

【私房记忆】

抵达菏泽的“秘密通道”

□ 黄体军

故乡，有回得去的故乡，也有回不去的故乡。对于离开家乡的游子来说，回到地理的故乡，并不难，难的是回到心灵的故乡。而回归心灵的故乡，往往需要一条独特的秘密通道。

青山一道同云雨，明月何曾是两乡。明月，秋风，花语，雁鸣，美酒，云山……这些皆是回乡通道的暗号。

美食更是如此。

在我的地理故乡菏泽，就有一份属于我的私密食谱，可以帮我潜入岁月的深处，安全抵达心灵的故乡。

记得上世纪八十年代在老家菏泽巨野读中学时，常羡慕同学总能带回母亲为他们准备的各种下饭小菜：腌韭菜花子，炒过的雪菜，煮熟的咸鸡蛋、咸鸭蛋等等。我从未有过这样的口福，为此不止一次暗中埋怨过母亲的“不作为”。但看到裹着小脚的母亲，一天到晚忙碌不停，也从不敢将此埋怨说出口。

其实母亲是一个心灵手巧的人，在针线活上是一把好手，村里大姑娘小媳妇常到家里向她请教织布、缝衣、纳鞋诀窍。但在做饭方面，母亲似乎总是处于下风，这当然有家庭困难巧妇难为无米之炊的问题，但我很长时间内觉得母亲缺少这方面的天赋，至少心思不够，从而把她认定为“把饭做到锅里已经很了不起了”的一类母亲。

这个结论一旦形成，我很少再思考这样一个问题：从小到大，难道母亲没有为我们做过哪怕一道值得称道的美味吗？

2007年冬天，父亲永远离开了我们。据说，他最后几年最喜欢喝母亲做的羊肉汤。那时，我们兄弟三人都已大学毕业，在城里参加了工作，两个姐姐也已成家，手头宽裕起来的老两口，每隔一段时间都会买一块羊肉，用当地的土办法炖一锅羊肉改善生活。

有时我们节日或周末回老家，发现正有一大锅热气腾腾的羊汤在等着我们。看到我们喝得满头大汗，心满意足的样子，母亲仍然不放心地问：“好喝吗？”“好喝！”“那就多喝碗。”听到我们肯定的回答，她脸上终于露出久违的很有成就感的笑容，好像对于小时候缺吃少穿的我们作了一次很大的补偿似的。

在她的监督下，不喝两碗以上是不会过关的。她一边监督，一边还不忘向我们传授她熬羊汤的秘诀：买羊肉，千万不要注水的，越鲜越好，羊要咱们当地的鲁西南青山羊，地锅，大火，白菜，粉条，葱，姜，盐，花椒，佐料不要过多……到了暮年，母亲居然成了做羊汤的“高手”，让我刮目相看。

但天有不测风云，2014年一次意外事故，让我们再也喝不到母亲做的羊汤了。

今年春天，母亲在老家意外跌倒，致右腿骨折，医生给她换了人造股骨头。出院后，母亲再也没有回老家。我们在城里租了房子，由二姐贴身守护母亲。

2016年，我从生活了二十多年的菏泽调到济南工作。与此同时，由于行动不便，母亲与外界接触大为减少，后来便渐渐地表现出阿尔茨海默病症状。我回菏泽探亲，母亲有时能认出我，有时一问三不知。

但是，二姐说，无论母亲多么糊涂，只要提出下面两个问题，她总能第一时间对答如流：“娘，你还疼我们吗？”“疼。”“你还记得，我们小时候你给我们做的凉拌地瓜叶吗？每次我们都抢着吃个精光。”“记得。咋会不记得呢。”

只要想让过去那个熟悉的母亲回到眼前，二

姐总会搬出这两个问题，而且屡试不爽。我也按照二姐的提示试过，果然见效。

我有些纳闷：母亲为何单单对她做过的这道凉拌地瓜叶记得如此清晰呢？在她记忆中这是一道很了不起的美味吗？

如今，母亲已离世两年多，我似乎越来越明白：所谓美味，不同的年代，不同的境况，不同的人，自有不同的感受和理解。五十年前，一个白馍，无需任何菜肴，可能就是最好的食物。在无任何青菜可吃，连咸菜也短缺的年代，能让几个饥肠辘辘的孩子吃上一顿拌上盐和酱油的地瓜叶菜，看到他们狼吞虎咽，风卷残云般吃个精光，一个做母亲的人自然会心生欣慰和成就感。是啊，母亲做过的这道风味独特的凉拌地瓜叶菜，可是我儿时记忆中最深刻的美食。

如此想来，母亲曾做过不少好吃的东西：热气腾腾刚出锅的地瓜干窝窝，一扯半尺长，我们称尼龙窝窝，蘸上辣椒酱，一顿三四个仍吃不够，这叫“地瓜窝窝蘸辣椒，越吃越上膘”；每次家里来亲戚，母亲总会把最珍贵的白菜拿出来，做一道醋熘白菜，当时想如果能天天吃上醋熘白菜，那是多么幸福的事啊；有时地里能挖到野马蜂菜，母亲用它蒸马蜂菜窝窝，配蒜泥醋，至今仍是我味蕾的一大享受；有一年春天，母亲到菏泽帮我照顾幼小的女儿，院子里有一棵香椿树，母亲采下香椿芽，做出的香喷喷的香椿芽炒鸡蛋，真好吃。

原来，母亲在艰难岁月中的做的这些食物，都是岁月深处我最安心的故乡记忆。

菏泽地方名吃众多，吊炉烧饼、生炒羊羔肉、菏泽羊汤、油门烧鸡、曹县烧牛肉、郓城糊粥、巨野罐子汤、定陶烧鸡……但在当地人心中，菏泽羊汤地位特殊。

菏泽人普遍有早晨喝羊汤的习惯，尤其是冬天，各家羊汤馆人头攒动，生意兴隆，那叫真正的烟火人间。鲜美爽口的羊汤配上松软可口的烙饼，简直是绝配。我特别喜欢喝羊汤的一个不成文的规矩：可以不限次数地免费添汤。

菏泽羊汤最出名的是单县羊汤，历史最悠久，上个世纪八十年代即被收入中国名菜谱。它的汤多呈白色乳状，当地人称白汤，鲜美浓郁。

在此值得一提的是，单县羊汤并不是菏泽羊汤的唯一代表，也有很多人喜欢喝一种清汤羊汤。在菏泽生活多年，我原来既喝白汤，也喝清汤，但后来渐渐更偏爱清汤。

在我老家巨野，清汤羊汤又分新城羊汤、太平羊汤、昌邑羊汤等，共同特点都是用当天早起现宰的鲁西南青山羊下锅，汤面上一概撒葱花而非香菜。

2016年到济南生活后，为了寻找家乡的味道，我曾逛过多家羊汤馆，其中有不少打着菏泽羊汤的招牌，但总感觉喝不习惯。单从供餐时间上讲，菏泽的羊汤馆是早中两顿供餐，晚上封锅，而在济南早晨是很难喝到羊汤的，因为济南的羊汤馆是中晚两顿供餐。济南羊汤馆配的多是烧饼，远不如菏泽的烙饼松软可口。从味道上，也很难喝出记忆中的菏泽羊汤的味道。这也许是习惯造成的偏见使然吧。

今年五一期间回菏泽，好像为了寻求某种补偿似的，第一件大事便是去当地一家羊汤馆，美美地吃了一碗羊汤，一开口喝着，记忆中熟悉的家乡就慢慢回来了。

人与故乡之间，往往只隔着一碗羊汤的距离。有了味蕾的牵引，你便会沿着一条秘密通道安全抵达故乡。这故乡，是地理的，更是心灵的。

(本文作者为媒体人，文章来源公众号一食谈。)

□ 高军

每逢麦收时节，回想起来印象最深的是摔麦子。很多地方都是年龄较大的女劳力，在场院里将割回的麦子用镰刀削掉麦穗，等麦穗晒干后，用碌碡碾压收获麦粒。我们那儿习惯摔麦子，仅用碌碡碾压麦余头子，麦余头子是指不太饱满被整个摔下来的麦穗头儿。

毒毒的太阳下，在已经碾压平整的场院里，双手抬起一捆已经捋整齐的金黄色小麦，回到已经支撑好的一块半人高石板前，抓住麦秆底部，将麦穗头用力向石头上摔打。摔打中需要注意保护好麦秆，不能让它折弯了，让其保持笔挺，如果折弯了就不能用来打苫子或苫盖屋顶了。摔打中，麦粒儿大部分落在石板下，也有的飞向四周不远处。天气又闷又热，衣服上大多地方已经被汗水湿透，麦壳、麦芒会落到头上，会从脖颈处钻到衣服里，让人浑身刺挠难受。那个时候最盼望的就是，既能吃上白面，又能永远不再摔麦子。

那时候在农村上学有麦假、秋假，时间都在两周左右，主要是在大忙季节，让学生回家参加生产队劳动。每当放了麦假，我们这些学生就要到生产队去报到，听从生产队长的安排。太小的时候，一般安排我们去拾麦穗，也就是在收割过程中遗漏在地里的一些零星麦穗儿。我们跟在收割的大人身后，将它们收集归拢起来，交到打麦场里。这种农活不重，一天下来还能挣点工分儿，也很有成就感。随着年龄逐渐增长，队长给我们安排的活儿就会更重一些，让我们去晒麦子、捋麦子。晒麦子是将大人们捆好的麦个儿(麦捆)解开，在场院里薄厚均匀摊平，将其在暴烈的日头下晒干。下午二三点开始，我们再将晒干的麦子一把把拿起，缓缓地揽在怀里，麦穗头朝下慢慢地往地面上撞，一直撞到最前方的麦穗头基本平齐，把它交叉成一个“义”字形放在地面儿上，可以一直摞得很高。然后从下边用腿顶住，两手抱住两边，这样麦穗头那儿就不会变形，就可以送到摔麦子的人们那里了。一个假期下来，我们的脸上会被晒去几层皮，胳膊上、腿上会被刺出无数红点儿，最后退掉一层白皮。再大了，我们就该去摔麦子了，这些活儿会交给比我们更小的学生和老弱劳力去干。

摔麦子

生产队存在的后期，我们这儿有了打麦机。其实打麦机规范叫法应该是简易小麦脱粒机，但是我们那时候都叫打麦机，打麦子用的机器。主要构件是由窄窄的长木片做成一个圆柱形铁棍子，木片上有弯曲成半椭圆形的铁丝，在电机的带动下，棍子快速转动起来。前方有薄薄的铁片遮挡着，麦子大多落在机器下面，很少有飞到远处的。三四五个人站在面前，左侧有人递上一拍收回来的麦子，不论干湿都可以，也不用捋齐了，站在那儿的第一人接过去，放在转动的棍子上一会儿，在第二拍递过来的时候，迅速交给第二人，第二人再交给第三人，依此类推。他们手捂住根部不断翻动着，麦粒就被全部脱离掉了，由最后一人将脱离干净麦粒的麦秆交给右侧的人，蹲在地上的人等放下的麦秆能够捆成一个个儿的时候将其捆起来。

打麦子的过程变成流水线作业，再也不用弯腰用力摔打，夏季劳动变得轻松很多。第一次用打麦机的时候大家都欢呼雀跃。我们这些逐渐长大的学生也被解放出来，将大人运回来的麦个儿抱到打麦机前就可以。虽说一天下来也很累，但毕竟身上粘的麦壳、麦芒少多了，刺挠也变轻了。

生产队劳动时期，家中只有很少的自留地，种小麦很少，每年在自己院子里摔打一两天也就完成了，尽管很累，但毕竟时间短。生产队里用上打麦机没有几年工夫，开始实现土地承包责任制，土地全部分到户里。我们家也分到七八亩地，家里的土地一下增加不少，小麦种植面积扩大。生产队里的打麦机已经处理给个人，刚开始服务又不规范，关键是很多地方也没有电，大多家庭只能恢复在自家院里摔麦子。直到收获后，看到比在生产队时期小麦收成高达几倍、甚至十几倍，尽管很累，但心里也真正高兴起来了。

记得那几年，一到麦季，我们家总要用八九天时间才能完成摔麦子的劳作。第一天干得很有劲，也没有很明显的累的感觉，休息一会儿疲惫感就会消失。可是第二天早上起来就不是这么回事儿了，尽管晚上已经洗过澡，身上还是布满了发痒的红色小点儿，腰背和胳膊酸疼无比。看着攒在一起的麦个儿需要摊开晾晒，上午还得到刚割了麦子的田地里人工播种玉米，下午又得重复单调乏味又累人的摔麦子劳动。农活一波接一波，愁也无用，只能硬着头皮干下去。好在逐渐适应，练开了，习惯了，也就适应了，几天后腰背和胳膊的酸疼会逐渐消失。天气太热，没法将领口和袖口扎严实，浑身的刺挠感每天照旧，只能忍受着。

后来从乡下搬走，夏季不用再摔麦子，终于摆脱了这一倍感劳累痛苦的强力劳动。几年后，就都是机器收割了，摔麦子这一劳作方式彻底消失。

麦收季节来临，想起过去收麦子的事儿，不由地写下了以上这些文字，作为对过往岁月的记录。

(本文作者为中国作家协会会员、齐鲁文化之星，沂南县作协主席。)