

红薯,红薯窖

檀结海

1970年代前后,农村人家都挖有存放红薯的地窖,可谓是农家自建的粮仓。那一个又一个的红薯窖,不仅仅是收获的喜悦,更是生命的希冀。它帮助农人度过了那段漫长而又艰辛的岁月,农人因而对其有着特别的感情。

在我的记忆中,故乡人一直就有种红薯的习惯,大集体时,每家每户都会从生产队里分到许多红薯。实行联产承包责任制以后,收的红薯更多。红薯不像其他农作物那样易受旱涝,而且对土壤和肥料的要求也比较低,基本年年丰收,这也是当年农民热衷种红薯的一个主要因素。每到夏季,田野里的红薯藤和叶子将大片的农地覆盖得严严实实,葱葱绿绿一片。深秋时节,那些葱绿的红薯藤和叶子被寒霜侵蚀成紫色,根部的土被撑得鼓胀爆裂,裂缝中红彤彤的红薯若隐若现,这意味着红薯可以收获了。农人们先将地面上的红薯藤割断并清理出地块,接着用牛耕犁或铁锄头刨挖,一个个硕大的红薯像出土文物一样被翻出来,它们带着泥土的潮湿气息,横七竖八地裸躺在地面上,煞是好看。庄稼人的脸上堆满了丰收的笑容,这一年,最踏实的收获与希望莫过于此。

红薯收获后,每家都要将那些小的和带伤的挑选出来,切成红薯片晒干或磨成红薯粉,其余的都要放到红薯窖里储存起来,因为红薯最怕受冻,受冻就容易腐烂。凛冽的冬天,地面上寒气逼人,而窖里却温暖如春,红薯在这样的温度里,既安全又保鲜,一直到第二年春天都不会变质。

挖红薯窖不需什么技术要求,但耗体力,有院子的人家就在院子里挖,没有院子的人家就在门前选择一处地势较高的地方挖。挖红薯窖就像打井一样,用一把短柄铁锹一层一层地往下挖,挖松的土用一个小箩筐一筐一筐地往上拉,新挖的泥土湿润温馨,气息氤氲。刚开始挖的时候,只需一

个人,挖满一筐土,端起来往窖外倒,待挖到一人多深时,窖口必须要有一人拉土上来,这样循环反复,直到挖好为止。一个红薯窖一般三四天就能挖好。在孩子们的眼里,挖红薯窖是件新鲜事,他们总是蹲在窖口,好奇地看着窖里人的一举一动,大一点的孩子还跃跃欲试,央求大人让自己下窖去挖。因为人小腰软,腿脚灵便,孩子们都喜欢这种像电影里挖地道一样的感觉,挖着挖着就不想上来,大人则在上面反复叮嘱注意安全,防止泥土洒落到眼里去。红薯窖一般挖有三四米深,约容得下两三千斤红薯,红薯多的人家,红薯窖也就相应地挖深一点。有的人家怕挖深了不安全,也不便于取红薯,就再选地另挖一口窖。红薯窖的窖壁上都挖有脚蹬的坑窝,以供人上下。当窖挖到一半深的时候,要逐渐扩大圆壁范围,使窖形成大肚子状,这样就可以容得下更多的红薯。窖口则要略高于地面,并用一块石板或一口废旧的铁锅罩着,防止雨水流入窖内,也防止孩子们戏耍时跌进窖里。

红薯下窖前,必须在窖底撒上一层干沙,待放几层红薯,又接着撒些,或者烧点草木灰垫在窖底,以起除湿恒温作用。下窖取红薯并不麻烦,大多都是大人脚蹬在窖壁的坑窝里,两手撑住窖壁,三下两下就下去了,然后借助窖口射进的光亮,将红薯一个个捡进篮子,捡满了,人先上来,接着用事先系在篮子上的绳子,将红薯拉上地面。当红薯吃得剩下不多时,一个人上下很困难,这时得用一个小长梯放进窖里。有的人却别出心裁,将一根粗长的麻绳拴在孩子的腰间,小心翼翼地将其放进窖里,再吊下个篮子,红薯捡满了就拉上来,然后再将小孩拉上来。孩子们最喜欢那种荡秋千一样晃悠悠的感觉,个个欢蹦乱跳。在过去那些艰苦年代里,红薯是人们用以果腹的主要食物,烧红薯、蒸红薯、熬红薯粥,几乎餐餐都少不了。刚蒸好的红薯甜甜的,绵绵的,粉嘟嘟的,即使没有菜也能吃个饱。寒冷的冬天冻得人缩手缩脚,幼小的我也学着大人的样子,捧上一碗热气腾腾的红薯粥,边吃边站在墙根晒太阳,不一会身子就暖和多了。当锅里在蒸红薯时,我却喜欢在灶膛里塞进几根红薯,待锅里的红薯蒸好了,灶里的红薯也熟了,还未吃到嘴里,一股诱人的香味就扑鼻而来。有时在上学前,我还偷偷放两根红薯到温烫的灶灰里,等放学回来,掏出来一阵狼吞虎咽,灶灰把嘴弄得漆黑,惹得全家人都笑弯了腰。



金玉满堂 孙世华 摄

稻熟江村蟹正肥

钟芳

步入金黄的稻田,田间稻浪滚滚,金秋十月,故乡大地迎来丰收季,也是一年一度收稻捉蟹,美啖螃蟹之时。俗话说:“九月团脐,十月尖。”九月的团脐蟹,也就是雌蟹,抱卵壳凸,黄满似金;十月的尖脐蟹,也就是雄蟹,肉厚肥嫩,膏似凝脂,乃最佳品尝时机。所以吃蟹不在于雌雄,而在于它们各自成熟的季节。

有食家曾言:“秋天以吃螃蟹为最隆重之事。”因生长在江南水乡,河网纵横,水草丰美,饵料丰富,这些正是螃蟹生活的良好环境。我自小便很喜爱吃蟹,蟹的品种有许多,分别产于江河湖海。在江南,湖蟹为上品,次之河蟹,再次之为江蟹。因为湖水水底为沙砾沉积,几乎没有淤泥,螃蟹长期在湖底觅食行走,变得矫健硕大,青背白肚,金爪黄毛。当蟹的黄毛将金爪包裹,卵黄盖顶之时,即螃蟹成熟之日,也是一年当中最为肥美新鲜的时候。

小时候,家门口不远处有条小河,河水很清很浅,经常可见螃蟹在三五成群吐着泡泡、挥舞着爪子在水里爬来爬去。那时,吃螃蟹是一件很方便的事情。记得在秋日的午后,螃蟹一只只慢悠悠地爬出来晒太阳,我常和小伙伴挽起裤腿下河,悄悄靠上前去,快速按住它们的身子,捏起来往水桶里一扔,一两个多小时就能捉到大半桶,足够一家人美美地享用一顿。

加工螃蟹很简单,不需要特殊的烹饪,清蒸或用淡盐水烹煮即可,这样能保持其原汁原味。母亲将蟹放到井水里刷洗干净后,用线把蟹的两螯和八条腿扎紧成团状,翻过来置于笼子上,放上两片姜和紫苏叶,入锅猛火蒸二十分钟就好了。整个蒸煮过程中,鲜香氤氲,没有一丝腥味。端上桌的蟹红艳艳的,热气腾腾,早已让人馋涎欲滴。大家一人一只,双手轻轻一掰,蟹壳便清脆地断开,那油汪汪的蟹汁就流淌出来,趁热一口气吸掉,滑嫩鲜甜的滋味一丝丝化于口中,回味无穷。洁白晶莹的蟹肉,再蘸以陈醋、姜末、蒜蓉更是鲜美无比、甘甜生香,让人胃口大开、欲罢不能。

蟹乃食中珍味,素有“螃蟹上席百味淡”的说法。自古不少文人墨客对螃蟹津津乐道,留下不少佳句趣闻。《晋书·毕卓传》云:“右手持酒杯,左手持蟹螯,拍浮酒船中,便足了一生矣。”陆游写诗赞道:“蟹肥暂辍馋涎堕,酒绿初倾老眼明。”描述他持蟹把酒,高兴得连昏花的老眼也亮了起来。曹雪芹在《红楼梦》的咏蟹诗中说:“铁甲长戈死未忘,堆盘色相喜先尝。螯封嫩玉双双满,壳凸红脂块块香。多肉更怜卿八足,助情谁劝我千觞。对斯佳品酬佳节,桂拂清风菊带霜。”可见蟹之一味,从古至今都是令人难以抵挡的佳肴美味。

做美食的朋友邀请我食一席蟹宴,她告诉我,品蟹有四味:蟹肉一味,蟹膏一味,蟹黄一味,蟹子又一味。蟹肉中又有四味:大腿肉,丝短纤细,味同干贝;小腿肉,丝长细嫩,美如银鱼;蟹身肉,洁白晶莹,胜似白鱼;蟹黄,妙不可言,滋味无穷。这其中每一味又可以变换出各种不同的蟹菜。而且吃蟹是很有讲究的,人人备有一套专用工具“蟹八件”,由腰圆锤、长柄斧、长柄叉、圆头剪、镊子、钎子、小匙和小碗组成,用以敲、劈、叉、刮、剔、剪、夹,吃艺精湛的,可以一丝肉也不会落下,吃完了,还能把掏空的蟹壳拼成一只完整的蟹标本,简直妙不可言。

“稻熟江村蟹正肥,双螯如戟挺青泥。”金风送爽,稻子成熟,秋蟹正肥美,食蟹是秋日一大乐趣。每年的这个季节,我总喜欢多买一些螃蟹来吃。家人闲坐,灯火可亲,看着一家人围坐桌边,斟一壶小酒,啖三二肥蟹,边吃边聊,其乐融融,心头不禁泛起阵阵幸福的涟漪。

壬寅年重阳思母

陈田

今日重九天作美,
秋风秋云漫天飞。
慈母天国应我愿,
羽化五色伴余晖。

