

出梅酱

李丹崖

出梅酱，也许很多人没听说过。它是带着古老仪式感的一种美味。出梅以后，各种做酱的物什都要具备。

做酱，皖北大地，有着得天独厚的优势。这里，是黄豆的主产区，去年仓中饱满的黄豆，滚圆滚圆，表皮的颜色也金黄有致，经过一年的歇息，精气神饱满。挑选成色最好的黄豆，用水淘洗干净了，放在院子里的棉布上晾晒得哗啦作响，老辈人称之为“焦干”，这时候，就可以做酱了。

酱，在吾乡，被称之为“酱豆”，只因酱的主要成分是黄豆。当然，也需要搭配别的吃食，比如，新鲜的花椒叶，带着露珠的那种，于清晨的阳光里用剪刀剪下来，外婆常常这样做，她认为，这时候的花椒树还没有睡醒，剪了也不会疼。再比如，厚皮的西瓜，削掉外层那层绿皮，留下些许的“西瓜绿”，外婆说，这样的西瓜绿营养最丰富。还有别的作料，白酒，一定是高度的原酒。辣椒，最好分青红两种，做出来的酱色泽好看，秀色可餐。姜，要选择当季新下来的生姜，切成片，下刀的时候，姜汁四溢，一股鲜香飘满鼻孔。糖，要白糖，细砂粒一样，撒在酱中，如飘雪。

做酱，须备土陶坛子，细口宽腹，外面挂着焦糖色的釉彩，釉也不均匀，有流淌下来的痕迹，被高温烧制，这样的坛子最透气，像是旧时学识渊博且通透的老者。

有人说，酱豆是最土气的吃食。是的，的确很土，或者说是很乡土，但是，我们不得不承认，有时候乡土即美味。出了梅雨季的乡间，各家各户都在清洗土陶坛子，都要做酱。

酱豆的做法很简单。洗手取豆，将上好的黄豆放在锅里煮熟，捞出来沥干水分，放凉后，撒上面粉，上面再盖上一张纱布，找个背阴处，在高梁秆做成的酱床上放置一周左右，让熟了的豆子在那里静静发酵，勿要相扰。直到上面发酵生出一种白毛毛时，拿出来晾干，这时候，看似霉菌一样的东西已经变黄，附着在黄豆上。再准备好一口干净的坛子，把这些黄豆放进去，配上适量的盐巴、白酒、姜片、花椒叶一起放进去搅拌均匀，用塑料纸密封起来，放在阳光下再次发酵十天左右，酱豆就做成了。

做成的酱豆，不可急于取食。取酱，似乎也有一些带着科学道理的仪式感。选取一个晴朗的早间，空气清澈如洗，取一只干净的勺子，打开酱坛，一股幽香飘出，令人垂涎，舀出来一碗，暗红色的黄豆小了，糯了，外皮也已经华丽转身，披一身酱气，其实，这时候黄豆早已经绵软在坛子里，大都和其余的佐料融为一体，软红可爱。

此刻，我们将酱豆与事先准备好的雪花藕的藕丁、油炸焦花生在一起炒熟，酱香中透着甜蜜，甜蜜中浸润酣畅，这样做出来的出梅酱，最能开胃。

印象中，小时候，我多喜欢拿刚刚做出来的馒头挖一个小凹槽，然后把酱豆放进去，拧一口馒头蘸一下酱豆吃下，然后再拧，直至一个馒头吃完，再拿一个，如法吃下，过瘾得很。有酱豆的日子，馒头总下得很快，都是被酱豆给催化的，母亲估算过，一顿饭有和没有酱豆，吃下的馒头有着将近两倍的差别，可见，酱豆还是很开胃的。

对了，酱豆配上葱白在一起炒，也是一道不错的吃食。当然了，如能配上肉丁就更好了。近年来，超市风靡各色的海鲜酱、豇豆酱、辣子酱，似乎总少了一些灵魂，完全不是旧时外婆或母亲做的那个味道。也不知是所选的时令不对，不在出梅之时做酱，还是怎的。总之，都不能和故乡的出梅酱相比，不是敝帚自珍，而是体验式地现身说法。

出梅酱的美味很是道地，因为它来自乡间，也来自“香间”。

摄影
孙世华
摄

扮家家酒

虞燕

扮家家酒的场地永远在我家院子。

我家院子大，且充分具备玩此游戏的条件。东面有条狭长的小河，河水潺潺，水草萋萋，往河埠头一蹲，舀水洗菜多么方便；正南，即房屋对面，搭了葡萄架，藤蔓四处攀爬，绿叶随之游走，形成个“绿帐篷”，太阳猛得过分了，我们就躲进“帐篷”里，连带着“锅碗瓢盆”，称之为“搬家”；西边划出来一块地，母亲种上了韭菜、茄子、倭豆、番茄，加上院中野草野果野花到处撒欢，根本不用愁没“菜”下“锅”。

办家家酒的玩具是我跟附近小伙伴们一起收集的，并时常更新或淘汰。最初，玩具粗陋，破碗碎瓦瓶盖玻璃片均可充当，后来“生活”好转，“餐具器皿”升级，陆续有了河蚌壳盘子、缺了一角的碎花碗蓝边碗、某种补酒配套的透明小杯，彩色塑料罐、生锈的叉勺、竹编小筐，铁丝缠的小篮子等等，游戏前，这些“日用品”先分配给几户“家庭”，“每户人家”还可以自行添置，院子及近处有什么合意的，尽可拿去，谁先找到算谁家的。

拿粉笔在院子里画地为家，你家，我家，她家，每个家庭由爸爸妈妈和孩子组成，但我们不愿做孩子，都想当大人，这个时候，布娃娃就派到了用场。扮家家酒的内容大致包括买菜、带娃、打扫、做饭、请客、做客。“出门买菜”要眼头活络，先下手为强，拎着小篮子捏着塑料袋，屋前屋后，地头院角，到处搜寻。四季草木是最贴心的朋友，想要蔬菜，革命草蒲公英等野草叶子随处可捋，再高级点，那就去菜地里掐菜叶。拔几根狗尾巴草做扫帚，采一束野花插在罐头瓶子，摘棟果摆果盘，游戏里的日子，也要过得活色生香。荤菜可选择的相对少，河里摸螺蛳捉小鱼，鹅卵石当白煮蛋，干树叶为鱼鲞，红砖碎块即红烧肉，再去舀一瓢浮萍做汤羹，当然不能少了米饭，用沙子或泥土替代。

“客人”进门，落座，倒水，寒暄，“主人”夸完“妈妈”衣服好看又夸“孩子”乖巧，“客人”则赞许屋子收拾得干净，菜肴丰盛，吃饭时，介绍菜和夹菜是必备环节，其他就靠即兴发挥了，有时，刚好有鸡鸭大摇大摆过来，便说是自家养的，如何如何。有时，谈起“邻里间”的纠纷，你一句我一句，随想随编。我们不

遗余力地学样、互动，生怕自己演得不够像，我们多么渴望快快长大，这样就能成为忙碌、得体、拿大主意的大人。

一直以来，大家默认的“做菜”，就是握个短树枝搅动“锅”里的“菜”，嘴里还不忘配音，“嗤嗤嗤”。有一次，不知谁先提议的，要真煮熟了吃，随即，引来一片附和声。几块砖头搭起灶台，整片瓦刷洗得透亮，那会，正是倭豆成熟时，我们抢着剥豆荚，绿宝石似的倭豆置于瓦片里，瓦片搁在灶台上。划亮火柴，干草和碎木片烧着了，青色的烟像被什么所驱赶，火急火燎地冒了出来。只是烟愈猛，火却垂头丧气，眼看即将熄灭，我们束手无策，那个叫悠的女孩突然趴在地上，用树枝挑起“灶”内的柴，鼓起腮帮子往里“呼呼”吹气，火仿佛接收到了指令，噌地蹿了起来。旁边几个见状，兴奋地拍起手来。

倭豆最终没吃成，母亲外出回来撞见我们玩火，很生气，踢翻了小灶，并警告再不许玩了，万一引起火灾，人啊房子啊都要烧没，且吃了不够熟的倭豆还会中毒。

之后，悠悠悄悄跟我说，其实火也没那么可怕，她经常自己做饭，但烧火时千万不能打瞌睡，人离开前，得把灶膛里的灰烬用水彻底浇灭，这样就安全了。悠前几日刚加入我们团队，她是隔壁村的，之前极少一起玩。

烧火是不敢了，不过，悠出了个主意，跟办酒席一样，可以上冷盘，这样也能真的吃啊。后得知，悠的奶奶就是摆冷盘的，那个时候，岛上红白事、上梁酒、满月酒等都得请专人摆冷盘。某天，悠带着弟弟过来，手里捧着个红色塑料果盘，又从口袋里摸出两只皮蛋，皮蛋去壳后，她用水果刀将其切成好几瓣，而后在果盘里摆成花朵的形状。悠还带过自己煮的番薯、自己炒的黄豆和倭豆，迎着大伙热切的小眼神，她嘴角上扬，笑容如涟漪轻轻漾开，最后汇成了两个酒窝。

在悠的带动下，一众小人纷纷仿效，你奉上干花生、橘子，我有瓜子、小糖，她分享腌萝卜、黄瓜，还一起采摘可食的野果子，如桑果、灯笼果、茅针、胡颓子等，生生把扮家家酒搞成了野餐活动，真正是，玩得开心，吃得舒心。

后来，当年一起玩扮家家酒的我们都如愿成了大人，可那样的快乐却不会再拥有了。

