



稻香时节蚱蜢肥

傅全章

入秋了,可有一些人还盼望着那火红的艳阳天。他们是我家乡的父老乡亲,是种植金灿灿稻谷的主人们。

故乡农谚说:“秋前十天无谷打,秋后十天满坝黄。”立秋后,一块块稻田陆续由青变黄了,黄了稻秆,黄了稻叶,黄了沉甸甸的稻穗!父亲早早起床,没吃早饭就兴冲冲地朝稻田走去。走到田边,在一株稻穗上撸下几粒稻谷,丢进嘴里,咔嚓咔嚓一咬:“嗯!熟了!可以开镰了!”

随后请来亲友或乡邻,男人们分成两部分,前面的人下到田里割谷子,“唰唰唰、唰唰唰”,伴随着割稻的声音,一把把稻谷便整齐地摆放在田头;后面的人从前用拌桶,现在用脚踏打谷机脱粒。用拌桶打谷时,打谷人抱起一把又一把谷把,用力将稻把上的谷粒与拌桶壁碰撞使稻谷脱离稻秆,让稻谷纷纷滚落在拌桶内。用脚踏打谷机时,打谷人手持谷把,一边用脚踏转动机桶内的齿轮,一边将谷把在齿轮上轮番移动,让稻谷在齿轮转动下纷纷脱粒。

“拌桶一响,黄金万两。”话虽这么说,可父老乡亲并不奢望万两黄金,而期盼的是粒粒归仓。辛苦大半年后,收获的季节让农人累并快乐着。看那割谷人你追我赶,谁也不甘落后,怕后面的人超过自己被人“抬了轿子”。一块田割完,割谷人抬起手,用袖子揩一揩脸上的汗水,又转战到另一个稻田……打谷人则光着膀子,在拌桶上空挥舞着一把把谷把子,汗水洒落在桶外,稻谷摔落进桶内。“呼呼呼”的打谷声此起彼伏,互相呼应,犹如空中回荡着一首首秋阳下的丰收曲。

农人收割金黄稻谷时,正是乡下儿童捕捉蚱蜢的大好时机。蛾花、鬼头子、千担公、老虎头、花鸡公等名目众多的蚱蜢,在一块稻田即将收割完而没有了稻秆依托时,会满天飞舞。这些蚱蜢,把在太阳下汗涔涔、早就等候在田边的孩子们看得眼花缭乱。大家聚精会神地抓紧捕捉。捉到的蚱蜢或放入专门用来装蚱蜢的篾笼中,或用狗尾草串起来。拿回家后,放进锅中煎炒,用油盐煎炒出的蚱蜢特香,我用筷子把肥滚滚油浸浸的蚱蜢夹到父亲嘴里,他享用美味时一脸满足的样子。

桶内稻谷多了时,打谷人会用大箩筐刨进谷粒,挑去晒坝。挑谷人油亮亮的肩膀上滚落着亮晶晶的汗珠,呼哧呼哧,一口气挑到晒坝上,将箩筐内的稻谷掀翻到地上。等候在晒场上的女人们,一见到新来的稻谷,便一拥而上,用晒谷耙将湿润润的金黄稻谷刨散开,再用篾扒梳捞出混在稻谷中的稻叶、杂草。她们先将稻谷平铺开,接受阳光的照晒,再用晒谷耙将稻谷垒成埂子,让阳光更好地照晒埂子之间的坝面,以利晒干稻谷;再平铺开晒,再垒埂子……

劳作的空隙,女人们边做手工边聊天气:“今天收谷选对日子了!好大的太阳啊!”“是哩。过几天我家收谷,还不晓得是啥天气哩,要是像今天这样的大太阳就好了!”

新谷晒干打米后,母亲会煮出一年度香喷喷的第一顿新米饭。她用笊箕将锅中半熟的新米沥汤后,将笊箕斗放在锅中人字型的木架上,下面是娥眉豆、芋头之类的蔬菜。饭菜一齐好一起上桌,蘸有熟油海椒的娥眉豆、芋头把我们的嘴唇染得红红的……

家有腌菜饭更香

周汉兵

不论走到哪里,总忘不了家乡腌菜的味道。家乡的腌菜,实在是太寻常,但实在是太难忘。

说是太寻常,因为腌菜的原料基本都是不起眼的,不仅不起眼,价格也便宜,便宜的如萝卜、青菜、芥菜、白菜头等,贵一点的也不过是蒜薹、生姜之类的东西。说是太难忘,大抵是一种情感,寻常百姓家,几乎家家都有一个或者几个酸菜坛子。饭桌上即便没有一样菜,但只要有了腌菜也能凑合一顿;即便满桌都是大鱼大肉,也总是会习惯性地叫一声“来盘酸菜”。或许,腌菜的滋味已经浸入神经、沉积心底,成为一种情怀。

家乡的腌菜,最钟情的有两种,一种是泡菜,一种是干菜。

泡菜又叫酸咸菜,是每家每户必备的看家菜肴,成了生活中必不可少的调味菜和下饭菜。一碗稀饭,几片泡菜,生活便多了几分滋味;喝一口稀饭,啃一口酸菜,那感觉真是爽爽的。遇到煮面条的时候,从酸菜坛子里捞出几片青菜叶子,切成条放到锅里或者碗里,味道咸酸,口感脆生,那扑鼻的香味让人口水直流。

家乡的这种泡菜原料丰富,制作简单,食用方便。可以说,农村泡菜的原料信手拈来,萝卜、萝卜缨、白菜帮、青菜茎、黄瓜、豆角、子姜、嫩蒜、蒜薹等等。泡菜制作也很简单,先将原料洗干净,晾干,就可以直接放入酸菜坛子里,加一些盐、花椒等,然后浸泡一两天、两三天或者四五天,就可以食用了。想吃,随时可以捞出来品尝。

我至今难忘那样的场景,有时放学回来,第一件事情就是撬开坛子,用筷子夹出一块刚刚泡熟的青菜、儿菜或者萝卜。一口咬下去,那酸咸、脆嫩的滋味真是无法表述,整个口腔甚至牙齿似乎都被酸得失去知觉,但随即就是满口的清香。

干菜也是家乡人的钟爱。干菜,乡村人也称干咸菜。与泡菜相比,干菜更多的是作为辅菜出现,或者作为下饭菜,其做法却更为复杂精细一些。

这干菜的制作,一般要经过“晒、腌、藏”三道工序。以制作萝卜干为例。首先,把收获的白萝卜切成条状晒至六七成干,然后用水洗干净晾干,放入盐、白糖、花椒、味精、白酒等,也可根据各自的口味加入胡椒、醋等其他佐料,用力揉几遍,再置放阴凉干燥处三四天或者太阳下晒一两天,这时就到了最关键的储藏环节。把腌制好的干菜拿来放入事先准备好的坛子里,然后在干菜上面均匀铺上厚厚的一层洗净晾干的稻草节,再用篾条把稻草压实,直到坛子倒立干菜不遗漏出来为准。最后,把坛子倒扑在托盘里,给托盘盛一些水,以隔绝坛内外的空气,确保坛内菜块不变质、不变味。至此,就大功告成了。

这干菜,犹如像酒一样,越陈越香、越老越纯,所以很多村民要倒扑一年甚至更长时间。在我看来,村民如此用心做菜,其实更多的是在经营生活。也许在他们心底有着一个朴素的道理,生活只有用心调制,幸福才会更有滋味。

或许,我真是与这腌咸有缘,小时候亲眼看到了腌制泡菜和干菜的过程,自己也曾多次独立完成这些过程。读高中的时候,学校的隔壁就是一个冬菜厂。那时,整个学校周围都被那种特有的味道搅动着——那种浓郁的、醇香的冬菜味道。每天都忍不住往里面瞅上几眼,看一看那摆放整齐而富有韵律的数千个大瓦坛,耸几下鼻子闻一闻那诱人的香味,口水便在嘴里不停地打转。后来,我又机缘巧合到了“中国榨菜之乡”求学。可以说,榨菜的味道,又陪伴我度过了那三年师专的时光,至今还难忘那“家家种植、户户经营”的壮观场面。

如今,虽然腌菜吃得少了,动手做得更少,但那腌菜的味道在心里总是撩拨着我,越来越浓郁,越来越醇香。想起这腌菜,就想起家乡的味道,就惦记家乡的一切——没变的,变了,变化着的。

醪糟和醪糟汤圆

王斌

在乡间,醪糟一直都是一道颇有几分神秘感的乡村美食。这种神秘感缘于醪糟那沾满了泥土味的制作方法,还有就是醪糟独有的美味是无法替代的。这就使得醪糟在乡人心目中长久地占有了一席之地。

在上世纪八九十年代的老家小镇,妇女生了小孩要吃醪糟蛋。村里有人结婚吃九大碗,开席前每人也要先吃一碗醪糟——那些年,哪家的瓦檐房椽间回荡着醪糟独有的香味,那家多半又有喜事上门了。

醪糟生在乡野间,其做法自然满是泥土味。糯米先在瓷盆里泡一夜,第二天倒出沥干,再上甑蒸熟。蒸熟的糯米拌上一定比例的捣碎的醪糟曲子后,就可放入一个土罐内。最后,在熟糯米中间挖一圆洞,盖上木盖后,四周再围上旧棉絮或旧衣服增温促其发酵。大约一周后,揭开木盖,但见熟糯米中间的圆洞早已汪满了酒水,酒香扑鼻,醪糟也就做好了。

十一二岁时,年年春节,从正月初一到正月十五,在镇中心校的大门外,都有一对卖醪糟汤圆(醪糟煮小糯米丸子)的年轻夫妇。男女都三十出头的样子,他们是眉山人,一口浓浓的洪雅口音。学校的大铁门外,一个半人高的大铁皮煤炉立在一边,四五张小方桌顺着围墙依次排开。女的在大煤炉旁煮醪糟汤圆。大铁锅旁边的小方桌上放着一叠小碗。醪糟汤圆煮好,便拿一个碗,先舀些虾皮之类的调料放在碗底,再

从大铁锅里舀一大勺醪糟汤圆。男的负责洗碗抹桌,待客人吃完,再把空碗一一收回。

那时,年年正月初一,我和父亲都要到学校大门外去吃一碗醪糟汤圆。年轻夫妇的生意很好,每次去,长条凳上总是坐满了人。听说,那个女老板有三姊妹。她嫁到成都的大姐和乐山的二姐也是卖醪糟汤圆的,生意同样也很好。

前些年,在小镇上,我认识的一个罗大姐也是长年摆摊卖醪糟的。罗大姐卖的罗家醪糟在小镇附近的几个乡镇都小有名气。每逢小镇赶场天,她的二三十瓶醪糟总是早早地就卖完了。

罗大姐的醪糟生意好,家庭却不幸。她公公患有一种手脚发抖的神经性疾病,这种病发一次病情就会加重一次,而且还有遗传性。罗大姐的老公在50岁出头时,也和她公公一样,出现了手脚发抖的症状。家庭遭遇不幸,可罗大姐并没有被击垮。她说,人活着就要往前走,没有翻不过的火焰山。

愿罗大姐的醪糟生意永远红火,愿好人一生平安!

