

晚风·龙光塔

端午琐忆

| 张曙文 |

清晨,朋友送来了刚出锅的粽子和咸鸭蛋,哦!端午节又快到了。吃着粽子和咸蛋,闻着苇叶清香,让我想起父亲离世前的最后时光。

2019年春,父亲病情进一步恶化,市人民医院的主治大夫郑重其事地对我说,不必再看了,回家好好地服侍服侍老人家,想吃啥就吃吧;估计不会过端午节了。正好一生节俭的父亲吵着要回家;我也相信科学,生老病死,自然规律。出院回家就回家吧。转瞬间,三个多月过去,端午节到了,父亲居然扛过了医生预言的关口。这一天我特别高兴——我还有父亲。

老家拆迁后,父母故土难离,也不愿到小区跟我们一起住。好在我的工厂就与老家一河之隔,父母从此住在了厂里,相当于仍旧没有离开故土。端午节厂里放假,我决定一家四代八口在厂里过,借此好好陪陪二老,特别是重病中的父亲。前几天已给母亲打好招呼,今年让她不用忙碌,端午节早晨的粽子、咸蛋等我们带来。

端午节一大早,我们夫妻俩就去农贸市场买了鸡鸭鱼肉,并在市场边上的门店买了十几个新出锅的粽子和咸鸭蛋,赶往厂里陪爸妈吃早饭。父亲坚强地拄着拐杖,在母亲搀扶下坐上了餐桌,我们端上了带有余温的粽子和咸蛋,笑呵呵地对爸妈说:“现在的市场太丰富,肉粽、蛋黄粽、赤豆粽,样样都有!不用自己忙乎也吃上新鲜的粽子和咸鸭蛋了。”父母看着放满餐桌的各类粽子,点头称好,开心地品尝起来。看着苍老的父母有滋有味地第一次吃着不是自己亲手包、亲自腌的粽子咸蛋,我不禁想起来从前的端午节。

端午节是重要节日,小时候是爷爷奶奶为我们准备端午过节的一切;长大了换成了爸妈。过端午节,早上有粽子、咸鸭蛋、草鸡蛋,中午有一桌丰盛的饭菜,在那个物资匮乏的年代,在我们心目中端午节有着仅次于过年的欢乐。

过去,过端午的物品在早春就开始准备了,不像现在市场繁荣,物品丰富,现吃现买,买了就走。那时,端午节的咸蛋是自家的鸡鸭产下后,需要累积到一定数量,再自己腌制。全部都是绿色食品啊。春天一到,阳湖里的水草恢复生长,小鱼小虾也到浅水戏水,这时候自家饲养的鸭子食物丰富,开始了产蛋旺季,家里常年养的五六只鸭子,放养在阳湖里因为吃活食较多,每只鸭子每天都会产蛋,还较平时要大。

腌制咸蛋也是一门技术活,父母有明确分工。父亲会去阳湖边的东荒岸河边取一小桶黄泥,回家和成稀泥。母亲则在家里的小院中捡最好的鸭蛋洗净晾干;准备好自酿的高度烧酒和食盐。一切准备妥当就开始腌制。母亲把一个个洗净晾干的鸭蛋放进有烧酒的盆子浸泡几分钟,而后再一个个捞出,滚上食盐递给身边的父亲裹上一层黄泥巴,小心放进预先准备好的陶坛,一层层码好,最后将装满鸭蛋的坛子封好口,放到家里阴凉

通风处,等待端午节的到来。

父母腌制的咸蛋红油特别多,但不是特别咸。现在每当吃起市场上买的咸鸭蛋,油虽然也多,但咸得不敢下口,就会不自觉地想起自家腌制的咸鸭蛋味道。那是爸妈的味道,家的味道。

包粽子的粽叶,阳湖岸边尽有。春天一到,芦苇塘里嫩绿的新叶一天比一天翠绿。谷雨前后,父亲会挑一个风和日丽的早晨去湖边剥粽叶。阳湖芦苇叶淡淡的清香味是其他地方所无法比拟的。粽叶采摘回家,母亲整理捆扎好,挂在小院的竹竿上,借着晴好天气一天把苇叶一次性晒干,在太阳下山前,把晒干的粽叶装进塑料袋中密封,挂在家里的阴凉通风处,到端午节派用场。

包粽子是端午节的重要节目。父母不但要准备我们一家子的粽子,三个出嫁的妹妹家里也要每家准备一份。端午前一天,从清晨开始父母就早早地忙碌开了。父亲在老房子里劈硬柴、清灶灰、刮锅底;母亲在新楼房里烧开水、泡粽叶、淘糯米。上午父母们还要准备黄豆、赤豆、肉块等包粽子的材料。到午饭前一切准备就绪。午后三个妹妹都会准时回来帮忙,即便上班也要请假回来。因为母亲是个急性子,少了妹妹们帮忙她会心急如焚。一个下午妈妈和妹妹们要包上百只粽子。物资不丰富的时候,只有单纯的全米粽和赤豆粽,随着时代变迁,生活水平提高,品种越来越丰富,增加了肉粽、蛋黄粽、蜜枣粽,有时候还有大栗粽。每个品种都要做好特别的标记,分类堆放。父亲这时候忙于清洗咸鸭蛋上的黄泥巴,洗净草鸡蛋上的污物,放在一边备用。

大长圩拆迁前,我家一直保留着1960年代建造的平房,老屋里有三眼灶的大锅台。每年到端午节总能发挥作用——烧粽子。

烧粽子是父亲的功课。父亲来往于新楼和老房之间,把一篮篮包好的粽子,一层层码在早已清洗干净的两口大锅里,傍晚时分,妈妈妹妹们把粽子全部包完,刚好两大锅。父亲加满水,在最上面铺上一层洗净的咸鸭蛋和草鸡蛋,盖上锅盖点火煮粽子。开始用准备好的硬柴旺火烧煮一两个小时。一个黄昏父亲要时刻关注粽子锅里的水位,煮浅了随时加满,因为假如旺火烧煮一不注意锅里断水了,粽子就会烧糊。这时候父亲会特别小心,晚饭也会守着大锅台将就着吃,一心关注着锅里的粽子。要待粽子锅里水沸三次补水三次煮沸后,屋子里弥漫着浓浓的粽香味时,父亲才停止添柴,待余火慢慢地煨。但这时候是断不能离开的。锅里还在沸腾,也要时刻关注锅里水位降低及时加补。这一过程也得近小半夜时间。每年煮粽子,父亲在老屋的大锅台上是要从黄昏守望到半夜,为我们全家保质保量地煮出端午节的美食。

端午节又将来临,父亲已在三年前的春天告别我们,再也吃不到父亲煮的粽子了。

情趣·健康桥

番薯粉丝儿面

| 吴丽娟文 |

走过千山万水,尝遍千种美味,但那根植于童年深处味蕾的记忆,会伴着时光愈加醇厚,一层一层地深入骨髓,伴随一生。

父亲说我打小就喜欢吃番薯粉丝儿面。

每次他带我去吃酒,都会在头盘菜上来的时候,给我夹个小半碗,他准许缺少坐性、食量不多的我吃完这碗里的食物,便可以下桌去玩。这宴席上的头盘菜,正是番薯粉丝儿面。用浸泡好的筋道农家番薯粉丝儿,加上香菇丁、肉丝儿、卷心菜丁,伴着烧热的猪油在土灶上翻炒,猪油的香,蔬菜的鲜,再伴着韧滑可口的粉丝儿,那翻滚在唇齿间的味道瞬间就能把小小的贪玩的我勾住。不一会儿,碗里的食物就被我吃完个精光。吃饱后,我一脸满足地和小伙伴撒欢儿去了,一直到宴席散场才跟着父亲回家。

即便是现在,每回吃酒,我还是最喜欢吃这宴席上的头盘菜,因此还有亲友戏谑地称我为“粉丝儿妹”。

记忆里,每逢秋收过后,家里都会做番薯粉丝儿面。母亲把新收获的番薯洗净,用碾磨的机器将番薯磨碎,再把碎番薯倒在原先放置在椭圆形大木桶上的竹筛上面用清水淋冲,将淀粉和渣质分离。父亲说,刚从地里挖出来的番薯出粉率最高,得及时磨成粉。饱含番薯粉的水在大木桶里沉淀一夜后,父亲会再将木桶上面的水放掉,再用利器将木桶底下的番薯粉刮取出来,放在铺着纱布的篾筛上晾晒。番薯粉晾晒到用手轻轻触碰,粉团就能瞬间瓦解时即为干透。干透了的番薯粉放置在干燥的器皿里,可以存放很久。

那时候弟弟还很小,特爱长痱子。一到夏天,他身上就发出许多的小红点点。母亲会从一只铝罐里小心翼翼地取出包在塑料袋子里的番薯粉,涂在弟弟长痱子的地方。不出三四天,弟弟身上的痱子就会神奇地消失。那时候,市面上几乎还没有痱子粉卖,这白如雪的番薯粉成了孩子们最天然的痱子粉。

最为难忘的,还有祖母和母亲一起炊番薯粉粉丝儿的场景。母亲是外嫁到庆元来的,祖母总会有意识地将庆元当地一些美食的制作方法手把手地传授给母亲。祖母教母亲将番薯粉和柃木灰泡制的碱水按比例调配成浆状,在炉灶上面放上糕格

(一种木质或者竹制的圆桶,中间会插上用于透气的竹筒。是庆元人专门用来蒸制年糕,番薯粉糕的家什),用竹制的大勺子将调配好的浆状淀粉舀到糕格上码匀,直到第一层薄如纸的粉糕炊透,再舀入第二层,如此反复将千层番薯粉糕全部炊熟。母亲负责蒸糕,祖母和我则负责在灶台下面添柴烧火,亮堂堂的炉火映衬在祖孙俩的脸上,让时光变得踏实而醇厚。

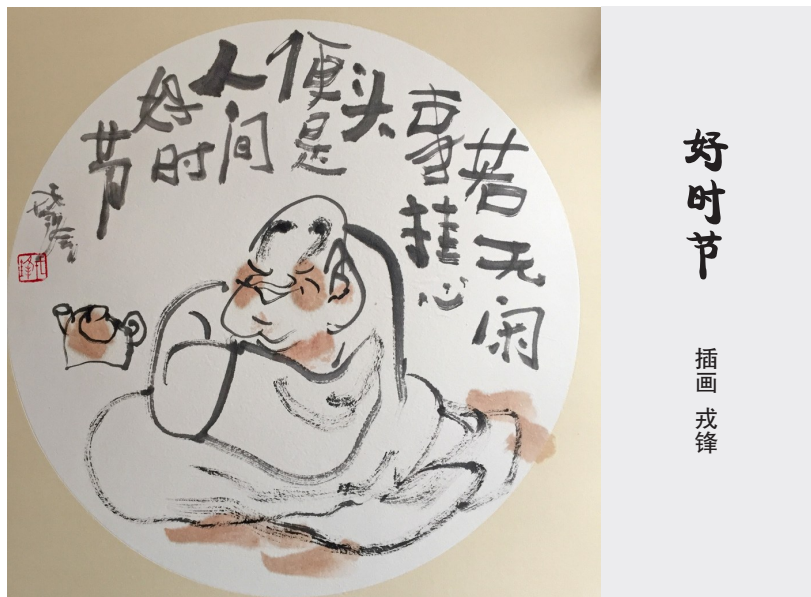
待到糕格炊满格后,父亲帮着母亲一起将满满的一格番薯粉糕扑翻在一只大圆竹筛上。待到圆形的番薯粉糕冷却后,母亲会用刨子将其刨成丝状晾晒,晒到八九分干的时候,她还会将其整理成一小团一小团继续晒。祖母告诉我们,团状的番薯粉丝儿面不占空间适合存放和取食。晾晒好之后的粉丝儿面,自然通透,散发着纯净晶莹的微光,十分诱人。

那时候,每家每户会在自家的空地上搭一个木质的晾晒台,俗称天坪,用来晾晒谷物。母亲就是在这天坪边上的架子上晾晒番薯粉丝儿面,在天坪板上放上竹制的大垫子晒被子。而我总喜欢躺在蓄满阳光味道的被子上,静静地看着母亲忙碌的身影。天坪底下,几只小鸡正用爪子在地上翻找,捕食隐藏在泥土里的小虫子……

虽然现在父母和我们都住到了县城里。但每年一到秋末,母亲依然会做番薯粉丝儿面。一年又一年,母亲做番薯粉丝儿的技术越加娴熟了。时光知味,纯手工制作出的番薯粉丝儿面,仿佛是时间精心雕琢的艺术品,外形朴实生动得让人心动,味道饱满妥帖得令人垂涎。

番薯粉丝儿面不仅仅是庆元宴席上的头盘菜。在庆元人的食谱里,还有着许多不同的吃法。在我们家,母亲最喜欢用它伴鱼火锅一起吃。她先把微辣的火鱼火锅烧好,番薯粉丝儿面提前用开水泡开,用网状的工具沥干一点,这样就可以随烫随吃了。番薯粉丝儿不仅经久耐煮,还特别有韧性,煮起来不浑汤不断条,鱼汤的鲜香渗透到劲柔可口的粉丝里,低调而骄傲地霸占着你的味蕾。

偶有独处的时光,我愿意炒上一盘番薯粉丝儿面,用精致的瓷盘盛装,在阳台的小桌子边就着阳光独享。那样的场景富有仪式感,而小时候培养出最依赖的味觉感受,更是令我我觉得无比踏实和幸福。



好时节

插画 戎锋