

青石街

NEW SUPPLEMENT

1349号

投稿邮箱:xinfukan@126.com

欢迎新老朋友来街上做客,这里有平凡生活中的烟火气,有日常琐碎里的人情味。言之有物,皆是文章。

米袋子上识村庄

泰州王太生

『芋』色生香

南京韦东宁

便利店买一袋米回家,看包装时,见上面写的产地是喜鹊湖镇春草村。好朴实的名字,不用多想便知道那个镇子辖地范围内有一片湖,湖边柳浪树丛中多喜鹊,那种让人觉得吉祥的鸟,在湖边飞来飞去,搭窝筑巢,叫声吱吱喳喳。春草村当然在湖的旁边,让人会意村庄四周芳草萋萋,一片碧绿。村庄被一大片水和碧树绿草环拱了,炊烟袅袅,鸡犬人声。野湖、村庄、莺啼,春草环绕村庄,农舍、土路都变得绿意盈盈。尤其是春天的草,让人想到生长、蓬勃、悦目、雨水和律动。一大片稻,在村庄外的水田生长,我甚至能想到农人在雨中栽秧插禾的场景:一粒又一粒豆大的雨滴,溅在水中,怦然开一大朵花,雨田开满雨花,秧苗们在雨中欢愉生长。

吾地河湖水汉纵横,属鱼米之乡,盛产水稻,那些品质优秀的大米,多引长江水灌溉,掬一把在手,珠粒晶莹,闪烁自然温润光泽。我抓了一把新碾的米粒,放到鼻翼去嗅,清新宜人的醇香,仿佛闻到一座村庄的气息。

一袋米,除了标明水稻品种、等级、灌装日期,还会标明产地。米厂加工的米,大多来自附近村落。乡村天地无垠广阔,有很多地方我无法抵达,也无缘熟识,米袋上的村庄名字,成了我认识乡村的一个便捷渠道。

有一袋米,标注的产地是荷叶塘村。袋子上印着三三两两错落分布的水墨民舍,涟漪轻漾处泊一叶鸬鹚小舟。这个传统农耕村落,应该是一处古意盎然的荷风水乡,村前村后,庄头庄尾,炊烟袅袅,渔舟唱晚,似有故人,不曾离开。风调雨顺的村庄,如一阕宋词小令,温婉清丽,水韵空灵。村巷里,老墙青苔,鱼鳞瓦上的凝霜,木门上有风的痕迹。如果借一只鸟的眼睛,于高空俯瞰这个盛产稻米的村庄,又似一幅微缩版的《清明上河图》,旧燕归来,人群熙攘,舟楫相继。

还有一袋米,袋子上的产地竟然是黄泥岗。这个与《水浒》里同名的村子,井然有序的房舍应该在高处土岗上,四周漠漠水田。黄泥岗,在名著里是押运生辰纲经过的地方,而在这包米袋上,分明昭显这是一个风调雨顺,盛产水稻的村庄。

舀米煮饭,不经意间瞥见一个村庄的名字。这袋米生长的那个村庄,或许就在附近,或许在很远的地方。一个村庄出产的米,被装

天凉好个秋,漫步街头、小巷,不经意间,你会被一股熟悉的味道牵引,那弥漫在鼻尖的馨香,正是苏轼眼中的“一饱忘故山”,想起了家乡的山芋。

山芋,家乡话里也叫“山萝卜”。它浑身是宝,其叶、其茎、其根,既可入菜,也可作饲料,还是物资匮乏年代的果腹之物,李时珍在《本草纲目》中称作“薯粮”,乡亲们则夸奖“一季山芋半年粮”。

山芋生长在丘陵山地,流传在家乡的民间故事里,又称它为“山遇”。相传大禹带领民工治水,苦于缺粮乏食,这时人们看见猪从土里拱出块根,吃得津津有味,有人就将这种块根刨出来,洗净后嚼食,感觉味道蛮好,于是大伙就天天用它充饥。因为这种块根是大禹治水时在山上发现的,禹王就叫它“山遇”,后来不知何时改叫“山芋”了。

山芋好养活,它不争地、不争肥、不争水,再贫瘠的土地也能藤蔓葱茏,结出丰硕的果实。挖山芋既是体力活,也讲技巧。把山芋藤清理到一边,目测有山芋的地方,一锄头下去,把土刨开,一把拎起,一个个可爱的山芋就蹦跳出来了。

山芋,用途广泛,农家的这一寻常之物,在勤劳的人们巧手里总能变出百般滋味。采挖出的山芋洗净、削皮,加工成山芋粉。晾晒好的山芋粉加水,搅拌成粉浆。农家土灶烧旺火,放上铁制的蒸盘,刷上菜籽油,倒入粉浆。不一会儿,氤氲缭绕中,一个个小气泡争相探出脑袋,急吼吼地宣告可以起锅了,这是粉皮。随后将粉皮悬挂冷却,等到略微发硬,就可轧出粉丝。

山芋粉丝,可炒可炖,来自大地的馈赠,至纯天然,爽滑筋道。在农家看来,一个踏实安心的冬季,总是从一碗热气腾腾的山芋粉丝开始。它朴实无华,就像菜园里再普通不过的萝卜和青菜,各有所爱。

进袋子里运到城里,来到一个完全陌生的地点,这是米无法料想到的。那个地方我肯定没有去过,只能猜想庄子旁边有大片稻田,明净的水,顺着水渠流进,在接下来的伏天高温中,灌浆生长。到了秋天,村庄一片金黄,连四周方圆的天地都变亮了。天地高远,稻谷明净,稻子们成熟后变得垂首、安详。

一袋米标上村庄的名字,就有了它的籍贯属性,就像一个人,知道来自哪里。它不仅仅是一个村名,有时还是一个地理符号。有一个村庄,全球生态百佳,那里出产的大米,城里人特别喜欢,用那个村庄出产的米,煮粥特别香糯。

少年时,在父亲上班的粮店,我曾经邂逅一包米,那是装满粳米的大麻袋,结结实实的,足足有一百斤,上面有用墨汁写的几个字:“新河大队、张。”这包米和它袋子上的字,让我识得一个村庄的名字,并且知道了它的方位。若干年后,那个村庄消失了,成了城市的一部分。

有些村庄,名字是印在书上、写在诗里的,比如,杜牧笔下的杏花村,苏轼诗中的黄叶村;有些是写在文旅册页上的,比如,徽州的西递、宏村……而有些村庄的名字,却因为某种机缘和物产,被写在包装袋上。

不单单是在米袋子上可以识得一个村名,禽蛋盒、茶叶袋……也可以认识一座村庄。在一个装有50只土鸡蛋的硬纸盒上,我发现一个村庄:桃花林。大概是一群土鸡,被散养在有着桃花盛开的树林里,啄小虫饮露水,在这一片自由疆土快乐生长,仿佛能听得林子里大公鸡们,此起彼伏的嘹亮啼鸣,看到一片树林,随着母鸡生蛋,公鸡打鸣,光线从树隙缝筛落下来,光束乱射,树与树,也渐渐变得明亮清晰。

一包黄山绿茶,产地是石潭村。这个石潭肯定不是柳宗元《小石潭记》中的石潭,但村庄里会有一汪水潭,就是那种水流淙淙的清澈溪流,村庄周边的大山梯田上有着一丛一丛的茶树,春天到了,群山如笑,几个村民背着竹篓,上山采茶……

米袋上认识的村庄,虽然没有去过,于我是陌生的,但有着好奇和向往,更多的是想象。那个村庄还有牛吗?是否依然炊烟袅袅?有没有一汪清澈见底、水草袅娜,可供人们垂钓梦想的金色池塘?

山芋丰收季,山芋糖也甜蜜登场了。山芋糖的至味,关键就是一个“糖”字;而“糖”,来自于山芋和麦芽的联姻。熬糖是一项技术活,从山芋切块、煮熟成泥,到麦芽发酵、滤汁熬制……十多道工序,全靠一双巧手拿捏、把控。熬好了山芋糖稀,就可制作山芋糖了。将糖稀倒入锅中,加适量白糖以调节成品脆度,继续加热、搅拌,在糖浆泛起白沫时,再添加一定比例的红糖,糖浆很快变幻出迷人的色泽。持续添柴加火,糖浆如江水翻腾,趁热反复打浆,直至色泽变为褐色……

糖浆终于成形,等候在一旁的炒米也已急不可耐。炒米与糖浆牵手,欢快地在铁锅里跳跃起舞,接着走进木制的糖箱,接受滚筒的推压洗礼,再经过脱箱、切片,山芋糖新鲜“出炉”。曾经,做山芋糖是农家迎接新年的“保留节目”,节俭的人家甚至一直吃到端午节,那一坛坛香甜里,藏着时光的味道、记忆的味道。

在家乡人的食谱里,山芋还可做成美味麻条。山芋去皮切块入锅,加入适量冷水,盖锅焖煮。掌握好火候掀起锅盖,热气升腾中,山芋金黄一片,十分诱人,再撒上黑白芝麻,更添山芋香味。

山芋麻条,顾名思义,主料为山芋,配以芝麻点缀。过去,农家用它招待亲朋好友,留下了一代人的美好记忆。

煮烂的山芋捣碎压成薄饼状,摊铺在竹匾上晾晒三四天,再用剪刀剪成一个个长条形状,再晾晒十多天,此时的山芋麻条内,水分大多蒸发,下锅油炸,香香甜甜,酥酥脆脆,成为孩子们的最爱,这是岁月留香从未改变的味道。

天地无私生万物,劳动创造美食,那是无数先辈的智慧结晶,留下了我们成长的影子。如今,山芋不再是人们的主食,但山芋却永远活在了感恩它的人心间,时常勾起我们对往事的回想。

谁带娃,谁崩溃

上海寇嘉昕

蒸蒸日上

河南焦作 廉彩红

我是大米,一只11岁的狗。我现在感觉完蛋了,我的小主人车厘子又要回家了。

从老两口忙前忙后布置房间,又给我洗澡理毛等一系列紧急操作中,聪明的我嗅到了一丝不寻常的味道,事出反常必有妖,果然几天以后,人类幼崽车厘子在前呼后拥中回来了。

“大米,我回来啦,你有没有想我?”天啊,这个迷你两脚兽竟然会说话了!上次见面,她的语言系统还处在婴儿语和人类语的过渡阶段,差点被我教会了狗语。这次居然已经可以流利地表达痴心妄想:只想吃酸奶,不想吃晚饭。我在心里给她点了个赞,语言丰富,勇气可嘉,她妈妈一定会教她学做人的,果然接下来她就迎接了一顿训斥。

更可怕的是,这次回来,车厘子一向佛系的妈,不知道受到了什么蛊惑,开始“鸡娃”,准备教车厘子认字。在目睹了一系列人间惨剧后,我第一次真心庆幸自己是四脚兽。

“我们来学认字好不好呀,来,这是识字卡,是不是很好看呀?”“不可以吃哦,车厘子,把识字卡片从嘴里吐出来。”

五分钟后。“妈妈,我是跳泥坑冠军,谁也抓不到我!”“车厘子,这个字念什么来着?你给我从餐桌上下来!”

十分钟后,识字卡片撒了一地,鱼缸里的鱼被整齐地摆在抽屉里垂死挣扎。“车厘子!别捞鱼了!这是鱼缸,不是浴缸,把你的脚拿出来!”“妈妈,我要在鱼缸里洗澡,你去给鱼找被子,它们都高兴地跳起来啦!”最是人间留不住,带娃人的耐心和头发。

伴随着咆哮划过虚空,仿佛割裂了物种的界限,躲在沙发上偷笑的我被发现了。“妈妈,我要教大米认字。”石破天惊逗我玩?车厘子果然是不一样的两脚兽,一眼就看穿了我看热闹的心态,找到了学习伴侣。

“来,大米,红色的字是什么?”老天爷啊,我堂堂正正小区汪汪队一霸,竟在不惑之年还要学认字?有没有人告诉你,我们狗狗不仅没法认字,还不认识颜色啊?“大米,你怎么不说话呀?妈妈你看大米也不认识。”“大米,我来教你,先找到‘大’,哎呀,就是那个蓝色的字嘛。”小胖手一会儿揪揪耳朵让我专心听课,一会儿薅着我绒球般圆润的爪子拍打识字卡,她还学着大人的样子长吁短叹,说我“不求上进”,一副生无可恋的样子。

“不许跑,大米,你给我回来。”英雄迟暮,狗生至今竟然有人敢抓我尾巴?我非咬掉你的小短腿!……算了,谁让她是车厘子呢,我忍。谁能来救救我啊?我第一次希望被关进笼子里。

噢,两脚兽们呢?凭什么只有我一个深受摧残?终于在车厘子转身准备跳沙发的时候,我迅速跑到卧室前,一爪拍开了门。果然,车厘子的妈正躺在床上两眼放空:“大米,你去看着车厘子,我缓一会儿,回头给你买火腿肠吃。”不要吃火腿肠了,再带你的娃,我估计命都要没了,你生的你养,你鸡娃你上,我现在就想找个地方修复一下受伤的心灵和毛发,统一会儿命。

谁带娃,谁崩溃。

蒸菜,谁不爱呢。我曾经和一个朋友说起蒸菜,那个不善言谈的朋友瞬间打开了话匣子,滔滔不绝讲着他家蒸菜的耀眼成绩:“我家几乎无菜不蒸,土豆、萝卜、茵陈、茼蒿、芹菜叶子、红萝卜缨、白菜、菠菜、白萝卜、榆钱、槐花……”我打断他,“它们蒸出来味道一样吗?”他睥睨我一眼,“那咋能一样,一样菜一个味。它们也讲个性,颜色、样貌也略有不同,这可呈现在细节上,只有深爱它们的人才能一眼辨别出它们。”

对此,我深感佩服。我知道这些菜能蒸,但叶菜蒸出来我只知道是叶菜,什么叶,吃了才能品尝出来,根菜亦是如此。可我仍然要说我爱吃蒸菜:土豆、萝卜等切丝,叶菜稍微切碎点,撒进面粉,加少许盐,搅合均匀。然后上锅蒸,待蒸气上来,再看菜品把控时间,蒸个四五分钟或七八分钟,就可掀开锅盖了。蒸气袅袅,菜香清纯,虚蓬蓬的一蒸算,诠释着人间烟火的美妙。

这些蔬菜大概早就忘了,自己曾经深藏于泥土中不见天日,也曾经只是某些根茎类菜肴的叶片,亦忘了自己也曾经生长于田野之上、高树枝上,任清风穿过身体的每一寸脉络,它们在蒸锅里享受着汗蒸,腾云驾雾,忘我逍遥——热能致万物昏聩,让它们忘了自己身处何地,走向何方。不过,也许它们也知道自己的命运,安然接受了呢。

出锅的蒸菜,加上盐、香油、味精调拌均匀就是一道美味,也有煮了蒜瓣或用鸡蛋炒制的,更香醇浓郁。叶菜一般柔软带着筋骨,根茎菜则轻易就变了节,绵若无骨,有人说我蒸的时间长,缩短蒸制的时间,根茎菜也会绵中含筋,柔中有韧,不是那么轻易服输的。

蒸菜大概也是我国人民独创的美食。起初人们也许只是为了改换一下口味,为单调的日子增添一些新鲜味道;也许只是不舍得丢弃那些叶片,因而化腐朽为神奇。无论如何,蒸菜已成为我们日常不可或缺的美食。我想大概是蒸菜的菜易见得,又好操作,是以它能源远流长,绵绵不息,一直蒸蒸日上滋润我们的生活。