

晒地瓜干

赵术经

地瓜味甘,食之软滑可口。地瓜淀粉含量高,较耐储藏,但来年春季随着气温的升高,它自身传宗接代基因促使发芽,降低或失去食用价值。地瓜切割成片,经晒为干,具有耐储藏、宜运输的特点。地瓜干可以长期食用,既能煮食、磨面、酿酒,又可制成淀粉、粉条和饲料等。

秋天是收获的季节。刨出的地瓜有红皮的,有白皮的,一垄一垄地放着,像是五线谱,垄为线,地瓜则是音符,装点着农家的土地,煞是漂亮。乡亲们把整齐匀称无伤疤的地瓜仔细装运,储藏在地瓜井中,随吃随取。剩余的地瓜则切片晒干。

我经历的晒地瓜干的场景,如过电影,时常涌上脑际。单干时,一家一户用菜刀切地瓜干,费时费力薄厚不均;农业社那当口,人们把镰刀头固定在像大菜床的木板上,像使菜床一样把地瓜切成片,这样切出来的瓜片厚薄一致,功效得到提高;到人民公社时期,有了手摇地瓜切片机,这种大肚铁铸的家伙,转盘上镶两块刀片,



只要把地瓜放到机器里,摇动摇把,地瓜片一片一片地飘落出来,功效提高了好几倍。

我的老家村东南有条季节性的绛水河,那时河床宽阔,涓涓细流无比清澈,如毯黄沙洁净似洗,是晒地瓜干的天然场所。我们把地瓜用小推车推到这里,切片的切片,晾晒者用筐盛着瓜片,拐到合适的地方两手执筐系,边走边撒,如天女散花,再仔细摆匀,防止重

叠;有的就地解决,撒扬在地瓜地里;有的扬在自家屋顶。一时间,河里,地里,屋顶上,雪白一片,犹如一场瑞雪飘撒在人间。“园丁”们把自己的家园不经意间就打扮得这般漂亮,富有诗意。

晒地瓜干,最忌阴雨天。天公不作美时,可害了老百姓,只要三五天,看地瓜干正面白白净净,翻过来,中间变黑发霉,不能食用了。碰到这样的天气,

乡亲们像被兜头一场秋雨,把丰收的喜悦冲刷得净光。

那时期,地瓜干是胶东农民的主食,长期食用致使胃酸过多又下坠。这种让人们爱不起来,离又离不开的东西,使乡亲们饱尝无奈。如今,人们的主粮是大米白面,地瓜干渐渐淡出我们的视线,我还是要怀念它:农村百姓依赖了几十年的食物,尤其是伴着糠菜度过了那三年的艰苦岁月。

藏在柜子里的苹果

徐君豪

冬月里回老家,母亲洗了一大盘苹果端给我,我左右捏了几个,却最终一个也没拿起来吃。母亲说:“你小时候不是最爱吃苹果的吗?”

是啊,小时候,虽居住在农村,可苹果却也是稀有物,这主要是因为父亲在城里上班,不像别的小伙伴家里有果树林,苹果都是靠买来吃的。而那时候父亲工资又不高,还要养活一大家子人,到了秋天买一筐苹果,送一些给老人,留给孩子们吃的,便也不多了。

那时候家里买的苹果,一般都是国光,不似现在,都是个大红润,又味道甜美的红富士。国光苹果有一点酸涩,可即使是这样,也能馋得我每天伸手到筐里摸一个吃。我还清楚地记得放在桌子底下的苹果筐,是用河边丛生的荆条编成的,那些荆条割下后投放到水塘里浸泡很长的时间,做起筐来,既有柔性又结实耐用,筐里面再铺上一层软软的秋草,然后就可以安全地储存苹果了。母亲总是不舍得吃苹果,我们吃苹果的时候,她会切一盘萝卜,边吃边说:“萝卜吃起来也是干干脆脆的,味道不比苹果差呢。”

到了深冬,母亲便开始严控我们吃苹果的次數了。这主要是因为,苹果筐已经快要见底了,母亲还要留一些苹果过年。过年的时候,供桌上要给先人祭祀苹果,保佑平安;家里来客人了,还要有招待客人的水果——要知道,在那个年代那个季节,除了苹果,农村里再没有其他的水果了。偶尔会买一点桔子,但那是更珍贵的水果,对于我们来说,压根儿惦记不上。

过完年,筐里的苹果就彻底吃光了,只剩下一层枯草。每每这个时候,面对空荡荡的苹果筐,总是悔恨不已:苹果多的时候,一点不觉得珍惜,也本可以不吃那么多,到现在,恐怕只剩下一个,哪怕只是闻一闻味道,该有多好!在农家里,这可是青黄不接的时候,再跟母亲要,母亲也是无能为力了。

有一年早春,我生病了,呕吐得想吃东西。母亲说:“给你吃点好东西?”我依偎在母亲怀里,无力地说:“有什么好东西?”母亲故作神秘地说:“苹果。”苹果?我一下子跳起来,却又失望地躺了下去,我清楚地记得,筐里最后一个苹果也被我吃光了。可是母亲却说:“你别着急,妈妈能变。”说着便出了房门,不一会,果然一个外表已经有些皱巴巴的苹果出现在了在我面前。苹果已不是那么圆润,然而,在经过了整整一个冬天的存放,如同经过了发酵一般,挥发出了更好闻的芳香,香甜、可口,简直是无可替代的美味。吃完了苹果,如同吃了一颗灵丹妙药,病一下子就好了起来。第二天,整个胡同里的小伙伴们都知道了母亲会变苹果。

于是那几年,每年到了早春,母亲总能在生病的时候,或是取得成绩高兴的时候,变出一个苹果。而我也一直坚信,母亲有一种神奇而独特的力量,能够在最需要的时候变出一个苹果。直到有一次,母亲告诉我她要去变苹果的时候,我突然来了兴致和好奇,悄悄地跟出去,踮着脚尖趴在窗户上偷看,看到母亲踩着方凳打开了大柜最上面的门,然后使劲伸进胳膊,摸索半天,从里面摸出一个苹果。母亲一回头,看见了窗子上我的小脑袋,四目相对,母亲笑了,我也笑了。

从那一年,母亲再也没有藏过苹果。只是在买苹果的时候,母亲嘱咐父亲:“多买一点吧,孩子们都爱吃。”

一晃30年过去了,我始终忘不了那藏在柜子里的苹果的味道。这些年,吃过了很多水果,哪一件也不如早春的时候,母亲藏在柜子里的苹果好吃。

梭子



景黎明

今天还有多少人记得,上个世纪在没有塑料购物袋之前,我们是拿什么装买回来的蔬菜、水果、水产品的吗?绝大

多数人用的是手工织成的鱼线网兜。网兜有几大优势:一是便于携带,平常可以折叠多下揣在衣服口袋里,需要时马上掏出来。二是便于清洗,晾干。三是结实耐用,一个网兜可以用几年。当时网兜的样式可以说是五花八门,有单股鱼线钩成的带有色彩图案的圆形的或长方形的小包,拿在手里简直就是精美的工艺品;有用粗鱼线织成的大网眼的带把兜子,没什么审美价值,就是为了装东西。

上世纪七十年代,我家非常需要一个买菜用的网兜,当时鱼线土产店有卖的,可是织网兜的梭子没地方买。一个邻居知道后跟我母亲说:在市府街上,有一个老太太卖,她住的窗前挂着一个梭子。我们听了

很好奇,因为我们也住在市府街,怎么平常一点也没注意。星期天,母亲领我去找,在市府街的东部,一个理发店的对面,果然看见一栋二层楼的一楼临街窗户里挂着一个梭子,窗户朝北,里面很暗。我们进楼后,发现里面是复合结构,楼里的光线不是很亮,我们走进了在楼西北面的挂梭子房间,里面一间屋,十平方米左右,一扇窗户,太阳很难照进去。屋里的老太太七十岁左右,小脚,挺白净的,举止文雅,知道我们的来意后,她拿出自己制作的好几种规格不同的梭子让我们挑,并且推荐了她认为合适的一种,她还拿起放在桌子上一个养鱼的玻璃瓶给我们看,瓶口用的是她自己织的孔眼很小的网盖,精致的手工确实让人佩服,

看得出是一位心灵手巧之人。

接着老太太就热心地教我们怎样织,织网兜需要一个控制网眼大小的东西,每织一扣鱼线先绕上,再抽出。我们没织过网兜,事先也没准备,老太太又从抽屉里找出一段光滑竹片给我们用,教的过程中,母亲因为我学得慢,批评了我几句,老太太善解人意地打着圆场,微笑地说了一句当时很时尚的话:这都是祖国的花朵啊。出来的时候,妈妈除了买梭子钱以外,又加了点钱,放在老太太的桌子上。

从那以后,经过老太太的窗前,我都有意无意地看看窗户,我知道梭子在人就在。终于有一天,窗户里面挂的梭子不见了。

真是日月如梭,人生如戏。

老豆腐

吕道飞

豆腐脑,在胶东很多地方被叫作老豆腐。老豆腐沥干水分,压制定型就是豆腐了。不过胶东很多地方省去了这一步,而直接食用老豆腐,土话叫“哈老豆腐”,甚至很多上了年纪的老人,一日三餐离不了这口儿。老豆腐成为胶东地道的“舌尖上的美味”。

胶东人做老豆腐极其讲究。黄豆须选本地的正宗货,籽粒饱满,外皮薄而脆。前期准备是主妇的事,仔细地剔除豆子中的杂质后,头天晚上要把选好的黄豆用水泡上,半夜女人还要起来换一次水,经过一夜浸泡,黄豆饱胀,吹弹可破。接下来就需要夫妻俩配合劳动了。天不亮必须早起,一盘石磨,男人用了力气摇动,女人则用瓢把泡软的豆子一瓢一瓢的续进磨眼,随着石磨转动,洁白浓稠的浆粕顺着磨缝淌下来,流进桶里。男人脖子上青筋暴起,两膀肌肉鼓动,石磨越转越快,浆粕越淌越多,待豆子磨完,早已汗透褂褂。接下来不敢歇息,磨好的浆粕提到大锅跟

前,锅的上放挂起一块撑起的滤布,女人还是用瓢,把浆粕舀进滤布,男人此时定已光了膀子,边摇动边挤压滤布,这就是“滤浆”。从滤布里流进锅里的是牛奶般的豆浆,留在滤布里的便是豆腐渣了。

满满一锅豆浆滤完,男人可以点支烟,美美地抽上几口,而女人却不能闲着,锅底生起火来,旺旺的,映得脸庞通红。这时,抽足了烟的男人会接过风匣,呱嗒呱嗒地拉起来,火越发旺了,女人的脸也更红。锅里的豆浆开始沸腾了,此时的男人已没有心思再看女人,豆浆一旦达到最高沸点,会形成大量泡沫从锅里涌出来,俗称叫“跑了”。须是在“跑”之前快速舀出锅。那把大瓢已经到了男人手中,锅旁边一口大缸早已被女人喇地干干净净,男人以极快的速度下瓢,甚至连手浸到沸腾的豆浆里也不觉烫,飞快地舀起豆浆倒进缸里。转瞬,一锅豆浆进缸,男人女人才长长地舒口气。缸里的豆浆慢慢冷却,颜色也开始显出一点淡淡的黄色来。男人聚精会神地盯着豆



浆,观察着温度与颜色,突然,男人的大手一伸,女人便默契地将一碗褐绿色的卤水递过来,男人一手接过卤水,一手持瓢,卤水顺着缸沿慢慢地淋下去,然后用瓢在豆浆表面一圈一圈轻轻搅动,慢慢地带动整缸豆浆平稳地旋转起来。卤水的神奇开始显现出来,缸里的豆浆先呈现出丝状,逐渐地变成絮状,最后,结成不规则的块状,与汤水分离,汤水致清,豆腐嫩嫩的、滑滑的,白如玉,晶莹剔透,这便是著名的胶东美味——“老豆腐”了。男人黝黑的脸上终于露出了笑意,女人摸出腰间的毛巾,轻轻地为男人拭去脸上的汗珠……

“哈老豆腐”是很有讲究的。辣椒油、鱼汤和韭花酱是必备的调料。辣椒油须是朝天椒用花生油炸,要多加,才够味儿。鱼汤要至少三年以上的陈

货,烧熟了,味道温 and 厚重。还有韭花酱,秋后老韭洗净捣烂,腌制至少三个月,酱汁深绿而略稠。三样调料缺一不可。东北人喝老豆腐有浇卤的习惯,且是勾芡温卤,味道不佳,也让人觉得西服领带配胶鞋,不搭调。三样调料加上后不可搅和,待其自然渗透整碗老豆腐,用勺子或直接用嘴沿着碗边,一路吃下去,就象老北京人吃茶汤一样,凡用勺子乱搅一气的,或不是正宗老北京人,或吃的不是正宗老北京茶汤。老豆腐不能空吃,应就点儿玉米饼子或者火烧才更能品出鲜香辣的感觉。有的老人喜欢就着老豆腐,喝两盅老白干,一脸的幸福与满足。我的老父亲也喜欢老豆腐,可惜他却滴酒不沾。偶尔我会陪了他去街头的老豆腐摊,每人一碗,慢慢喝完,默默无语。