

牛背梁同时生长的七种高山杜鹃

宋奇瑞

秦岭中段牛背梁、四方山一带遍生高山杜鹃，但一座山同时生长7种高山杜鹃，不能不说是一种植物奇观。

杜鹃花又名山石榴、映山红，是杜鹃花科落叶灌木。全世界约有900种杜鹃花，中国就有530种，是杜鹃花分布最多的国家，最常见的有170种左右。

杜鹃花和报春花、龙胆花被称为中国高山三大名花。杜鹃花又分5大品系，即春鹃品系、夏鹃品系、西洋鹃品系、东鹃品系和高山杜鹃品系。春鹃品系原产中国，中国的高山杜鹃品种也很多。

一座山同时生长多种杜鹃，它的科研价值就很高。在秦岭中段柞水县的牛背梁一带，仅笔者发现的，就同时生长着7种高山杜鹃，有大树杜鹃、琵琶杜鹃、猴头杜鹃、紫花杜鹃、牛皮杜鹃、大白杜鹃和高山小花杜鹃。当然，也可能存在尚未发现的品种。

20世纪末，学者曾认为中国的大树杜鹃灭绝了，但随着21世纪森林和植被的恢复，在各

地多有新的发现，我市的镇安县和柞水县都有单株或连片存在。大树杜鹃不仅植株高大，而且生长形态类似乔木。

琵琶杜鹃因叶子形似琵琶而得名，和大树杜鹃一样，开花较早，在每年4月10日左右就开花了。其他高山杜鹃多在5月初至5月底次第开花。

猴头杜鹃的花朵好像是10来个猴子拥抱在一起组成的花序，看似一朵，实际上是10来朵小花的组合体。

牛皮杜鹃的叶子背面形似牛皮，是垫状植株匍匐在地上连片生长，有保护植被、水土的作用。开花时，人可以睡在花丛中。它开花较迟，一般5月20日前后盛开。

紫花杜鹃的花是淡紫色，和猴头杜鹃花期一致，柞水牛背梁比较少见，笔者只见到两株单株和一处花丛。

笔者曾从秦楚古道到牛背梁一路寻找，只在牛头的位置上见到一株大白杜鹃。

大白杜鹃是高山杜鹃花中的佼佼者，因花

形硕大、花色纯白、洁净素雅、气质非凡，和白色的兰花一样而受到专业人士的喜爱，成为高山杜鹃群体的“代言人”之一。

大白杜鹃除了具有较高的观赏价值，其根和枝叶还可入药。据分析测试，大白杜鹃的花含多种氨基酸、矿物质和维生素等，营养价值极高。

牛背梁主峰接近2802米海拔的地方，还有连片的小花杜鹃，花朵只有指头那么大。神奇的是，这种花不仅5月开花，在10月份还有开放的。杜鹃花很少有有一年两次开花的，但我在牛背梁见到了。

各种高山杜鹃都是在秋末一落叶就开始孕育花蕾了，其花蕾在冰天雪地里经受刺骨的寒风，竟然能够不断发育，等到来年暮春和初夏开花，真是植物界的一个奇迹。

在秦岭亚高山梁脊的南北，每年暮春和初夏，连片成带的杜鹃花姹紫嫣红，持续四五十天，不仅是秦岭上一道美丽的风景，更是昭示了这种植物战胜风霜雨雪的坚强不屈的精神。



猴头杜鹃花



牛皮杜鹃



被雾水包裹的琵琶杜鹃花



大白杜鹃



这种高山杜鹃在10月份依然有开花的

舌尖上的商洛

玉米粉蒸肉

蔡红旗



商南乡间的红白喜事，宴席上少不了的一道菜是粉蒸肉。在村民眼里，粉蒸肉是检验一个厨师水平高低的一把尺子，能做出色香味俱佳的粉蒸肉的厨师自然成了乡间的大厨，请他做宴席的东家就多，做不好粉蒸肉的厨师会被淘汰。

厨师一旦承接了给东家做酒席，会带来几个女帮手，在院子一角搭起灶台，早先是用土坯垒的土灶台，现在改为在铁皮桶上焊接钢筋做支架的铁灶台，只需要找位置安

放好即可生火。再支起几块案子，随行的女帮厨便开始忙活开来，洗菜的，切菜的，烧火的，一派热火朝天的繁忙景象。此时客人陆续到来，望着露天院子里升起的烟火，忘不了瞟一眼大厨忙碌的身影，露出欣慰的一笑。大厨手下的人各有分工，各忙各的，顾不得看来客的眼神。

今日的大厨是一个四十岁上下的精瘦男人，身旁是一筐挑选好的肋条肉。他正在砧板上切肉片，手起刀落，长10厘米左右、宽五六厘米、厚度在半厘米左右、半边雪白半边鲜红的肉片落下，厚薄一致，大小均匀，半个多小时过去，一大盆白花红艳艳的肉片切好了，像是厨师巧手撒下一盆如花似玉的花瓣。

接下来，将肉片腌制上色。加入调料后，厨师伸开双手插入盆中不停地翻滚，瞬间盆里的肉片便换了一种颜色，发出诱人的酱色，仿佛给它们穿上了统一色彩的外衣。

在肉片静置腌制的空儿，厨师另取一大盆，将水发过、

沥干水分的红薯粉条倒入盆里，加炒熟的玉米面、白糖和少许香苜蓿，拌匀备用。

腌制好的肉片也加炒熟的玉米面和白糖拌匀备用。

取土碗，将肉片整齐码放平铺碗底，再将粉条装入碗中压实，个个堆得像小山似的。50个土碗排在案子上，浩浩荡荡，非常壮观。

将装好的粉蒸肉碗放在直径一米多的蒸笼里，同时上笼的有团子肉蒸碗、条子肉蒸碗和肘子蒸碗，全部上笼完毕，有半人高，大火蒸两个小时以上。

当蒸笼被一团白雾包围的时候，笼里的粉蒸肉在高温气团里发生蜕变，变成一道诱人的美食，空气里飘散着香甜的味道。

酒席正酣时，厨师将装粉蒸肉的碗扣在盘子里，揭开碗，一盘金黄闪亮的玉米粉蒸肉出锅了。压轴大菜玉米粉蒸肉上桌，客人们迫不及待地：“吃吧，趁热吃吧。”夹起一块肉，玉米面裹着肉片，有红有白，晶莹剔透，一口咬下半边，软糯而清香，甜酥而爽口，真乃人间至真美味。平日不吃肥肉的女子也禁不住诱惑，免不了夹起一块粉蒸肉吃下去，最妙的是盘底裹着玉米面的蒸粉条，筷子夹着还在不停地打颤，与蒸肉的美味相得益彰，吃上一口，香甜无比。

一段肋条肉，一碗玉米面，一把粉条，几勺白糖，几根香苜蓿，成就了乡宴上最纯粹的美味。在我看来，炒熟的玉米面是这道菜的灵魂，是它把猪肉与粉条完美地结合在一起。

同桌有资深的食客，我向他请教：“之前宴席上的粉蒸

肉是咸口的，现在怎么变成甜口的了？”“甜的好吃啊。在物资匮乏的年代，糖是凭票供应的，没有那么多糖做粉蒸肉。”我又问道：“为啥在家做的粉蒸肉没有席上的粉蒸肉好吃呢？”“你看人家锅有多大，笼有多大，火有多大，你有那么大的锅吗？粉蒸肉上笼后大火猛蒸两个多小时，你做不到吧？”他接着说，“今天厨师做的粉蒸肉并不是最正宗的做法，正宗做法是肋条肉要卤制，肉片要入锅炒。”

“现在乡间宴席像粉蒸肉这样的菜品少喽，半成品多了，改良的多了。”他感叹道。

“是啊，原先席面上的小炒、杂烩汤真好吃，现在见不到了。”我不无感慨地说道。

我家年夜饭餐桌上永远少不了的菜也是玉米粉蒸肉，我做粉蒸肉是咸口的，近乎传统做法，我不想改变。

选肥瘦相间的肋条肉卤制切大片，红薯粉条泡发不易过于软糯，沥干水分，玉米面要乡间现磨的黄豆玉米面，颜色绝对金黄才行，小火慢炒飘出玉米香味，盛出备用。热锅凉油，油量要恰到好处，油少则蒸粉条太散，如同炒面拌粉条，干涩不粘连；油量太大则蒸粉条像蜂片一样粘成一个饼子，油腻不清爽。将肉片炒出香味即可，加粉条稍微炒一下，再放炒熟的玉米粉翻炒几下，调味，盛出，装碗，上笼蒸。

此菜遍布全国各地，各地做法不尽相同，上得了厅堂，也入得了家常。

年夜饭里，一道家乡味的玉米粉蒸肉承载的是满满的幸福。