



新米香

□王中平

故乡的水稻收割了,我托人带来一袋新米,打开米袋子那一刻,一股清香扑鼻而来,让我产生强烈的食欲。这种欲望自从我走出家乡的那一刻,在城市的喧嚣中、在日复一日快节奏的生活里,被渐渐淡忘。这一袋新米,如久别的故人,让我想起曾经十分渴望一碗新米饭的心情。

那个时候生活条件差,即使故乡是水稻的产地。当时的水稻品种产量不高,还要受天气、病虫害的影响减产。所以一碗米饭特别珍贵,一碗新米饭更难得。

不管收成好不好,母亲每年都会煮新米饭让我们尝尝。如果太阳大,收割回来的稻谷两天就会完全晒干,母亲摇着吱吱呀呀的风车,稻叶和空壳被吹走,饱满成熟的谷子流进箩筐里。父亲端上半箩筐稻谷,放到屋檐下的石臼里椿,椿好后,母亲找来筛子,让稻壳与米分离。母亲知道我们都喜欢吃甑子饭,而新米放在甑子里蒸煮,更加好吃。淘米、焯水、上甑,母亲都很

仔细,一丝不苟。新米通过母亲在灶屋的一阵忙碌,变成了软糯香甜的美味。母亲首先盛一碗给父亲,父亲把米饭恭恭敬敬地放在香案上,插上香烛,祈祝来年风调雨顺,不受干旱、不受虫灾,有好的收成。父亲敬拜完神仙和祖先后,母亲才给我们每人盛上一碗,我心里已经早想吃了,迫不及待地接过母亲递给我的米饭,吃一口,新米特有的清香在舌尖上萦绕,简直美妙极了。

我想让眼前这袋新米也能煮出曾经母亲的味道,特地去农贸市场买甑子,到处找寻也没有买到,不得不再托人从故乡带来一个。甑子虽然是以前的甑子,只是体积变小了许多,如我对故乡的记忆一般,变得不再丰盈。

我学母亲的样子,淘米、焯水、上甑,一丝不苟。一股久违的清香从甑子里飘出,随着袅袅水汽,弥漫了房间,我仿佛回到了童年,回到了对一碗新米饭的渴望中。

万物皆可酿

□天凌

如果儿孙们不回来,老人家都是没有心情做酿菜的。因为,在各种买菜App上,都没有办法买到酿菜半成品。新鲜酿菜充满手工的温度,一定要对享用的人有一腔绵密的爱,才耐烦做这样费工费时的菜肴。

一切都要自己准备。鸡脯肉要用两把粗铁棍一样的斩刀捶打成茸。鱼肉要从马鲛鱼或青鱼上剔下来,将附着其上的一层亮晶晶的鱼刺细心摘去,接着,鱼肉要用刀轻刮下来,在大钵子里反复摔打,直至产生胶质。虾仁要一个一个挤出来,并且歇掉虾的背筋,打虾茸时,还要搅入虾脑。猪五花肉剁馅,要顺时针搅打入切细的雪白马蹄粒,才能去尽油腻,散发清香……

搅打馅料只是第一步,寻找做酿菜的食材,才考验一家主厨的眼光。酸甜苦辣皆可酿。秋天的酿菜,要动用辣椒、苦瓜、豆腐、藕和粗壮的长茄子。

而酿菜做起来最考验耐心的,莫过于大葱和南瓜花。南瓜花都要早上现摘,只能使用授完粉的雄花,每一朵要剪去花蕊,清水冲洗,将盛开的花在掌心托着,酿入虾茸或鱼茸。然后,将花朵的边缘轻柔捏拢。借一个说法:酿制南瓜花满手都是清香,好比十七八岁的姑娘,拿着红牙板,歌“杨柳岸晓风残月”;而酿制大葱时,满手刺激的气味,就像关西大汉,以铜琵琶铁绰板,唱“大江东去”。做酿菜,要选择辣中带甜的章丘大葱,每一根都粗得像甘蔗。将大葱切成五六公分长的小段,用一根缝被子的大针,将大葱中段划开。这是一项极其考验耐心的工作,葱茎的结构层层叠叠,针划上去,辣汁四溅。婆婆奶奶们要在旁边放一盆水,隔一会儿就要把手放进去浸一浸,否则的话,手会被腌得生痛。而以猪肉馅或羊肉馅酿成大葱段是极其优美的,像一个个白中带绿的小灯笼一样。馅料竟是从那些划开的葱丝缝隙中填进去的,要填得鼓鼓囊囊,而大葱的两端毫不松散,这可是功夫。

酿菜可煎炸、可蒸煮、可做烩菜。南瓜花酿好后,放入蒸笼蒸熟,可见肉馅或虾馅的轻粉红,从半透明如烟如纱的花朵中透出来,最后在花朵上点缀葱花与枸

杞,起油锅,将水淀粉调制的酱汁炒熟,浇上去,只听一声热汁浇淋的轻响,花朵清甜如梦,虾茸肥美鲜香。鱼米之乡的滋味、故土的滋味,令人难忘。

传说酿菜是数百年前,客家人从中原移居南方以后,想念家乡的饺子,又因南方缺少面粉,而取南方食材,做出的类似饺子的食物。如今,远离故土的游子何止是客家人,在淮河以南,几乎所有的城市,都有家常酿菜,寄托了祖辈巴望儿孙们远道归来的欣喜。

我记得,当年,每逢我回老家,我奶奶必做的酿菜,一定有田螺酿肉以及蟹酿橙。尤其是到了蟹肥菊黄之时,奶奶拄拐前往巷口的烟酒小卖部,从公用电话上打电话给我,她说,她娘家的外甥女用草绳扎了螃蟹来,“昨夜它们在缸里吐了一夜的泡泡。加上秋天的橙子上市了,你还不赶快回家?好吃蟹酿橙了!”

苏北亲戚送来的新鲜螃蟹,必须在生命力最旺盛的时候上笼蒸熟,仔仔细细剔出蟹黄和蟹肉。橙子开盖,小心剌出果瓢;随后,将姜米、陈年花雕、糖醋汁同蟹黄、蟹肉一起煸炒出香,最后倒入一半橙肉,煸炒几下,小心填入橙壳。再取出青瓷小碗,将橙盅放入小碗内,用玻璃纸裹紧小碗,上笼蒸10分钟。而笼屉下放的,也不仅仅是水,而是要在水中加入杭白菊、醋和谷烧酒,这样,蒸好的蟹酿橙才毫无腥气。这道菜,将大闸蟹的鲜美、橙子的酸甘与菊酒的香气浑然交融,呈现出一种不可思议的平衡。橙子如阳光般的炽烈浓香,以及其层次丰沛的酸甜口味,大大提升蟹的鲜味。

奶奶笑咪咪地看着我们吃。那个年代,蟹不易得,橙子也不易得,所以蟹酿橙是按人头做的。奶奶居然没有把自己计算进去。9个人,只做了8只蟹酿橙。当我非要舀一勺让她尝尝时,奶奶总是笑着躲开。她说,剥蟹时,那些蟹脚尖上的肉不容易剔出来,都被她咬嚼了,那些舀出来的橙肉,也被她吃了一半。“孙女,你还怕火头军饿着啊!”

而今,在中高档饭店里,很容易吃到蟹酿橙,却再也没有奶奶手制的那种好滋味了。

一架佛手吟秋风

□苟文华

清明时节,母亲在院子里栽下几棵佛手瓜的秧苗。

佛手瓜的繁殖很奇特。西瓜、南瓜、金瓜、丝瓜等被称作“瓜”的植物,都是在清明前后将其籽粒点种在土壤之中,然后发芽、扯蔓。佛手瓜却不是用籽点种。深秋时节,将成熟的佛手瓜采摘下来,放置在屋中通风干燥的地方,冬天不要让它受冻,它就会完好无损地储存到春天,还像刚刚从藤蔓上摘下的一样嫩绿而新鲜。待到春暖花开、万物萌发时,佛手瓜的尖部自然炸裂。佛手瓜的籽是在肚子里发芽的,就像受孕的婴儿一样在母亲的子宫中汲取营养并生长。时机成熟,瓜肚子里胖乎乎的芽尖就从佛手瓜的尖部裂口探着脑袋慢慢地爬出来。这是十分神奇的一幕,让人感觉这种植物就跟人一样,有着特别的灵性,似乎跟人相通。将发出了芽的佛手瓜埋入土中,它就会长成一株能扯蔓会走路的佛手瓜树,上架、爬墙,只要有所依靠,触须就主动攀附,掠地夺城,扩大地盘,笼得一片葱绿。

佛手瓜在夏季只是长叶、扯蔓,大日头晒着,却不见它有什么动静,像一个慵懒的闲汉,趴在墙头或者架上,冷眼旁观滚滚红尘。立了秋,一场秋雨一场凉。凉爽的气候正适合佛手瓜的生长,它如同从沉睡中苏醒一样,劲头十足。佛手瓜“出伏”了,它的叶子突然间长得更大,颜色越来越葱绿,藤蔓也忽地一下子粗壮起来,像一根青绿的麻绳四处伸展。它的藤尖高昂着,鼓着劲往更高更远的地方攀爬。四五株佛手瓜共处一架,枝枝杈杈,几十根青藤交织缠绕,手掌般大小的绿叶参差交叠,织出一张绿色大网,在院子的一隅,遮蔽一方浓荫。早晨起来,冷不丁就看见佛手瓜的叶腋间冒出许多嫩黄色的碎花,星星点点,带着晶莹的露珠,散发出淡淡的清香。

母亲喜欢吃清淡的素菜,佛手瓜正合她的口味,成为她的最爱。调凉菜,脆脆的爽口。西葫芦、南瓜等,稍炒即烂,容易“面”,佛手瓜肉质细腻瓷实,耐炒,熟而不面,有嚼头,耐人寻味。一架佛手瓜,母亲吃了一整秋,总是百吃不厌。

寒露至,秋深得有点冷了,树木开始落叶,呈现出萧瑟之气。院子里的葫芦和丝瓜,叶和蔓颓败得一塌糊涂,有的藤蔓已经从架上塌落下来。只有佛手瓜,藤蔓依然精神抖擞,叶子依然葱绿葱绿,叶腋处还在开花,还在结瓜,甚至尖梢嫩嫩的还在生长。佛手瓜实在耐寒,它太喜欢这深秋的凉爽天气和爽朗秋光,霜降已经过了,它那碎小而嫩黄的花朵,还在微寒的阳光下,一闪一闪地。一片片绿叶,在萧萧秋风中啦啦啦啦地响,为即将逝去的季节忘情地绝唱。母亲从藤蔓上摘下几颗大而饱满的佛手瓜,笑咪咪地放到窗台上,预备着明年做种子。

