

最正宗的川菜，得用好这一味料才对

立秋，又是一年花椒红，父亲迫不及待回汉源老家摘花椒去了。自搬家到成都龙泉山上后，汉源老家山上就只剩原房前后的两块菜地还保留着，地里种了些菜，当然最主要的还是那几棵花椒树。自家要有自家花椒吃，这算是最后的执着了吧。摘的花椒倒进柴火灶熬热的菜籽油中做成鲜香的花椒油，便可吃上一年。花椒油装瓶里，方便好用，吃面时候来上几滴，立刻腐朽化神奇。

再留点自然晒干的花椒，做菜时候直接用，比如凉拌黄瓜，干花椒上淋滚油，提味又杀菌，或者磨成花椒末来使，比如麻婆豆腐。这都是川人家庭的必备。正宗川菜得用汉源的花椒才显得是那么回事，讲究！

花椒自古以来就是中华固有物种。花椒一名，最早有文字记载是在《诗经》里。《诗经》有“椒蓼之实，繁衍盈升”之句。古人认为花椒的香气可辟邪，且花椒子寓意多子，故而有些朝代的宫廷就用花椒子和泥涂壁，这种宫殿称为椒房殿。其实还有一个原因是花椒具有驱虫的功效。百姓家里放一些花椒，可以防止蛇虫入屋。

按现在生物学分类，花椒是芸香科、花椒属落叶小乔木多年生植物。具高茎，枝有短刺，叶为小叶片，果成紫红色，有单个分果瓣散生微凸起的油点。4-5月开花，8-9月或10月结果。因果皮有细小突出的油点呈斑状形似花，故名“花椒”。

汉源花椒尤为优，与产地气候密切相关。汉源花椒主产于四川省大相岭大巴山南麓，属亚热带季风性湿润气候，冬暖夏凉，四季分明，高地寒冷，河谷炎热，气候垂直变化大，得天独厚的气候生态环境孕育了汉源花椒独特风味和优良品质。

据史料记载，早在汉武帝元鼎六年（公元前111年），汉武帝平定西南夷后“夷人以红椒、马同汉人交换盐和布”，表明汉源花椒已有两千多年的人工栽培历史，至清朝元和年间汉源花椒被选作皇室宫廷贡品，至清光绪二十九年（公元1903年）免贡，进贡历时1000多年。《汉源县志》记载：“汉源花椒气味辛和，用途亦广，本境方物，列为贡品……官斯士者，每年除入贡外，以囊印记分遣，得者莫不以不贵也。”

汉源花椒以正路椒为主。也有少量的大红袍，其颜色更红，颗粒更大，但含油量较正路椒低，香气也不如，逐渐被淘汰掉。这些年做牛肉多了，青椒也多了。青椒长得快，树枝繁盛，产量很高。汉源也是适宜之地。一般花椒子精心育种生苗再移植，三年始结果，得以采摘。

学生时期，摘花椒正值暑假。摘花椒耗时久，得天不亮就出发，月明星稀时收工回家。下雨露水天是不能摘花椒的，违规摘下来不仅不好存放而变坏，也晾不干，如果要晒的话，晒出来颜色就是黑的，卖不上价了。所以摘花椒最好是晴天，就算是太阳

底下暴晒也得感谢上天。跟心忧炭贱愿天寒是一个道理。

摘花椒最怕的是花椒树满身的刺，这刺扎了那是又痛又麻。而在花椒刺中寻花椒，被刺那是避免不了的。而且摘了一天的花椒一手都是花椒油，不管扎在哪里，花椒油必渗入皮下，局部麻醉，痒痒难耐。我们也学乖了，这个时候赶紧将扎伤处覆上脚下的湿泥土，一来降温，二是吸油，都可减轻钻心的痛楚。

即使如此，摘花椒总体来说是个轻松活路，关键是要细心动作快，专注而又能坚持。遇到大的花椒树，一家四五口人围在树下，地都被踩平了，一天也摘不完一棵树，极其考验耐心。我们那时候上小学，正是好动的时候。然而却要一天都呆在一棵树下，实在是有些不耐烦，就抱怨一天就移动这么一点地。母亲老话又来了：做不完的在地里，吃不完的在锅里。

说到吃饭，摘花椒时节，吃饭就在地里解决。地里烧火烤洋芋吃是一种办法，也可以蒸了洋芋馒头带到地里吃。当然也可以带上锅，背上酸菜和挂面。吃饭时间一到，三角庄一搭，烧柴架锅，地里刨出洋芋削皮切成小块和着酸菜炒香，加水煮开下面。同时在柴火边烤上洋芋，洋芋烤好面已熟，最后在地里薅两匹嫩白菜叶子，花椒树上掐几团红花椒扔进大锅，喜闻乐见的酸菜挂面就好了。大家一拥而上，捞面条加汤，酸菜挂面配洋芋，酸香开胃，花椒清香鲜麻，好一顿户外美食。后面的人筷子不够，掰两根树枝，也吃得不亦乐乎。这是一天之中除了收工号之外唯二的快乐时刻。

那时候花椒都是在地坎边种一排，不影响地里种庄稼，所以量也不大，一家人一个月左右也差不多可以摘完。那时候因为交通及食品工业不如现在发达，花椒都要晒干了集中卖干花椒给花椒贩子。常常是摘着树上的，心里想着家里院坝的竹编晒垫里晒着昨天摘的成果。如果看着天有乌云压下来，飞速一趟跑回家，垫子一掀，对折盖起来，两人携手抬到屋里。如若收不及时，淋了雨，再晒，最后出来的花椒就是黑椒了。最好的花椒是一个太阳天晒干的，鲜红又漂亮，可以卖上好的价钱。所以，辛苦摘的花椒能否换成钱，还得看天，天最大嘛。对我们小孩来说，额外的收获就是跑山路的技术被锻炼出来了。

现在花椒种植成片，成园，想要自家摘完，那是不可能了。如此就催生了一个行业：摘椒工。汉源下半县不产花椒，到摘花椒季节，下半县彝族乡镇的村民和学生就往上半县去摘花椒挣钱。听说这些年轻小伙子连到深圳地下拳场打野拳都不怕，摘花椒自不在话下。他们不仅能吃苦耐劳，而且干活麻利，中午馒头小菜送到地里，围起来就吃，吃完马上开摘，一刻不松懈。而此刻，城里的孩子在空调房里划平板电脑。谁更可



怜，这还真不好说。

当然，其他地方来的一些学生就要求提供手套，中午饭要有饭有菜有肉，回家要有热水澡洗，住的房间要有电视，这莫非是大人派来体验生活的，整的跟度假一样一样的。以前我们摘花椒从来不带手套，怕把花椒表面油粒捏爆，回去到大水井边采一把草和着稀泥揉搓手上积了一天黄黑色的椒油，这样才能洗干净。这个搓洗方法，在我后来的香港户外生涯中被用到炉火纯青。无意中践行了无痕山野 LNT(Leave No Trace)法则。话说回来，对付挑三拣四，游手好闲，好吃懒做的小伙子，爷爷倒是挺有办法的。

有一年有个城里的小孩暑假也是到农村来体验生活，在花椒地里指手画脚，一脸的不屑，满嘴的歌后语，爷爷悄悄告诉他温开水送服花椒，那是相当好味道。小伙好奇摘了一小把花椒拿开水一试，立马在喉咙煎椒油，麻到说不出话来，一下就老实了。

说到煎椒油，那可是每家每户的必修课，柴火大锅倒进一桶四川手工压榨菜籽油

烧热，倒进摘回来的新鲜花椒，继续加热，控制火候，好时，满屋麻辣鲜香。退火，待冷却，捞出花椒，花椒油装瓶，可存放一两年，使用极其方便快捷，做面条，做凉菜，做牛肉，去腥提鲜，杀菌消毒，统统搞定。捞出的油花椒晾干，颗颗油润饱满，做椒末，香气更足。拿来做麻婆豆腐，甚好。这些手工打造的三无产品，才是货真价实。工业化大生产的，解决大众口味问题，对于小众人群，只能说是勉强用用，聊胜于无。

四川人是嗜辣，但对于辣其实并没有那么执着，吃辣的地方可不少，除了四川的麻辣之外，还有湖南的鲜辣，广西的酸辣。四川人对麻倒是爱得深沉且专一，嗜麻可是四川人的特有的。麻是四川人对苦与辣的生活的一种乐天的调剂。多年来，我们在夏末秋初收获辣椒，在飘雪的冬天里拌上生活的酸甜苦辣，坐上桌子，麻辣火锅一吃，滋味相伴，岁月流长……

很快，又到一年花椒红，不由得怀念起那些摘花椒的日子来。

特色推荐

- 盐水鸭
- 素烧鹅
- 蜜汁糖藕
- 南京馄饨
- 红烧狮子头
- 糖醋排骨
- 松鼠鱼
- 藤椒活鱼
- 萝卜牛腩
- 家乡小炒肉
- 砂锅排骨
- 三鲜锅巴

店长首推!

招聘企台 小费丰厚

COUPON
10% off
仅限堂吃
截止 4/30/2022

南京饭店 NANJING BISTRO

大华府首家淮扬特色餐厅

电话: 703-385-8686 703-352-8686 地址: 11213-C Lee HWY, Fairfax VA 22032

6-100

鲜美可口地道的专业粤菜师傅主理

欢迎光临

特色菜系: 本店靠近泰森角购物中心, 5分钟车程

- 贵妃鸡
- 北京鸭
- XO 生蝴蝶
- 香脆鱼片
- 金沙龙虾
- 特色黑椒牛柳
- 金条鱼球

莲花园

Lotus Garden

电话: 703-255-9888
传真: 703-255-5188

地址: 224 Maple Ave. West, Vienna, VA 22180

大华府唯一的正宗兰州拉面

陕西刀削面美味正宗