

一厨年味猪头最香

◎王晓

在乡村,晒腊货是年味的起步,满满仪式感,令生活喧腾、充满生机。“有钱没钱,腌个猪头过年。”一进腊月,公公顶顶重要的任务就是腌猪头,要腌五个,四个子女一家一个细细吃,老根据地留一个,过年一起回家合伙吃。

庄上有人家杀年猪了,不要猪头的,公公就把它拎回家,在水井边冲洗干净,用大厨刀把猪头迎面劈开,控水,风晾,一天后才可腌制。

土灶上,小铁锅里放花椒和盐,翻炒,盐发烫,花椒冒香气,就可以把铁锅端下来冷。冷却后的花椒和盐糅合在一起,朝猪头上搓,这是力气活,也是技术活。七十多岁的公公把棉衣甩掉,和猪头对练。均匀地搓,一角不落地搓。搓好后的猪头放缸里,上面压块青石。不几天,缸里就有凶了。三五天要翻一次身,半个月左右拿到太阳底下晒。经过缸里卤汁的浸润,原先的白脸红肉变得深沉厚重起来,冬月里的太阳和风霜轮番招呼,挂在屋檐墙壁上的猪头更显瘦,边缘处的肉渐渐呈现诱人的透明状,此时的猪头叫人期待、令人向往。

像土地休耕,年也是公婆为我们提供休养生息的机会,好吃

的、好喝的,只要可能,不怕花钱、不怕费时,都要备上。我们身居城市,迷恋乡下老屋不是没有原因的。

放假了,收拾收拾,回家过年。我这个笨媳妇,其他巧活做不来,主动申请烧大锅、炖猪头。锅膛里架起柴,红红的火光笼住我全身,脸上被火烤得红彤彤的,身体也暖洋洋的。一口大铁锅里水很快沸腾,热气漫了一屋子,欢乐幸福的年味儿也开始在屋子里乱窜。锅里的老葱和生姜味儿丝丝缕缕钻出来,催促婆婆快放猪头。胖胖的婆婆拎着用温水浸泡一天的猪头,掂着碎步应声而至,在满是蒸气的厨房如腾云驾雾。婆婆站到小椅子上才够着把猪头放进开水锅里白焯,等水再沸,往锅里添料酒和八角,然后关照我这个火头将军用火慢慢焖。

坐在锅膛口,一把把添柴,我嗅到猪头肉香味越来越浓,那些工作上的进度、考核都丢一边去,我只是一个炖猪头的。猪头肉的香味引得馋猫鼻子尖的孩子数次来探询:什么时候可以吃呢?

这样的等待轻松自在,急性子的我在炖猪头上表现出难得的耐心。估计火候差不多了,揭开厚重的木锅盖,拿根筷子戳一下,能穿过为好,此时肉紧而不烂。煮熟的猪头在热气中显得通体透明发亮,公

公就用两双筷子从左右两个方向插着猪耳朵,同时发力,“嘿”的一声,将猪头腾空拎起放入不锈钢盆中。满屋香气里,婆婆开始拆卸猪头肉。

耳朵卸下,除夕晚上一个菜,凉拌猪耳丝,有皮冻的爽滑口感;口条卸下,猪口条烩大蒜,香而不腻,年夜饭少不得;猪拱嘴、猪脸颊,人人都爱;靠槽头那特肥的,能干的婆婆有超级厨艺,几棵小青菜就能收服,切成薄片,过油锅煎成焦黄,屋后雪窝的青菜拔两棵,炒一盘不够抢……一个咸猪头整出好几个菜。拆到精肉,婆婆不忘撕一块塞到围观的孙子孙女嘴里,连我家的小狗黑子也得到了奶奶赏的骨头。公公说现在的狗真幸福,他小时候,猪头上的骨头啃干净也舍不得扔,放到太阳下晒干后收起来,等挑糖担的来换麦芽糖、小炮仗。他的孙子孙女都不相信猪骨头换糖的传说,这样的事离他们太久了。

我也不闲着,表面给婆婆打下手,围着猪头撕其肉、拆其骨,忍不住犒劳一下自己。最喜欢贴着骨头的瘦肉,腌透了,颜色深、光亮足,随着热气,冒出难以抗拒的香味,口水瞬间催发,顾不得烫、顾不得咸、顾不得油,啃得满嘴油唧唧。

辞旧迎新,一只炖熟的咸猪头,让我如此满足,真是俗人。

芦花鞋暖

◎田耀东

启东人把芦花做的鞋子称为芦花鞋、芦花靴、芦花婆鞋。物资短缺的年代,寒冬腊月,冰天雪地,芦花鞋是家庭必备品。穿旧了仍然不舍得扔掉,第二年拿出来再穿。雪地里拖拖,蛮好的。

赞美当家女人持家有方,往往会说:伊经纬好!雪还勿宁(没有)落,芦花靴就各宁(人)备好一双了。调侃饱经风霜的老人灰暗粗糙的脸庞:面孔皱来像芦花婆鞋。

立冬以后,芦花就开盛了。沸沸扬扬、袅袅婷婷,小河边、芦荡里,芦花千里霜月白。

嫩芦花剪下来扎扫帚,老芦花剪下来灌枕芯、充芦花被、做婴儿过冬的芦花草窝、编织芦花鞋——启东人把芦花使用到了极致。

早市上卖芦花鞋的手艺人多起来了。经常有用扁担挑着、或挂在肩膀两端背着芦花鞋的沿街叫卖。叫卖的声音苍老而悠长:哎……芦花靴……芦花婆鞋……来啰……办一双伐!一个“靴”、一个“婆”、一个“办”字,启东乡下土话的精准、启东人的黑色幽默隐约可见。

芦花鞋底有稻草编的,也有江草编的。稻草编的柔软暖和,江草编的牢韧耐穿。精致的芦花鞋以江草作经线,以稻草作纬线,既保暖又牢韧耐穿。

芦花鞋有低帮和高帮。低帮圆口鞋江草底,耐穿轻便抱脚。穿着它可以挑担上镇卖菜,可以下田刨地施肥。大娘大爷穿的高帮鞋厚重温暖,每只一斤多。双层稻草底,鞋面芦花编得密实,毛茸茸、拙笨笨,走路一摇三摆,像县太爷穿朝靴升堂。

姑娘穿的芦花鞋鞋底紧窄、鞋面精致,用的是被称为“乌秋”的纯白芦花。鞋面用草、用布条、用麻线混合编织,细腻、白净、柔暖,用红头绳缀上兰草等小花。姑娘红扑扑的脸,老蓝印花布的紧身棉袄,柔暖朴实的高帮芦花靴。

儿童的可以做得很质朴。稻草底、布条、棉纱、旧绒线编的鞋面,织满了雪白的芦花。红头绳嵌的猫头、虎头,眼睛里嵌两颗黑豆,虎虎有神、神气活现。

雪一飘就是几天几夜。西北风卷着雪花从柴门缝里挤进来,落在脸上就留下水痕。一家子套上芦花靴,热气从脚底升到头顶。女人在家里纺纱织布,纺车嗡嗡、织机咔嚓。婴儿在芦花草窝里滚来滚去,草窝下的铜烘缸冒着微微的青烟,婴儿的脸像红苹果。

男人趿拉着肥大的芦花靴,像摇着保暖的乌篷船,雪地上两排深深的稻草底的脚印,弯弯绕绕地通到冰封的小河边。男人敲开冰,裸露着右半身,稻草绳把老棉袄衣袖缚在腰间。右手从枯黄的菱白叶子里伸进去,从河边的早先塞了芦花的反坎鱼洞里伸进去,稍微掏摸几下,闪着银光的鲫鱼、白条从水里甩出来,掉在雪地里立即冻成冰棍。男人还说一点儿都不冷。雪飘飘洒洒,雪地上又多了两排脚印。中午的茅屋里便飘出浓浓的鱼香。花猫噙着鱼头箭一样地窜到床底下的芦花堆里去了。

芦花鞋的消失,是物质生活的改善、是时代的进步,只剩下豫剧《芦花记》。



依然钟情云片糕

◎丁维香

很喜欢云片糕这个名字,像天上洁白的云,一片一片;或者是飞扬的雪花,也一片一片。回望那久远的童年时光,对云片糕的记忆,甜蜜中带着苦涩。

我小时候是20世纪六七十年代,在农村,云片糕不是日常的吃物,是只在过年才能看得到的茶食。“糕”谐音“高”,高兴、高升和高中,“芝麻开花节节高,一年更比一年好”。所以,过年的时候,是一定要吃云片糕的。

大年初一的早上,全家人围坐在一起吃早茶,我看着母亲摆茶食盘子。一个大盘子里有各种糖果、麻饼和桃酥,最后母亲取出一条云片糕,仔细拆开包装纸,扳下一块,再一片一片撕下来,盖在

茶食盘子上。剩下的大半条还用纸包好收起来,母亲说要细水长流。我迫不及待拈一片云片糕在手,是不舍得一口吞下去的。先伸出舌头舔一舔,再用门牙轻轻咬一点点,立马满口香甜。上好的云片糕,薄如云片、白如丝绵,摸上去柔软又有韧性;吃起来则细腻如酥、入口即化,就是天底下最好吃的东西了。

母亲藏起来的云片糕,时刻在勾引着我肚子裡的馋虫。趁母亲不注意,打开没有上锁的柜子,轻手轻脚把半条云片糕拿出来,小心翼翼打开包装纸,匆忙撕下两片塞进嘴里,再尽量原样包好放回原处。没有几天,云片糕就只剩下一张空纸。母亲发现后,不但没有责骂,反而变戏法似的又拿出一条云片糕。

当然,那时我的人生目标就是将来要做一个茶食房的师傅,有吃不完的云片糕。

今天的孩子大多已不知云片糕为何物,云片糕也不再是过年必备的食品,我也有好多年没有吃过云片糕了。前不久我搬新居,姐姐送的贺礼中有云片糕,寓意生活节节高,好口彩。我一看是那种传统的、我记忆中的云片糕,吃着也是儿时的味道。姐姐说她家附近有一家专做传统糕点的手工作坊,店主是食品厂退休的老师傅,买的人还不少。我想,这些依然钟情云片糕的人一定和我一样,对云片糕有着美好的记忆。或许如今云片糕已不再是美味,但是那份旧时的甜香挥之不去,长留心底。