

◆岁月回眸

山村农事

杨震

说山村农事,不如就从“双抢”说起。

当过农民或在农村待过或在农村长大的人,对“双抢”一词应该不会陌生。时间和季节要求很紧,“双抢”就相当于是一场攻坚战,且攻坚战每年都要来一遍。我上大学乃至大学期间暑假都要参加“双抢”,现在提到“双抢”都有点心里打颤。

我出身农村,但在村里待的时间却只有13年,13岁上高中后寄宿在学校。我从小见证了父母种水稻的过程,深深感受到那份艰辛。特别是碰上天灾,一年下来水稻收获甚微甚至颗粒无收时那种无助和无奈,更令我永生难忘。

我老家是典型的丘陵地带,山多但不高,成片山沟沟土坳坳。农田要么在山沟沟里,要么在土坳坳上。山沟沟里的农田不怕干旱而怕水涝,土坳坳上的农田刚好相反,不怕水涝怕干旱。

山沟沟里的农田最怕水涝。每年端午节前后一般会涨大水,大人们说是“发端午水”。涨大水时山坳坳的农田不容易受影响,再大的雨水下来,也会很快流到山沟沟里。山沟沟里的农田,最怕发大水。一旦发大水,整个山沟沟里瞬间变成一条大河。洪水来得快去得也快。一天半天就过去,有时个把小时就恢复平静。洪水过后留下来的则是灾难。山沟沟里农田里的禾苗,全部被洪水冲倒。泥沙漫过的农田,瞬间变成沙坪。洪水来临时,波涛汹涌。大雨停下来时,山色一新,偶尔还能见到一弯彩虹。可轻松过后,父辈们马上要面对的是重整旧河山。

泥沙漫过的农田,要立即清理淤泥重新插秧。如果大水来得早,禾苗长得不高,加上秧苗也有,再插一次秧苗,“霸蛮”赶得上季节;没有秧苗的话,直接用稻谷点播,赶不上移栽这个程序了。被洪水漫过一遍的禾苗,如果是小块的农田,禾苗会被冲折断,长不好了。而宽广一些的农田,禾苗被洪水冲弯腰,而后经太阳一晒,过不了几天可以长直,而且会长得更粗壮。

山坳坳上的农田怕干旱。包产到户时,每家分得的农田,山沟沟里的田和土坳坳上的田各占一半。我们家有一亩多山坳坳上的农田,管它叫岸田。岸田,早稻是很好种的。上半年雨水充足,岸田也好管理,往往产量高于水田,谷子也饱满一些。可是到了晚稻,因为缺水禾苗很难结谷子。为了救活禾苗,父亲经常从山沟沟里挑水灌到岸田里。田早已干得裂开了,一溜烟功夫,水就不见了

踪影。父亲一声无奈轻叹,继续挑水。

山坳坳的农田只有极少年份才能收获满满的一季晚稻。那时候父亲的脸上才会挂满微笑。父亲每年将谷子装到粮柜子里时的情景,我记得清清楚楚。我们家没有粮仓,只有一排装粮食的柜子,一排拢共三个。三个柜子装满谷子的年份几乎没有,如果三个柜子全部装满,就有1500公斤左右谷子。一般情况,每年的谷子只能装满两个柜子。记得有一年谷子少到没装满两个柜子,父亲站在柜子前,用手轻轻地抚平,抚的时候很轻很轻,生怕把柜子里的谷子压紧似的,因为压紧了柜子就会显得更空。压紧还是压紧,谷子还是只有那么多。可父亲站在柜子边时心里在想什么?

当年早稻收割下来立即晒干,第一波碾出来的米叫新米。新米煮出来的饭有着独特的香味。没在农村生活过的孩子,可能对新米的香味没机会体验。我对新米的香味,印象特别深刻,一辈子也忘不了。在实行包产到户之前,我家人口多粮食长期不够吃。往往在春节过后家里就没有大米了,到新米出来,很久没有饱食米饭的胃,对大米饭的香味怎会没有更深的记忆呢?

过完年就断了米是常有的事,我们则靠杂粮充饥。杂粮以红薯和红薯米为主。红薯米就是红薯切碎晒干的粒装红薯干。我们家的地窖很大,里面装的全部是红薯。破损的红薯不适合放地窖里保存,容易烂掉。所以破损了的红薯,就会剁碎晒干制成红薯米。还有一个办法,就是将红薯制成淀粉。红薯淀粉加水搅拌,油煎成“坨粉”,很美味。红薯淀粉也可以加水揉成粉团,像拉面一样拉成丝,放到开水里煮熟,挂起来晒干制成“红薯粉”。土法制作的红薯粉,我小时候吃到吐,如今却是城里人餐桌上的稀缺美食。红薯还可以做成红薯片,制作简单,将红薯煮熟切片晒干即可,大人小孩都喜欢。

干粮除了红薯以及红薯制品,上半年能出产的还有荞麦、大麦、小麦、玉米。端午过后,瓜果满园。母亲最擅长将这些杂粮和瓜果变着法子做给我们吃,目的是不显单调以增强食欲。其实,人饿了啥都好吃。当年吃得厌了的杂粮粗粮,如今却是养生的良品。

(杨震,邵阳人,现为中国书画院湖南分院院长)



◆故土珍藏

“一面黄”豆腐

邓振

每次从城里回乡下老家都要经过一个地方,名字叫“法新街上”。近十几年来,已经在远近几个城市还是稍有一点名气的“法新豆腐”就出产在这里。我每次经过总要买几块或者是十几块法新豆腐,因为豆腐做起来很是方便。

在我们那一带农村,豆腐有几种吃法。有“煎”豆腐、“油”豆腐、“熬”豆腐、“腊”豆腐以及“一面黄”豆腐等等,当然还有“霉”豆腐。但是我最喜欢吃的还是“一面黄”豆腐,它的炒制过程看似简单,却又不失讲究。

首先要将新鲜豆腐洗干净,用菜刀将其切成宽为4厘米左右、厚度为1.5厘米左右的小方块。油烧至快开时,把一块块切好的豆腐均匀地放入锅中,不停地调换锅的位置,使每一块豆腐都附上油。豆腐的底部煎炸至有黄色焦皮出现时,轻轻撒上食盐,然后关火且把豆腐倒入漏筛沥干油。这时再放适量的油烧开,先放入豆豉炒香,接着放姜丁炒至发白,后放入切碎的青红辣椒,加适量的食盐翻炒几下,再将沥干的豆腐倒入继续翻炒后放入清水,盖上锅盖焖煮几分钟。最后撒上葱花出锅装盘,一道色香味俱全的“一面黄”豆腐就炒好了。

我记得小时候,豆腐几乎是我们那一带农户餐桌上不可少的佳肴。那时候,家里来了客人,母亲就要我去隔壁院子的“马二爷”家去端豆腐(当时都是用豆子去换豆腐,我们那一带就称“端豆腐”)。

长大后,因工作需要,远离了家乡,同时也远离了熟悉的柴火灶和“一面黄”豆腐。每当节假日回到老家,第一件事便是奔向厨房,寻找那份熟悉而又久违的味道。母亲炒制“一面黄”豆腐时,动作充满了韵律感,仿佛在演奏一首关于食物与爱的交响曲。而我,只需静静地站在一旁,贪婪地呼吸着这“一面黄”豆腐的香味,任由思绪在时光中穿梭。

现在,父母早已远离我们而去,我也无法享受母亲炒的“一面黄”豆腐了。不过,我已学会了炒制这道菜。我非常乐意在蒸汽腾腾的灶台边忙碌,让“一面黄”豆腐的香味充盈厨房,飘向宽敞的客厅,牢牢抓住全家人的胃。

(邓振,武冈市作协会员)

霉豆腐

申云贵

其实,霉豆腐算不上美味佳肴。

我小时候,母亲常常说:“霉豆腐好呷,麻麻辣辣,很送饭。”母亲的话,我不爱听。霉豆腐有什么好呷的,除了咸味、辣味,就是霉味,看着,恶心,闻着,臭!可母亲似乎偏爱霉豆腐,每年都要做几坛。

天气晴好,又有空闲,母亲就会说:“啊,天气真好,可以做霉豆腐。”我听了,心中窃喜——因为会有意外的口福。母亲开始动手,泡豆子,磨豆浆,做豆腐。这时,我肯定不会闲着,转着圈“帮忙”。母亲肯定不乐意,大声喝叱:“你不要在这里帮倒忙!”为了阻止我帮倒忙,母亲就会“奖”我一杯豆浆,或一碗热腾腾的豆腐脑,还加了白糖。

豆腐做好了,母亲把它们切成四四方方的小块,整整齐齐摆在竹筛子里,拿到太阳下晒。傍晚,晒了一天的豆腐被母亲用塑料布盖着,挂在楼板底下。这样,老鼠只能躲在角落里看,猫也干瞪眼。过了几天,豆腐上长满了白毛。我很担心:“豆腐霉成这样了,怎么吃?”母亲笑而不语。又过了一天,豆腐上的白毛更“茂盛”,白毛根部还有了一层黄皮,母亲才不慌不忙地为它们裹上拌有盐和香料的辣椒粉。这时的豆腐块,被“打扮”得红艳艳的,像一个个红色的小灯笼,透着喜气。母亲把它们装进陶瓷坛子,七八天后就可以食用。

那时,村里家家户户都做霉豆腐。呷饭的时候,大家凑一块,人人碗里一坨霉豆腐,呷得津津有味。有时,大家交换着呷,呷完,发表各自看法:二娘家的霉豆腐太咸,四嫂家的霉豆腐有点淡,五伯娘家的霉豆腐太辣,兰香晚娘家的霉豆腐不咸不淡,又辣又嫩,最好呷。母亲听了大家的评论,抿着嘴笑,因为她就是兰香。

母亲做的霉豆腐确实好呷,成了我家餐桌上的“常客”。家里没菜的时候,呷霉豆腐;母亲忙得没时间做菜的时候,呷霉豆腐;我们咽不下红薯的时候,呷霉豆腐。一年四季,我们不断呷霉豆腐,呷腻了。母亲察觉到我们的“腻”,玩起了花样,有时用霉豆腐凉拌莴笋,有时用霉豆腐凉拌黄瓜,还用语言开导:“霉豆腐很送饭,多呷饭才能长高长胖。”

有一天,母亲忽然说:“今天给你们做霉豆腐肉呷。”霉豆腐肉?没听说过。我的胃口一下子被吊起来。母亲把一块五花肉煮熟,切成薄片。又拿出几坨霉豆腐,捣成糊状,然后,每片肉都抹上霉豆腐,放锅里蒸。大概半小时后,母亲说:“好了。”揭开锅盖,一股浓郁的香味扑面而来。我使劲吸了几下鼻子,嘴角流下了液体。母亲用筷子夹起一块肉,送到我嘴边。我张口接住,上下颌一合,舌头一顶,肉就烂了。这种肉味道鲜美,肥而不腻,我觉得是天底下最好呷的肉。

现在,网上、超市都有霉豆腐卖。这些霉豆腐用玻璃瓶子装着,红艳艳的,很好看。过年的时候,我买了一瓶回家。孩子们一见,丢下满桌的鸡鸭鱼肉,抢着呷,一边呷还一边嚷:“好呷,好呷!”我尝了一点,确实好呷。不过,我还是觉得没有小时候母亲做的霉豆腐好呷,因为那时的霉豆腐有一种独特的味道。

◆湖湘三百六十行

卖小鸭卖小鸡

唐文林 王艳萍

以前,有不少城市居民在自家院子里面养些鸡、鸭,一来可以处理掉生活中产生的一些剩菜剩饭,二来也可以得到一些鸭蛋、鸡蛋。

那时候每年的旧历二月以后,经常会有卖小鸡小鸭的小贩,走街串巷叫卖。这些商贩挑着一副担子,担子一头是一个既透气又保暖(鸡雏、鸭雏特怕冷)的圆形竹编篾箩,另一头是一个圆形竹编篮子。如有人问津,则从篾箩

中拿出一些鸡雏、鸭雏,放入笼中,供主顾挑选。那些唧唧喳喳叫着的小鸡小鸭,毛茸茸的,十分可爱。卖小鸡小鸭的商贩一来,孩子们就会围拢过来观看,胆子大的还敢抓住一只放在手上玩耍。一般养鸡都想挑母鸡养,这样将来可以下蛋。但是小鸡小鸭实在是不好分公母,所以只能凭着自己的想象,挑活泼好动的买来养。(唐文林、王艳萍,宝庆烙画传承人)



◆漫游湘西南

大团侗寨

杨梅

每次来到绥宁大团侗寨,都会觉得这是一个有温度的寨子。

跨过雄伟的寨门,一直走到了大团鼓楼门口。在那里或驻足而立,或席地而坐,用镜头看着远方,看着寨子,看着过往的沧桑。大团侗寨的历史可以追溯到宋开宝年间,经过元、明、清三代的扩建,才形成了今天的布局。我抚摸着千年的过往,觉得这大团寨子、这山水,浑然一体。苗寨喜欢依山而立,而侗寨则大多修在河溪两旁,跨水而居。风雨桥、鼓楼、吊脚楼,这一些木质建筑,都是极具侗族韵味。木头在这里呈现着自然的温度,散发着阳光的馨香。

在大团,无论身处何地,都有歌声相伴。拦门酒,如侗族的一条河流,横于我面前。空气里飘着木头的风味,米酒的韵味。如果寨子是森林,那么米酒就是飘荡于树叶上反射着阳光的露珠,它们互相依偎,发出轻盈的声响。侗族的女子,盛装站在我面前,手中端着米酒,这下可把我难住了。脑海中一片空白,我也跟着胡诌乱唱。一群善解人意的侗族姑娘哈哈大笑,让了一条路出来。

我遁入鼓楼,被它深深震撼。鼓楼高耸,楼尖如芒刺,刺开苍穹;重檐层层叠叠,翘角轻盈掠过

天空。这是附近最高的建筑了,是侗寨人平日里做活动、节日聚会以及茶余饭后休闲的场所,也是议事所在地。有寨先有楼,建寨先建楼。这千百年来鼓楼文化,让侗族人稳稳地站稳了脚跟,在这大山里,在风起云涌的时代里。文化的长久性和凝聚力在此彰显,它们是岁月和人心的粘合剂,一座稳住人心的港湾。

鼓楼前是一片广场。忽然歌声又响起,原来在准备摆开长龙宴……

大团侗寨的村民,早已走出了一条具有大团特色的乡村振兴之路,生活日渐富足起来。游客亦慕名前来,探索大团之秘境。目前,乡村旅游业是大团侗寨乡村振兴的重要支撑点。这里有独特的田园风光,绚烂卓绝的苗侗风情。同时,葡萄、药材等产业,有效拓宽了农民增收的渠道。我看到许多外地来的学生,正在有组织地描绘寨子风光。他们用手中的画笔,以自己的方式来讲述寨子的故事。

夜里,篝火旁的摆手舞,神秘的侗族大歌,引人注目。只是这夜色神秘,我把微醺的自己交给了鼓楼。我踏过岁月的留声,在大团的风景区入睡。(杨梅,邵阳市作协会员)