

福隆园与桂林辣椒酱

■钟毅

说起桂林三宝之一的桂林辣椒酱，先得知道啥叫福隆园老霉豆豉？

据笔者父亲、福隆园老霉豆豉传人钟健全老先生留下的老霉豆豉制作及其配方记载：“桂林老霉豆豉，以桂林东郊福隆‘钟厚隆’出品之老霉豆豉为最佳。因其次浸洗豆时俱利用漓水，故制成豆豉透心柔软，无核香甜异味。物质精良，驰名中外，诚桂林特产也。其制法以黑豆或朱砂豆一百一十斛。先用水洗净，置于木甑，炊三小时许倒入冷水浸至靛身。捞起复用甑炊至大气上升，甑盖有水珠，即用大箕摊凉后，藏入霉房，用霉窝摊开压使之霉。越七日，以江水洗净，入落箕，又七日再入箕发酵，于早晨摊晒，用手捞二次，俟底面转靛便成老霉豆豉矣。”

看来，这老霉豆豉还真名不虛传的。

“钟厚隆”本名钟鸿才。“厚隆”含厚道、兴隆之意，乃是其给自家作坊起的名字。钟鸿才祖籍广东东莞客家，上世纪初年挑货郎担到平乐，后娶半边街王记豆豉作坊女儿为妻，据说，当年岳父大人给其女儿陪嫁的嫁妆，仅有一张纸片，就是老霉豆豉及酱油的制作秘方。后来钟鸿才为了不与岳父大人争生意，便带着新婚妻子辗转到了桂林的福隆园。于是，桂林便有了后来专门生产豆豉、酱油、辣椒酱的“钟厚隆”作坊。

桂林处南方，但到了冬天就阴冷潮湿，人在此久居，食欲不振，而辣椒乃辛热增津之物，大蒜亦辛温解毒，豆豉则解表除寒，三者合而食之，起到开胃消食、解毒散寒的作用。从古至今，桂林人制作辣椒酱，一般都是自制自食，不同之处只是添加的配料不同罢了，或偏咸，或偏淡，也有掺晒干的刀豆和生姜的，亦有油泡或带酸味的。直到民国初年，酱料制品厂（作坊）才在桂林陆续出现，创出了“福隆园豆豉”一条街。厂家有钟厚隆、汤万泰、祐安棧、国兴顺、陈剑记等。每个厂家请工人5到10人，厂房晒坪占地三千平方米左右，其产品主要有豆豉、酱油、辣椒酱、食醋、三花酒等。当时福隆园乃桂林农产品集散地之一，鲜椒与大蒜上市季节，

货源充沛，厂家收购原料方便，而且河对面就是盐街，所以在福隆园设酱料制品厂，有产、供、销的优势。

旧时交通不便，外销只有走水路，销量易受到限制，为便于运输，“钟厚隆”又创制了辣椒饼，将辣椒酱做成饼状，每个二寸大小，携带方便，很受欢迎。

抗战时期，桂林人口从原来的五六万骤增至五六十万，号称“小香港”。战争时期人们生活困难，桂林辣椒酱就成了人们最好的下饭菜，销量因此大增。当时从江浙一带迁来的企业也先后在桂林开设了万康酱园、上海大通酱园、上海酱园、老同兴酱园等四家，当年每天都有二十多人挑着这些厂的产品沿街叫卖，这其中，就有笔者的父母。

解放后，1955年公私合营，先后有钟厚隆、国兴顺、汤新泰等九家私人酱料厂（作坊）联合，在解放桥东头（如今穿山路北）组建了桂林酱料厂。因当时厂建在美丽的花桥边上，故桂林酱料厂后来出产的均一直冠以花桥牌商标。

桂林辣椒酱的制作极讲究，那辣椒一是要用桂林附近郊县出产的个大、鲜红、味辣的“天辣椒”。选出的辣椒要洗净、去蒂、晾干，配上去皮的蒜瓣，加上豆豉、精盐剁碎，末了，一定别忘了掺上适量的桂林三花酒。而后装坛封缸十天半月，让辣椒、蒜瓣、豆豉的味道融会贯通于一体，再分瓶包装。这样一瓶瓶香辣味美的桂林辣椒酱便问世了。

桂林辣椒酱以其味鲜可口，香辣醇厚，回味久长，风味独特而列为桂林三宝之一，多年来，它不仅畅销国内市场，而且远销港澳和东南亚。这其中之上品，又首推花桥牌桂林辣椒酱。解放后花桥牌桂林辣椒酱曾多次荣获广西名牌产品和轻工部优质产品称号，1991年还摘取了北京国际博览会金奖。

据测定，桂林辣椒酱中除含有丰富的维生素C外，维生素A、B、D的含量也较高，还含有氨基酸及钙、铁、钾、磷等微量元素。难怪用来做菜可开胃健脾，增进食欲；若作蘸酱配肴，则可抵消食品中的异味和油腻，实为佐餐调味之佳品。



如画荷田

刘勤兵 摄

遥远的龙船调

■蒋忠民

关于龙舟的记忆似乎非常遥远。刚记事，扯着祖母的衣角，在老家那条我们称为大江边的河堤上，看过一次。到处是人，年幼矮小的我只能从大人们腿缝中看到一丁点河水和似乎是尖尖的狭长的小船。鼓点声，号子声，人们的笑声，震耳欲聋。此后再也没有正儿八经看过如何划龙舟，倒是因为写作的关系，接触过不少关于龙舟的地域文化，尤其是关于龙船号子，也就是龙船调。

直到我在漓江上游那个叫做石山脚的村子，采访关于当年龙舟比赛的程式，听村里的文艺队长时而激越时而舒缓地哼唱有调无词的龙船歌，才突然醒悟儿时记忆里嘈杂的声浪中居然有那么丝丝缕缕的龙船调元素。

在石山脚，我基本完整地听村里几个老人哼唱了一遍表现游龙、行龙、回龙的龙船调，听他们讲述漓江上游传统龙舟赛事习俗的细节。可惜的是没有经验，不知道录音，好在我工作的那个县文化馆老馆长就是漓江上游河边的人，自幼耳濡目染龙船调，在我写出脚本后，他很快用本地流传的龙船调谱好了曲。这个为石山脚文艺队量身打造的节目，我取名为《龙船欢歌》。对于这个虽然后来由于种种原因而未能排练出来的节目，一直心有戚戚：第一次给有调无词的龙船调依照情景配上了很美很接地气的歌词，第一次完整地通过龙船调为纲，将漓江上游赛龙舟的场景再现于舞台，可惜夭折在只有录制完成的音乐碟里。

同样因为写作的缘故，在芦笛岩下，有幸聆听了桃花江流域的小河龙船调。加上这些年鸿泥半爪地从书上从电视上了解的，基本上明白漓江流域的龙船调称之为大河龙船调，桃花江流域的龙船调称之为小河龙船调。听得多了，发现这些龙船调有个共同

的特点，那就是有调无词。这一点颇像长江流域那些船夫号子。

龙船调主要作用，就是节奏的协调与掌握，情绪的把控与调节。赛事之前的游龙，无非是划着龙舟在比赛河段巡游，龙舟的长短大小制作工艺粗糙还是细腻，往往体现龙舟队伍所在村庄或几个村庄的水准。这个环节，大家尽量展示自己的美丽与高端，划桨者、鼓手、艄公，头抬得高高的。那号子特别讲究悠长中气十足，每一个音节都尽己所能拉长再拉长。而到了行龙环节，那是真刀实枪，来不得半点花架子，所有的得意和骄傲必须收敛起来。鼓点急促而整齐，号子短促而有力，每一声都巧妙地迎合着划桨的动作，及至冲刺，那节奏那气势，无异于田径运动的百米短跑，让人耳不暇接让人心跳加快。一年一度甚至五年才一度的龙舟赛啊，事关村庄的声誉，谁都不想输啊。

既然是赛事，终归有输赢。不管输赢者，所有龙舟必须以自己最好的状态冲过终点，于是，回龙也就是结束赛事的龙舟回到出发点的号子，相对就有点复杂，赢者自然得意，那号子中免不了表现出来；输者自不甘心，号子中不能有颓丧，而且要体现出对得胜者祝贺的大度。

当然，漓江流域各段的龙船调不尽相同，但基本旋律大同小异。而桃花江流域的小河龙船调，相比之下要婉约细腻一些，或许这与桃花江在漓江面前是小家碧玉有关。

虽然我创作过以龙船歌为元素的《龙船欢歌》，还不时将节目的录音碟放到电脑上播放，听起来也还有点感觉。虽然也有人以小河龙船调创作过节目搬上了舞台，乍一听还有模有样。但是，在原生态龙船调面前，还是少了那点味。

粽叶飘香

■杨金坤

每逢端午，总要忆起母亲的粽子，那又软又糯香喷喷的粽子味，总是弥漫在我的童年。

印象中，母亲包的粽子总是很大，是平行的三角形，表面光滑。家乡的粽子是用苇叶包起的，每年端午时节，离家十几公里外的芦苇塘中总是穿行着摘粽叶的人们，父亲便是其中的一员。那鲜绿的苇叶，即便在开水中烫上几十分钟，仍香气四溢。母亲喜欢在厨房铺上一张大桌子，将一片片苇叶有序地叠放一起，当有十几厘米宽时，便可将其折成漏斗型，随之将泡好的糯米与其他作料一同放进漏斗中，慢慢向上面浇水，浇进的水从漏斗底端的缝隙慢慢溢出。母亲说这样是为了米在叶子里更紧实，随后用煮好的茅草将粽子扎好，一只漂亮的粽子便完工了。母亲包的粽子口味不算多，纯糯米的、花生的、红豆的……母亲说，这样的粽子味道最纯

正。

前几日去超市，结账前忽然看到有卖粽子叶的，不新鲜，是干的，叶子很宽，突然间勾起我包粽子的想法，虽然从未尝试过，却总觉得应该没问题。我几乎没有犹豫便买了几沓，随后买了糯米、豆沙、鲜肉、赤豆、花生、蜜枣。回到家便按照儿时的记忆准备好了材料，最终包出的粽子样子有些拙劣，似乎比超市卖的味道略好，但总觉得与年少时的记忆有些不同。煮粽子的时间里，似乎除了热浪涌动，空气中再无其他味道。那时粽叶的香气哟，即便我伸长了脖子也未尝嗅到。

突然间明白，粽子是鲜苇叶的香气，更是母亲的香气。如今，母亲去世已经二十余载，母亲的粽子，我不能复制，再也不会拥有。粽叶飘香，其实不过是对母亲浓浓的思念。