四季炊粉在苏庄

汪旭君

乡音乡愁,挥之不去,“妈妈的味道”——苏庄炊粉,梦寐不忘。如果说一个女人抓住了丈夫的胃,就能够抓住丈夫的心,那么有了炊粉几乎可以抓住我的一生,这讲的不是艺术。

春雷一响,万物苏醒,竹鞭上的嫩芽儿迫不及待地探出大地,寻访久别的春天。对面山上的那片竹林,是母亲忘不掉的,每年的这个季节,母亲会扛着锄头,提着竹篮去挖竹笋。丰收年份母亲会将竹笋送给亲朋好友或晒成笋干;最重要的还是制作笋饭和笋蒸鸡蛋。笋饭的调制比较简单,将笋切碎,用少许的盐油拌匀,与米饭掺和在一起,装入饭甑炊一阵即可;笋蒸鸡蛋较为复杂,要加入野葱,混入少许的笋腊肉,再加上山茶油拌匀,然后揉进足够的米粉。待到锅里的水热了,铺上这些佐料,盖上锅盖,待佐料稍凝固,打入鸡蛋,在鸡蛋上添一两颗盐,又盖上锅盖,待鸡蛋稍凝固,铺上佐料。如此反复,炊上一阵,即可起锅。端上桌面,装入碗中,一个鸡蛋一碗。小时候吃了一个总觉得不过瘾,母亲会再夹上一个。现在苏庄名菜中的鸡蛋炊粉,为了美观作了商业化的改良,鸡蛋显露于外,那不是传统的鸡蛋炊粉,也少了一些味道。

时代跨越传统,大棚蔬菜四季都有,唯有笋蒸鸡蛋不是时令的炊粉菜。每年清明前后,母亲会电话来问要不要吃鸡蛋炊粉?我答应一个字:要。然而母亲寄来的数量根本满足不了我的炊粉瘾,于是在这个季节里匆忙下班时,路过菜摊抓一把笋和韭菜(替代野葱),回家认真操作起来,起初是电话连线,加油加盐,文火旺火。母亲会稳健地回答这样那样,多问也就熟能生巧了。我那抓一把的是水竹笋,其实水竹笋蒸的鸡蛋比毛竹笋蒸的味道鲜美,只是水竹笋比毛竹笋来的迟,苏庄人会等不及。

老屋门口的“指甲花”和夜来香正开之时,屋边犁树上那只蝉时而鸣唱,夏天如期而至。苏庄人有“吃新”的风俗,每年农历六月中下旬的一天是吃新日。正是辣椒、落苏(即茄子,方言的叫法)、豇豆等一系列的新鲜蔬菜上市,辣椒包、落苏包等有代表性的炊粉家家户户都会上桌。辣椒包已进入苏庄十大名菜,县城里许多餐馆都能吃上,但没有苏庄人在食材、用料上的精细,也就没有了地道味。落苏包是很好的一道菜,通常有两种吃法,蒸的和煎的。将落苏竖着切入数道裂痕,掰开后放入足够的佐料,佐料通常用米粉拌过,像辣椒包一样蒸着吃。没有掺米粉的,放入锅里用油煎着吃。想起,落苏包已多时未尝了,尤其是油煎的。其实吃“新”最有味道的是蒸落苏怡,将落苏、辣椒、干豆切碎,浇上茶油,加入腊肉末,搅匀拌粉炊上即可,不过一定少不了蒜末和紫苏。

秋天是收获的季节,也是苏庄人最忙的时候,割水稻、捡茶籽、拔豆子、挖番薯,农忙时节最辛苦的苏庄人会打开家中一年珍藏的火腿,宰杀家中仅有、还在生蛋的老母鸡,放在糯米饭上蒸起来。火腿肉和母鸡的香汁吃进糯米饭,缓解了苏庄人一年之中的劳累与艰辛。这个季节,没有新鲜蔬菜的苏庄人会将白菜干、萝卜干、苋菜干炊起粉来。干萝卜片用水浸开,晾干后拌油加粉,随着蒸饭放入饭甑,铺上蘸过米粉的火腿心肉,简单的蒸粉,香气扑鼻。

深秋过后就是农闲了,入冬的苏庄人以劳作闲,家家户户选茶籽、烘茶籽,你帮我、我帮你,热热闹闹,待到从溢满油香的榨房里出来,就等着杀猪过年了。也就在这个时节,炊粉炊得特有味道。狗肉炊粉、野味蒸萝卜丝、南瓜蒸牛肉等等。站在村口的几个人,闲聊一阵,来一句“打饼火”。哪家的狗被“闷”了,褪了毛,用稻草烧烤狗皮。食客多时,苏庄人会将狗肉切碎干蒸,起锅后和上蒜椒与糯米饭再加上足够的山茶油混炒;食客少时,会用米粉蒸,米粉蒸起来的就是正宗的狗肉炊粉了。农闲的村民会上山“将囧”(扑野兽),野猪、野兔,炊粉起来特鲜特美。我的最爱是萝卜丝兔肉炊粉,回味中这“鲜”字可将“鱼+羊”改为“兔+萝卜丝”了。

说起南瓜蒸牛肉,让我回忆起少年时期的一件往事。那年冬天,我们同伴在附近村庄读小学。一天傍晚,不知哪里得来消息,村里生产队分牛肉。同伴一行多人没有向老师请假,走上8里路赶回家中午吃上那口南瓜蒸牛肉。待第二天返校,班主任罚站我们两个小时。哈哈,现在想起来还蛮有趣,倘若当初装上一碗孝敬班主任,或许没有罚站的下场了。其实班主任也好这口,他是本村人,罚了我们,自己只能将口水咽进肚里。

传说中,朱熹在苏庄一带讲学时发明了炊粉,还是朱元璋败战鄱阳湖退兵云台休整时有了炊粉,抑或是一少妇老农偶然发现,一切都无法考证。我个人倾向朱熹一说,因为朱熹故里婺源有炊粉,且在食材、制作、形色及味道上极像苏庄炊粉。开化境内杨林、张湾、长虹一带也有炊粉,长虹炊粉多用糯米,且仅限于猪肉等少量的食材。杨林、张湾靠近苏庄一带的村庄形相同味较正。苏庄本地,富户以南村庄的炊粉比北面的味道厚实、纯正。

苏庄人炊粉特别讲究食材,食材新鲜为上,譬如豆腐炊粉,需现磨的石膏豆腐。苏庄人在许多种炊粉上都要以豆芽为佐料,用饭甑放在灶台边发出来的豆芽既香又厚实,也许这是与其他地方的炊粉的重大区别之一。苏庄人在许多种炊粉里会加入豆豉,如蒸落苏包,这也很有特色。在肉类炊粉上苏庄人会在碎肉上加上姜蒜椒添加山茶油浸两小时,不同的是要加入自制的酒糟。总之,“无菜不炊”的苏庄人对炊粉特别讲究、特别钟爱、特别享受。前几天老乡小聚,其中一位说刮肠养生、闭门谢客,一听说有苏庄炊粉,便迫不及待赶来,还自斟自饮地说有炊粉怎能不喝酒呢。

深冬刚过,春姑娘探出头来。田间荒地有一种野菜,我们村里叫“王花”,王花炊粉性微苦,蒸二道三道更有味道,也是时令炊粉,到了时节母亲就会送来或捎来。每年除夕,母亲会忙着做一大桌菜,其中少不了四五样炊粉,原来一直不可能上台面的狗肉,近几年上桌争宠。“坐隔岁”时,母亲依然煮着两大锅粽子,待到零点钟声敲响、满天烟花绽放时,端上早已放在粽上蒸的豆腐炊粉和炊豆腐包,这已经是儿女的最爱了。

愿我的母亲可以年年为我做炊粉,但愿苏庄炊粉做得更好更精致,走得更远更广阔。

通途 **王芳仙 摄**

独游

徐卫君

冬至之后
独自与水窃窃私语
总期望雪花随后漫天飞舞
恋水抑或爱雪,答案在哪
有谁相约,在最美的风景里

独游有一种痛
比思念还漫长
冰冷的刺骨与细胞争夺温暖
每一刻每一片阵地
都是清澈的
是谁
在眷恋江南的唇语
沁入心扉
无法释放片刻的柔软

多么希望遇见
一个如梦的风景
占据冬季里唯一的痴醉
独游在芹江上,想起了纳兰
从唐朝开始寻觅一场大醉
至宋朝醒来
之后诏告天下
生活在江南的小县城开化
是一种幸福
水温九度,思绪开始慢下来

雪莲果

王晓敢

雪莲果
多么好听的名字
如果有人问我
什么水果最清凉
我回答他
雪莲果
而我会去用一生
躺在它的清凉里
将它的清甜、松脆、解渴
制成小夜曲
让温柔的风
去点亮一弯明净的皎月
在一片沙土里怀春
让人们倾听
甜而脆,涌动波浪
似一朵朵
浸在酒里的雪花
孤独的暗香
再高的山,再高的崖
也会缀满一枚枚
冰心玉洁
只有在寒冬之后
你收藏了自己的死亡
像天山上沉睡的雪莲
蓦然敞开
你一颗纯美的胸襟

说扇

吴有根

“扇”字乃“户”与“羽”组成,可想而知古代的扇肯定与门户及羽毛有关,这从西晋崔豹写的《古今注》中得到印证。

我国在三千多年前的商代就已经出现了扇子,当时的扇子柄很大,而且在扇叶一侧,就像一扇单扇的门,单扇的门那时称作“户”。扇叶却是用五光十色的羽毛制成。当时的用途不是用来供人扇凉,而是遮风挡雨,插在车上或者门前,做仪仗之用。这只是文字记载。但我坚信真正的扇子肯定是劳动人民发明的,因为做扇子的材料——竹、麦杆、羽毛等,最接近自然最接近劳动者。另外扇子在劳动中很实用,可以扇风乘凉,可以遮日避雨,可以驱蚊赶蚋,可以当座休憩……这些足以证明劳动者发明了扇子。

说起扇子,就记起小时候奶奶打麦扇的场景。每当麦收后,奶奶就从中挑选一些粗细匀称、颜色一致的麦杆,用剪刀裁去头尾,放入锅中煮一煮,然后放在太阳底下晒干。麦杆晒干后,就开始编织,编织出的扇编像一条长长的辫子。奶奶拿出冬日空闲时用丝线绣的匾,匾中的鸟和花绣得惟妙惟肖,我也不清楚不识字画的奶奶是怎么用巧手绣的。把匾摆在中间,然后用线把麦编一圈圈缝上去,最后把刻有诸如“夏日清风”“凉爽世界”等字的竹扇柄钉上去,就制成了一把精致的麦扇。每年临夏,家里每人都能得到一把。当然小时候每当夏夜我躺在竹席上,奶奶会摇着她那把大麦扇,为我驱走蚊虫,让我进入甜美的梦乡。

有了小时候这段经历,对扇子也就具有一份钟情。在杭城读大学时,离校不远的解放路有家商店叫天工艺苑,那儿有各式各样的扇子:有精心制作的黑纸扇,有巧刻细缕的檀香扇,有艳丽多彩的绢扇,有古雅珍贵的象牙扇,有造型优美的戏剧扇,有小巧玲珑的袖珍扇……真是千姿百态、美不胜收,所以经常趁星期日休息赶去浏览一番。虽没经济能力购置享用,但也大饱了眼福。从中也知道了很多有关扇子的趣事:大书法家王羲之在会稽时曾为一卖扇老妪题字;三国时期杨修为曹操画扇误点“成绳”;诸葛亮羽扇纶巾,镇定自如,空城智退司马懿的千军万马;清代著名戏曲家孔尚任以赠扇、书扇、画扇到撕扇为主题,写就了脍炙人口的《桃花扇》;戏曲表演大师梅兰芳运用扇子巧妙地表演出杨贵妃的醉态,把观众引入绝妙的艺术境界。

在所有扇中,我最喜欢折扇,因其小而雅致,便于携带。据说折扇是一种舶来品,大约是在北宋的时候从日本经高丽传入中国的,起初也没什么流行开来,直到明代,由于永乐皇帝朱棣喜欢折扇卷舒方便,就让工匠在宫内为其制扇。后来由宫内传出,才在民间流行开来。在杭州读书时,最喜欢买的是印有西湖景点及路线的折扇,价廉又实用,很适合我们穷学生。八十年代初杭州城还没有出租车,出去旅游只能挤公交车。拿着一张大大的杭州景点旅游图不方便外,又显土,有时还会引来少数人鄙夷的目光。有了一把折扇就好了,文雅又方便。只可惜没有留下一把作个纪念。

现在家里添置了空调,电风扇遭淘汰,扇子更是销声匿迹。好在房子装潢时曾购置了一把大折扇挂在堂前,还可留恋回味一番。