



油糕的滋味

在晋西北，谁的舌尖上能没有一块油糕的滋味？

这片土地上，常年的风沙为广袤的黄土高原赋予了史诗般的雄浑和厚重，黄土地用它的博大、坚韧和顽强，养育着生活在这片土地上的人们。麦子、黍子、谷子、玉米、蚕豆、豌豆、藜麦、高粱等各种杂粮，让人们过着说不上富足，但也丰富而多彩的日子。民以食为天，不同的食物，便也成就了人们不同的性情。

黍子，去皮后是黄米，岢岚人叫软米，是包粽子、做凉糕的主要食材。黄米淘过后磨成面，便是可以用来做油糕的糕面了。糕不像馒头、米饭、莜面，不可能天天吃，一是做起来工序复杂，二来做糕需要大量食油，供不起，再说也容易吃腻。所以，人们也不会多种，够吃就行。

晋西北各地吃糕的习俗大同小异。在岢岚，吃糕的意义从来不只是吃糕。过年吃糕自不必说，年货里不能少了油糕，油糕加饺子，取芝麻开花“节节高”之意，也有高高兴兴、团团圆圆的意思。此外，婚丧嫁娶要吃糕，盖房搬家要吃糕，生日升学要吃糕，毫不夸张地说，在岢岚，一块油糕，见证了一个人、一个家庭的所有重要时刻。而无论多尊贵的客人上门，有油糕粉汤待客便不失为款待。当地有一首歌叫《岢岚山 岢岚人》，歌中唱道：岢岚人迎客不握手，香喷喷的油糕端上来。所言极是。即便是物资丰富的现在，岢岚人在饭店做喜宴，也一定会在上菜前先上一盘油糕，再佐以一盘豆芽粉条，成为前菜，当地人称为“衬饭”。席有大小，菜有不同，这“衬饭”却是开席必备，家家一样。没办法，再高档的菜，也无法代替一块油糕在岢岚人心中的地位。

我小时候，饭食以莜面窝窝山药蛋为主，少有油水，吃糕便是为数不多的让人从嗅觉到味蕾得到极大满足的时候。吃到一块黄澄澄、香喷喷的糕，需要经过和面、蒸、搋、捏、炸这一系列过程，每个过程都含糊不得。比如蒸糕，要用温水把糕面耐心地拌成小颗粒，分层撒入笼屉。待到变色了、黏软了，再撒入新的一层。这个过程，必得全神贯注、一丝不苟，和不好、蒸不好，做出的糕便不筋、不弹。比如搋糕，要把蒸熟的糕团放到案板上，拍打搋压，让面更加光滑、紧实、筋道。搋的过程，案板上、手上都蘸上油，面不黏手了，但是很烫，要不断蘸点凉水才能完成。有的主妇会直接用笼布或塑料袋包上面，在案板上摔打、捶打，面也就紧实了。再比如炸糕，油温不能太低，否则油会变成泡溢出锅；也不能太高，糕还未待炸好就焦黄了，影响口感。

油糕有枣糕、豆沙糕、山药糕、红糖糕，还有什么也不包的单片糕。岢岚人用胡麻油炸糕，当锅里的胡麻油开始起泡时下锅，一个个油糕很快变得金黄，当糕从锅底漂起来、上下

都泛起大大小小的金泡泡后就可以捞出来了。吃别的饭，一般要等人齐了再吃，吃糕的时候，大人却允许孩子们一出锅就吃，因为刚出锅的油糕最好吃了，外面酥脆，里面黏糯，咬一口，唇齿留香，谁也无法抵挡它的诱惑。

谁家吃糕了，胡麻油的香味飘出家门、飘出小院，溢满整条巷子。岢岚人炸糕不说炸，说“煎糕”，所有进油锅的食物都叫“煎”，煎糕，煎肉，煎鱼；进水里的也不说“煮”，叫“熬”，熬菜，熬粥，熬鱼，熬药。油锅一起，就有鼻子灵的人闻到了那股香味，在吞下口水的时候，正巧有人给送来一碗糕，还是热乎乎的。是的，岢岚人吃糕的时候一定会和街坊邻居分享。这送糕的过程，叫“端糕”，一个“端”字，自有一份对邻人的敬重。端，必得挑一个漂亮的碗，把糕一块块摆放好，再撒上白糖。这个任务一般由女人和孩子们去完成。从小到大我没少给人端糕，在娘家如此，结婚后更是如此，给人端糕这样的事婆婆都让我去，白赚了个好名声。最夸张的一次，我家搬家那天，婆婆做了很多糕，新邻旧居两条巷子里每家一份，一份7个。那天中午我这家出那家进，至少送出去150来块油糕。每家收到糕后，会往碗里倒入一点白糖，算作回礼。普通生活中的仪式感，在吃糕、端糕的过程中被演绎得淋漓尽致。

吃一次糕，往往需要从上午就开始准备，蒸、捶、捏、炸，所以，人们现在更多选择买糕吃。但是，少了做糕、端糕的过程，少了出锅前的那份期待，油糕，便只是成为一种家庭伙食的调剂或应时应节的食品了。仔细想来，那些家里有婆婆妈妈的媳妇、儿女，还会常常吃到自家做的油糕，实在是一件幸事，当珍惜，当感恩。我一直相信，街上那些看起来步履从容、面相和善的女子，一定是能够烹调出这等美味的女子，也一定是在家里得到足够尊重的女子。在这片土地上，正是无数个这样的女子，不厌其烦地用心烹调着各个家庭生活的味道、幸福的味道，烹调着洋溢在这个晋西北小城大街小巷那浓浓的人情味儿。

在岢岚，油糕的标配是粉汤。粉条是岢岚当地的土豆粉，洁白光滑，色泽如玉；汤的口味依个人爱好选择，有羊杂粉汤、鸡肉粉汤、猪肉粉汤，也有加上海带丝、油炸豆腐、豆腐丝等配料的素粉汤，而羊杂粉汤，无疑是大多数岢岚人的最爱。

在岢岚人心里，有一盘金黄的、泡泡一碰就会掉皮的油糕，有一碗色香味俱全的粉汤，有家人的陪伴，这样热气腾腾的生活，便是多数人心中幸福的模样。我想，说油糕的滋味就是幸福生活的滋味，大多数岢岚人是认同的。

不管时代如何发展，那黄澄澄的油糕，将继续见证故乡人的喜乐悲欢或聚首分离，并终将成为沉淀在每个人记忆中的一份永恒的甜蜜……

初秋

鲍尔吉·原野

初秋是老天用很大的力量转变一件事，它让草叶由深绿变得微黄，叶子的水分流失了，最后薄得如一张纸。天的动作让天的色泽都变了，深蓝褪为浅蓝，宁静辽远，好像后退了108公里。老天所做的这件事叫“秋”，或者叫自夏而秋，这是何等盛大的典礼，让所有的植物加入秋的合唱。

看不到从水泥地的缝隙长出新草，云彩只剩下原来的十分之一薄了，仿佛不够絮一床新被子。那些娇嫩、浅颜色的花朵已经敛迹藏形，只剩下成片的花朵鲜艳开放，如菊花、鸡冠花和一串红。土地不再松软，不似春雨之后的酥透。当土地进入初秋，有如一个男人行进中年，他们从容了，也放慢了步伐。所谓争先恐后说的是春天，每一个时辰都冒出一个花骨朵，河水急匆匆流过，浪花四溅。春天怎么能不争？每一朵花都报春信，以为是自己招来了春天。夏天的茂盛，用“争”已经不确切，是无边的生长，每一个有生命的植物在夏天都有了一席之地。花草长满了天涯海角。

秋天，还有什么大事要忙吗？没有了。你看一眼枝上的果实，就知道“忙”已经不是秋天的语言。不必说水果，连卑微的小草都结满了草籽。鼓鼓囊囊的草籽穗头，是明年几十株青草的娘胎。

秋天慢下来，地球转到秋天也应慢一些。秋天沉重，大地多出来无数沉重的粮食，地球的辎重车行走当然要慢。地球舍不得把藤上晶莹的葡萄甩下来，宁愿转得更稳些。

初秋并不是丰收的时候，丰收是说晚秋。初秋做的事情是定型，让一切可以称为果实的东西由不确定变得确定，由浆变成粉，由稚嫩变得坚硬。那些还没在初秋定型的东西已经定不了型了。人也如此，一个叫作“青春”的东西已经逝去了多年，双脚正往晚秋行走，此时还没沉淀、没雏形、没味道、没形态，有什么收获可言呢？

初秋明净，光线照在树枝和马路上，一样的澄澈。秋天的水比夏天更透明。早晨，秋天弥漫着来自远方的气味。这味道不知有多远，是庄稼、果树、河水和草地的混合气味，在城里也能闻得到。此味对于人，可叫作深刻或沉潜，离肤浅已经很远。如果秋天和中年还肤浅，就太那个了。好在四季一直懂这个道理。如果大地不知好歹地装嫩，会把人全吓死。初秋只是短暂的过渡色，叫作立秋和白露，而后中秋登场，所有的喜庆锣鼓都会敲响，丰厚盛大。



图片来源于百度网