



冬日取暖

【四季零墨】

□牟民

农村冬日取暖,在没空调和土暖时,数九寒天,只能把炕烧热,围着被子,手里做些零碎活儿,诸如扒苞米粒、扒花生,女人做针线。男人寂寞了,会跑到饲养院、油坊等地方聚堆去聊天,暖阳天儿蹲在墙角晒太阳,或者拿起工具去拾草。劳动是最好的取暖。

烧炕,把炕烧得滚烫,需要提前备下烧柴。那时候,除了分一些秸秆草,秋天忙完了,村里会放几天假,集中时间拾草。俗话说,门前没有三大堆(泥堆、粪堆、草堆),过好日子尽是吹。为多攒烧草,父亲会在暖活晴朗的冬日,去十里外的北山拾草。星期天,吃了早饭,我会跟着父亲去。父亲推小车在前,我背两个菜饼子在后,一路上白花花霜被霞光映照,雾腾腾的气在身边缭绕,吸着冰冷,呼出热气,走不多远,眉毛上便挂了霜花。等走到北山,寻草厚的坡地,放下车子,赶快动手。虽说山里草多,也无非是落地的刺槐叶子。父亲告诉我,拾草要耐烦,要想多,慢慢磨,要想少,满山跑。他两手薅着没有枯死的毛草,拿出镰刀,将沟坡上站立的草割倒,再用竹篾子贴地慢慢划拉,一赶一大堆干草,经父亲划拉过的地方,露出地皮,不见草屑。父亲只用右手薅草,手指恰如五根铁棍,草遇便倒。偶尔碰上刺槐山枣荆棘,父亲并不停下,在粗硬的手指面前,刀刃不进,区区荆棘又能奈何?父亲战争中伤残的左手,勾勾着,只起拢草的作用。父亲上身穿秋衣,不一会儿,汗水在背上渗出。寒冷的冬天,有了出汗的活儿,冷便无影无踪。“纵使霜侵眉鬓冷,心头自有暖春芽。”我学父亲的样子划拉草,手下的草果然多了。

太阳不知不觉到了头顶,山里暖和了,鼻孔里全是草木的香味儿,先前,眼里没多少草的山坡,此刻,弥望的是厚厚的草。学父亲脱掉棉衣,手脚不停,浑身也开始渗出父亲一样的汗水,哪儿还有冷的感觉?父亲看看眼前一堆堆草木,让我装进网包里,集中到小车旁,到中午,便有了小山似的一大堆。看着这满满的草,周围有了火热的氛围,真的,劳动是最好的取暖。

父亲看看太阳对我说,这白天不抗混,日头一歪就黑了,咱快吃饭,拾满车。此刻,我感觉饿了,从包袱里拿出菜饼子,我摸摸,还有些温和。咬一口,酥脆酥脆的,没有冰冷的凉。父亲咬一口说,哟,还热乎着哩!带着日头的味道。吃过菜饼子,父亲领我到沟底的石壁处,寻得一处泉眼。趴下身子,嘴对一汪清泉,咕嘟咕嘟喝,把嘴里的咸味儿压下去。那泉水竟也温吞吞的,不凉牙。有了甘甜的泉水,肚子里的饼子熨帖了,饱鼓鼓的感觉,忘却了一上午的疲累。

回到小车边,父亲披袄抽烟,我躺在草坡上,任阳光抚摸,不知不觉有些迷糊。我跑进厚厚的草垛里,扒拉个洞,怀里抱着暖暖的阳光,做起了梦。耳边忽然听到竹篾子的哗啦声,我爬起来,父亲已经在干活了。

过午的太阳忽然就小了,光线绵软软的,冷空气开始活跃。我赶紧寻草多的地方,追赶父亲。干着干着,太阳不知不觉就到了西边,再一瞅,它咕咚一声掉进西山里了。父亲忙着装车,把两大堆草刷成一个个草铺,再用绳子捆成大捆,绑到小推车上。

等我们下山,夜色正浓。记得有一年寒冬

腊月,家里没草,赶上个小阴天,去北山拾草,回去时天色已晚,为抄近路,父亲推草直接上了水库冰面,冰嘎吱嘎吱响。我紧张地满头出汗,父亲说,没事,抬起脚,紧跟我,三九四九冰上走,我走过几次了。等到水库边,我噓一口气,大踏步跟上推车的父亲。

彼时,村里有油坊豆腐坊,那儿烧火多,人多。进去满屋烟雾缭绕,热烘烘的。油坊最热闹,驴拉着碾,不紧不慢地粉着花生米。油槽里压着花生饼,发出浓浓的香。炕上挤满了打扑克、下棋的人,四面围拢了看热闹的。

一天打三槽油,要不断在锅里炒花生焙。村里果园剪下的树枝,全都供给油坊。几乎锅底不断火,火旺,屋里慢慢积攒下热气,加之许多人的热量,油坊里暖意融融。有人上身只穿单褂,甚至光着膀子压木杠子。

我们孩子寻不到应该坐哪儿,只有在大人腿缝里串游。偶尔跑到碾那儿,趁着驴转圈儿空隙,抓一把花生面,跑出去放嘴里,慢慢嚼。外面灌进袄领的北风,仿佛也带着油香,感觉不到半点冷意。

一槽油好了,把花生饼从铁箍上卸下。一个个花生饼热乎乎的,饼四周时常被挤压高出一圈儿,可以用刀刮平,以示花生饼整齐美观,刮出的花生碎饼,油坊不做统计,成了在场人盼望的美食。油坊负责人会扳成指头肚大小,一人一点儿,尝个鲜。吃在嘴里,闭眼,享受那油香的味道,浑身自然暖融融的,堪比过了个年。

饲养院也是取暖的好地方。猪要吃食,牛马驴要拌草料,锅底不断火,集体备下足够的秸秆草,供给饲养院。这儿的主人老林和明云,吃住在饲养院。老林矮瘦,明云高大。进屋,眼里不见老林,只见明云晃来晃去,老林在他背后,如个孩子。其实两人同岁,可每天干啥活儿都是老林说了算。烧火睡觉两间屋连接西面铡草屋,再西面是牲口栏。早晚会听到铡草声,咔嚓咔嚓,老林往铡刀里入草,不停地念,小心点儿!明云一手擎、按铡刀,一手掐腰,老林总怕他不小心铡了他手。来暖和的人早已挤满炕,相互说着趣闻逸事。铡完草,老林会蹲在锅灶前,往里锅底煨草,一大锅粉碎的地瓜蔓苞米面,他要好猪食。一会儿热气顺着屋色缭绕,渐次把屋子塞满。老林会卷起一支烟点上,猛咳几声,喊道:咱开讲了——话说林冲被两个押解人绑在大树上……屋内没动静,都竖起耳朵听老林说书。这老头智商高,是读书的材料,只叹命运多舛,三岁没爹妈,跟着哥嫂过日子,哥供他读到五年级,便让他下学。他攒钱买了几本古书,看过一遍,记在心里,山里干活,休憩时给村人解闷。明云大字不识,他敬佩老林,唯他马首是瞻。

最美的是父辈们弄一套猪、牛、驴下货,打平伙。晚上来饲养院,屋内被锅底大火烘得热热的,老林说上几段书,耳听锅里咕嘟咕嘟声,不久,下货出了味儿。有人早捣出了蒜泥,掀开锅,捞出下货,就着凉水择巴骨肉,肉搁在盆里,骨头早被几个孩子抓手里,大啃上面的碎肉。屋里热得出汗,也是饥渴得冒汗。肉切碎了,端上桌,大人端一碗地瓜干酒,喝着吃着,一会儿都大汗淋漓的。老林吃过几块肉,去看牲口,回来一身雪花。他说,下雪了。

吃过下货,提上每人分的剩肉,舀上半盆汤,往家走。路上,满地雪,天空飘雪花,身后一道暖气随着,浑身依旧热乎乎的。

(作者为中国作协会员)

□王成

推开老屋的门,仿佛走进尘封的往事,老万的表情有些凝重。堂屋旁套了个小间,里边大大小小的土陶坛子堆了一地。抽出紧撑的竹篾,掏出塞压得紧紧的丝瓜瓢和玉米皮,老万拈起菜丝先闻后尝。“妈妈以前每年都做,老人家去世后,这些榨菜就成了留给我们的纪念。”

重庆市涪陵区长江边上的万家村,62岁的老万坐在老屋的院坝上陷入了沉思。“涪陵榨菜传统制作技艺”早在2008年就被列入国家级非物质文化遗产代表性项目名录,目前在重庆有4位市级传承人,老万就是其中之一。虽然如今执掌着一家知名榨菜品牌,但她仍觉得自己制作的手工榨菜没有妈妈做得好吃。“这可能就是榨菜的神奇之处吧,每个人的感觉不一样,别看这一碟小菜,里面可有家的味道、时间的味道和记忆的味道。”

公元前1亿9000多万年的侏罗纪时期,地球还处在童年,一种后来叫做“芥”的种子出现了。它子遗下来,像尘埃一样随风飘散,生根发芽。至今尚无任何科学依据证实这种植物始于何时何地。《诗经》最早记载了它,称它为“葍”。《千字文》中说“菜重芥姜”,意思是“蔬菜中最重要的是芥菜和生姜”。芥菜像精灵一般不断变幻,在涪陵的紫色土壤中,成为“茎瘤芥”。

涪陵是古代巴国故都,巴国先王陵寝就在涪陵白涛镇乌江边上。巴人擅长制陶,他们溯江而上所乘之舟即为土陶做成。他们捕鱼狩猎、种稷植黍,不经意间,将剩余的肉食放入装盐的陶罐,贮藏一些时间后,发现不但没有腐烂,而且食之鲜美。于是,古代巴人逐步学会了用盐腌肉腌菜,涪陵也成为盐腌肉菜的发祥地。在涪陵乡间,几乎每户人家都有“咸菜屋”,主人待客,最后一道菜便是咸菜。涪陵民间至今延续着以一碟咸菜察居家操持的习俗,还有“好看不过素打扮,好吃不过咸菜饭”的谚语。

史料记载的“榨菜元年”是1898年。涪陵一带的青菜头大获丰收,农民苦于菜多难以加工,无从下手。彼时无奈之下,涪陵商人邱寿安命手下效仿大头菜的做法对青菜头加以腌制,并以木箱榨除盐水,拌上香料装入陶坛,经密封存放发酵,竟形成独特的“嫩、脆、鲜、香”之风味,为其他任何腌菜所不及,因加工时需压榨法榨出菜中水分,邱寿安遂将其命名为“榨菜”。至此,世界上第一坛榨菜在涪陵诞生了。

涪陵榨菜问世之后,次年的第一单销售并非在本地,而是在湖北宜昌。在那个交通不便的年代,涪陵榨菜依托长江水道,很快就把销售的目光瞄向了上海。据说怕上海人不接受川味,涪陵人动了脑筋:卸船的时候故意摔烂一坛,榨菜的香味就这样从码头飘进了上海滩。1915年,首届“巴拿马—太平洋国际博览会”举行,涪陵

【共享记忆】

舌尖上的『国民下饭菜』

“大地牌榨菜”与国酒香茶一道荣获金奖,让涪陵榨菜名声大噪。1970年在法国举行的世界酱香菜评比会上,中国涪陵榨菜更是与德国甜酸甘蓝、法国酸黄瓜一同并称为世界三大名腌菜。

涪陵,有着全国独一无二的“榨菜办”,由此可见,榨菜在当地的地位可谓举足轻重。“种撒白露间,移栽寒露田。经冬蕴采厚,春获翡翠千。习风送露走,腌榨土窖坛。育得百味长,开坛万家香。”诗句形象反映了榨菜从“种下去”到“端上来”的过程。

神秘的北纬30度孕育了众多味觉奇迹,榨菜原材料青菜头分布于世界各地,但最好的产地正是北纬30度的涪陵。丰都县的高家镇至重庆巴南区木洞镇附近200公里长江沿岸地带,是涪陵榨菜的中心主产区。“橘生淮南则为橘,生于淮北则为枳”,走出这200公里的狭长区域,就再找不出那么爽口脆嫩的青菜头了。

有了好的原材,下一步就是好的配料。配料虽小,却是左右口感的关键。

涪陵榨菜的配料,每一项都精选供应商。花椒,采用四川的汉源花椒,曾为唐代贡品;制作用盐,为地壳2000多米以下的古盐矿精盐;所用八角,为八角之乡的广西优质大红八角;辣椒,选用“辣椒王国”贵州的二荆条辣椒……“三洗三榨”是涪陵榨菜的看家制法。一洗一榨:一洗出菜芯翠玉本色,一榨还原鲜脆柔韧;二洗二榨:二洗去除盐霜,二榨浓香入骨入髓;三洗三榨:三洗洗出榨菜黄玉之色,三榨鲜香嫩脆美妙滋味。此外,从砍收、脱水、拌料、装坛、封口等,需严格遵守时令节气与工艺、工序,让青菜头变成鲜脆爽口的榨菜。

在潮湿的涪陵,江风是最好的烘干设备,古人的土法总有无言言说的奥妙。就拿风干脱水来说,都是支上架子晾在江边,但晾晒的时间也有学问:收早了,水分大,不易贮存;收晚了,菜老了,口感就差了。甚至切丝都有讲究:下雨天切,湿气重;大热天切,菜里就会有股异味,老百姓管这叫“太阳臭”。“你糊弄它,它就糊弄你!”这是做榨菜的人常说的一句话。

最后一道工序窖藏,这也是涪陵榨菜百年以来的传统。每装好一层榨菜,必须用竹条将其压榨紧实,最后用榨菜叶封好坛口,倒立陶盘加上清水,形成一个密闭空间。在这个密闭空间里,二十多种香料和调料共同作用、反复浸润,通过发酵产生大量水解植物蛋白,慢慢滋生出众多乳酸菌,最终形成传统手作榨菜独有的酱香风味。这场华丽的变身,前后共需要180天。

120多年来,一碟碟榨菜从最初长江两岸百姓餐桌上的佐餐小食,演变成中国人餐桌上的“国民下饭菜”。“榨菜摒弃了世间太多杂味,只留下最紧要最基本的味道,犹如食物中的先哲,眷顾着世人。”