



伏天最忆茅茅窝

山东临邑 邓荣河

进入三伏天,经过连续几天的阴雨天,乡下的茅草丛中冒出了些鲜嫩的小蘑菇。那些白色的小蘑菇,因为喜欢在阴雨天的茅草丛中滋生,乡下人给它起了个很形象的名字——茅茅窝。多少年过去了,童年采摘茅茅窝的情景,至今记忆犹新。



美食

簸箕炊里的故乡情

广东珠海 钟春鹏

簸箕炊,是广东省粤西的传统小吃,在我看来,簸箕炊绝对算得上老家茂名名列前茅的美食,受欢迎程度远在牛腩粉、粉卷之上。簸箕炊,属于粿的一种,主要是将磨成浆的米粉放在圆形簸箕中上锅蒸煮而成。蒸熟后,用小刀刮成格子状,淋上香油、芝麻与蒜蓉酱,入口细腻,弹性软滑,不会黏牙。个子不大,直径约二十厘米,由铝制簸箕定型的,有咸、甜两种,咸的为乳白色,甜的为棕褐色,是蔗糖的原色,在市面上,咸的居多,甜的少见。

簸箕炊在粤西各地区,调味稍有不同,有的加入橄榄菜调味,有的是纯生油,甚至是拌辣椒酱。论品质,要数化州市笪桥镇的最为上乘。

笪桥镇的簸箕炊摊档不胜枚举,但同样的美食,出品却不尽相同。簸箕炊的本身相差不多,美味与否大多取决于酱料的调制。记得小时候,父亲带我常吃的一间是在笪桥市场的西南角,档主是六十多岁的爷爷,档口在路边,门面很小,只能并列排放两张折叠桌子,满员十人。别看它地方小,却总是挤得满满的。听人说,老爷爷卖簸箕炊已经有十几年了。当时我就觉得奇怪,老爷爷不像其他档主,他从来不吆喝,来吃的人却络绎不绝。客人来了,他又显得悠闲、不慌不忙,看到耐不住等待而离去的客人,也不挽留,现在想来是有一种“漫观云卷云舒”的淡然。后来才知道,老爷爷调制的酱料多了一道工序——“香油蒸煮”,烧滚的香油充分挥发了香气,泼在蒜蓉上,蒜的精华呼之欲出,与爆炒过的芝麻油浑然一体,淋在簸箕炊上,香气扑鼻,不会感觉到油腻。

十几年前,一个簸箕炊卖两块五毛钱,算是贵的了,因为我上学一个星期家里才给二十块钱,交了伙食费后就剩不了几块钱了。不过,父亲看我嘴馋,还是常在赶集时带我去吃。一来二去,我们跟那老爷爷也混熟了,看到我们,他便捧过来大半个簸箕炊,是一块五的分量。老爷爷不吆喝,也不卖甜的,只卖咸味的,他的手似有鬼斧神工之妙,一刀刮下去,不偏不倚,不多不少,正好一块五的分量,让人心服口服。我问父亲:“一块五就这么多吗?”父亲点了点头:“就是这么多。”然后,我放心地用牙签一块块戳着簸箕炊往嘴里送,父亲在旁边叮嘱我:“慢点吃,慢点吃,等下我们买肉去。”我一边用手涂抹着嘴,一边咀嚼着,“嗯嗯”点头应付着。

簸箕炊的嘴瘾伴随了我很多时间。我读初中、高中、大学,只要是回家,我都会和父亲到笪桥尝尝童年的美味。后来,父亲离世了,我对簸箕炊的嘴瘾也没那么大了。如今,老家的集市已是焕然一新,卖簸箕炊的吆喝声依然此起彼伏,只是原来老爷爷的簸箕炊摊档已经消失不见了。听人说,他的女儿继承了手艺,换了个地方卖簸箕炊,只是我懒得多走两步,匆匆买了猪肉就回家了。

小时候,人与故乡的联系是最紧密的,随着年龄愈长,与故乡便渐行渐远。这是社会的规律,也是时光使然,终有一天身边的亲人会离我们而去,我们不能左右时间,能做的只有珍惜当下。我出来工作后,渐渐明白了老爷爷刮一块五的分量只是“无他,惟手熟尔”,随着回家的次数渐少,便常常拎起关于簸箕炊的时光碎片,回忆起父亲那耐人寻味的回答:“就是这么多。”

季节

在我童年的记忆中,似乎伏天的雨水特别多。连续几天的阴雨,把大人孩子憋屈得有点受不了。终于盼到雨停了,我们这些孩子们便发疯般往外面跑。除去玩闹,到郁郁葱葱的毛草地里采摘茅茅窝,也是我们的必修课。那时荒地多,房前屋后长满了根系发达的茅草。无形中,这为茅茅窝的生长创造了有利的条件。采摘茅茅窝,看着简单,其实也是个细致活。茅茅窝一般生长在茅草的根部,需把茅草扒拉开,进行仔细采摘。采摘仔细的,只采摘鲜嫩的菌头;不仔细的,则是连根拔起。两种采摘各有所长,第一种因为采摘仔细,所以从数量上讲,一般不多,细心的小姑娘一般采用这种采摘方法。而后者属于粗放型采摘,一般来说采摘的数量较多,不大一会儿,就是一小袋。像我等这些耐不住性子的皮小子,只能采用第二种采摘方法。

六月的天,孩儿的脸。明天放晴了,往往会忽然飘来一片云彩,于是又是一阵急雨。夏天采摘茅茅窝被急雨淋透,那是常有的事。遭受一场急雨,我们虽然个个成了落汤鸡,但没有一个从此放弃采摘的。待到回到家,还没来得及擦拭头顶的雨

水,便急着向家长炫耀采摘的收获。记忆中,制作茅茅窝酱子,是母亲的拿手好戏。当然,也是我们饭桌上的最爱。

母亲把我和弟弟采摘的茅茅窝,摘掉根部,反复冲洗干净,然后放到一大碗面糊糊中。同时,在面糊糊中加入一定的食盐,适量的葱姜末、胡椒粉等调味品,搅拌均匀,放在锅里蒸熟,便可食用。为了增加口感,富裕人家还会放上点碎粉条、腊肉末。我家的茅茅窝酱子,属于那种清淡型的。不过经过母亲的精心蒸煮,味道特别鲜美。蒸熟了打开锅盖的瞬间,满屋子都是茅茅窝的清香。所谓的茅茅窝,其实是草菇的一种。据研究,草菇含有丰富的蛋白质,而脂肪含量却很低,因此有“素中之荤”的美称。如今,已经进入知命之年的我,仍会常常反复做这样一个梦:一家人有说有笑地围坐在一起吃茅茅窝酱子,整个小屋充满了温馨与祥和。

如今,住在老家的父母已经七十有余,每每夏天的雨后,老父亲总会独自到田间的沟坎间转转,顺手采摘点茅茅窝。老父亲说,家里各种蔬菜有的是,他采摘的只是一份美好的回忆……



安徽滁州 徐以成/摄影

亭亭玉立

以自己的方式进伏

湖北黄冈 赵自力

我一直觉得,伏天于我家来说,就像个动词。

进伏后,天气要热许多,连阴雨也基本结束,母亲说她要忙着晒伏了。

衣柜里的被子和衣服,都拿出来洗干净,然后放太阳底下暴晒。木箱里还有没穿过的布鞋,那是母亲年轻时做的,还纳了许多鞋垫。平时舍不得穿,码在木箱里,加几颗樟脑丸,放了一年又一年。那是母亲的心爱之物,每年伏天都要过细地晒晒。尽管留有岁月的痕迹,但依然感觉很新。白色的鞋底,黑色的鞋面,密密缝进的都是爱的记忆。除了衣物外,母亲还喜欢在伏天晒干货。端午节摘的艾叶,拿出来再晒一个太阳,密封好放塑料袋里,可以保存好久,随时需要随时拿出来泡。苦瓜干、金银花茶,还有蒲公英等等,晒晒太阳通通风,直到冬天还是新鲜的。母亲戴着草帽,在院子里晒晒那晒那,各种东西轮流上场,真有“你方晒罢我登场”的感觉。

父亲喜欢侍弄庄稼,种什么收什么,是种庄稼的一把好手。他的经验就是“人勤地不懒”,即使伏天也是如此。油麻地是父亲最喜欢去的地方,他说伏天正是油麻疯长的时候,锄一次草,第二天就能多长几片叶。那油麻都是父亲每天看着长大的,直到密密麻麻一大片,下不了锄父亲就不再锄草了。“芝麻

开花节节高,我们的日子也像芝麻一样,越过越好。”这是父亲常常说的话,每年的油麻,都被他种成了花。棉田也是父亲喜欢转悠的地方,特别是花开结棉铃时。这时父亲往往戴着草帽,拿着剪刀,一棵棵给棉花整枝。整过枝的棉田,不仅通风,而且保证了营养,棉铃也越结越大。水稻田偶尔去转转,看看田里是否有水,秧苗上是否长虫。现在都用上了灌溉系统,要水了把阀门打开就是。“别嫌伏天热,天越热庄稼长得越快呢。”这也是父亲的经验之谈,那些庄稼,都在一阵阵热浪里,蓬勃生长着。

每年的伏天,我喜欢晒书。那些书都是往年伏天晒过的,一年没见过太阳了,正好搬出来晒晒。竹床搬出来,椅子排成排,然后把书小心地摊放在上面。由于年年伏天晒书,那些藏书基本没被虫子损坏,也没有受潮,干干爽爽的。晒书后,把所有的书都整理一番,发现许多书没读过。于是,列出新的读书清单,给自己的精神生活“加餐”。

以自己的方式进伏,在伏天做自己喜欢的事,也是人生的福气。