

母亲炸丸子

王作君

在不同的场合参加过很多次亲戚朋友的婚礼，酒席桌上都会上一道四喜丸子。这让我想起每到过年时母亲炸的猪肉粉条丸子，在吃年夜饭的时候，母亲也会将提前炸好的丸子端上桌，个头虽然跟酒店的四喜丸子相差了很多，但我想都有借团团圆圆这个美好的寓意祝福新人和家人能够幸福美满，快乐平安吧！

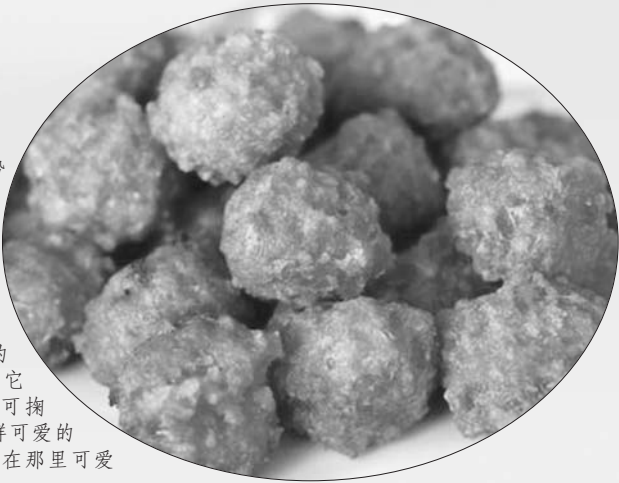
还记得年少的时候，那时家里条件不是很宽裕，一年之中能吃到几次肉也能数得过来。尽管平时生活比较拮据，但是在临近过年的时候，母亲也会毫不吝惜地割上十几斤肉回家，然后从中取下肥瘦相间的一块来为家人做一顿猪肉粉条丸子。

母亲先把肉放在菜板上切成小丁，里面加上姜丝剁成肉泥后，再将提前煮好的粉条也剁细放在一起。里面加上花生油、酱油、咸盐、味精(其实味精经过高温后吃到肚子里反倒对健康不利)，按顺时针搅拌均匀调好味道后，就开始做丸子。

母亲左手用小勺从盆里挖出一勺放到右手的指尖中，只是稍微拿捏后一个圆圆的丸子就形成

了，紧接着顺势放到盛有白面的面瓢中，让丸子在里面打个滚，粘着一身白面的丸子就被放在了算子上。当所有的丸子做好以后，它们一个个憨态可掬的样子就像一群可爱的精灵一样，端坐在那里可爱极了。

在母亲做丸子的时候，我也开始忙着帮母亲烧油锅。等到油温差不多达到八成高的时候，母亲会拿出几个鸡蛋打碎放到碗里，用筷子将蛋液打散搅匀后，就一个个拿起放入蛋液里，让丸子洗个澡后便快速拿出放进油锅里。母亲这一连串的动作让我看得都有些眼花缭乱了，而此时母亲总会提醒我火要慢慢烧不要烧得太旺。然后母亲会拿起箬篱轻轻在锅里翻动。这群可爱的丸子也会随着母亲手中的箬篱任性地在油锅里追逐嬉戏，只是一会儿工夫，当肉丸子的颜色变成金黄时，母亲就会捞出放进盘子里。而此时的我就会像馋猫似的急不可待地叼起一个放进嘴里，也无暇顾



忌到烫不烫，吃到嘴里的那种松松软软的、肉香的味道在那一刻也是醉了。

冬去春又来，岁月的车轮在不知不觉中一年一年地溜走了，那个帮着母亲烧火的孩子也一年一年地长大了、成家了。母亲却在一年又一年的烟熏缭绕中慢慢地变老了，直到永远离开了我。如今再想吃到母亲过年炸的肉丸子竟成了梦中的一份奢望，而我也将这一过年的习俗延续了下来，我要让天堂的父母在年三十的晚上尝到儿子亲手做的肉丸子。在我的心里，让家人尝到的不仅是这种美食，其中更包含了一份浓浓的亲情和爱的传承。

也谈高粱米



高绪丽

前不久，《行走烟台》版刊发了贺宝璇记忆中的高粱米饭。其实，我也挺喜欢高粱米的，尤喜欢喝高粱米粥，只不过我与高粱米没有那么深的渊源。我的喜欢，也只是从今年开始。

上个月我回老家，母亲塞给我一大袋子高粱米，她让我带到城里分给朋友尝尝稀罕。起初我没打算要，我从没吃过高粱米又不会做。母亲不依，父亲接过话说：“你带着吧，今年的高粱种得多，你妈特意拿到镇上去找人花钱搓的高粱米，那个给咱搓皮的人说，咱这高粱米好，黏。他还想花钱买咱的，可你妈就是不同意，说是你们年轻人图稀罕，想尝粗粮，吃自己种的可比外面买的干净。”

听父亲这么说，我想起一码事。那还是去年正月里，同事到我家吃饭，我动手包的饺子，饺子包好了就放在母亲给我串的小盖上，没想到在城里长大的同事见到我家的那个小盖儿，一个劲儿地赞叹，非得让我第二天陪她到农贸市场里去看看，她也想要一个那样的小盖儿。

说起我家的小盖儿，那还是我结婚时母亲串来给我的。比铅笔还要细一些的高粱杆被母亲用线密密匝匝地串成上下两层，然后再把四周齐成弧。母亲的活计都很仔细，她用的高粱杆都是选那种没被虫咬、色泽透亮、粗细相当的，所以母亲做的小盖儿可以用许多年都不走形、不变色。

没想到，第二天，我俩从农贸市场的东头走到了西头，也见过有几家卖的，可是一看就是那种成批量生产的，粗糙入不了眼。见同事那一脸失望的样，我打电话给母亲，母亲说，串那种小盖子，要粗细相当、表面光滑的高粱杆，她说，待来年吧，来年多种些高粱。

说起高粱，很多人都会想到莫言笔下的红高粱。“那是些活生的灵物，它们根扎黑土，受日精月华，得雨露滋润，上知天文，下知地理。”听父亲介绍说，电影里拍的那些高粱，它们的穗都是向上的，那些高粱搓出来的高粱米，不黏，不好吃。咱们现在种的高粱，穗都是向下的，这样的高粱去籽后，可以扎成炊帚用来刷锅，搓出来的高粱米也好吃。父亲还说，高粱的品种有许多，就像以前生产队里种的那些高粱，跟咱们现在零星种的这些高粱品种都不一样。就像前几天，我邻居家的大伯就拿着一盆刚蒸好的高粱米饭送给我家的鸡吃。原来，他家的高粱搓出来的高粱米不仅不黏，而且还有一种怪味。

不知是不是因为高粱低产，总之现在在农村里也很少能看见高粱了。我记得，以前家里有用高粱杆编的“簸箕”，而且我听说，有些老人家的炕席还是用高粱秸的皮编成的。我小的时候常拿那些用来串小盖的高粱杆来玩，我们把高粱杆去皮，然后把它剪成一截一截，把它一弯一折，做成眼镜框，每人戴着一个简易的眼镜框，在街上大摇大摆，还美得不亦乐乎。现在再想想，那个时候的我们，其实是很好满足的。

故乡杂粮

林红宾

当今时代，人们的生活水平大为提高，一日三餐不是大米就是白面，这本来是件大好事，然而，美中也有不足——主食如此单调，委实令人乏味。尤为严重的是，只要一提到转基因，人们无不“谈虎色变”，忧心忡忡，因为它危及人类的自身繁衍，影响社会的发展。鉴于这个缘故，我时常忆及早年的故乡杂粮。如果把粮食比喻成民族大家庭的话，那么杂粮就是少数民族，它们皆有浓郁的民族风情，相映成趣，渲染故乡物产的丰富，润色农家欢乐的岁月。

乡亲们赖伏土地而生存，故惜地如金，创地时嫌野草“摄”(争养分)庄稼，特地将草堰的上半部深刨，去掉野草，在斜坡上壅豇豆、小豆、绿豆、菜豆等，如此精耕细作，既可保持水土，又可广种多收。这些豆类生命力特强，地堰泥土厚实，加之雨水匀溜，长得格外茂盛，豆英比比皆是。

豇豆焯熟可佐以红瓢地瓜或是红糖包豆包，那可是农家的一种特色小吃呢！将红瓢地瓜用礅床儿打成丝儿，佐以豇豆熬粥，又香又甜，可好喝哩。用豇豆面擀面汤，再将新鲜芋头去皮切成片儿，将二者合在一起煮，傍出锅时佐以茼蒿、茺荳调味，那是农家的名吃——豇豆面芋头汤。这种汤特好喝，不喝得喝饱胀气不算完。

小豆分红白两种，与绿豆一样，具有消肿下气、压热解毒之功能。三伏酷暑，燥热难耐，喝上一碗不凉不热的绿豆汤、小豆汤，管比喝什么饮料都过瘾。

豌豆属越冬作物，来年麦收之前就成熟了，在这青黄不接之际，缓解了缺粮之忧。青豌豆荚焯着吃，堪称美味。早年用豌豆与地瓜干合在一起烩烂，大人小孩都爱吃。用豌豆面烙饼，黄脆脆香喷喷的，味道独特，令人食欲大增。

牛驴骡马时常偷吃路边的庄稼，乡亲们自有对策，在地边地头种上一些穆子。穆子生性泼辣，长得特旺，即便被牲口咬掉一截，仍能继续生长，可谓“丢卒保车”。穆子产量高，质量却差，用穆子面烩饼子吃，含在嘴里沙刺楞的，不如苞谷饼子好吃。然而，在粮食短缺的年代，却能用以裹腹充饥。

黍子与谷子相差无几，子实去皮叫大黄米，做熟后极富黏性，佐以红糖，令人顿生馋瘾。用其包粽子，胜似糯米。大黄米营养丰富，是女人坐月子的主食。黍秸可扎笤帚，用以扫炕扫被子，扫磨扫碾子，可以卖钱的。

米珠喜水，土壤再涝，它愈发喜欢。米珠根系发达，苗壮如竹，高1米许，枝杈较多，子实密密匝匝，黑如山枣，光滑如瓷，颜色分灰、黑、黄三种，如同一位浑身珠光宝气的贵妇临水梳妆，凝视倒影，孤芳自赏。子实脱壳为薏米，是上乘粮米。米珠可做饰物，用其串成斗笠带，贴在脸上凉丝丝的；用其串门帘，甚是美观。过端午时，农妇们用五彩线和布做成小人儿，或是孙悟空、猪八戒，皆用米珠装点，挂在门楼上用以避邪。这些工艺美术品成为故乡一道靓丽的风景。薏米做成干饭，香味扑鼻，再配以山鸡汤，那可是极为难得的美食，一般人没有这份口福，故有“米珠干饭野鸡汤，八十岁的老太捞不着尝”的农谚。

大豆分金黄、浅绿、黧黑三种，金黄色的叫黄豆，浅绿的如同茶色，故称茶豆，黧黑的叫黑豆，黑豆大多给马做精料，俗称“马料”。黑豆抗涝，人们就因地制宜，将它种在涝洼地或者排涝沟里，每每都有收获。其实黑豆的营养不比黄豆茶豆逊色，用玉米面佐以少许黑豆面烩饼子，不但喧腾，而且顺口儿。

早稻更是喜水，乡亲们总是将它种在涝洼地里，不图吃大米，而是图势用稻秸搓草绳打苫。五谷杂粮进了场园，遇上下雨坏天，务必

用苦苦好。早稻生长期长，其秸韧性强，抗腐烂，打苫非它莫属。早稻之米特香，较之水稻不知要好多少倍呢！

高粱俗称胡黍。高粱米磨成粉儿，既可熬粥，又可蒸糕。其秸秆，盖房可做笆，串箔可晒粮，劈篾可编席。有一种类似高粱的农作物，穗儿呈披散状，俗称“披随毛”，脱净粒儿，可扎“罗锅腰扫帚”，用以扫地。其穗下端的莛儿，可纳算子，用以摆饺子、放面条；也可做锅算子，专门用来蒸饽饽。因它吸水性强，不淋水，蒸出的饽饽白爽爽喧腾腾的，主妇们引以为豪。还有一种农作物，酷似“披随毛”，俗称“要子”。穗儿脱粒可扎炊帚，其秸柔软有韧性，可用来捆柴楞、松枝、花生蔓、地瓜蔓等。

有一种植物，形似红麻，但比红麻矮得多，因有黏性，乡亲们管它叫“面筋”。牲口不愿吃它，人们就把它种在村边的地头，待成熟后，将它连根薅起，用水洗净，剁成几截，晒干后放在碾子上碾细，罗成面儿。地瓜面没有“筋骨”，若用它蒸卷子(馒头)、擀面条、包包子、包饺子，必定要佐以“面筋”，否则不好做，也不好吃。

有的地堰子全是石乎砬子，有的陡坡的酥石砌经雨水浸润而坍塌，有人将荞麦种撒在上面。时值中伏，气温高，雨水频，不出几天，荞麦生根发芽，碎石就被绿色所覆盖，再过些时日，荞麦开花了，白茫茫的。转眼到了暮秋，荞麦结籽了，那三角形的黑色籽儿多如满天繁星。荞麦不用管理，干脆收获。荞麦面含磷，对软化血管有显著疗效，血管硬化者常食荞麦面大有裨益。

故乡杂粮各有特色，皆可入药，《本草纲目》均有记载。常食杂粮，胜似吃保健品。这些杂粮成色醇正，足可代代繁衍。

每当我吃腻了米饭、馒头，会情不自禁地想起早年故乡那些杂粮，不免感慨万端……