

丰收从辛劳和历练而来

杨福稳

丰收节又要到了,说起“丰收”,多数人会想到五谷丰登的喜悦和甜美。但作为一个农村长大的孩子来说,我心中的丰收背后,是酸甜苦辣咸的五味杂陈。

现在提倡光盘行动,重提节约光荣、浪费可耻,但是没有过艰苦创业和辛勤劳动经历的人,如何体会“粒粒皆辛苦”呢?

有过麦收经历的人,脑海中会有这样一个镜头:炎炎烈日下,满满一大场院的老少爷们,把辛辛苦苦从地里一把一把割来的麦子,用牛马在场里把麦扎去。用木杈一遍一遍地翻来翻去,直到差不多脱干净每一粒麦子,才把麦秸垛起来,把麦粒一遍又一遍地扬干净。

扬场是个技术活,有风的时候,一般的劳力都能轻松地扬干净,没风的时候才见真本事。我老爹就是这么一个讲究人,他趁邻居的场里不忙,让母亲扫出一大片空地,弯腰铲出一锨带糠的麦粒,用力往半空一扬,麦粒快抛出的时候,手里稍微带点劲,把木杈一拧,麦粒被甩出一道优美的抛物线,就像彩虹挂在半空。干净的麦粒甩出很远,欢快地蹦跳在五六米远的场地上,麦糠悠悠地降落在两三米的地方。这样,干净的麦粒和麦糠,就完全分离了。

我年龄太小,只负责拿个竹耙,把麦粒边上的麦穗搂出去,一不小心,麦糠就钻进衣服里,痒得一晚上都睡不好。扬完场以后,趁着皎洁的月光,要把麦秸垛成垛,冬天用来烧锅做饭。大人把麦秸一杈一杈地往上垛,我在旁边压垛。一开始,父亲还能看见我,把麦秸扔在我的旁边。麦垛越来越高,他只能凭感觉往上扔。一杈一杈的麦秸,像刺猬一样,劈头盖脸地向我扑来。垛完麦秸,好不容易下来喘口气,父亲又拿杈把垛底麦秸掀起来,母亲再把躲起来的麦粒一粒一粒扒在簸箕里,颗粒归仓啊。

想起这场景,收过麦子的人,除了收获的欣慰,心头却是酸酸的,视每一粒粮食为珍宝,而每每看到挑肥拣瘦、扔掉整个馒头的场景,心里又是什么滋味呢?

在我的记忆中,丰收的甜蜜就是玉米收回家后的八月十五。我最向往的就是,能吃到甜甜的月饼,就是坐在一堆堆玉米里,一手拿着月饼,一手拿着苹果,啃一口甜得发腻的月饼,再啃一口又甜又酸的苹果。当然这幸福太短暂了,因为兄弟多,每人只能分一个月饼和一个苹果。享受了美味,就得继续剥玉米了。

老家为了多卖一些钱,除了种玉米,还会种很多棉花。那是一种很费人力的庄稼,从育种、点种、浇水,再到打杈子、打药、拾棉花,哪一样都要花费很多遍功夫。我记忆中关于棉花最恐怖的一件事,就是有一次父母让我去离家二十多里地的洼里拾棉花。我一个人在半坡里干活,眼看着白花花的棉花,如果不拾完,担心第二天下雨或者被人拾走。我拼命加快速度,赶紧慢慢,还是到了夜幕降临。

我把两大袋棉花搭在自行车的后座上,吃力地推上土路。夜黑风高,我凭着有限的微光,胆战心惊地蹬着车子,看不见土坑,心情又紧张,手里把握不好车把,“咣当”一下,前车轮下坑了,我被重重的压在了车底下。可能动静太大了,树上是一群老鸱被吓得“呱呱”地飞走了。我心里害怕极了,又想起了邻居讲的吊死鬼的故事,更是吓得心里提到嗓子眼了。这么晚了,父母竟还不来接我,让一个还没车子高的小孩子走这样的夜路。每每看到电视上白花花的棉花,我就想起那样一个漆黑又恐怖的夜。如果不是亲身经历,谁能体会丰收背后的苦涩呢?

老家的庄稼,除了小麦、玉米、棉花,还有红麻,我们那里叫“洋麻”,像自行车叫“洋车”一样。种洋麻能把它的皮沤了晒干当麻绳卖钱,细细的麻秆提前晒干、切好,用来扎灯笼。这种洋麻能长得比高粱还要高很多,麻秆也比高粱粗得多。它的叶子可以喂猪、喂羊,羊也很喜欢吃。但是它的叶子像锯齿一样,长满了很多刺,下地掰麻叶,是我心里最发毛的事。掰一袋子回来,小手一被刺得血痕斑斑。吃饭前一洗手,伤口像被撒盐一样痛彻麻叶。洋麻丰收的时候,更是需要莫大的勇气。大人拿板子,像砍玉米一样把洋麻放倒,女人和小孩要把叶子掰下来。顺着叶子的方向很难掰,逆着才能清脆地掰下来,可这样刺更容易扎进肉里。

无论哪一种庄稼,丰收的背后都需要农人无数汗水的浇灌,这种形容一点都不过分。钻在玉米地里施肥化肥,玉米比人高得多,地里又闷又热,一丝丝风都没有。汗顺着额头、脸颊往下淌,流进眼睛里,像一种辣得睁不开眼睛。用手擦擦,化肥刺鼻的气味更让人喘不过气起来,只能索性让它像毛毛虫一样任性地下爬。汗流进嘴里,那咸涩让人回味无穷。只有这种味道,才是真正的劳动的味道,才是丰收的味道。没有农人这一滴汗水,哪有八瓣的辛劳,哪会有丰收的甘甜呢?

庄稼的丰收,是农人酸酸苦辣换来的劳动果实,人生的价值何尝不是一路的坎坎坷坷奠基的呢?一个人是这样,一个国家的复兴之路更不是一朝一夕的事情。

几十年的风风雨雨,党和国家带领我们走上了富裕、美好的康庄大道,把人们逐渐从面朝黄土背朝天的传统耕织生活中解放出来,这也是亿万人民艰苦奋斗的果实。

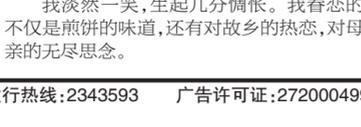
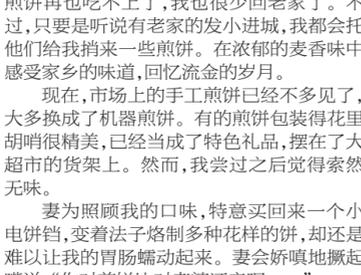
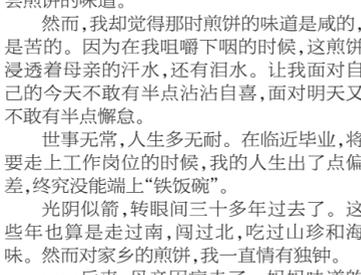
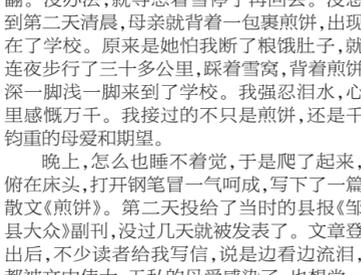
生存在这样一个和平、强大的祖国,我们更应该珍惜幸福生活的来之不易。以梦为马,不负韶华,携手共进,爱我中华,伟大复兴还会遥远吗!

现在,市场上的手工煎饼已经不多见了,大多换成了机器煎饼。有的煎饼包装得花里胡哨很精美,已经当成了特色礼品,摆在了大超市的货架上。然而,我尝过之后觉得索然无味。

妻为照顾我的口味,特意买回来一个小电饼铛,变着法子烙制多种花样的饼,却还是难以让我的胃肠蠕动起来。妻会娇嗔地撇起嘴说:“你对煎饼比对老婆还亲呢……”

我淡然一笑,生起几分惆怅。我眷恋的不仅是煎饼的味道,还有对故乡的热恋,对母亲的无尽思念。

现在,市场上的手工煎饼已经不多见了,大多换成了机器煎饼。有的煎饼包装得花里胡哨很精美,已经当成了特色礼品,摆在了大超市的货架上。然而,我尝过之后觉得索然无味。



这告诉我们,了解自己城市和身边历史的重要。

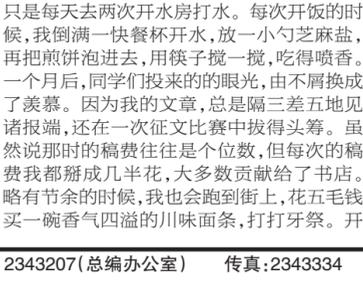
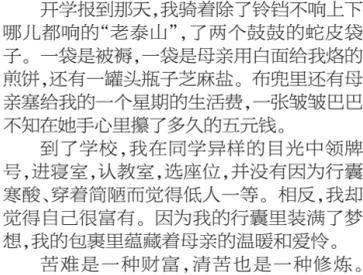
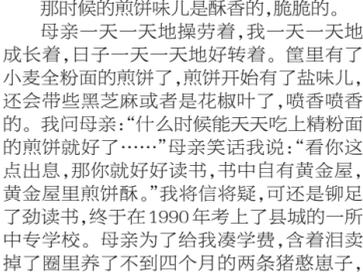
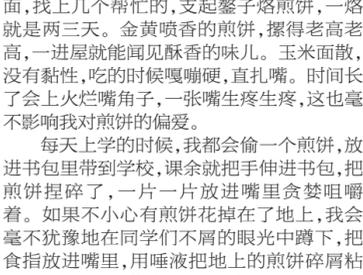
近日,由新华社新闻信息中心、新华社音视频部出品的《小康中国·千城早餐》微纪录片第一季正式播出,其中全国各地147部作品入围,山东入围作品19部。济宁市任城区融媒体中心选送的“糝汤、烫面角、茬子肉”上榜。但在近几天的传播中,仍有人误为“烫面饺”,而在老济宁食品中,极具相似度的面食被细分为包子、饺子和角子。

糝汤的历史悠久,《说苑·杂言》中就有“七日不食,藜藿不糝”的记载。《礼记·内则》称:“糝,取牛、羊之肉,三如一,小切之。与稻米二,肉一,合以为饵,煎之”。这里所说的“糝”,颇类今糝。清康熙年间《沂州志·秩》所列16品种有“糝食”。

糝汤做法大致两类,临沂地区的黑糝,放入大量黑胡椒,并添加粉碎的大骨头熬制,汤色偏黑、偏浓,入口鲜香辣而醇厚。老济宁的糝,是“白糝”,汤色微黄,口感绵柔,相比之下醇厚清爽两相宜。

老济宁糝的来源,有记载、传说十余种,其一就与运河有关。说乾隆皇帝沿运河下江南时,来到济宁,想品尝一下当地的名吃。有官员就把这种味道独特的汤汁献上,乾隆大喜,随口问了一句:“这是啥(糝)?”地方官员忙点头:“这是啥(糝),这是啥(糝)。”这就成了它的名字——糝。

老济宁的糝,搭配的不光是油饼,糝加烫面角才是标配。济宁的烫面角,是烫面做成面皮,通透、晶莹而筋道。馅多以鲜猪肉、大葱为料,包成状似新月的面角。糝汤配鲜姜末提鲜,另小碟茬子肉,任顾客自选,味蕾的享受就到极致了。老济宁的美食带来的闲适和慵懒,就让灵魂有了可栖之处。



汤,古时指热水,后也指煮东西的汁液,或烹调后汁水很多的副食,有清汤,有含固体悬浮物质很多的浓汤。随着农耕文化和社会文明的发展,汤被赋予了更多的内容。

鲜美的汤,是餐饭的绝佳配搭,也是传统中餐的圆满句号。若在早饭与晚饭后,一碗好汤极有可能反客为主,成为桌子上的主食和明星,这在古今中外都是相似的。如外国的“白汤”(White soup),就是简·奥斯汀时代舞会上必不可少的一道菜。

外国人说的白汤,和我们用面糊熬制的白汤完全不同,这道舞会菜的亮点是奶油加上鸡汤。《傲慢与偏见》中彬格莱先生就曾对他妹妹说:“舞会非开不可,只要准备好了足够的白汤,我就下请帖”。

不难发现,汤和菜一样,在世界范围内,都是极具地域特色的食物,且同样名字的汤,在不同的地方,也有不同的做法和吃法。如很多老外总喜欢向朋友炫耀,自己做的“中国菜”多么美妙,而让中国人一看,做法用料和中餐根本就不搭边。或者我们刚才所说的,谁能想到外国的“白汤”是用奶油和鸡汤做的呢?这是一件极有意思的事情:地缘性的美食差异,无关经济发展,也无关社会文化。

济宁有着丰富的地缘美食,如老济宁的粥、辣汤、糝汤等。粥,很多地方又叫白粥,一说起它,人们自然想到的是大米小米火慢炖的白米粥,但是济宁的粥,不加“白”字,做法也和白粥不同。

济宁的早点“粥”,是用大米、小米和豆子磨浆,文火熬制。因为加入了小米和豆子,颜色肯定不是纯白色,而是有些泛黄的,表面也比白粥要黏稠,喝起来口感也更“黏嗓子”。

辣汤,同样也是老济宁特色。济宁辣汤,与胡辣汤完全是两回事。将辣汤认可为胡辣

汤,也只是近几年才有的误解。胡辣汤,起源于河南省周口市西华县逍遥镇和漯河市舞阳县北舞渡镇,成分以胡椒、辣椒、牛肉粒、骨汤、粉芡、细粉条、黄花菜、花生、豆腐皮、木耳为主。而自古以来,济宁人就一直没考证过,辣汤是哪个“辣”,正像很多方言俚语,不能用确切的汉字表述一样,但这并不影响口口相传。济宁辣汤大致传承于苏鲁豫皖四省交界地带,尤其是鲁南,主要食材是面筋、海带、豆腐干,佐料是醋。它没有胡辣汤的胡椒,喝起来并没有辣味。由此看来,老济宁辣汤,似乎更接近“腊”,与辣椒、胡椒没什么牵扯。

据《文化周末》资深编辑讲述,《济宁日报》副刊自1984年末开始发掘济宁特色小吃,并陆续在《周末》《百花园》《文化生活》等版面开设《济宁小吃》《济宁名产》,均有老济宁坊间作者与史志、地名、烹饪等专业人士踊跃撰稿,及至上世纪90年代的《周末副刊》至今,发现、发掘济宁特色小吃百余种,不乏品牌品种和民间老字号。这些小吃,传统中不用于正餐,都可以视为“早点”,只是传统的“早点业”于路边设摊点、支棚户的,常见辣汤、粥、豆汁,而搭档多是油条。改革开放初期,老济宁人又见到了传统的豆腐脑、羊汤以及糝汤等等。

我们今天要说的济宁糝汤,同样极具老济宁特色。这里说的老济宁是指老济宁城,也就是地改市前的济宁市,到之后的市中区,以及今天的任城区的核心区。老济宁人一直不说糝汤,而是称之为糝,且有猪糝、羊糝、鸡糝,而牛糝、黑糝则是外地传入。有趣的是,像辣汤的“辣”一样,很多新老济宁人在八九十年代一直不知道“糝”字怎么写,见了不知道该怎么读的老济宁人不在少数,多人与外地人一起读作“森”,后来就恍然大悟了。



市场的一角有个美食区,各地的特色小吃一应俱全。一溜挨着摊儿的是北京葱花油饼,山西金丝千层饼,潮州老婆饼,滕州鸡蛋挂饼,还有临沂菜煎饼等等。摊主穿着干净的工作服,边忙活边用方言味儿的普通话招揽着客人。金灿灿的饼冒着热腾腾的热气,让人垂涎不已。妻斜瞅着我的馋相,也会善解人意买一些。吃了几回,新鲜劲过后,我又嫌这些饼太油腻了,总觉得少了一种梦寐以求的味道。对,是缺少妈妈的味道,家乡的味道。

我又开始怀念家乡的煎饼了。上世纪八十年代初,我八九岁光景,最诱惑的莫过于煎饼的芳香了。那时的太平镇叫太平人民公社,果庄村叫果庄生产大队,村民叫社员。老家那坡地属鲁西大平原,大队有近四百亩耕地。可那时生产力低下,种植单一,农作物产量上不去,村民的日子还紧紧巴巴,尤其是春天青黄不接的时候,大人小孩的肚子总是有些亏欠。能吃上地瓜面煎饼,那是相当幸福的事了,我家犹甚。

我和二哥尚小,大哥又是盲人,都不能出力挣工分。生产队分的那点小麦面粉,平时舍不得吃,只有家里来客了,逢年过节了,抑或农忙的时候补充体力,才舍得挖出几瓢,再搭上地瓜面粉烙成阴阳馍。别看我瘦小,一顿能吃四五个呢。那时候,家家户户的主食,就是地瓜面煎饼。母亲烙煎饼的场景,到现在我还历历在目。

母亲先是头天晚上借来邻居家的鏊子,用坯支好,再支使二哥抱几趟麦秸,然后和面糊子。面糊不能太稀,不然手捧不住。糊子能黏成团才行。母亲老嫌父亲干活不利索,不会烧鏊子,每次烙煎饼就请西院的敏姑娘,或当庄的萍姨来搭把手。

点着了麦秸,一阵轻烟散去,火苗跳跃着,调皮地伸着红舌头,欢快地舔着鏊子底。母亲从面盆里捧出面糊,转圈了,往鏊子边一放,双手往前快速滚动着面团。一圈一圈,随着面团愈来愈小,稍顷就滚满了鏊子。把剩下的面团丢进盆,操竹片子匀称用力刮一遍,等煎饼渐渐泛黄,再用竹片子前尖轻轻沿鏊子边刮一圈,煎饼四周翘起来,母亲就往前探身两手抓着煎饼一边,“嗷啦”一下揭了起



国庆专栏·我的小康之路

不一样的煎饼

路志艳

来。还没等母亲把这张煎饼放筐里,就被我哥仁嚷嚷着抢吃了。母亲烙一张,我们就吃一张,好大一阵子,煎饼筐都是空空如也。等我们哥仁的小肚渐渐鼓起来,母亲的额头已经挂满了汗珠。晌午的时候,盆里的面糊剩得差不多了,母亲就遣二哥挖一瓢黄豆,去豆腐坊换来两块豆腐,切成细丁,再切些白菜心儿,撒些花椒面,拌匀了,倒在整面的煎饼上,摊开菜,再盖一张煎饼,不时转动着。不一会儿,菜煎饼的香味就弥漫了整个院子。母亲把菜煎饼叠成长条,拿刀在案板上切成巴掌大的小块,先请帮忙烧鏊子的人吃,接着招呼跟前的邻居。我哥仁又像饿狼一样,每人抢了两块……

每天能吃到地瓜煎饼,竟成了我最奢侈的梦想。那时候,煎饼的味道是浓郁的芋香味儿,甜甜的。1982年,村里实行了联产承包责任制,包产到户,家家有了责任田、自留地。大伙的干劲空前高涨,生活在逐渐改善着。这一年,刚满九岁的我,也背着母亲缝的书包,走进了小学的大门。那书包是花的,布是几块下脚料拼凑的。

那时候,种地瓜的已经很少了,很多人家都改种了易于管理、产量相对高的玉米。每年中秋节前后,正是收玉米的季节。麦忙不算忙,秋忙跑断肠。母亲和二哥在地里掰玉米,父亲就和我拉着地排车,一趟又一趟地往家里运。晚上,顾不上做饭,母亲只是烧开一锅水,再用小耳朵锅炒些芝麻盐粒。我们一家人就用煎饼卷芝麻盐,再往开水里滴一些生豆油,也能吃得津津有味。

摞下饭碗,来不及喘口气,母亲还要坐在院子哪儿都响的“老泰山”,了了两个鼓鼓的蛇皮袋子。一袋是被褥,一袋是母亲用白面给我烙的煎饼,还有一罐瓶子芝麻盐。布兜里还有母亲塞给我的一个星期的生活费,一张皱皱巴巴不知在她手里攥了多久的五元钱。

到了学校,我在同学异样的目光中领牌号,进寝室,认教室,选座位,并没有因为行囊寒酸、穿着简陋而觉得低人一等。相反,我觉得自己很富有。因为我的行囊里装满了梦想,我的包裹里蕴藏着母亲的温暖和爱怜。苦难是一种财富,清贫也是一种修炼。在开学的头一个月,我从未进过学校的食堂,只是每天去两次开伙打水。每次开伙的时候,我倒满一快餐杯开水,放一小勺芝麻盐,再把煎饼泡进去,用筷子搅一搅,吃得啧啧。一个月后,同学们投来的眼光,由不屑换成了羡慕。因为我的文章,总是隔三差五地见诸报端,还在一次征文比赛中拔得头筹。虽然说那时的稿费往往是个位数,但每次的稿费我都攒成几半花,大多数贡献给了书店。略有节余的时候,我也会跑到街上,花五毛钱买一碗香气四溢的川味面条,打打牙祭。开