

蚝壳里的童年

■柯远峰

“阿芳,要来剖蚝吗?”寒冬的清晨,我正蜷在被窝里跟周公“对弈”,半梦半醒间,那声喊像颗小石子,惊起一湖涟漪。

“谁呀?”我蒙在被子里嘟囔。

“是我,你今天要来剖蚝吗?阿贤也要来。”门外的声音裹着冷风,钻进门缝——是阿足。我脑子瞬间清醒了些,鼻尖好像又闻到了她家院子里那股咸腥的蚝味。从放寒假第一天起,我就天天泡在她家剖蚝,屈指一算,整整十天了。越近年关,海风越像小刀子,刮得人脸生疼。这天,我是真不想起,就想给冻僵的手和偷懒的心放个假。

“不了,我不去。”说完,我一头扎回暖和的被窝,把冷风和邀约都隔在外面。

阿足的脚步声渐渐远了,我却没了睡意。心里像揣了只小鼓,咚咚地敲:我这“主力干将”没去,她们堆在院里的蚝山,会不会剖不完?还有阿贤——那个比我大三岁、说话总逗得人笑出眼泪的少年,往常我们围坐在蚝床前,手里

剖着蚝,嘴里聊着地上的蚂蚁、天上的风筝,笑声能把院角的老母鸡都惊飞。今天听不到他讲新段子了,还真有点可惜。

就在上周,阿足的老公也搬了张小板凳加入我们,手里剖着蚝,嘴也不闲着,随即出了个谜语:“一条席子卷东又卷西,猜俩地方?”我盯着手里卷边的壳沿,灵光一闪——用闽南方言念“卷”,可不就像“广”嘛!“广东、广西!”我喊出声时,阿贤的嘴张得能塞进一个包子,连夸我“脑子转得比蚝刀还快”。如今想想,那些冻红了手的清晨,倒全被这些趣事焐得暖烘烘的。

我的家乡靠海,海蚝是这片海给我们最好的礼物。每到蚝季,家家户户的院子里都支起木蚝床,大人小孩围坐在蚝堆前,蚝刀撬壳的“咔嚓”声,能从日出响到日落。产量多的人家,为了赶在蚝最新鲜的时候卖掉,就会请帮手——我们这帮半大的孩子,立刻成了“香饽饽”。周末和长假,不用大人催,我们早早就找好东家,能跟小伙伴凑在一起,比在家待着有意思多了。

就连上学日,我们也有“秘密

据点”——离学校不远的阿团家,那是村里的产蚝大户。我上三年级那会儿,每天放学,书包一背,就往阿团家跑,饭都要等剖完一阵蚝再回家吃。他们家的蚝,每次从海里挑回来都堆成小山,要是不赶紧剖完取肉,蚝就会变味坏掉,所以我们一来,就跟着大人埋头干活。

坐久了,手臂、屁股哪哪都酸,重复撬壳的动作也让人烦。可我们总能变出花样活跃气氛——你比我剖得快,我比你撬得完整,扒出小螃蟹也能兴奋半天,时不时还偷偷把不好剖的海蚝推到对方的蚝床前。阿团的妈最会做生意,油锅里总煎着金黄的“蚝爹”,油香混着蚝鲜飘过来,勾得我们直咽口水。我们辛辛苦苦赚的零花钱,还没在口袋里捂热,就乖乖换了一块外酥里嫩的“蚝爹”,咬一口,烫得直哈气,却笑得眯起眼。

这就是我们海娃的童年:没有满架的课外书,却有堆成山的蚝壳做伴;没有精致的玩具,却有磨出薄茧的小手和赚来的零花钱。那些在蚝床前度过的时光,像蚝肉一样,带着大海的咸鲜,藏在记忆深处,越品越有滋味。

陶罐猪油饭

■赖建峰

乡下老家杂物间里的旧物不少,其中柴烧的土陶罐就有好几件。大水桶粗的米缸能装一两百斤大米,能酿百斤糯米红酒的红色大陶罐釉面依然光亮,墙角还窝着些盆盆罐罐。虽是一些老物件,却数度不舍得丢弃,总觉得有朝一日还能再用上。拿了一条毛巾将其表面的灰尘、蛛网一一擦拭清洗。拿起一只单柄的土陶罐,目光落在陶罐缺了一角的陶盖,往昔如蒸腾的水汽氤氲弥漫开来。

小学一到四年级,我都在村里的学校念书。因为我父亲在兄弟中排行老幺,我念小学时,奶奶已经七十多岁了,身子骨虽然还行,但养了不少家禽,加之她时常要跑去和邻里的阿嬷们话家长里短。如此一来就时常来不及给我做午饭,结果让我上学迟到了好多次。我小时候又怕老师,每次放学回家,其他小伙伴已经吃完饭起身要去学校了,我家才刚刚烧柴火,眼看来不及吃午饭,愁云满面的我免不得有些小情绪。不舍得放弃饲养鸡鸭家禽,又爱侃天闲话的奶奶,为此就想到了一个办法。这只布满了烟熏火灼痕迹的陶罐,就是她的办法。

这只陶罐,最早奶奶用来煎中药,不知何时开始她就没用来继续煎药。她用丝瓜络搓洗干净,之后放在灶膛里用炭火煮几番水,本意是去除陶罐中日月累煎药残留的药味。早上煮完猪食后,满满一灶膛柴火木炭。因为熬猪食用的是大锅大灶,为了不用一直添柴,烧火的木材大根经烧,质地坚硬的柴火燃后剩下的木炭也经烧,火力旺。

奶奶要出门拉呱前,将淘洗后的大米扒拉进陶罐中,再添入适量水,接着盖上陶盖,拿起灶炉边的铁铲子,把灶膛里吐着火星子的木炭窝成一堆,表面上轻轻拍平,再把陶罐放置其上端平即可。对于她来说做完这一步,她就又可以出门串户闲侃了,省事又省心。对于我来讲,放学回家有饭吃,不耽误上学,两全其美。

陶罐导热慢,炭火的热力慢慢涌入陶罐,饭中的水汽流失慢。水干饭熟,拿丝瓜络捂住盖子掀开防烫手,夹一筷猪油,伸入罐中在饭上轻轻抹匀,收筷再盖上陶盖,拿竹子吹火筒鼓起腮帮子猛吹几口气,将灶膛里的木炭吹出火星粒,陶罐的盖子咕嘟嘟地颤动,罐嘴窜出一股热气,就可以端上餐桌了。罐口窄小,煮熟的米饭,要用汤匙一勺勺舀出,煨煎了两三个小时的陶罐饭,米粒颗颗饱满,晶莹剔透,不知道是不是有中草药成分的濡染,总之味道就是特别香浓,唇齿留香。有时候她会往糙米中混入一些糯米,这样煮出的陶罐饭,更软糯香甜,比起木甑炊蒸和电饭锅煮的,都滋味更足。从此,我上学就再也没有迟到。

想到这里,我挑出了这柄陶罐,脑海中盘算着什么时候,燃一堆炭火,放入米和水,将那些还未遗失的记忆一齐装入这小小的陶罐中,慢慢煨,不再为了赶时间。不论煮米饭,还是熬稀饭,也都黏稠喷香,滋味无穷。对了,饭煮熟时,不要忘记夹一筷子猪油。

醋香



(视觉中国)

■林荣林

老婆爱吃醋。于是,在一个暖阳融融的冬日,我驱车来到一个产醋的村庄。

在这里,草木葱茏间,空气里飘着一缕淡淡的酸味,不刺鼻,反倒勾得我心里痒痒,忍不住想多吸几口。

循着这缕味道,我走进一家酿醋作坊。主人热情地泡了一壶茶待客,茶汤红稠透亮,我原以为是寻常茶饮,端起来便饮了一口。入口却是冰冰凉凉的,微酸的滋味里裹着一丝蜂蜜的清甜,咽下去后通体舒畅,原本没有胃口,竟一下子活络起来。

我不禁有点质疑:这是茶吗?

见我面露讶异,主人笑着解惑:“这是特制的醋茶,用自家酿的醋和蜂蜜按比例调配而成的,得冷饮才够味,爽口又下火开胃。”

主人领着我参观他的作坊。只见生产车间里,一排排陶缸整整齐齐排列着,浓郁的

醋香扑面而来。这香气闻久了不仅不呛人,反倒让人觉得醇厚甘冽,这许是时光沉淀下来的独特韵味吧。

主人说,这里的老醋是中国四大名醋之一,沿用北魏时期的古法酿造工艺,以糯米和红曲为原料,佐以炒芝麻和白糖提香,需经数年陈放,方能酿成。酿好的老醋色泽黑亮,入口酸中带甜,细细品咂,余味悠长。

他还讲了一段与醋有关的逸事。北宋年间,有位出身当地的读书人考中进士,入朝为官。彼时皇帝总觉得腹胀纳差,太医们束手无策。这位官员便想起家乡的老醋,将其举荐给皇帝。皇帝食用后,身体竟很快康复,从此对这老醋青睐有加。故事真假虽无从考证,却为这寻常老醋添了几分传奇色彩。

主人说,老醋酿造最讲究酸度,6.5恰到好处。这个酸度无须加任何防腐剂,便能让老醋久存不坏,食用起来既安全,又能开胃消食。

在作坊的文化展示区,我

看到一幅画:三人围站在醋缸旁,各自尝过醋后,神情截然不同。主人告诉我,这三种神情,正对应着三种心境——有人品出了酸,有人品出了苦,也有人品出了甜。这小小的一瓶醋,竟藏着人生的道理:你以怎样的心态看待生活,生活便会回馈你怎样的滋味。

这让我想起“吃醋”的典故。唐朝时,唐太宗欲赐给大臣房玄龄几位妾室,房夫人执意不允。唐太宗便赐给她一杯“毒酒”,让她在纳妾与饮“毒酒”之间作选择。房夫人性情刚烈,端起“毒酒”便一饮而尽,却发现杯中并非毒酒,而是浓浓的醋。“吃醋”的说法,便由此流传开来。

参观完毕,我辞别主人,踏上归途。回望这座飘着醋香的村落,心中颇有感触:一瓶小小的老醋,不仅承载着千年的酿造技艺,更藏着市井的烟火气与人生的大智慧。这醇厚的醋香,定会伴着时光,飘向更远的地方。



投稿邮箱:dznzbgfzc@qzwb.com
联系电话:0595-22500109