钟爱,每隔一段时间都要驱车四十分钟回开江,除看望父母,就是为了享受羊肉格格。记得有一次吃早餐,看着刚刚上汽的羊肉格格我胃口大开,一口气吃了八个,大快朵颐饱了

口福。当时我也不顾周围人惊讶的眼光,自己吃得开心最重要。我虽特别喜欢美食,但羊肉格格在我心中是永远排名第一的,其实蒸羊肉格格很多老百姓也会制作,但是一般家庭的蒸笼太大了蒸不出小小羊肉格格特有的清香味道,可能是巴掌大小的羊肉格格更让人感到“秀色可餐”。

羊肉格格做法极其讲究,工序也比较复杂,特别是装羊肉的小蒸笼是用开江本地的竹子打成的,做成巴掌大小的小圆笼很是精致,一个小蒸笼大概可以装一两羊肉。用这种竹制品蒸出来的羊肉味道格外清香,同时选择食材很有考究:首先要精选上等的仔羊肉,在选羊上对羊的重量大小也有特别讲究,要大小适中,选好了羊肉将它切成条状,加入各种需要的佐料如食油、米粉、食盐、料酒、豆瓣、大蒜、姜片等,装入竹编格子小蒸笼,放在大火上蒸,一般十分钟左右就可以出笼;食用时根据自己的喜好可在格格上面洒入少许辣椒面、花椒面、葱花、香菜等,这样蒸出来的上汽羊肉格格色味俱佳,闻之飘香四溢、食之麻辣鲜香回味无穷。

羊肉格格历史悠久。据新宁县志记载:羊肉格格起源于西汉汉初,据说是汉舞阳侯樊哙屯兵开江峨城山时所创,后兴起于清·乾隆年间,已有两千多年历史。如今的羊肉格格成了家喻户晓的“网红小吃”,很多人慕名驱车前往开江,目的就是为品尝羊肉格格,也因为这道美食让客人赞不绝口而流连忘返。因为羊肉格格的缘故,开江早餐被人们称为最有地方特色的早餐,也成了开江美食的“金字招牌”,羊肉格格还被评为第五批达州市非物质文化遗产名录。

最后赋诗一首表达我对羊肉格格的钟爱:

小小圆笼巧手编,
皆知上汽味犹鲜。
怀乡把酒三分醉,
格格佳肴望眼穿。