



人间物语

片羽

玉带糕,那是故乡的云

| 姜桦 文 |

除夕,下了一夜的雪停了下来。贴好春联,父亲站在一张有些摇晃的长条板凳上,取下那只吊挂在屋梁上的柳编提篮。过年了,吃大糕,多么香甜的味道!只是,这大糕暂时还吃不到,要等到明天,大年初一的早晨。

取下的大糕被父亲分成两半,一半放回提篮,另一半,被分成了6小份,每份只有六七片的样子。用写春联的红纸一份一份包裹好,再放入两毛压岁钱,然后搁在枕头下面。一旁的妈妈叮嘱我们,“明早醒来之后,先吃过开口糕再说话。糕吃完了,不能说没有了,要说吉利话,说还有。”但第二天一早,小弟偏偏忘记了,刚说出“没有了”,小弟的头一下子就被妈妈按进了被窝。

天色渐亮,呼叫着起床。放完开门鞭炮,扫完门前积雪,父亲开始生火烧水。小方桌上有油炸果子和大白兔奶糖,这应该是昨晚就放好了的,放回提篮的那半条大糕也被父亲取出来,撕成一片一片,放在大白兔奶糖上面。那大白兔奶糖是父亲的一个学生送的,父亲的学生是一名军官。那几年,年轻军官每年过年都回家探亲,每次都会给父亲送奶糖。于是,我们家每年过年都会有大白兔奶糖。当然,放在奶糖和果子上面的,一定是雪片一样的阜宁大糕。

每年过完年,我们都会回老家,去看爷爷奶奶、外公外婆。当然,我们最感兴趣的还是隔壁小万姐家那只红眼睛的兔子,还有能驮着我们满地跑的大绵羊。

回老家,父亲每每都会给爷爷奶奶和外公外婆带一点东西。废黄河边沙地长的山芋和小花生,各种菜干和豆角干。当然,一定少不了阜宁大糕。那是我们唯一拿得出手的东西。

但是那一次,外公外婆没能吃上父亲带回去的大糕。父亲还没去看看外公外婆就直接去舅舅家喝酒了。方桌上,除了拍萝卜、花生米、萝卜淡菜、茨菇烧肉,几乎没有其它菜。父亲说:“别急,我这里有好东西,阜宁大糕。”舅舅兴奋得跳起来了:“大糕,那可是好东西,老大哥炸大糕,下酒。”雪白的糕片放进油锅,糯糯的甜香瞬间冲进一屋人的鼻腔。随着油温慢慢升高,父亲用筷子将大糕轻轻翻动,薄如蝉翼的大糕片很快软和了下来。就在大糕渐渐变成金黄的一瞬间,趁着一股软和劲,父亲用筷子将糕片夹住再轻轻扭动一下,一只油炸蝴蝶就出来了。父亲无疑为自己的手艺感到骄傲,因为谁都能听出他的声音越来越高。其实,每一个在阜宁生活的人,谁不会用大糕做油炸的大糕蝴蝶呢?关键是,父亲能够一边炸着那些蝴蝶,一边兴致勃勃地说着阜宁大糕的做法,如何选择和浸泡糯米,如何添加白糖、麻油、桂花和红绿丝,最后,长方形的糕胚还要再焗上一夜,那样,切成薄片的糕片才会不干、不沾又不粘。从1973年开始,父亲已经调到县城了,他所在学校马路对面就是县食品糕点厂。每周六下午回家,父亲常常会受人之托,买一两条大糕带回来。因此,父亲便知道,真正的阜宁大糕,白如雪,软如棉,薄如纸,甜如蜜,卷得起,放得开,入口香甜。父亲还说,最薄的阜宁大糕,可以一口气吹破。他还真的拿起一块糕片就吹。父亲的话音里明显带着酒意。等他说到乾隆皇帝下江南,夜宿淮安府,如何对阜宁大糕赞不绝口,并赐名“玉带糕”,满桌的酒客,一个个早已熏熏然横卧在席上。

一盘阜宁大糕做的金色蝴蝶自此成了父亲和舅舅几十年里不断提及的话题,也成了舅舅一生中 most 珍贵的回忆。

2016年,舅舅罹患重病。我父亲去看他,给他带去了他最爱吃的阜宁大糕。病榻前,父亲和舅舅再次说起这40年前温暖的一幕。不久于人世的舅舅吃着父亲带来的玉带糕,噙着老泪,说了一句:“这大糕,是地地道道的阜宁味道。”

多年来,我收到过许多友人捎来的大糕,也给很多朋友寄送过阜宁大糕,那种喜庆的红色包装,看着它就是在迎接一份温暖和祝福。

这一次,我要将这白云一般的玉带大糕带到大洋彼岸。一个朋友要去美国访学,正好是儿子学习生活的城市洛杉矶。儿子已经两年多没回来,此番朋友赴美,便请朋友顺道给他捎一点吃的东西。孩子喜欢吃的是鸡蛋饼,但保存与携带都不方便。于是给儿子发微信征求意见。回信来了,传来的是微信语音,让我带“阜宁大糕”。我有些惊讶,是因为常年吃西餐杂食的嘴巴里没有了家乡的味道?还是想借一片大糕寄托思乡之情?“玉带糕,那是故乡的云”。一句家乡方言说出的“阜宁大糕”,那是一份来自大洋彼岸的、对于故乡的确认;是一个游子对“老家”的一份难以割舍的情感,香甜美好,又有些许的陌生和忧郁。

带着家乡的情谊和一份牵挂,一包阜宁大糕,就这样装进写有“阜宁特产”字样的提袋,塞进了朋友的拉杆箱。随着一只拉杆箱的轻轻移动,一包阜宁大糕,就这样跨越越海,奔向异国他乡。

阜宁大糕,一种“南方的食物”,察其色,观其形,品其味,我一直觉得它与桃花杏雨的江南有某种契合。相传,阜宁大糕诞生于明代,这是否与当年的“洪武赶散”有关联?这大糕的工艺,是否是跟随那些江南人迁徙的脚步辗转而来?这个猜想,在我对马家荡穆沟古村“阜宁大糕造物局”的探访中得到了验证。古老的穆沟,村落流水环绕,青石小路上留着时间的刻痕。随着人流进入“大糕造物局”,墙上的史料,皆以当年苏州“阊门迁徙史”为引线,在这里,里下河地区的村落只是一种地理背景。“大糕局”规模不大,却充分展示了阜宁大糕的缘起、制作、传承、文化和习俗。其实,在我心中,阜宁大糕和苏州青团、江南黄酒的内在气质是一样的。说千道万,都离不开我们赖以生存的土地,干净的粮食和水。尤其是水。苏州无锡是太湖和运河,阜宁大糕的味道,则来自日夜奔流的射阳河和串场河,越数百年而不息。立于射阳河边的古镇庙湾,为这一切做了见证。

最后说到青沟古村。青沟位于盐城、扬州和淮安三市交界处,是明朝苏州阊门移民后裔的聚居地,更是阜宁大糕的发源地。傍依古黄河,古朴的青沟,狭窄的老街两旁随处可见售卖大糕的店铺,四处弥漫着的尽是阜宁大糕特有的香气。青沟又被称作“大糕村”,全村有一大半人从事与大糕相关的行当。一家家糕点厂、食品厂,那些辛勤劳作的人们,都是地地道道的苏州阊门移民的后裔;世世代代从事的,都是从祖上传下来的制作大糕的老手艺;时间之河上闪烁飘逸的,都是雪片玉带一般的白玉花和琥珀光……

舌尖上的侬寨

| 阿棉 文 |

“侬年”的味道

记忆中,糍粑是侬年里不变的主角。

爸爸的木槌有节奏地捶打着,将幸福一下又一下地捶进木槽中的糯米里。妈妈的双手轻巧地揉捏着,把如胶似漆的糯米团儿,揉捏成满月状的糍粑。

咬上一口,幸福就甜蜜得“拉丝”。

冻鱼,是侬年不可或缺的特色美食。

爷爷将塘里的水闸,换成细竹管扎的网,鱼儿们兴奋地旋转跳跃,跟滋养了它们一年的山泉水道别,开始与洁白的萝卜块儿相依为命。

经过柴火与冷冻的历练,一盘鲜美的萝卜冻鱼便走上了侬家人节庆的餐桌。

而合拢宴,才是侬年节的高潮。

桌与桌并肩,凳与凳牵手,各家各户的拿手菜在长长的桌上聚会,村村寨寨的人们围坐在长桌旁且歌且饮。

悠扬的芦笙吹起来了,婉转的侬歌唱起来了,欢快的哆耶舞跳起来了……每一个音符,都洋溢着喜庆的欢乐。

如今,过侬年不仅是侬家人欢庆的节日,也成为乡村旅游的重头戏。

此刻,我的心儿已插上双翅膀,从异乡飞回芋头侬寨,去赶赴一场热闹非凡的“侬年”之约。

侬家黑米饭

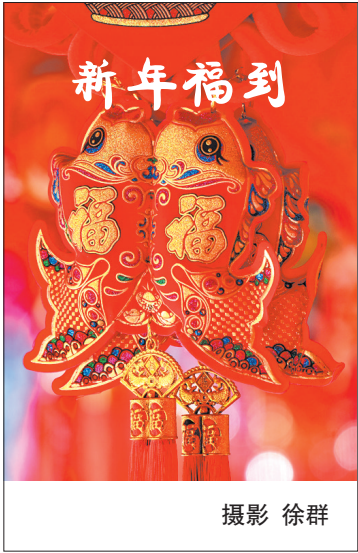
农历四月初八,是侬家的“黑米节”。相传,是纪念侬族英雄杨文广与杨八妹的节日。每年这一天,侬寨家家户户都要吃用杨桐叶染黑的糯米饭。

一片叶子,与糯米结下了千年不解之缘。

从此,四月初八不再是一个普通的日子,成为侬家人纪念民族英雄的传统节日。

小时候,妈妈带着我采树叶、捶树叶、泡糯米、蒸糯米。当闻到叶子和糯米诱人的清香时,杨文广与杨八妹的传奇故事也就听完了。

每当端起黑米饭,脑海中就浮现出杨八妹飒爽的英姿:



盘着简单的发髻,穿着侬锦的衣裙,扎着贴身的腰带和绑腿,背着两根竹筒,一脸笑容比阳光还灿烂。

乌黑油亮的黑米饭,已成为智慧和勇气的化身,成为侬家人难以割舍的乡愁。

甜藤粑粑

每年清明时节,侬家人就会上山寻找甜藤和鼠曲草(或黄蒿),来制作一种侬族特有的甜藤粑粑。

用味道来寄托芋头侬寨的乡愁,怎少得了清明时节的甜藤粑粑?

房前或者屋侧,顺竹竿攀缘着丝丝缕缕的甜藤,向着雨露、阳光和云朵伸出甜蜜的触手,在春日里肆意地蔓延。

田间地头,一群群鼠曲草是露珠的归宿。细细的绒毛在妇人手掌的脉络里行走,探寻着她的命运或是自己的。

宽大的箬竹叶像风的手掌,招呼着山野的清新,给了甜藤和鼠曲草一个圆满的结局。

与糯米杂糅在一起,甜蜜,软糯,清香,交融成一个春日里幽远的梦。

幽香弥漫在清明的山间,远去的先辈们循着清香沉醉在思乡的梦里;也弥漫在远离故土的侬乡人周围,为乡愁开出一剂香甜的药方。

这幽远的甜藤粑粑的梦啊,是多少侬乡人春日里的遐想?

侬歌和米酒

糯米的心里,一定藏着一把侬琵琶。而悠扬的曲儿,被酿成了晶莹香甜的米酒。

爷爷在月光下的吊脚楼里喝着闷酒,又哼起了第一次唱给奶奶的那支歌,晶莹的米酒凝成了他眼角的一滴泪。

阿哥在阿妹的阁楼下喝尽一壶甜酒,他弹起欢快的侬琵琶,甜甜的歌声笑成阿妹脸上一对小酒窝。

合拢宴上的百家酒,混合成一曲多声部的侬族大歌。是谁,又体验了一把歌声不断酒不断的“高山流水”?

在侬寨,喝酒不离歌。米酒有多香甜,侬歌就有多浪漫。

在侬寨,一碗酒,一首歌,就把六百年时光醉倒在侬家人神奇的传说里……

梔子糍粑

素洁如雪的糯米,在侬寨的节日里永远不会缺席。

过年了,灶台氤氲的雾气肆意飘散着糯米的热情,邀来坡上满肚子黄金的梔子为它披上黄袍。

阿爸阿哥一棒一棒捶打在木槽里,像是为侬寨春节的美食之王击鼓庆贺。

团圆饭,拜年,宴宾客,回礼,满月状的梔子糍粑在春节里刷满了存在感。

如果没在火盆上烤糍粑的铁架子,到达侬乡年味的彼岸就少了一座桥,而这座桥还需要一勺霉豆腐来黏合才更牢固。