

萨拉特快讯

响沙

XIANG SHA

2021年8月26日 星期四

3 版



母亲的苦菜

□商丽燕



《黄帝内经》说:“春三月,此谓发陈,天地俱生,万物以荣,夜卧早起,广步于庭……此春气之应,养生之道也。”春夏之交,于闲暇之时走出家门,采摘嫩生生的野菜是最好不过的生活享受了。

在我的故乡,荒寒北地,要说春天里还有野菜,最寻常的莫过于生长在田间地头、沙溪边缘的一棵棵苦菜了。宋代王之望有一首诗《龙花寺寄僧十首》中写道:“羊乳蒸犹嫩,猪牙叶未残。呼童聊小圃,为尔得加餐。仗马卑三品,山雌慕一朝。朝食食指动,苦菜人食盘。”写出了苦菜的鲜美味道能叫人食指大动。这大概是对苦菜最高级别的褒扬。苦菜是属于春天的,在故乡,只要有几场蒙蒙的雨落下来,盘伏在土壤深处的苦菜,在一夜之间就争先恐后地醒来了。一棵挨着一棵,一簇挨着一簇,像是为初生露的地上穿了一件绣花衫。春生的苦菜,嫩嫩的,最适合拿来吃。择菜,洗菜,焯菜,过水,一气呵成。挤出水分后,切碎,装盘。油盐酱醋是打底的调料,姜末蒜蓉是调味的佳品,若是再浇上一勺芝麻酱,淋上几滴辣椒油,那味道,够鲜也够香。炖肉时配上一盘,化解油腻;喝酒时配上一盘,提味爽口;吃面条和米饭配上一盘,则又是一番风味。再老一些的苦菜,母亲则将它挖来喂猪。

挖出来的苦菜,虽是喂猪,也需择得干净一些,放在水里冲洗一遍才可。同样需要切碎了,拌上玉米面,猪娃们吃得欢,上膘也快。常有邻居来串门,临走时,都乐意绕到我家猪圈前瞅瞅。看着圈里油光水滑、膘肥体壮的猪娃,禁不住连连称赞:“还是他妈会喂猪,看看把这猪喂得多肥实。你人家勤快,挖来那么多苦菜……”母亲也不说什么,只是笑着,默默地看猪圈里的猪娃,像端详自己的儿女。春夏之交,天气一日胜过一日地燥热起来,沙窝窝里更是热得很。母亲出去挖苦菜时,戴着一块头巾,是蓝花格子的。时间久了,那天空一样蓝汪汪的颜色,竟然悄无声息地黯淡下去了,就像母亲因操劳过度日渐消瘦的身体。移民之后,老家的土地都荒了,鸡、鸭、猫、狗,样样都处理掉了。母亲,这位大半辈子与土地打交道,与猪与狗与鸡鸭打交道的农村妇人,也被迫失业了。长期在土地上劳作,母亲对时令季节,有着异于常人的敏感。农历三四月间,母亲几乎是每天,都要到移民区附近的旷野上转一圈。每次出去,都会拎着袋子,带上铲子。不用说,她肯定是去找苦菜去了。疫情期间,母亲带着

查出了一些毛病,医生建议多吃苦菜,尤其可以多煮苦菜水喝。在我工作的城市,一出门就是柏油马路,路边则是规规矩矩的绿化带,哪里寻得着苦菜的影子?母亲听说之后,没多久就从老家快递来了两大包苦菜,都已经择得干干净净。每日晨起,喝上一碗苦菜汁,心里,五味杂陈。一碗又一碗苦菜汁,让我想起了一位诗人写的诗:“妈老了/她弯下腰/戴上蓝头巾/我陪她走在田里/春天/那些年老的草根/在脚下那动/妈有时会像我一样看/远处的天/然后抖抖手里的苦菜根/像抖着一把/村里的小路”野火烧不尽,春风吹又生。一年又一年,苦菜的生命在大地上永远年轻。而那个挖苦菜的人,却经不起时间稍微一用力。母亲的老,仿佛只在一夜之间,一念之间。有时候也会觉得,苦菜,更像是母亲的半生写照。三十多岁没了丈夫,一个人,带着一双儿女,艰难度日,举步维艰。半生风里来雨里去,把生活中所有意外凝结的苦涩,一吞而咽。那些与记忆同在的苦涩,而终于变成了一缕缕甘甜。即将进入耳顺之年的母亲,有吃有穿,手上有闲钱,再也不用为三五五角而彻夜难眠。命运真是奇怪,它永远恪守着平衡定律,让你在失去一些什么的同时,又会以另外一种方式予以补偿。

古人称苦菜为“荼”,《诗经·邶风·谷风》里有“谁谓荼苦?其甘如荠”。意思是说夫妻共勉、永结同心的时候,苦吃起来也是甜的。苦菜乍吃是苦的,但慢慢咀嚼,真的有一丝丝甘甜。苦与甜,就像学生的姐妹,彼此依存,彼此成全。话说甜瓜苦蒂,物不全矣。先苦后甜,苦尽甘来。良药苦口利于病,忠言逆耳利于行。苦,是生活必须,更是生命必须。只爱甜,会麻木和弱化的神经,让人沉迷于对甜的本能的依赖。孟子说:“必先苦其心志,劳其筋骨,饿其体肤,空乏其身,行拂乱其所为”,这些“苦”的有意或无意的制造,有一个目的:增益其所不能。街上,一斤二十元的苦菜又在叫卖。声声吆喝里,想起远方的故乡,想起沙窝窝里一棵棵苦菜,想起了垂垂老矣的母亲。有信人这样写:“提篮挑菜的母亲自言自语/这样有时快,有时慢/有时,它突然停在那儿/像是张望的母亲/那是五十年前,断裂它。母亲就是那么/张望着。将时光的苦菜,一根/一根捡在筐内/在不知觉中,时光的齿轮,越来越清晰/雪和霜,一层层涂上母亲的鬓。直到/一座雪似的山,立在头顶/那一年,我回乡探亲/田野碧绿苍翠,大地空响。清风拂动衣角/绿草一遍遍亲吻一个/归乡人/远远地,田野的尽头,一块荒芜地里,有一株白头发苇/在做微弱。我禁不住热泪滴涌/心疼那个,为我挖苦菜的人。”春风又绿江南岸,苦菜永远托怀着:只,为母亲。

炒米

□闫桂兰



来过鄂尔多斯的人会有这样一种感觉,招待他们时除了手把羊肉外,一定会备有炒米奶茶。也就是说,炒米、奶茶,手把肉一定让你吃个够,这就是鄂尔多斯人热情朴实的待客之道。炒米不但鄂尔多斯人爱吃,也是内蒙人青睐的一种美食(文中的炒米指的是糜子制作的炒米)。

早上起来熬一锅砖茶,熬一锅奶茶,抓上一把炒米放在碗里,倒上煮砖茶的茶水,放一些奶制品。奶制品的种类很多,有酥油、酪蛋子、奶豆腐、奶皮子等,还有手把肉、羊干肉、白糖、红糖、香咸的、酸腐的,根据自己的口味搭配佐料,其味芳香,这便是一顿香香的早餐了。这样的早餐既省时又丰富。闲暇时,几个朋友或同学坐在一起,一边品茶水一边拉着茶。茶水不停地续着,潮着碗里的炒米慢慢出锅,很是惬意。很是惬意,一刻切烟,一切不如意都忘却脑后,不要想烦杂生活中细腻的感受,不要想烦杂生活中每一个美好的瞬间,我们不知道哪一秒会成为人生最幸福的时刻。也许一碗炒米奶茶品过后,一觉醒来便是暗花明,风轻云淡,美好的一天又开始了。

硬炒米煮肉粥,也别有一番韵味。记得在我读高中时,到一位同学家吃了顿硬炒米煮肉粥,那香味至今忘不了。后来还吃过几顿,虽然很香,怎也比不了那粥的味道。

炒米干吃也行,拌上一些酪蛋子和酥油,放在嘴里越嚼越香,很有韵味,但不能吃多,吃多了会肚子胀。我喜欢干嚼着吃,那炒米的香味会久久地留在唇齿间绕在舌尖。记得在1988年我第一次去北京,就带着一小袋准格尔旗特产的硬炒米。这种硬炒米颗粒比硬炒米稍大,香脆香脆的,路上饿了就干嚼着吃。同坐的是一位宣化的青年,看着我吃有点吃惊,以为我吃不饱。我告诉他这是内蒙特产的美食炒米,很好吃的,硬让小青年吃。刚开始小青年有点不好意思,后来也就不客气地吃起来。下车时我把剩余的炒米送给了小青年,他高兴地告诉我,要带回去给家人尝尝。

那年,我去台湾旅游,也带了一小袋炒米,当时吃,吃不惯台湾的饭菜时嚼点炒米,结果没有机会喝炒米,也就一直没用。最后那天送给了导游,我还给导游说

了炒米的由来——传说在新石器时代,神农尝百草,便有了五谷。人们开始有农业耕种,硬便是人们的主要粮食。一天神农在山上找草药,累了就坐在一块麦田(硬是现在的糜子)休息,发现几棵被火烧过的,糜穗上还残留着烧焦的糜子,神农就用手搓掉了皮,把米粒吃到嘴里,结果发现越嚼越香。神农觉得好吃回去后就多次实验,创造出了这一美食——炒米,从此代代相传至今。激动地说,这是他收到的最好的礼物,远隔大海吃到了大陆内蒙古的特产,还听到这么有意思的故事。

食物是有记忆的,在历史长河的淘洗中,食物的味道可能承载着一个民族的记忆。鄂尔多斯人爱吃炒米,一方面是因为这里盛产糜子,更主要的是与蒙古民族饮食习惯的。蒙古民族属于草原民族,长年征战,年年迁徙。炒米易储存,方便携带,成了他们旅途必备的粮食之一。是他们日常生活必备的食品,也是他们游牧民族待客的佳肴。炒米一直以来是蒙古民族待客主食之一,在日常生活中不可一日无茶,不可一日无米(指的是炒米)。糜子炒米,没有破碗的出饭,虚虚的,没嚼头不耐用,泡的时间长了就馊了,口感也不好了。这种炒米炒成酸汤或西瓜粉炒米最佳,叫汉人炒米。常吃根据自己的喜好,掌握煮的时间、程度,再出锅。出锅后,捞在大瓷锅里一捂,锅里放上干净的沙子,要用纯棉的沙子,不能有石,沙子不能太细。待沙子烧得滚烫时,挖一大碗煮熟的麦子放进锅里,用秃头扫帚来回搅拌,在大气冒过后嘴里响地响起来,糜

子在锅里乱翻,火朝天,热闹非凡,不一会儿就飘出糜子的炒香味,实实在在地诱人。待水分完全炒干后迅速出锅,用筛子过滤,米沙分离,沙子留在锅里,继续下一锅。

糜子炒米炒好了,就用筛子去皮,用簸箕筛出糠皮,反复地筛好几遍,直到把皮筛得干干净净就能吃了。多了就用筛子去皮,也得筛几遍,用筛子把糠筛出去,再用筛子去细糠,即可食用。筛出的细糠在当时舍不得喂猪,我们当炒米伴饭吃,现在是没有人吃这种细糠了。这样炒制的炒米是黄白色、焦黄色,酥香炒米味浓郁。

炒米耐饥,在那个年代,每年母亲总会藏起两升炒米,到春天挖干草时,拿出来给我当干粮。春天一过,我们就很少有吃炒米了,就得等到错过过年的时候吃炒米。那时,奶制品没现在丰富,我们家一年吃不到奶食,炒米是父亲的最爱,也是正月招待客人最好的食物。客人来了,熬一锅砖茶,放一盘炒米,还有一些茶食(茶食是面做的油炸饼,还有莜面窝窝等),父亲和客人边喝茶边吃,饭熟了才把茶点和炒米端上饭桌。

现在物质丰富,在超市或茶食专卖店都能买到各种口味的炒米,有虚的、二虚的、红眼眼的、瓷碗的、二瓷的……想吃哪种都有。还有炒米制作的许多可口美食,黄油炒米月饼,月饼边沿的馅就是炒米,月饼香而不腻,这样的搭配堪称完美。奶皮卷米糕,厚厚的奶皮一层一层卷着炒米,冰冰凉凉的奶皮里炒米粒粒分明,看着就馋人,被誉为甜品之光。还有酸奶炒米糕,少了酸奶的味道,多了更浓的奶香味,甜甜里也有米香,孩子们最喜欢吃。

随着畜牧业的发展,奶食品越来越丰富,传统炒米是最佳的搭配,让人喜爱。鄂尔多斯人对炒米爱得深沉,餐桌上常常放着丰富的奶制品和炒米。劳累了,熬一锅奶茶,抓一把炒米放一些奶食,边嚼边吃,待奶茶喝得差不多了,炒米也泡软了,再吃几碗里的炒米,一碗奶奶茶,喝着浑身是汗,精神倍增,解解乏解解渴还饱了肚子。远方的客人,来鄂尔多斯一趟,品一品奶茶炒米,会让你一生记着炒米的香味。

捏面人人

□高果鲜

七月十五蒸面人是民间流传的风俗习惯,也是我家祖传的习惯。今年的七月十五又到了,正好三岁的小外甥在我家,我就寻思着给他蒸面人人,于是在心里慢慢地回忆着小时候奶奶、母亲、二妈、大姑、二姑一起热热闹闹、快快乐乐蒸面人的情景。因为那時候年轻比较矜持,记忆还是很模糊的。她们心灵手巧又爱好,每年的七月十五都要给未过门的姑娘们送礼,一面对人人和一条挂实好看的大面鱼,鱼身上还坐上一对小胖娃娃,寓意年年有福有余!村里有不会捏的也请她们捏,所以她们在村里是有名的巧手人。

提起捏面人人,时间又把我带回到了小时候。每到七月十二左右,奶奶就开炉灶准备着捏面人的材料了,头天晚上就要把平时舍不得吃的白面发醒上,准备好高粱米、一种野生的植物黑籽或黑豆用来做面人的眼睛,再用温水上泡一些小红纸片用来做红点点。等第二天面发好了,奶奶就叫来母亲、二妈还有未出嫁的大姑、二姑来一起捏面人人,那时二妈和五妈还未过门,这些年人就是要送给她们的。奶奶先放好碱(那时还没有小苏打),大姑负责揉面,二姑则找来洗干净的木梳子、剪子和筷子,她们在欢快的说笑声中开始捏面人了,我们这帮小孩则开始兴致勃勃地坐在一旁看着,有时还带着东西什么的。首先捏的是一对一男一女的漂亮大面人,尺寸大约八九寸,女的头上戴着花,手上戴着手帕,身上都装饰着花,男的头上戴着帽子,身上也佩戴着花,最后用剩下剩的面给我们这些小孩捏小虎娃娃、小鱼儿、小公鸡等小动物。外面炉子上,爷爷已经烧开了水,这时隔壁邻居三娘娘也过来串门,帮忙往锅里加水。大约用了十五分钟了,活灵活现、栩栩如生的大面人就出锅了。哇塞!那叫一个白呀,好漂亮!我们姊妹几个高兴地抢着要点红纸,奶奶说:“你们大姑捏着点红纸,你们二妈捏着点红纸,你们小外甥捏着点红纸,你们小外甥捏着点红纸……”

十四那天,奶奶把蒸好的一对漂亮大面人和一条富有寓意的大福鱼装进篮子,上面还放了一些糖果之类的东西,打发我娘领着我和我妹给对方家送去了(因为是个村),所以打发大一点的姑娘送。时间已过去五十多年了,仅仅这点依稀的记忆,今天在捏面人的过程中依稀记得手忙脚乱,缺少那少的,没有黑豆做眼睛我就用西瓜籽代替。虽然捏得丑,但我总结过了经验,掌握了面人的形体尺寸、眼睛鼻子的距离以及怎么点痣点花,我相信失败是成功之母,熟能生巧,手熟才能,下次再捏我一定能够。虽然今天我捏的面人不是那么美观,但很有意义,很讨外甥小子的喜欢,小傢伙如获至宝,这让我感到很满足。

