

## 在苗尖寨过年

疏泽民

苗尖是大山深处的一个村民组，三面环山，原是一座古寨。这里有距今三百多年历史的古民居遗存，有五棵松、四叠龙井瀑布等山水景观，还有原汁原味的特色美食。

冬闲的日子，勤劳的苗尖人便开始制备美食，蒸米糍，炒冬米，打粉丝，搗糍粑，做汤圆、黄栗豆腐、糯米糖心粑……忙得不亦乐乎。

蒸米糍所需的饭甑，在山外几乎成了古董。但是，在苗尖寨却能够看到，而且不止一只。在饭甑底部铺上老布，倒进小半桶洗净的糯米，放在铁锅里，锅底添加适量热水，架上板柴慢慢蒸煮一两个小时，米糍就蒸熟了。掀开笼盖，酥软而晶莹的糯米饭热气腾腾地呈现在眼前，手抓捏成团，就可以吃。蒸熟的糯米饭摊晾，晒干后就成了冬米。炒冬米时，先在铁锅里放上细砂，烧热，抓一小把冬米丢进滚烫的铁锅里，用铁铲不停地翻炒，滚烫的砂粒使炒米受热均匀，很快，米糍便啪啪地爆破膨胀，炸成松软的炒米，黄灿灿、脆崩崩的。寨中来客，杀一只山上饲养的土鸡煨炖，用油汪汪的鸡汤泡炒米，满屋飘逸的鸡汤香、炒米香，熏得客人人口舌生津。

粉丝的主料是山粉。苗尖寨昼夜温差大，种植的红芋养分足，山粉品质好。为了提高粉丝品相，苗尖人将红芋山粉多洗一次，即大水缸底淀粉沉淀后，倒出清水，取出沉淀的淀粉兑水，再次漂洗，漂去杂色，这样洗出来的山粉更白。打粉丝时，将山粉兑水搅拌成水溶液，倒入敞口的铁盒慢慢蒸熟。刚出锅的粉丝蓬松而柔软，冷却后变硬，放在木架上夹紧，双手紧握带孔眼的铁刨两端的把柄，沿着边缘向下推压，一根根如面条般细长的粉丝，就从刨孔里冒出来，摊晒在簸箕里晒干，留待招待来客。这些粉丝的韧性都很好，久煮不糊汤，柔滑爽口。粉丝烧肉，粉丝炒水芹拌豆干，鱼头粉丝火锅，咸菜豆腐粉丝炉子锅，都是下酒的好菜。

在苗尖寨，最具特色的美食，要数糯米芝麻糖心粑。糯米和芝麻都是本地的，纯天然无污染，味道好。将糯米淘洗干净，浸泡，用石磨磨成浆，盛在塑料盆里沉淀，用隔了一层老布的青灰吸干余水，就成了板结而潮润的糯米粉。

炒熟的黑芝麻盛在微型石臼里，拿一根短木棒轻轻击捣，散发出浓郁的芝麻香，再拌以少量红糖，就成了芝麻馅。石臼是苗尖常见石器，几乎每家每户都有，有些还是祖辈传下来的，成了老古董。

做糯米糖心粑，先将糯米粉揉搓成“橡皮泥”，掐出掌心大小的一团，搓捏成扁平状。挑一勺芝麻馅放进粑心，将粑心四周往中心部位拢捏，就成了汤圆，用清水煮熟，芝麻香甜，汤圆粘糯，百吃不厌。制作糯米粑时，油锅烧热，将汤圆压扁，贴着油锅炆火烧烤，待米粑一侧焦黄时，用铁铲翻边，继续烧烤，直至米粑两侧焦黄、四周柔软、香气四溢时，即可出锅。烧熟的糯米粑外表焦脆，内馅甜香，糯而不腻。糯米芝麻糖心粑的销量大，一做就是几大锅，摆在几只簸盘里，犹如摊晾的月饼，很快被预订的游客抢走。

最难做的，是被苗尖人称为“包心圆子”的糯米圆，鹌鹑蛋大小，里面是芝麻馅。将做好的包心圆子放到热油锅里去炸，炸好了可以直接吃，也可以放到火锅里烫。炸包心圆子很有讲究，圆子放多了，相互间容易粘连而破皮；放少了，效率不高。包心圆子水分少了，容易干裂露馅儿，炸时容易爆裂溅油；水分多了，圆子容易粘连，同样会产生撕裂，炸开露馅。

有游客带孩子来此体验生活，搗糍粑成为首选。一锅煮熟的糯米饭倒进石臼里，游人拿起木杵，反复击捣。糯米饭越捣越烂，黏性越大，木杵被粘得紧紧的，需使出吃奶的劲儿才能拔出来，不到三分钟，就微微冒汗。糯米捣成泥糊，双手掌浸入温水中，湿漉漉地沿石臼四周

一抄，将糯米泥团抄出来，这时需两人配合，各捏住糯米泥团的一侧，慢慢拉伸延展，形成2~2.5公分厚的薄片，放到铺了一层熟芝麻的案板上，表层再撒一层熟芝麻和细糖，用菜刀切成条，再切成豆腐干大小，铺在簸箕里，就成了糍粑。揀一块轻咬，软糯香甜，细嚼慢品，从舌尖到喉咙，都浸润着一股芝麻清香，让人舍不得下咽。

让人口舌生津的，除了这些，还有板栗烧土鸡、辣椒烹小河鱼、黑猪肉烧生腐、青菜黄栗豆腐、腌咸鸭蛋、年猪节猪血旺豆腐、糯米灌猪肠……都是苗尖寨的年节美食。



## 渡口

吴良伦

在农家，腊月是闲月，是婚娶好时期，堂姐的婚事自然也不例外。

对于堂姐，我的记忆颇深，一头乌黑的秀发，平素就用一根皮筋扎起，两排白白的牙齿，就是村里人常说的糯米牙的那种，瓜子脸上始终透着红艳。附近多少人前来求亲，堂姐就是不松口，理由是家里弟妹多且都还小，能帮衬一年是一年。这样一来，堂姐的婚事一拖再拖，直到25岁生日都过了，婚事才真正摆上日程。

堂姐的婚事，是距家四十多里外的皖河农场的大伯给介绍的。从我家到大伯家，来往必须在皖河过渡，一旦遇上洪水，小小渡船就得停渡，因此我乡远嫁皖河农场的姑娘，堂姐实属第一人。

皖河农场，我去过多次。大伯生下来不久，就被过继到那里，读了几年书后，归家学成剃头手艺，并把二伯、四伯也带了过去。每年暑寒假，只要得空我少不了都要去上几天。身为大山里人，乘渡船于我，很是新奇。那是一种小而又小的木质渡船，两头尖尖的，中间船舱里座人，满打满算，每次只能渡过十个人。

摆渡前，船老大将黄烟筒里还没烧尽的烟叶，狠劲吹出来，在鞋帮上磕上几磕，向手心里猛地啐上一口唾沫，取下船锚，走上船头，取过浸透了桐油的T字型船桨，不紧不慢地划起来，静静的皖河河面顿时被划开，水流从船体两侧分离。这时候，船舱里炸开了，有说着农业收成的，有说着自己身边或听来的趣闻轶事的，有闭着眼睛还晕船而吐得稀里哗啦的，更有顽皮的小孩将手伸进河里耍水被同船的家人拽回来……尽管各得其所，临下船时大家都会

将一毛钱放进船舱罐头瓶里。

虽说是山里人，但我打小就不晕水，毒日当空，规矩规矩坐在船舱，哪里受得了？于是，飞快地脱下鞋袜，将一双脚浸在河里，左脚搓右脚，右脚搓左脚，还不时用脚擂打无休无止的流水，在船老大“呵斥”声中，坐在船沿上，细细赏着漂泊的云烟，两岸的人家，浓绿的树木，点点行人向渡口走来，听着流水和船体轻柔的撞击声，水鸟在头顶发出的“咕嘟咕嘟”声……寒假也就是腊月，去皖河农场大伯家，赶上晴和天气少，多是朔风劲吹，雪花飞舞，大地白茫茫一片，挑着伯父给的包心菜、藕、鱼，外冷内热，坐在船舱里，心里就只有一个念头，就是盼望着暑假快点到来。毕竟，冬夏过渡两重天。

几十年过去了，至今记得堂姐出嫁那天，碰上大雪天，在皖河渡口上，下嫁妆，花费了两个多钟头，到达堂姐夫家时，我竟一病不起，按照家乡约定俗成，“押嫁妆”的我第二天就得返回，不放心的堂姐让我住到了除夕的头一天才赶回家。

如今，家乡和皖河农场通婚的年年都有，到堂姐家不再非得过皖河了，即便过皖河也不再是难题，因为河上已架起了大桥，汽车直达。



远渡 李海波 摄

## “牛联”可乐

魏益君

“妈妈骑马嫌马慢，妈妈骂马；妞妞牵牛恨牛拧，妞妞扭牛。”这是流行于民间的一副以牛马为题的对联，谐音见巧，朗朗上口，诙谐幽默，给人美的愉悦。

2021年是辛丑牛年，说起牛，总是赞扬不断，北方有黄牛拉车耕地，南方有水牛犁田栽禾，牛是吃苦耐劳、任劳任怨的象征。老辈人常说“牛马年好种田”，牛年给人的总是美好的希望。尽管牛给人是无限美好，而关于牛的对联，却透着诙谐幽默。

“山羊上山，山碰山羊角，山羊咩咩；水牛下水，水淹水牛鼻，水牛嗤嗤。”“骑青牛过函关，老子姓李；斩白蛇定天下，高祖是刘。”“稚子牵牛耕熟地，将军打马过常山。”“碧野田间牛得草，金山林里马识途。”“羊毫笔写白鸾笺，鸿雁传书，南来北往；马足刀切黄牛皮，猪鬃引线，东扯西拉。”这些或以谐音打趣，或以人名弄巧，或以药材称奇的“牛联”，诙谐幽默，生动形象，耐人寻味。

清代纪晓岚贺牛姓朋友婚联有这样一副对联：“绣阁团圆同望月，香闺静好对弹琴。”上联隐“犀牛望月”之牛，下联隐“对牛

弹琴”之牛，可谓妙趣横生。

辛亥革命元老张难先先生有一副抨击人品低劣的“牛联”，可谓一针见血：“拍马吹牛，是真类狗；攀龙附凤，不如养鸡。”

有一则关于“牛”的对联故事，也非常可乐。过去科举考试时，考场规矩是十分严格的。考生们都知道考场规则，该带进什么，不该带进什么，都不止一遍地检查。答卷时，谁也不敢交头接耳，左顾右盼，更不敢打小抄，传纸条了。因为哪怕被考官误会了，赶出考场，几年的心血也白费了。有一个考官姓杜，不放心考生们，在考场上用纸条粘在考生的脑袋和桌子之间，让他们只能低头答卷，而不能左顾右盼。待考题发下，他就让考生去作文章，自己捧了本书去读。

那次的试卷也很特别，题目是：“万马无声听号令”。突然，有个考生拍着桌子大声喊道：这个题目出得太绝了，你们知道下联应该是什么？其他人吓了一跳，说：不知道。这个考生说，下联是“一牛独坐看文章”。考生们一阵大笑，笑得前仰后合，把脑袋上的纸条也崩断了。