



生活滋味

大豆酱浸润着母亲对家人对生活的挚爱,母亲是把感情做进了酱里,因此,母亲的大豆酱有一种家的味道,有一种阳光的味道,也是一种幸福的味道。

母亲做的大豆酱

□沈益亮

我出生在上世纪60年代,那时农村的粮食不足,蔬菜也短缺,每年盛夏时节,母亲都会做豆酱给我们吃。母亲做豆酱的初衷,主要是为了弥补秋冬季节家里菜食的不足。

母亲做的豆酱,其主料当然是黄豆啦。那时候,家里用豆子做豆酱并不难。我的家乡四季分明,气温适宜,土壤肥沃。最适宜种植的秋季农作物就是大豆、玉米和高粱,直到现在,我们那里依然保持着这种传统的耕作模式,真正地应了那句:一方水土养一方人。

黄豆收割后,母亲都会除去大豆中的杂物,精挑细选一些质地饱满的上好黄豆,然后用一个布袋子装好,精心储藏起来,等到来年的盛夏用来做豆酱。做豆酱一般选在盛夏时节,因为天热易于煮熟的豆子发酵。

母亲做黄豆酱很讲究。先用清水清洗干净,然后把大豆放到大锅里煮熟,色黄而饱满诱人,捞出锅的过程中总免不了被我们几个小馋猫偷吃,母亲看见我们吃得开心的样子也偷着乐,并不指责。等豆子凉透,母亲便拿出簸箕倒入两碗面粉,混入豆子,豆子表面很快就均匀地裹了一层面粉。随后,在铺满南瓜叶或苍耳叶的小床上均匀地铺开,在屋里晾着。前两天不见豆子有什么异样,第三天,豆子有些发乌,有些表面长出了一些细小的白色茸毛。我有些诧异,问母亲,母亲说:“不必担心,那是菌丝。”差不多过了一周,白色的菌丝开始泛青变绿,像是发霉变质,母亲仍不慌不忙,将豆子转移到簸箩中,端到阳光下暴晒。

几天后,母亲便开始用酱缸做大酱了,也叫“下大酱”。下酱用的盐是大粒盐,盐、酱、水的比例要适中。待盐水冷却后把酱饼注入缸中与盐水混合,搅拌均匀即可封缸晒酱。蒙酱缸用的布母亲叫它“酱缸蒙子”,选那种纯棉的,纱布是首选,因为它透气性最好,不至于捂坏大酱。密封好后,将缸放到太阳光下晒,晒酱是为了让大酱充分发酵,让灼烈的太阳温度蒸发多余的水分。等时候差不多了,母亲把封闭严实的酱缸打开,每天早晚用木制的酱缸耙在酱缸里上下“打耙”“撇沫儿”,以便让大酱加快发酵。慢慢地,缸子里豆酱越来越稠。终于有一天,酱缸里飘出了令一家人心醉的酱香,在我们眼巴巴的等待中,豆酱终于做好了。醇香味道扑鼻而至,令人垂涎欲滴。每当我目睹母亲制作黄豆酱的繁琐过程,都特别叹服她的手艺。经过母亲一夏的辛苦劳作,便可让一家人尽情享用了。此后的日子里,新鲜的豆酱成了家里的必需品,是儿时餐桌上绝佳的下饭菜。

现如今我也品尝过从超市买来的黄豆酱,可哪个都没有母亲做的香。大豆酱浸润着母亲对家人对生活的挚爱,母亲是把感情做进了酱里,因此,母亲的大豆酱有一种家的味道,有一种阳光的味道,也是一种幸福的味道。如今,母亲离开了这个她深深爱着的世界,我再也享用不到母亲亲手做的大豆酱了。然而吃母亲做的大豆酱长大的我,直到现在,唇边还依然留着母亲的大豆酱之醇厚、芬芳。

味蕾深处是故乡。一碗鱼汤面,让我们感受到家乡的亲切。吃上一碗鱼汤面,将我们的味蕾和心灵同时唤醒。美哉,鱼汤面。

美哉,鱼汤面

□杨应和

靠山吃山,靠水吃水,鱼是东台水乡的物产,自然成为我们饭桌上必不可少的食物。清蒸鱼、红烧鱼、酸菜鱼、烤鱼等等名目繁多、花样百出,但能成为老少皆宜雅俗共赏,并成为一地风物,且具有地方的人文意义的,当属东台鱼汤面。

正宗鱼汤面的取材非常讲究,必须购买河水里自然生长的活生生的鲫鱼、草鱼、黄鳝。制作方面,前一天下午就要把购买来的鱼解剖洗净,加入猪骨倒入锅中,水没过,小火慢慢炖,直至汁水全部被鱼肉吸入。捞起,锅中加油,添加生姜、葱等作料,把熬好的鱼肉再倒入锅中翻炒,直至颜色呈现金黄色,装到干净的盆子里自然冷却备用。

待到次日一大早,远方的天际还未泛白,黄色的路灯,让本已宁静的街道愈发显得空旷。而此时,正是鱼汤面熬制的时候。厨师把昨日下午做好的鱼汤半成品放到一个锅里,加入凉水,大火煮沸后改为小火,慢慢熬制。文火慢炖,把鱼肉里的各种营养稀释到汤中,最大限度保持食材的鲜美。2个小时后,汤色清白如牛奶的鱼汤就大功告成。

当清晨的第一缕阳光升起的时候,世界开始喧闹起来,早餐店也到了一天中最忙的时候。匆匆的上班族、带着孩子上学的家长纷纷赶到,顾客们络绎不绝。点餐收费,前台随后转头对着厨房里吆喝着,一声声的吆喝中,一碗碗热气腾腾的鱼汤面准时送到各个顾客桌前。

吃鱼汤面不仅是为了果腹,更是一种享受。现代人越来越注重养生,崇尚绿色食物、懂得返璞归真,鱼是来自大自然的食材,零添加、无污染,最得天地灵气,且营养丰富,所以由鱼熬制成的鱼汤成为人们的喜爱之物是必然的。

鱼汤面是小城最具人间烟火的吃食。如果说,八点之前吃鱼汤面的是上班和上学一族,来不及细细品尝,那么,八点之后,早餐店又会迎来一阵高峰期,那就是上过夜班的工薪族,七八个围坐在一起,兴致盎然,共品鱼汤面之美味,亦是一道风景。吃的是情谊,聚的是人气。也有亲朋好友、一家老小、文人雅士聚集一起,他们先是小饮一口鱼汤面,脸上流露出惬意的神情,然后再用筷子挑出细细的面条放在嘴里慢慢咀嚼着。

东台鱼汤面已有近260年的历史。关于它的产生,还有一段美丽的传说。据传乾隆年间,东台有一家开面馆的老板,一天晚上,他在街上发现了一家新来的卖面条的小摊,便去买了一碗。端在手上一看,只见面汤浓厚雪白。一会儿工夫,碗面上就结了一层薄膜。他尝了一口,又鲜又香,比自己店里的不知要强多少。老板心里一动,便向摊主细细盘问。原来,那摊主竟是来自皇宫的御厨。由于有一次没有把汤烧好,就被逐出了皇宫。无奈之下只能挑个小摊,四处流浪,聊以糊口。老板听说后,心想这竟然是一道御膳,怪不得如此美味可口。于是连忙将摊主请到店中,由他掌厨。从此,这店里的面汤,全是用的那御膳厨师亲手调制的鱼汤,尝过的顾客赞不绝口。于是一传十、十传百,四乡八镇,远近闻名。“鱼汤面”就此成为地方享有盛名的特产。

这么说来,鱼汤面可以居庙堂之高,也可处江湖之远。东台鱼汤面裹挟着浓浓的历史感而来,却始终保持着水乡文化的淳朴本位,吸引着每一个食客的味蕾。2008年,东台鱼汤面被列入《盐城市非物质文化遗产名录》。2015年11月,东台鱼汤面成功入选江苏省非物质文化遗产。

味蕾深处是故乡。一碗鱼汤面,让我们感受到乡的亲切。吃上一碗鱼汤面,将我们的味蕾和心灵同时唤醒。美哉,鱼汤面。

自古秋风多萧瑟,秋风从不辜负人。当一扇门关上时,另一扇门会打开。相伴树叶的凋敝,庄前稻野一片金黄,秋收的快乐开始了。

一叶知秋

□夏牧

“年年陌上生秋草,日日楼中到夕阳。”秋草黄,叶色苍,流年秋风醉夕阳。晏几道的“鹧鸪天”,仿佛是在写我在西乡的童年。

清波流韵,碧水归静。迷糊于暑风热浪的思绪,尚未从夏蝉的鸣噪中清静过来,秋天的脚步已然走近。泡澡河中的少年,不知不觉中发现有岸柳黄叶飘落于水面,不知谁说一声水有点凉了。

乡村的秋天是从树木的黄叶开始的。童年时的乡村,树木不是太多,仅有柳树、杨树、榆树、楝树和皂角树等,都是落叶树种。乡村人看秋,就看树叶掉不掉。老家东山头是小河截止处,沿河截湾处长有多棵大杨树。杨树是速生树,成材快,树本细白,扦插易活,是乡村人家首选树种,为的是儿女长大后打家具,娶亲成家或当陪嫁。相伴我们的成长,杨树也年复一年地长高长粗,长成父亲期待的模样。

父亲说杨树是醒睡的树,先知先觉于春天的讯息。杨树最先于早春二月崭露新芽,油菜花开时,杨树枝条也像狼尾巴一样变得丰腴摇翠了。杨树“醒”得早衰叶也早。秋风一阵紧似一阵时,杨树开始泛黄掉叶。其后的楝树榆树等相继如此,瑟瑟于秋风,秋天以残枝败叶的模样呈现一季的轮回。

自古秋风多萧瑟,秋风从不辜负人。当一扇门关上时,另一扇门会打开。相伴树叶的凋敝,庄前稻野一片金黄,秋收的快乐开始了。秋光下的田野,遍是浮动的草帽,田埂是挑把人快捷的脚步,河中流动装稻把的船只。卸稻把的大船小船停靠在纷落黄叶的河边。乡亲们挑把上岸时的谈笑声,让凋敝的岸柳没有萧条感,丰收的号子响彻河边农场,乡村呈现别样的醉美风景。

秋风乍起,豆叶黄了。狗尾巴草也摇曳着肥肥的穗头,相应呈黄。收刈豆子的父亲说,狗尾巴草太泼皮了,薅着薅着还是有,趁这草穗还没散籽,把它一起割了吧。一旁帮手的母亲说,草也有革命,割了草穗没草籽,明年就没有事做了。长出新草也能刷给猪作饲料哩。再说你用牛,也不能让牛啃个青啊。父亲说,你这菩萨心肠啊,连草都给它生路,看你明年薅草又要豆大的汗珠子往下滴。但最终镰刀没有下手狗尾巴草,草穗依然在风中摇曳直到熟透。

那年秋天又收黄豆了,我回家里探足陌野,又见狗尾巴草穗得意在秋风中,收豆子的母亲依然没有割掉它。一边帮母亲收豆子,一边细瞧母亲,看到她头上多了几根白发,我像发现新大陆一般惊奇。母亲说,这有什么大不了的,隔壁康二妈五十多岁就有白发,我六十出头还能没白发?

我不是惊奇母亲有了几丝白发,我是从一叶知秋引申出母亲也是走进“秋天”的人了,而我从未真正关注过辛劳了大半辈子的她。每次从城里回老家,就知道与弟弟妹妹们快乐着嘻嘻哈哈,从未认真看过母亲操劳中的微妙变化。不经意中的母亲像河边的老杨树,秋风吹过叶色变黄了,母亲头发斑白了,可我们无法阻止母亲操劳。多年后的今天,再迎秋风看杨树,树叶又渐黄,而母亲的白发已成回望中的一缕缕灰光暗影,永成追忆。

流连故乡的小河边,又是秋风乍起时,河边还是大杨树,这是老树根上爆出的新生命,树干已粗如水桶,但树根下被锯过的老桩子还有残余痕迹。那时的父亲想连根刨掉,又是母亲劝说留着它吧,再爆新头又是一棵树。那时的大杨树变成了我们娶亲的新家具,次年春天老树根下果然爆出新枝头,挺直地往上蹿,几十年后的今天,新枝成材已经超过原先老杨树的本粗了,但再无人锯这杨树做家具,过去的家具也早已被淘汰得无踪无影了。同行的二弟说,与这二代杨树留个影吧,好歹它的父辈曾为我们做过贡献呢!

一叶知秋,叶黄叶落是为新生。徜徉小区河边,一路的杨树又黄了,秋天正以叶黄流金的方式走进视野,令人遐思。正所谓:没有秋风扫落叶,哪有春风杨柳万千条?