岁月故事

黄米香

□尹丽萍

父亲弯腰弓背,一上一下挥动着锄头,身后一条走线并不笔直、宽窄也不尽相同的浅沟,翻吐着新鲜的湿意,伸向地的尽头。母亲跟在父亲身后,右手娴熟地从左胳膊上斜挎着的篮子里抓一把黍种,均匀地撒在父亲刨下的浅沟里,然后双脚一划拉,稳稳地将沟边的土推进沟里,再用力踩上两下。夏至将至,火辣辣的大太阳照在父亲母亲汗涔涔的脸上,也照在他们眼梢嘴角噙着的笑里。

那一年,父亲母亲均已五十开外;那一年,父亲母亲要给儿子娶媳妇了;那一年,只配种在三类田的黍,被父亲母亲妥妥地安排种在了二类田蘑菇垴的六分田里。

古州平定有习俗,婚宴要吃黄米蒸糕,而做糕的重要原料便是父亲母亲种的黍。

平定属晋东地区,典型的黄土高原地形,高高矮矮的山体与深深浅浅的沟壑,将为数不多的田地切割成大大小小的片或块。片片块块的田地再按土质的肥厚与地块的大小分成三类:一类田种玉米,二类田种谷子,三类田种黍。三类田种黍是因为三类田长不好大庄稼,而黍这种农作物亩产实在不高,胜在生长不挑土质,生长期也仅仅只有两个多月。村民种黍,一是为了不浪费土地;二是用黍子去皮磨面做的黄米糕,既顶饱又好吃;三就是为了用黍的秸秆扎笤帚,这是家家户户居家必备的清洁工具。父亲母亲将黍种在二类田,是对儿女婚事的高度重视与对家庭传承的深切渴望。

这年秋天,蘑菇垴六分田的黍收了满满两担。母亲将黍挑到大队的场院,用专用的工具将黍米敲打下来,仔仔细细挑选出最饱满的,晾干。黍是所有粮食里面色彩最为绚烂的:有深褐色的,有金黄色的,有浅黄的,有米白的,还有几种色彩混到一起拼成椭圆形图案的。阳光下的黍,像一颗一颗明亮的小眼睛,闪烁着亮晶晶的光彩。母亲咧着嘴笑,小心地将这一百多斤黍珍藏到几个大肚子瓦瓮里。

终于到了冬天,婚礼进入倒计时。母亲将黍送去磨坊加工,电动脱粒,人工过筛。筛子下面是灰褐色的黍皮,筛子上是金黄的黍粒,我们叫它黄米。

回到家,母亲从左邻右舍家借来几只粗瓷盆——那是农村人婚嫁用到的最大的做饭器具。母亲用清亮的井水投洗干净粗瓷盆,再淘洗干净黄米,将黄米泡在粗瓷盆里,搁到家里不住人的屋子里。之后的几天,每一天,母亲都会用井水淘洗一遍黄米,既要保证黄米能良好发酵,也不能让它散发出酸涩味儿。其实新黄米的黏性很大,很多人家都是直接磨了面蒸糕,但母亲还是虔诚地依照祖祖辈辈传下来的最笨拙的做糕方法,一步一步,费力却用心地进行。

母亲的手伸进冰凉的泡米水中,抓起一把黄米。此时黄米已发酵得胖胖的,近乎大了一倍,色泽也不再是华丽的金黄,而是略略浅淡一些,略略温和一些。母亲用指尖搓一搓黄米,举到鼻子下闻一闻,跟我说:“你去跟南坡安家婶婶说一声,明天咱们要去用一下她家的石碾。”

第二天一大早,天空中还若有若无地忽闪着几颗星星,母亲就喊我们起床吃饭。她起得更早,已经将泡好的黄米舀到水桶里,准备好碾黄米用的所有器具。匆匆吃两口干粮,父亲挑着桶,母亲拿着盆,我抱着簸箕、箩就出发了。

安家大门外,安家婶婶已经用清水冲洗干净石碾,拿出碾杆套在了碾眼上。母亲将黄米均匀地平铺在碾台上,父亲一支杆,我和母亲一支杆,我们推着碾杆绕着碾台一圈一圈走。不时地,母亲会丢开碾杆,用笤帚扫一下粘连在一起的黄米,抖搂一下,用手推平,继续磨。等黄米变成浅黄的米面,母亲用簸箕把面收起来,蹲下去过箩。我和父亲重复铺上黄米,重复推碾。天大亮,邻居们赶来,迅速加入碾米的队伍,碾台前嘻嘻哈哈笑闹成一片。

办喜事做黄米糕是要请匠人的。蒸糕要用旺火,火候需要掌握;黄米面要保持不燥不黏,湿度需要掌握;蒸气透过洁白的蒸帘从硕大的锅底席卷上来时,第一捧黄米面就要开撒了——从蒸帘的中间开起,转着圈,要撒得匀匀的、薄薄的、松松散散的,这是为了保证热气能蹿上来;待撒满整个蒸帘,需要停下来等一等,等烟白的蒸气再度滚烫地翻涌上来,再撒第二拔、第三拔……

黄米糕蒸好,去了核的大红枣也煮好了。匠人们将热气腾腾的糕放进粗瓷盆里,撒上枣,用力地翻拌搅动,这个过程叫捣糕。这时候,糕的糯香、枣的清甜,混合成一种火热的、甜蜜的、浓烈的,叫人眼睛发胀嘴唇发颤鼻子不够用的香味,强势地沁入你的心肝脾肺,穿透你的身体,汇聚到你的大脑,沉积进你的认知。之后的之后,不论你走多久、走多远,只要想起,永远都会泪眼婆娑,不能忘怀。

不和枣捣在一起的糕叫白皮糕,得留出一块,有重要的用途。将白皮糕拍打成脸盆大小的圆形,正中间用红枣嵌上一个大大的“囍”字,叫喜糕。喜糕和一应礼道,要由媒人和新郎的姐姐乘坐接亲的婚车,一起送到新娘子家。新娘子离门前,要在这块婆家送来的喜糕上跪一跪,亲手将其分割成块,请娘家人分送给媒人和左邻右舍,既是分享喜庆,也是表达感激。

白皮糕还要匀出来一部分,做油炸糕,上供桌用。案板上洒一点点油,趁热,将捣筋道的黄米糕移上去,滚成圆圆的长条,切成均匀的小糕片。巧手的女人们在糕片的中间捅个孔,捏住一头,将另一头从孔中翻卷过去,这就是捏油糕坯。等油热,下油糕坯,炸出来,外脆内黏,能香掉舌头。

婚宴上,不论多少碗多少碟,那碗由金灿灿的黄米和红艳艳的枣搅和在一起的枣糕,永远是最受追捧的存在。不等菜上全,枣糕便会被客人们分食完毕,有的人甚至要求“再来一碗”。主客尽欢,在所有人心里,红配黄是最喜庆的颜色;黏加甜有最深刻的意蕴,一碗甜津津、黏糊糊的红枣黄米糕,满足了一场婚事的所有愿望。

不止古州平定,晋东的很多地区,枣糕都是一场婚宴的必备。我曾去邻县昔阳参加过一场农村婚宴,刚下车,便闻到一阵香甜的枣糕味。走到新郎家门前的敞坪上,只见通往新房的路两侧,各有一排由十几张课桌拼成的长条桌,上面一块挨一块平铺着案板,案板上是黄黄软软的枣糕——桌子有多长,枣糕就有多长。七八个师傅手拿切刀,一块一块进行分割。跑堂的小哥围着师傅,将切好的枣糕装进碗里,放在条盘上,端走,挤挤闹闹又有条不紊。那次婚宴,只有六个清爽的凉菜佐餐,主食是枣糕,我却吃得很舒服。那糯叽叽甜蜜蜜的枣糕粘连着牙齿,回环在口腔,冲击着味蕾,着实让人欲罢不能。

剩余的黄米,在腊八节那天,母亲为我们做了一顿“糜”。平定民间有句俗语:“腊八不吃糜,死了没人埋。”祖先们的本意可能是要用一碗热气腾腾的糜来对抗寒冷的冬季。糜要用黄米、红枣、红薯和倭瓜混合在一起,文火慢炖一个小时。炖好,用勺子一搅,黏黏糊糊的黄米包裹着软烂香甜的红薯、倭瓜、大枣,又是别样风味。父亲爱吃“糜”,据说当新女婿时,在我外婆家一下子吃了两碗,差点被叫成傻女婿——因为黄米黏度大,在胃里消化慢,容易后饱,所以人们不敢一次性吃太多。直到现在父亲八十多岁,母亲还常常为此打趣他。

红枣黄米糕不仅是婚宴上的宠儿,也是平定人日常生活中的重要存在:喜庆要吃糕,过节要吃糕,聚会要吃糕。年夜饭上,枣糕也以“步步登高”的美好寓意牢牢占据着餐桌的核心位置。这碗红红黄黄、香香甜甜、软软糯糯的黄米糕,香透了平定人祖祖辈辈的念想,也香透了我从年少到白头的深情回望!

亲情码头

那个爱我的老太太走了

□任志强

那个爱我的老太太走了。

她是我的大妈,我爸爸的嫂子。我们两家住在一个院子里,从小我就和她特别亲。她一辈子贤惠、明事理,从不说是非。虽然读书不多,却把四个孩子培养得很优秀——有当老师的,有当公职人员的,还有博士毕业当医生的。妈妈嫁到村里后,和大妈处得像亲姐妹,从没吵过架。

小时候,早饭都吃“撒”,可我觉得大妈家的撒就是比妈妈做的香。每天早上,我就端着空碗,蹦蹦跳跳地跑到大妈家去盛饭。她总是笑呵呵地给我盛一大碗,还叮嘱我慢点吃,别烫着。我上小学前,全家搬到了城里,但每到暑假,我一定回村里,在大妈家住。我挑食,可大妈总能变着法儿做我喜欢吃的饭菜。哪怕那时候村里东西不多,她也能用简单的食材做出香喷喷的饭菜。我一住就是两个月,直到开学前一天,大妈才会帮我收拾好行李,找辆顺风车捎我回城。每次从上车到家,我哭一路,舍不得离开她。

我小时候特别怕黑,不敢一个人睡觉。每天晚上都要挨着大妈才能安心入睡。可我睡觉不老实,总在炕上滚来滚去,有一次,我的脚狠狠蹬到了大妈的脸上。她没马上说话,可半夜里终于忍不住,拿笤帚疙瘩轻轻打了我两下屁股。那是我记忆里她唯一一次打我。现在想想,她不是真生气,只是太累了——可她从来不说苦。

后来,大妈病倒了,坐上了轮椅,再后来就卧床不起了。十二年来,我的堂哥堂姐轮流照顾她,每天擦身、喂饭、换药,家里干干净净,一点异味都没有。每次我去看她,她虽然不能说话,但只要看见我,眼睛就会亮起来,努力地伸手拉住我,嘴里发出模糊的声音。我知道,她是认出我了,我是她最小的侄儿。

今年过年,我去看她,一进门就听见她难受地呻吟。我心里一紧,感觉不太对劲。果然,不到一周,妈妈一大早打来电话:“你大妈走了。”我的眼泪一下子涌出来。虽然她病了很久,可我还是没想到这一天来得这么快。

那个曾经每天给我盛饭、给我做好吃的老太太,真的走了。她再也不会拉着我的手问冷不冷、饿不饿了。她化作了一颗星星,挂在天上,静静地看着我们。我知道,她终于不再痛苦了。

大妈已经入土为安,看着照片上她慈祥的笑容,我眼泪止不住地流。我永远忘不了她的好,忘不了她对我的疼爱。她虽然走了,可她的爱一直留在我心里。她是我记忆中那个温暖的人,是我一辈子都忘不了的那个人。

文化视线

观“大纛扬尘”郑恩田先生书法捐赠展有感(楹联)

□郭九麟

重器·传承

上联:大纛高扬,承古开新,笔底风雷惊四座
下联:长歌猛进,探微索真,纸上气象冠千秋
横批:艺海领航

初心·坚守

上联:秉初心,竖大纛,于古法中寻真意
下联:追妙境,步长风,在创新路写华章
横批:薪火相传

马年应景·奋进

上联:马跃新程,竖大纛以领军,传承有道
下联:笔追雅韵,开新局而脱俗,气象无疆
横批:继往开来

贺“大纛扬尘”郑恩田先生书法捐赠展开展(诗歌)

□郭齐文

时光文脉运中牵,天赐良田注春泉。
行止长风抒劲爽,文公遗韵付雄妍。
神描可吟诗三叹,布势能烧火一旋。
老弟老哥携共好,欣然举步到百年!

诗词曲赋

五月·浅夏

□海 江



槐花开了
一朵一朵
一簇一簇
是白白的五月
瓣瓣压在心上

小雨下了
一滴一滴
一行一行
是凉凉的夏天
在缓缓流淌

榆荚落了
一片一片
一串一串
散尽了沽酒的钱
落在土壤上

晚风路过
推开深深的小巷

青蛙跳出来
鼓起腮帮
萤火虫悄悄告诉我
它有好多好多
关于月亮
上柳梢头的故事