

## 谁还在熬糖粥

◎申功晶

冬天来了,我又开始惦记那一碗暖洋洋、甜蜜蜜的糖粥。

我小时候上幼儿园,一到中午开饭时间,当看到端来的饭食是一大碗烂糊青菜煮面,便号啕大哭,任由阿姨如何哄,止都止不住。我自幼生性孤僻、不合群,或许心情上的郁郁寡欢影响了胃口,烂糊面量多而味寡,我抱定主意宁可饿肚子也绝不碰一下。烧饭阿姨估计是很有经验了,炖了粥加上白糖,哄着喂了我一口。我一尝之下,马上一气吃了个“碗底朝天子”。自此,但逢我“绝食”,阿姨便煮碗糖粥。

这种用白糖、粳米勾兑出来的粥,其实算不得真正意义上的糖粥。南北朝时,梁人宗懔在他的《荆楚岁时记》中记载:“共工氏有不才子,以冬至日死,为疫鬼,畏赤小豆,故冬至作粥以禳之。”这样的赤豆粥方可看作我家乡那边的桂花赤豆糖粥的雏形。

我们小时候,有挑在粥担上卖的赤豆糊糖粥。这种担子挂前头的是用木桶围着的一口大锅,里面熬着稠稠糯糯的白粥,后头则是一只煤炉烧一锅热水,担子上有小柜、抽屉,里面放着碗盘、粥食、各色调料……糖粥贩挑起中间的扁担,行走起来乍一看,似足了一只骆驼。一如美食家陆文夫在他的《水巷寻梦》中所述。糖粥贩一边行走一边敲击竹梆,当“笃笃笃,卖糖粥……”声响在幽静的小巷深处回响起来,孩子们端着碗,急急跑出家门,恐落了人后。

卖粥人放下担子,舀一勺热气腾腾的白粥倒在碗里,随后拉开碗柜的另一只抽屉,舀一勺红得发紫的赤豆糊,浇在粥面上,呈现出一番“红云盖白雪”之美。接下来,用小匙盛满绵白糖,捏一撮糖桂花,一齐撒到碗里。一碗红白相映、黄金点缀的桂花赤豆糊糖粥便好了。搅拌均匀后,趁热舀一匙送到嘴里,黏黏糯糯的糯米满挂赤豆糊,恰到好处的甜蜜芳香。

我的外婆是一位心灵手巧的家庭煮妇,每至逢年过节,她都会亲手做上一大锅赤豆糊糖粥来犒劳众多的孙子、孙女们。

熬赤豆糊糖粥是一桩功夫活,且粥和赤豆糊要分开来熬制,头一天凌晨六点钟,外婆就起早搬蜂窝煤球、生煤炉了,光是熬赤豆,就至少要熬大半天。她挑选饱满上好的赤豆,先煮三个小时后,还要再慢慢熬上两个小时,才能把一粒粒赤豆熬成细细的豆沙。在这段时间,外婆必须守在煤炉边,时不时地用木勺搅动一下,以防糊底。熬粥的米选用的是一颗梗米都不掺杂的精制糯米,还要讲究火候和器具,盛入木桶,大火、小火轮番切换,熬足四个小时,熬煮过程中分批次放入冰糖、白糖,这样熬出来的粥才黏稠入味,且甜得有层次,还会有一股淡淡的清香……每一道工序,丝毫不敢怠慢马虎。白米粥熬到黏稠发亮,赤豆沙则绵密柔滑,待粥上碗后浇上滚烫的赤豆沙,再撒上一点桂花,一碗外婆桂花赤豆糊糖粥便问世了。

赤豆糊面上散发着桂花香,还没开吃,甜意就丝丝沁入肺腑;底料糯米粒稠滑似凝脂,吃下去能从脾胃里呵出暖气;赤豆糊更是细洁鲜甜,一口下去甜到心底。大家都说当年外婆做的赤豆糊糖粥最好吃,外婆说她没有什么秘方诀窍,唯独用心在做。

现代人习惯了“快节奏”生活,连吃个正餐都要点外卖,还有谁愿意费心费力,掐着时间一点点加料去煮赤豆熬糖粥?上次去苏州,经人推荐去皮市街花鸟市场附近的糖粥摊,据说有100年前的老味道,摊主牛气得很,有“四不出摊”原则:天冷不出摊、天热也不出摊、刮风下雨不出摊、身子不好也不出摊,且一天只售200碗,卖完直接收摊回家。摊主是一对头发花白的老夫妇,一个收钱,一个舀粥。两勺白粥盖碗底,再淋两勺浓稠的桂花赤豆糊,一半白糯米粥、一半红赤豆糊,盛在圆碗中,有点形似负阴抱阳的太极八卦图,因此命名“鸳鸯桂花赤豆糊糖粥”。不过我更觉得,“鸳鸯”是指粥摊上这一对年迈夫妇。轮到我时已快要收摊,与老人闲聊,他们说粥中加的糖是用祖传老方子调制,用糖亦有严苛的讲究,赤砂糖、白砂糖、冰糖、红糖……甜度不同,不同的点加什么糖、先后顺序、比例、熬多长时间,均有精确规定:“糖的甜味是从喉咙而不是从舌头上散出的……各种糖的不同味道分成不同的层次慢慢散发出来”。而身为吃货的我担忧地望着他们的白发,想着这么好吃的糖粥,以后不知还能入口几回?



## 暖栗

◎张悦

记忆里,秋冬的食物总是暖的,回忆起来更是烫人。寒风萧瑟的街头,炒货店门口歪歪斜斜排了一溜,一锅热栗子盖着保温的厚布,安静地等你……画面太温馨了。

我出生在鱼米之乡,工作前还未见过山林。第一次看见树上结的板栗,那种惊喜讶异,清楚深刻地刻在脑海里。那是去乡下婆婆家的小路,一拐弯,一棵高大蓬松的树闪入视野,树叶粗糙厚实,叶丛中挤满毛球球,未见过,不识得。有些毛球掉落在地,裂开的嘴里有红褐色的果。对着我们狂吠的狗拨拉来拨拉去,果子揉搓着竟然蹦出来了,原来是板栗。第一次见长在树上的板栗。板栗是山地作物,家乡不见,婆婆家属于丘陵地带,农户喜在屋前长两棵板栗,或自家吃,或找些油盐钱。年轻的心总是喜欢看异样的风景,扑腾外面的世界,这板栗增添了我对婆婆家的喜爱。

便有机会看见打板栗的热闹。一根长竹篙对着枝头小“刺猬”猛敲,“刺猬”滚落一地,戴上手套捡起,一篮子小“刺猬”是不能吃的,得用棒子打、用脚揉搓,红褐色的板栗果才三三两两出来了,淘洗、晾晒或风干,生吃、做菜或砂炒,秋冬的味道里怎么能少了板栗香?

栗子鸡,汪曾祺也说是名菜,很好做:鸡肉洗净切块,栗子煮七八成熟后去皮壳备用,加水淹没鸡块,加葱、姜,倒入酱油,汤汁稍收,倒入栗子,小火焖二十分钟。栗子油亮,比鸡块还好吃。鸡须是当年的小公鸡,肉嫩味美。年年中秋必烧此菜,家人围坐,其乐融融。

聚在一起收板栗,这是山区人家的繁琐活,也是在外工作的孩子回乡下老屋团聚的好时光,给许多人留下美好的生活记忆,那是习俗和节令、亲情和乡愁的融合。我的婆婆擅长生板栗烧猪尾巴,这是多年栗熟时家庭聚会的保留菜谱。猪尾巴,我们又叫钱串子,寓意好,有营养。板栗配它,去油腻,增甜糯,相得益彰。婆婆年事已高,手脚不灵,这菜也多年没尝过了。

婆婆家那边,板栗多在上世纪大力发展山林经济的背景下栽种的,自己家吃个新鲜,拎到集市上也可换个活钱。树龄普遍不长,几十年不得了,难得上百年,可上本地新闻了。祖国大地幅员辽阔,产板栗的地方不少,在我有限的个人生活经验里,家人团聚,共尝尝新板栗、看看板栗园,也是一种俗世温暖。



## 赤豆美食

◎陆漪

人们尽情享受丰收的喜悦时,赤豆也成熟登场,而且尤其丰盈饱满、鲜活生动。

赤豆在五谷当中谓之菽,它是起源于中国的古老作物。古农书《齐民要术》中,已详载赤豆的栽培方法和利用技术。在我老家海门乡下,赤豆颇受喜欢,几乎家家户户的地里都有栽种。赤豆是一年生直立或缠绕草本植物,比较适合在春季的时候种植,到了秋天开花结实。

赤豆饱满成熟时,结出的果实就像豇豆一样,被细细长长的豆荚裹在其中,外皮为青黄色。摘豆人腰里系着袋子,俯下身子,一手抓住赤豆藤蔓,一手捏住赤豆根部,轻轻

一拧就收入手中,放到袋子里,接着就是下一个,简直就是“信手拈来”。记得儿时放学回家也乐意跟着一起去采摘,因为赤豆的美味。

父母将刚摘的赤豆洗净放上蒸架,约二十分钟,赤豆浓郁的香气就扑鼻而来。撕开豆荚,一颗颗饱满的粉红豆子让我迫不及待地往嘴里送,感觉那是比吃糖还甜蜜的时刻,至今仍无法忘怀。当然还可以把赤豆的外壳去掉,放入锅中与大米一起煮,就能吃上色香味俱出众的赤豆米饭。

大约一周后,青赤豆迅速老去。待赤豆植株干枯发黄,母亲就会把它们连根拔起,拉到晒场晒上

几天太阳,用棒子轻轻敲击,赤豆就弹射出来了。那时候,家里经济拮据,除留下一部分自己吃外,还有的母亲就拿到市场上卖,贴补家用。

母亲能把赤豆做成各色农家美食,包括豆沙包子或汤圆、赤豆粽子等。这些都是我们童年时的美食,特别是在母亲忙的时候偷做好备用的豆沙,那快乐的时光与味道,至今难以忘怀。

如今,母亲虽然年逾古稀,但是每年还会在自留地里栽种一些赤豆供自家人吃。我把赤豆与薏仁、百合、绿豆、燕麦选择性地组合在一起进行焖煮,或者在夏天自制赤豆冰棍,简单朴素,但全家人都很喜欢。