

摇曳在心头的红高粱

□ 常志芳

秋日的田野,像一幅五彩斑斓的画卷,令人陶醉,令人遐思。那天,我骑车去探访一位久未谋面的朋友,在一条山沟的拐弯处,一片红彤彤且摇曳生姿的高粱突然映入了我的眼帘,触景生情,竟一下就把我带进了一段遥远的记忆中。

8岁那年,深秋,寒风瑟瑟。一场大雨过后,我跟着大我3岁的姐姐,每人胳膊上挎一只用山荆条编成的篮子,手里拿着一把镰刀,一前一后,蹬着稀泥一步一滑向萧瑟的山沟深处走去。

我们要去“拾粮食”。

因为年轻力壮的大人们早已捷足先登,把近的、平坦的、容易收拾的地块,篋头发似的不知篋了多少遍,身单力薄的我们只能舍近求远,去那些大人们看不上眼的偏僻地方碰碰运气。

走到一处很远的名叫天神岭的山根前,姐姐用手向东边一指,说那块地里好像有东西,我们去那儿看看吧。我顺着姐姐手指的方向望去,只见那块地上稀稀疏疏地杵着一些庄稼秆。农忙时,我常跟大人去地里,知道这块地就是我家所在生产队的一块薄地。这块地呈三角形,斜长的一面靠崖,形成直角的两面临沟。因为地势较低,常遭东北角山坡上冲下来的雨水漫灌。因此,队上就在临沟的两岸筑堤打堰。不曾想,那年的秋雨出奇地大,从山上飞流直下横冲直撞的洪水,裹着泥沙,猛兽一般,把紧挨水口的地方冲出了一个大大口子,顿时灌满了整块洼地。而下游的土堰,在水势进入大面积的三角洼地变缓后却得以留存下来。进水容易出水难,于是,这块地就形成了一片汪洋。

姐姐带着我来到这片汪洋前,什么也没说,弯下腰利索地挽起了裤腿,随即抬头打

量了一番在黄色汪洋上零零散散探出头来的高粱穗——姐姐就是被它们吸引过来的。决口处,污泥太厚更难行走。于是姐姐决定翻堰而过。看罢,姐姐就向土堰上爬去。这时的土堰其实已经成了泥墙,非常滑。姐姐往上爬一下,便又往下滑一下。再爬再滑,再爬再滑,几番折腾,都滚成泥人了,也没爬上去。突然,我才发觉我自己的软弱,便赶紧过去,连推带拱,才帮姐姐爬上泥堰。轮到我去,姐姐连连摆手。

姐姐毫不犹豫地独自走进泥浆,身子左扭一下,右扭一下,缓慢地交替着,艰难地向着离自己最近的那株高粱挪去。我看到姐姐伸着手,上身用力前倾,急切地想过去,但却怎么也快不起来。只见姐姐挪动得很吃力。前脚踏下,后脚抬起时,上半个身子向前倾斜着晃了好几下,才勉强拔出深深陷在泥浆里被紧紧吸住的后脚,之后,再接着缓缓向前挪去。那个虽比我个子高些,却被黄泥浆淹没近乎齐腰的渺小身影,我不由心头一阵酸痛。一个女孩子脚下污泥陷,水中寒刺骨……我的心头一紧:不行!我得去把水里的姐姐替出来,让她少受些痛苦。想到这,我便鼓起勇气向泥墙攀爬。但几次攀爬都未能成功。着急之际,我突然灵光一闪:用手中的镰刀在泥堰上刨了几个台阶,随即翻进去,蹬进泥浆,朝着姐姐的方向一脚一脚艰难追去。姐姐发现后,慌忙摆手阻止。我没有勇气搭腔,仍旧往姐姐身边挪去。

姐姐见状却一下板起了脸,让我返回去。我却要姐姐出去。几番争执,我们俩都站在原地,不肯离开。姐姐见劝不走我,只得一再叮嘱我:慢慢挪,千万别摔倒。

我见劝不走姐姐,我也只好说,那你把篮子给我,让我提着,你好专心割高粱。我想凭借自己幼小的身躯,给姐姐些力量,给姐姐些依靠,给姐姐些温暖。

姐姐迟疑了一下,就把篮子递给了我。之后,姐姐每割到一穗,就朝我递过来,同时我也将篮子向姐姐递去。就这样姐弟俩相互配合收割高粱。尽管泡在刺骨的水里,但觉得自己能为姐姐减轻负担,哪怕一点点,心里也满是温暖与安慰。

姐姐在泥浆里艰难地挪动双脚——实际是双腿,因为挪动的脚完全淹没在深水里——像一支在大海中吃力划动的桨,又朝远处一株杵立在水面的高粱穗划去。远远望去,那株高粱穗并不大,但在水面的映衬下却十分显眼:朝天举着的穗头下,几片枯黄且残破的叶子在寒风中随风摇曳,瑟瑟作响,像一面旗帜。然而,这面旗帜并没有给我们带来多少安慰和温暖,反倒越发增添了几分凉意。我不知道该如何表达,只是神情凝重地看着姐姐抬起手臂,举起镰刀,把那株高粱勾过来,把高粱穗缓缓地拢在自己胸前,再割下来。这时我看到姐姐的脸上乐开了花,像得到一件稀世珍宝似的。站在一旁的我,感受着脚下的寒冷,也越发心疼姐姐。

一次,姐姐勾到了一株秆子粗壮硬实的高粱,好不容易快要拉到胸前时,谁知,当镰刀和高粱秆处在一条水平线时,加上泥水的湿滑,那高粱秆像捉弄人似的,“唰”地就脱出了镰刀之外,狠狠地弹了出去,把举着镰刀的姐姐也狠狠地闪了一下,差点摔倒在泥水里。好险啊!我的心吓得咚咚直跳,一直为姐姐的安全担心。

乡愁的味道

□ 王冠

饺子

“钱行的饺子接风的面”,这是找个借口满足胃口。在当今物质丰富的年月,无需任何借口就能吃到各种美味的饺子。我记忆最深的便是故乡的槐花馅饺子。

我的故乡是壶关县的一个小村庄,坐落在崇山峻岭的皱褶里。每年春天,房前屋后一蓬蓬刺槐打开了叶脉,一簇簇槐花吐蕊绽放,引来蜂蝶嗡嗡,春风轻轻掠过,空气里弥漫着幽幽清香。

临近中午,奶奶站在大门外的石台上,一只手扯住槐树的枝条,一只手撸槐花。我在树下举起荆条篮子接着,一嘟噜一嘟噜的槐花瞬间盛满了一篮。用院子里自流井里的水轻轻濯洗,摊在筛子上放点盐水。在和面的水里添加一些食用碱和少许盐巴,用以增加面团的黏性和韧度,用老式陶瓷面盆醒面。将五花猪肉剁成肉泥,掺入槐花搅拌均匀。不用葱姜蒜和佐料,避免辛辣之味抵消槐花的清香。用一勺农家自产的麻油,加入一把切碎的野小蒜烹调炆锅,别有滋味的槐花馅儿就做好了。岸边野生野长的野小蒜,根像蒜,苗如葱,茎似韭,独有妙不可言的滋味。

奶奶说包饺子是“捏扁食”,面坯饧透了,揪一块旋成小窝儿,皮儿大小匀称,厚薄适中;舀一坨馅儿填入面窝里,双手一掬,皮馅合一。饺子码放在高粱秆编制的箔子上,鼓鼓的肚子,翘翘的耳翅,像等待检阅的秦始皇兵马俑。我坐在一旁看着饺子出锅上桌,盘子里备好用小米酿制的老陈醋蘸料,就可以开动了。

国人吃饺子源于河南南阳,张仲景每年腊月要接诊很多冻伤耳朵的穷苦人,他把几种草药熬成汤汁,把羊肉剁碎包上面皮煮入汤锅,患者连吃带喝大汗淋漓,祛湿御寒养胃保暖,内热发表驱散了外寒,耳病随之痊愈,这种药膳食品被称之为“娇耳”。在最寒冷难耐的深夜交子时辰开吃,“交子”引申为“饺子”,形成了习俗。

对我而言,槐花饺子是儿时的味道,记忆的味道,春天的味道,撩拨食欲的味道,引发乡愁的味道。奶奶故去多年,妈妈和媳妇也不断地给我包饺子,她们选食材更精致,调的馅儿更鲜美,但比起奶奶的槐花馅饺子,究竟少了点什么味道呢……

粽子

“来时三月春犹在,到日端午节又临。珍重主人意勤腆,满槃角黍细包金。”这是唐朝诗人杨巨源客居他乡收到朋友送来的粽子有感而发的一首小诗,题为《谢人送粽》。

金谷银米,小米呈黄色,大米呈白色。从诗句“细包金”中可以读出,杨巨源吃到的显然不是粤琼地区的糯米粽子。糯米是稻谷籽实的一种,性黏绵软,馅料分别搭配猪肉、鱼虾、腌鸭鹅蛋黄、果脯,个头有一斤重甚至更大,有的人连一个粽子都吃不了。海南地区不说包粽子而叫绑粽子,专门种植一种龙稻叶子做包衣,几片硕大的叶子层层包裹,用麻绳或线五花大绑。以干柴做薪,砂罐做釜,文火炖熟,以米酒和“清补凉”佐餐,真是美味啊!

我的故乡不产大米产小米,“晋庄谷子”是从老祖宗炎帝那儿传下来的古老的原种国粮,是江山社稷之稷,是唐代诗人李绅“春种一粒粟”之粟,有“谷中金谷,米寿之米”美誉,它丰稔了共和国的铁粮仓,牢牢地端在老百姓碗里。这首唐诗中的“角黍”就是粽子的别称,角是粽子呈三角形之角,黍是五谷“稻黍稷麦菽”之黍,颗粒比小米大,俗称黄米,是成语故事“一枕黄粱”里书生卢生的梦中美食。

孩童时代,我跟着奶奶住在村里。为了端午节能吃到粽子,爷爷每年都要种植黍子。临近端午节,全家人就会忙碌起来,爷爷和叔叔推碾子磨米,奶奶和婶婶在灶间忙碌,堂兄领着我到野外采摘芦苇叶、马莲叶和艾叶。粽子的食材是软米加红枣,芦苇叶包衣,再用马莲叶捆扎,蒸煮至熟,佐以绵白糖,口感黏软糯香,是消暑的佳品。软米可以碾成米粉,蒸红豆馅团子,油炸糖糕,摊煎饼;再喝一碗米汤,汤里漂浮着一层黄黄的米油;配上一盘炒酸菜土豆丝。吃饱喝足后出门看热闹,奶奶用五彩绳套在孩子们的手腕上,每人衣襟上挂一个香包。爷爷在门环上插一束艾叶,趁着难得的空闲,把脱去黍子的秸秆糝扎成笤帚,这是农耕时代传下来居家过日子必不可少的物件。

