

星期文库

苞米七“子”之五

苞米吊子

赵富

在松嫩平原的农村,苞米吊子是村里人餐桌上颇受欢迎的食物。所谓苞米吊子,就是把苞米焯熟后吊起来晒干,因此得名。记得小时候,我家的苞米吊子总爱挂在院里的洗衣绳上,把绳子压出一道弯弯的弧度。晒到八分干的时候,母亲会把它们移到阴凉通风的地方再阴干两天。等苞米吊子全干透了,母亲便领着我们坐在炕沿上搓粒。搓好的苞米吊子粒,母亲会装到面袋子里,然后放到仓房的干燥处储藏起来。

焯苞米吊子,用黏苞米最佳。我家的黏苞米,都产自自家小园。我对黏苞米的印象很深:一是入口软糯香甜,味道自然纯正;二是筋道耐嚼,吃起来有颗粒感;三是苞米香气醇厚浓郁,带着质朴纯粹的气息;四是甜味清甜可口,让人味觉愉悦;五是那原始的谷香,熟悉又亲切,闻着舒服,吃着更香;六是口感层次丰富,营养充足,味道别具一格。记得母亲还有个拿手活儿,她会把苞米吊子粒经过轻微发酵后用来煮粥,锅里会散发出淡淡的酸香、苞米原香与甜香。这三种味道相互交融,难分主次,光是闻着,就能让人食欲大增,味觉体验也变得丰富起来。

苞米吊子,是能变换出多道美味的食材。煮粥时,先把苞米吊子粒搓洗两遍,去除表面的灰尘和杂质,再用水浸泡一晚,煮好后即可食用;蒸煮时,将清洗干净的苞米粒放入蒸锅,加入适量清水,大火蒸煮至苞米粒变得软糯香甜,每一口都能感受到粮食的质朴与纯粹;还可以将它磨成粉,制作各类苞米吊子面食。母亲最拿手的是“两合面”干粮:把苞米吊子面和白面按比例混合,加入酵母、水等,揉成面团,制作成馒头、发糕、窝窝头等面食。尤其是蒸发糕时,再加入适量白糖,让干粮更加香甜可口。

我成家搬到城里后,母亲还时常给我们捎来些苞米吊子。母亲去世后,每到吃青苞米的时节,爱人就会拿出从母亲那儿学来的手艺,变着花样做苞米吊子:熬粥时,她会加些红枣、枸杞、桂圆之类的食材,增加粥的甜味和营养,起名叫苞米吊子粥;焖饭时,她把苞米吊子粒和小米按比例掺在一起煮,煮出来的饭软糯适口,还带着玉米的清香,取名叫苞米吊子大米饭;做饼时,她将苞米吊子粒和适量面粉拌匀,煎到表面起了点点焦斑即可食用,这饼就叫苞米吊子饼。

如今日子越过越好,想吃什么都能轻易买到,可我却还是时常想念母亲做的苞米吊子,想念那股子接地气的烟火味儿。虽说早已住进高楼,习惯了都市的生活节奏,但最能勾动我馋虫的,始终是故乡的味道——那金灿灿的、带着质朴谷香的苞米吊子!

年元宵节晚上的焰火晚会,那时去公园的路上人山人海,我在人群中被挤得脚不能着地,被抬起来走了好远,幸亏没被踏倒。此刻的拥挤远远比不上那个焰火晚会,所以我们也没什么可抱怨的。

我和麻子就这样在人群中挨时间,我们相视而笑。管它呢,反正回家也没什么好玩的,也是无聊,就慢慢走吧。如果明年又游行,一定要事先打听清楚,找对场所,早早地就去等候。不过这种事,我们小孩往往打听不到消息。有什么办法呢?

还好,过了黄兴路人就少了,我俩垂头丧气地回到了家里。

“小小,看了游行表演吗?”刘姨问我。

“没看到。我们去时已经演完了。”

“哦,是这样啊。听说今年的游行表演大大简化了,没什么好看的。”

我们听刘姨这样一说,心里就变得舒坦了。难怪那么早就演完了,原来没什么好看的。那倒也罢了。

钟也是好的啊。

我们奔跑之际,发现街上的人越来越密集了,马路正中还有彩车开过,车上有化了妆的演员站在上面。前面不远就是五一广场了,得加把劲啊。我们跑得汗流浃背,还不时地撞上了对面走来的行人,被人斥责。

五一广场终于到了。到处人挤

游行表演

残雪

人,我和麻子被夹在人群中只能缓慢地移动。但有一件事是很显然的,那就是所有的表演全结束了,队伍也早就解散了。穿着表演服的工人们和学生们都在往家里走。观看表演的那些居民同他们混在一起,那么多人啊。人群移动得更慢了。幸亏天气不热,也就不那么难受。我俩耐心耐烦地随大家慢慢移动。我记起上一

家中的丝瓜、葫芦,更让我大开眼界,它们的枝蔓很粗壮,挺着举着,一旦够着攀爬物,那像动物脚爪一样的须子就立马紧紧地缠绕,再向远处或高处攀爬……

虽然植物没有大脑,却有本能的直觉;没有手脚,却有天生的韧劲;没有眼睛,却能精准判断方向。这不仅是本能,还是生命最朴素、最倔强的智慧。植物的“眼睛”或许是一种特殊的存在,不在表面,而在心底。它们的“眼睛”,是对阳光的渴望、对依靠的探寻,悄悄藏在每一根卷须、每一次攀爬里。

植物并非沉默无知,它们也有感知、也有坚持,更有特殊的“眼睛”,用以探寻方向、扎根生长、绽放光彩,只是人类看不到而已。我们只有静下心来、放下偏见,才能看见这沉默生命里的灵动,读懂它们用生长书写的生命诗篇。

植物的眼睛

吴雨轩

我曾认为植物没有眼睛,因为它们没有眼睑、眼眸与瞳孔,直到一次意外发现。

去年夏天,我家墙外突然钻出一棵牵牛花,几天不见,就长高了许多。原以为植物都是寻找阳光的,牵牛花的藤蔓应该朝南生长。哪知道,藤蔓竟然朝北伸去,又过了几天,缠上了一米以外的一棵四五米高的枣树。难道牵牛花长了眼睛?不然,怎么会知道它的北侧有枣树可以攀爬呢?

在院里,有几棵曼陀罗,周围已经插好了竹竿,方便它们攀爬。然而,在攀爬的竞争中,有的枝蔓却另寻出路,把枝蔓伸出老远,攀上了附近的夹竹桃。

在菜园里,豆角也是攀爬能手。有的是一根枝蔓寻找空闲的竹竿缠绕其上,还有的是几根枝蔓拧成一股劲儿共同攀爬,共享一片天地。邻居

成粉蒸肉、梅菜扣肉之类的南方菜,入口油而不腻。肥肉的醇香里,融入梅菜与松仁的鲜香,滋味拿捏得恰到好处。

但对于一些真正爱吃肉的人来说,肥肉才是心头好。曾听一位喜欢吃肥肉的朋友谈及吃肉的乐趣:“吃肉,要越肥越好,炖得烂烂的,看上去晶莹剔透,夹在筷头颤巍巍的。入嘴

肥肉

周友斌

绵软滑润,几乎不用牙咬,就松散解体,化在嘴里……”他说时咂嘴咂舌,一副专注陶醉的神情。

我小姨父是出了名的肥肉爱好者。我哥结婚那天,他赴宴来迟,大家都知道他爱吃肥肉,特意舀了一大碗“火镰片”。只见他筷子拨拉几下,像吃面片一样,一碗肥肉就下去了。他还觉得不尽兴,又回了一碗,真是吃得嘴角流油。放下碗,他只说了两个字:



●百草园

入画

王成喜

树不入画,多是长得太顺。

过瘾!

当然,也有人对肥肉避之不及,于他们而言,吃肥肉堪比受罚。有篇文章中记过一个笑话:乡绅家管事的捉来了一个欠租的佃农,问老爷怎么发落。乡绅吩咐道,把他关起来,不给他搁脚凳,天天给他吃肥肉,叫他听弹词。原来老爷顶不能忍受这些,以为如法炮制,一定逼得他去典卖了家当来还欠租呢……

如今,肥肉有害健康已是共识。高血脂、高血压、脂肪肝这些所谓的“富贵病”,早已成为人们不得不正视的问题。虎背熊腰、大腹便便,用来形容男士尚且有人觉得豪迈,于讲究身材的女士而言,那便是避之不及的噩梦。对她们来说,肥肉再香也须敬而远之,更不能长在自己身上。

只是在我看来,女士还是丰腴一点好。唐朝以胖为美,想来并非没有道理。绰约丰腴的体态,看上去安详富贵,自有一番韵味。若是一味追求骨感,纵使有众人偏爱,可那瘦骨嶙峋的模样,总觉得少了几分生活的暖意。