

江苑周刊 A11

2014年11月2日 星期日

编辑 何菁 版式 郑海仑 校对 叶凡

最是那时文旦香

文/余剑菁

恍惚间,又回到闽北的那个小院,三对夫妇三个娃、一位奶奶一棵树。

树大约五六米高吧,站在小院墙边,年年开花结柚子,我们跟着当地人叫它文旦树。这平地拔起的一朵翠绿蘑菇云,荫盖了小半个院子,奶奶常吧嗒着旱烟望着树念叨:“是谁种下了这棵树?好人啊!”

初春,文旦树叶润花荫,预备着一季花香。开始时,枝丫间只冒个小白尖,仿佛是“眼神一转”试探春意。待五月,春风一吹,挠了一大树痒痒似的,满树花儿都笑开了,片片洁白的瓣俏皮地翻卷着,五分钱大小的朵子簇拥着,像挡不住的一串串笑声,洒满了整个小院,院里的人和事,都浸在和悦清芬里了。小孩子,哪懂什么暗香盈袖的情致?只会开心地在院子里疯跑,醒脑润肺的花香,偏偏扑了个满怀。晚风夕照中,三家的餐桌干脆支在院中了,似乎就着这香,简单的粥饭也能嚼出日子的香甜来,碗勺叮当间,从嘴到心都是快意。直到花落缔结,香气便隐在那些深绿色小果实里。

暑假里,我和高小健、张小强仨小鬼,都把文旦树荫下,当作学习、游戏中心。一天,“院级辅导员”奶奶拿着三本字帖对我们说:“从今天起,你们每天练一张字。”三张小桌凳在树荫中一字排开。第一天,我们绣花一样细心地描着每一笔,那个静气,把奶奶喜得拿出水果糖重赏。可第二天我们就绷不住了,描得哼唱起来,唱得摇头晃脑,笔迹飘摇。这字帖的内容是“革命现代京剧选段”,那可是我们看了N遍的,谁不会唱?我们唱完李铁梅唱少剑波,唱完少剑波唱小常宝,一不小心,多写一两页,再看,字疯丑。奶奶敲着烟斗警告,

可我这亲孙女不怕,他俩好像吃准了奶奶是大家亲奶奶,也疯癫依旧。后来,我们还活学活用了唱词,在奶奶叫我们去做事的时候,就唱李玉和的“狱警传,似狼嚎,我迈步出监……”直接把奶奶唱成个“鸠山”,随即,占了天大便宜似的傻笑。奶奶呢,也笑,绕着树追打呼喊饶命的我们。文旦树呢,不知它笑没笑,反正它招展枝叶,呼啦啦地扇着清风……

八九月间,满树文旦都已成形,从小乒乓球到大海碗大小的。奶奶毫不犹豫用地用竹竿敲下许多青皮文旦,给剩下的果实更多养料和空间。这下我们乐了:花样抛接、射门、投篮,耍的全是这“小香球”。等树叶掩不住日渐泛黄的文旦时,院外孩子的弹弓石块来袭了,小院成了射击的靶场。我们那个急啊,可奶奶有招,她学着当地人的口吻对墙外喊道:“啊-仔-哥-莫砸石头,依姆送你几只文旦啊!”这喊话,亲切而有力量,兼有举白旗的功效,墙外弹停。奶奶挤挤眼,我们也大方起来,捧起溜溜圆的文旦,递了出去。墙外的小手,伸得那叫长啊,一递一接间,大家和解了。

孩童的味蕾对甜味总是那么向往,哪怕一点点。文旦还是青皮,也是我们眼中的盼,心头的好。是酸是苦,不亲尝,总是不甘休的,索性打赌。奶奶拗不过三个馋小子,剖开一只青皮文旦,仨小脑袋凑上一尝,甜甜!立马尖叫雀跃争抢,全然忘了先前赌押的输赢。晚上,还要抱一只剖开的文旦放小床枕边,连梦都是香的。

往事并不如烟,正如文旦树一直还长在我的心里。它是小院真正的主人,对待我们身在异乡的三家人,胜似亲人。



插画/郑海仑

咸

文/张明军

在里下河地区,你如果只说一个字“咸”,那就是对下酒就饭的菜的统称。“晚上有咸吧?”、“中午吃什么咸呢?”当然,就狭义而言,当地人是将咸菜叫做咸。

计划经济时代,为了让苦寒的舌上生活不再单调,里下河的妇女亮出了拿手活:腌咸。

腌咸一般要到霜前,青菜长到尺把高了,连根拔起,挑回家。削去菜根,剥掉黄叶,放到门外的芦竹箔子上活晒。也有的人家在门外大树间拉起绳子,将菜架放到绳上晒。晒菜并不只为去除水分,是要将鲜菜晒软,腌的时候才不至于将菜梗子弄断。晒几个太阳,菜软了,可以腌了。腌菜的容器是一个六匝缸,大半人高,一缸可以腌两担菜。放菜前得将缸洗净吹干,不能有生水,否则腌出来的菜容易臭。腌菜时都是整棵,用手将菜揉一揉,使之更软,然后整齐地码放在缸内,一层菜一层粗盐。盐放好后还得用脚踩实,最好不要留有空隙。一缸菜腌满了,找一个脸盆大的石鼓压在菜上面,使菜更为紧实。一周后,菜就出卤了,这时得盘卤。将菜全部起出来,把原来上面的放到下面去,盘的时候还要逐棵揉一揉,以便盐分更充分地浸入。盘几次后,卤漫上来了,菜的颜色由翠绿慢慢变成了暗绿,就差不多可以吃了。

新腌的咸菜很好吃,也很好看。原先青白色的菜梗变得油黄透亮,色泽诱人。现切现吃,食之脆、滑、爽、嫩,确是佐粥佳品。菜叶一般另放,留着烧汤。汪曾祺先生所称道的“咸菜茨菰汤”是我儿时的家常,茨菰粉面,菜叶杀口,吃饭得一汤足矣。更多时

候,一般人家都是将咸菜连梗带叶切碎,用洋瓷钵子放在饭锅里炖。一碗老咸菜,从早吃到晚。

梅干菜是咸菜的深加工,将腌好的咸菜从缸里捞出来,再次放到外面晒。这个过程比较长,要一直晒到干透为止。晒干了切碎,揣到一个大肚小口的高脚坛子里,将坛口用塑料布封紧即可。当地人把梅干菜叫着老咸菜,由于它是干的,再加之密封较好,能存放很长时间。过去这里的姑娘出嫁也有人家嫁妆中陪两坛老咸菜的,只是这咸菜要等到姑娘生养时才开启。这样的老咸菜色泽暗红,易烂,有一股淡淡的咸香。

腌萝卜干是腌咸中的又一个重要内容,起萝卜、清洗、切丁、活晒、浇卤、压实。腌萝卜不需要盘卤,是一次性的。一般人家腌萝卜干就用盐,讲究的加一点五香、八角甚至花椒。自己腌的萝卜干与店里买的相比,香头脆嫩不如,胜在数量咬嚼。

里下河人家有做酱的习惯,黄豆酱。每到夏季,取半筛子黄豆,淘净,煮熟。掺干面粉揉成团,切成块,放在大匾中捂。过一段时间,酱块出霉长了一层淡绿色的“毛”了,曝晒几个太阳,倒入牛肉缸。放上盐和酱油,缸口用纱布蒙上放到外面晒。那时候,家家门前总要晒一缸酱。天要下雨了,人们急急忙忙往家赶,除了回家收衣服,还得收酱。酱很咸,进了生水就会变淡,淡了就存不住了。自家做的酱真鲜,中午在饭锅头炖上一碗是很下饭的。有的人家还会将萝卜、冬瓜切成块放入酱中,一段时间后这些东西煮熟了,无论是就饭还是佐粥均为妙品。

苋菜在里下河还有一种吃法:沏苋菜桔子。苋菜老了以后能长一公尺来高,他们会连根砍下,去除枝叶,将苋菜桔子剁成一寸长短,洗净,晒干,放到专用的坛子里沏。沏苋菜桔子的卤时间越长越好,老卤味正。这种卤不是家家都有的,得储藏好,漏气了易生蛆。沏了一段时间后,苋菜桔子变了颜色了,就可以吃了。吃的方法是放在饭锅里炖。当地人把这个东西又叫做苋菜菰(音“古”),就下饭而言,苋菜菰堪称第一。也有人家在沏苋菜桔子时将冬瓜皮、丝瓜皮一并放到里面沏,也颇下饭,但终不及苋菜菰,可见,什么东西什么吃法。

咸菜也有现腌现吃的,黄瓜、菜瓜均可。小青菜现腌更是可口。到田里掐一把青菜,切碎,用盐码半个小时,挤去卤水便成。吃的时候,浇一勺香油,拌匀,味道卓绝。春天,这里也有吃野菜的习惯,当地人吃荠菜不像城里人那样用来包馄饨,而是用热水焯一下,清炒。他们吃马兰头也可清炒,也可焯过后,滗去水凉拌,清香四溢。

现在的里下河,腌咸已不似过去普及了。偶尔吃到晶莹的腌菜或是咸菜茨菰汤,依然感到很亲切。苋菜菰我已近三十年没吃过了,不过那味道还一直储存在记忆里:寸许长,灰绿色,揀入口中轻嚼,满嘴皆咸,似臭还香。