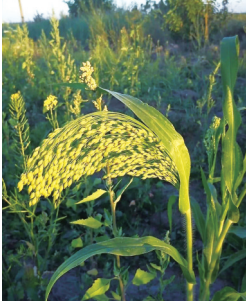


油糕的滋味

田沁梅文图



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、团团圆圆的寓意。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、擀、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。比如擀糕,要把蒸熟的糕团放到案板上,拍打擀压,让面更加光滑、紧实、筋道。擀的过程,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,也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物了。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?每一朵花都在报春信,以为是自己招来了春天。夏天的茂盛,用“争”已经不准确,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,地球的辘重车行走当然要慢。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。初秋所做的事情是定型,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。



图片来源于网络