



阿婆的锅巴妈妈的豆瓣酱

□吴永利

小时候,我家住四合院,又是住上房,厨房不小,至少有十个平米。烧柴火的土灶砌在厨房最右边的临墙中间部位,一个90多公分直径的大铁锅嵌在土灶中,土灶是四方形的,灶台的台面上能够放好几个大碗。

每当个子有些高大的阿婆煮饭时,我们几兄妹不管在外面玩得多开心,都会在心里算准时间跑回家守在灶台边。阿婆用锅铲将刚煮好的干饭铲到一个陶瓷盆里,余下满锅的锅巴均匀地覆盖在锅底。这时,阿婆会舀上一大勺豆豉或者自制的豆瓣酱,放进锅里,再用锅铲铲些猪油放进锅里,再用锅铲将豆豉和猪油压扁,均匀地涂在整锅的锅巴上,这时的锅巴在余火的烤炙下,呈现出一片金黄的颜色,散发出诱人的香味。最后,阿婆会将满锅的锅巴分割、搅合,再用她那双神奇的手,捏成大小基本上相同的锅巴团——这些过程,都在我们四兄妹的注视下一步步完成。我们这八双眼睛一眨也不眨,一直直勾勾地盯着大锅里的锅巴,直到阿婆将锅巴团分到我们兄妹手里,才四散开来,边走边享用这百吃不厌的美味。

那时候,围在阿婆身边等待锅巴出锅的,除了我们四兄妹外还有我姑妈的四个男孩,他们断断续续地在我们家住过。姑父是解放战争时期参加革命工作的,姑妈在她单位上是文职人员,两人工作都很忙,养育四个男孩的确有些力不从心,因而在他们上小学前,就将他们时断时续地留在成都由阿婆养育,作为舅舅的我爸和作为舅妈的我妈当然也为他们四个男孩付出了不少辛劳。那个年代,八个正在生长期的孩子(其中六个是男孩)对食物的窥探和索取都是出于人本能的迫切需求。这四个表哥表弟及他们的配偶,对我母亲十分尊重!前些年,我那大我八个月的表哥,有一次还曾专程来看望我已年迈的母亲,对母亲充满感激地说:“我们是在磨坊街长大的!”

几十年过去了,有一次,女儿说起市面上销售的点心让她嘴馋,我撇嘴哼了一声,说道:“还没有你曾祖母做的锅巴好吃!”

现在的我,还能十分清楚地记得那时的锅巴中混合着豆豉特有的鲜味,还有锅巴中涂上我妈自制的豆瓣酱渗入的香味。

那豆瓣酱是母亲先将干胡豆浸泡一天,后剥去皮,这剥皮的过程我们几兄妹也会参与,记得当时我们还剥得津津有味,可能是参与其中有点成就感使然吧,亦或是那诱人的豆瓣酱驱使着。豆瓣剥皮洗净后,母亲将豆瓣放时一个有我家的锅那么大的圆簸箕里,再盖上一个同样大的圆簸箕,就这样发酵多少天后,一簸箕长满绿绒绒毛的豆瓣就发酵好了。然后,母亲就用菜油将放进陶瓷盆里的豆瓣浸泡几天,再放入盐、五香粉、花椒以及剁好的新鲜红辣椒,恍惚记得还有黄酒吧,就这样,一坛鲜美又不太辣的豆瓣酱就做成了。这豆瓣酱,母亲美滋滋地做了几十年,我们也美滋滋地吃了几十年,直到母亲年事已高做不动了才作罢。

因为一道伴随着光阴的美味,想念那一段长长岁月中的温润时光。为家人做一道美味的菜,渗透着对家人的关怀、呵护与爱!时光会流逝,但是,阿婆做的锅巴、母亲做的豆瓣酱、我们几兄妹想吃锅巴围着灶台的馋样,就那么刻骨铭心地刻进了我的记忆深处,一想起来就会忍俊不禁,那味道过了几十年依然“唇齿留香”。

回望多年前的“七夕”夜

□罗鸿

很多年以后,我还能记得在乡间葡萄架下乘凉的夜晚。夜风拂来的时候,虫吟声、嘉陵江的波涛声、枝叶间细碎的碰撞声,都会愈加清晰,而三爷爷讲述牛郎织女故事时,烟斗上的火星也会跟着忽明忽暗地闪烁。

那时候,邻家的丽姐姐总在织着一年四季也织不完的毛线衣。她每晚都坐在小凳上,低着头,双手没有闲着,两根毛线签子上下翻动,略微弯曲的指头轻轻一动,就会牵起柔韧的毛线在签子上绕行、穿梭,形成“元宝”“麻花”“小麦”等不同的花纹。那针脚细密、花样独特的半截毛线衣最初只像围脖,后来就增加了袖子,再后来又有了领口,一件漂亮的毛线衣就那样一天天接近完成……她家从祖父母到父母兄弟,每人至少有一件她亲手织就的毛线衣。那阵子她正在给一个陌生男子织毛衣,据说那人叫“未婚夫”。

大热天搂着一团毛线,她也不怕热,还说天热时织好了,天冷就可以穿,有着未雨绸缪的精密计划。这就让我们不愿跟她亲近了,我们宁可围着三爷爷,听那讲过不知多少次的牛郎织女的故事。三爷爷讲完,还会指着那满天繁星说:“看!那就是银河,那三颗排在一起的就是牛郎星挑着担子,两边各有一个孩子,银河对面那颗最亮的星就是织女星。”我们顺着手指的方向看过去,头碰头挤着,找到的就瞎嚷嚷,没找到的还要揉揉眼睛继续找……而她,那个巧手丽姐姐,根本不关心我们的喧闹,只在一旁抿着嘴,眼里是比毛线还绵密的柔情。偶尔,她还会举起未完工的毛线衣,在灯光下打量着、微笑着。

等我们每个人都找到牛郎织女星了,三爷爷接着说:“今晚是七夕节,那牛郎织女要鹊桥会,葡萄架下还听得见他们说话的声音呢。”我们不信,七嘴八舌地议论:“骗人的,从来没听到有人说话。”“过节,怎么没好吃的呢?”“就是,没吃的,过节有什么

意思。”三爷爷笑道:“七夕节又叫乞巧节,在古时候的这天晚上,每家每户都要摆很多果品祭拜织女,祈求上天保佑自家的女儿像织女一样心灵手巧呢。人们还要放上一只准备好的蜘蛛,等到第二天早上,看蜘蛛在这些果品上结网了没有,如果结的网又大又圆,这家的女儿就能成为心灵手巧的人……”顽皮的小胖诧异地问:“什么叫心灵手巧的人?”三爷爷敲了敲烟斗说:“这个啊,应该就是像你们丽姐姐那样的。”

我们扭头看去,那个往日常普通的姑娘,此时仿佛有着织女星一样的光芒,聪慧、秀丽、端庄。原来,织女,就是她那样的人啊。

后来,丽姐姐远嫁到部队里,与那个有福气穿着她手织毛衣的人过上了幸福的生活。我们的村子,再也没有了像她那样手巧的姑娘。

再后来,我在大学里读到南朝学者宗懔的《荆楚岁时记》,才知道三爷爷当年果真没有骗我们。那是一本记录时令、风物故事的笔记体散文,里面这样描述七夕节:“是夕,陈瓜果于庭中以乞巧,有喜子网于瓜上则以为符应。”“喜子”就是指蜘蛛。原来,古时候的女孩子在七夕节乞取智巧,是如此浪漫、如此富有仪式感!

我还读到了唐朝诗人林杰写七夕节的诗《乞巧》:七夕今宵看碧霄,牛郎织女渡河桥。家家乞巧望秋月,穿尽红丝几万条。

“穿尽红丝几万条”,那是怎样的盛况啊。古人和我们看到的是同一条银河,同一对牛郎织女星,可是,现在的我们再没有了他们那样的蕙质兰心。商场里,到处有花色各一的毛衣,机器织成的、流水线上制作的,买来是那么方便,可是,哪里能找到一双巧手的温度、一颗慧心的柔情?我在快节奏运转的城市里生活,曾经无数次回望多年前的那个“七夕”夜晚,那时的微风,仿佛又拂过了我的脸颊。

醉人的红高粱

□周汉兵

高粱熟了,红彤彤的,煞是好看。

立秋刚过几天,我在老家一个偏远的山湾里,邂逅了久违的红高粱,漫山遍野都是。突然看到这几近绝迹的庄稼,而且是一片连着一片。我惊喜不已,感觉到无比的亲切。

播栽、收获高粱,曾经是乡村不可缺少的农事。每年惊蛰过后,村民就会拿出种子,翻土做厢,准备育苗。种子育下后,大约三十四天,就开始移栽。

我记忆犹新的是,那时家家户户都要栽种高粱。高粱不择田土,而且更喜欢山地薄土,村民总是把那些比较贫瘠的土地栽种上高粱,房前屋后、田坎地边也要见缝插针,哪怕只有三五棵也不撂下。

这憨厚、淳朴的高粱,就和那些经营它们的村民一样实实在在。不论土地条件优劣,只要种下了,它们都会无怨无悔地生长、开花、结果,最终给予村民回报,毫不吝嗇奉献上自己沉甸甸的果实。

高粱红了,乡村就成了好看的风景。红红的高粱穗,像一盏盏红灯笼,像熊熊燃烧的火把,像烧红了天边的一抹霞光。山风一来,随风摇曳,飘摇出醉人的美丽。

村民用镰刀割下高粱穗,用背篋或者箩筐背回、挑回家,整齐地摆放在院坝里晾晒,或者扎成把挂在屋檐下的竹竿上。这零星的高粱穗集中在一起,在太阳的炙烤下变得越来越红,晒坝里、屋檐下,顿时红成一片,成为秋日农家最绚丽的风景。等籽粒稍微松动,村民就利用中午、晚上的闲暇时间,脱出高粱粒,去壳成高粱米。这珠圆玉润的高粱米,饱满红润。捧起仔细闻闻,散着淡淡的清香,是雨露滋养和汗水浇灌酿出的独特芬芳。

高粱米是酿酒的好原料,村民大多将高粱米拿

到市场上卖掉,换些零花钱回来。但母亲舍不得全部卖掉,总要留下来一些,变着花样做一些饽人的食品,做醪糟、炕饼子、做汤圆。

高粱醪糟与糯米醪糟相比,更有劲道。可以用刚刚脱出来的湿高粱米直接蒸煮,或者用干高粱米泡上一晚再蒸煮,直到米粒开花,然后用清水淘洗,或者加水打散,拌入酒曲,装入盆里、罐里密封,用棉絮、旧衣服包裹保温,发酵二至三天,香喷喷的醪糟就大功告成了。一罐醪糟,前前后后得化好几天,脱粒、蒸煮、制作、守候……母亲用她的耐心,为我们酿制出“独一无二”的美食。这醪糟的醇香,这醉人的温情,如陈年老酒,越来越浓地弥漫着,今生难忘。

炕饼子、做汤圆,就简单多了,只需要把干高粱米磨成粉,用水调拌到合适就可以了。这高粱饼子、汤圆吃起来有些涩口,但在那个物质比较匮乏的年代,这也是难得的佳肴。

脱粒后的穗子也是不能丢弃的,整理好后用来扎扫帚用。高粱穗笤帚现在几乎淡出了人们的生活,只在一些乡场还有零星售卖,众多在城市里长大的年轻人也许听都没听说过。但曾经在很长的时间里,高粱穗笤帚是农村家家户户必备的一种扫除工具,经济实用,而且看上去很美。

眼前这漫山遍野的红高粱,在太阳的映照下红得耀眼、红得醉人。虽然,这改良后的高粱远不及以前的高大,只有一米多高,沉甸甸的高粱穗大多也因此没有“笑弯腰”,但依然让我沉醉。置身高处,望穗子“漫山红遍”,听叶子随风飘动发出的沙沙声响,我的心绪在飞扬。

这红红的高粱地,述说着家乡的变迁,流淌着故乡的血脉。