

臭黄荆凉粉

臭黄荆凉粉,老家乡下叫黄荆凉粉。因为用臭黄荆制作的凉粉,实际上吃起来并不臭,而且还清凉爽口,自带一种天然的黄荆味道,人们自然地就把“臭”字给去掉了。

在乡村,每年初夏是制作臭黄荆凉粉的最佳时机。那些年,人们制作臭黄荆凉粉,都是沿用的传统加工方式,把采摘回来的“臭黄荆”叶子,剔除叶片中的骨梗和腐叶,用水清洗后沥干,盛于瓦钵中。将锅里烧沸的开水淋在叶子上,用一个小木棍快速地搅拌,使黄荆叶“溶化”成墨绿色的汁液,随后加入用干柏树叶或者稻草烧灰做的卤水点卤,用木棒轻轻地搅拌均匀,接着用细密的笊箕过滤掉叶渣,再将过滤出的汁液用纱布再过滤一遍,最后倒入一个抹了油的铁盆内,加入凉水冷却成形,一盆黄荆凉粉就做好了。冷却后的黄荆凉粉细滑如缎,色泽翠绿,口感清爽。在食用前,用刀将凉粉划成合适的小条状,并根据自己的口味拌入盐、姜、油、葱、蒜,以及辣椒等调味料,现拌现吃,口味奇特,口感舒适。

儿时,每当夏季来临,我们一帮小孩便会到山坡野地去找寻臭黄荆叶。然而,老家乡下属浅丘地貌,臭黄荆树一般都生长在高坎上或悬崖边,采摘臭黄荆树叶,有跌倒摔伤的危险,小伙伴们就手拉着手俯卧在悬崖边上,将臭黄荆叶采摘下来。拿回家后,母亲便利用中午收工在家煮饭的间隙,把黄荆凉粉做出来,拌上油盐 and 蒜泥,让一家人食用,也算是享享口福,改善一下生活了。

可以这样说,臭黄荆凉粉吃起来别有一番风味,细滑如水,入口即化,相比豌豆淀粉和红薯淀粉搅出来的凉粉,不仅吃起来嫩滑得多,凉性更足,而且还具有生津止渴开胃的功效,是其它豆类凉粉不可比拟的。

如今,乡村做臭黄荆凉粉的人少了。

每年的夏季来临,我都会有意或无意地去菜市场搜寻,如果有臭黄荆凉粉卖,我无论如何也要买几块回家拌着吃。只是佐料调味虽比那些年丰富得多,却总是吃不出当年那种味儿来。

红苕食品系列

在川东一带,红苕是夏季旱地种植的主要农作物。每当农历的九月份红苕成熟之时,生产队就会将当天挖的鲜红苕按人平分到各户。那时,家家都在屋内挖了一个苕窖,我们把它叫着“苕坑”,上面用木板盖住能保温。但由于没有浸保鲜剂,时间久了,贮藏在苕坑里的红苕就会烂掉。为了减少损失,母亲会抽一早一晚,将红苕从苕坑内拣出来淘洗干净,切成片或剁成颗粒,然后放在太阳底下晒干,作为一家人一日三餐的辅助食物。

一般来说,母亲会把洗净的红苕切成片,均匀地铺在竹笆折上,如遇大太阳便把竹笆折抬到地坝头或山梁上,在地上放两根长板凳,把竹笆折搁在板凳上晾晒;有时也会把红苕切成条、斩成颗粒,在院坝里铺一张旧塑料薄膜晾晒。待晾晒干后,便装进一个有盖子的瓦缸里封实,以防漏气返潮。当秋黄不接的三月份到来时,母亲便从瓦缸里倒出一些苕片或苕颗粒,放到石斗窝或石磨上搥细磨烂成粉,用来搅红苕面糊,做成红苕面汤泡。虽然没有大米麦面做的东西好吃,但在当时那种环境下,能有这些东西吃,也算不错的了。

那些年的小孩根本没有什么零食可吃,母亲便会选择品种好的“南瓜苕”,放在锅内煮熟后,划破切成条铺在竹笆折上晾晒,我们把它叫着“苕果”。苕果可以晒干了就吃,也可以与糯玉粒混合一起炒成“包谷泡苕果”,不但平时当作零食充饥,如遇



臭黄荆凉粉

家里来了客人,还可以上桌作为大人人们的下酒菜。假若走人户去了某个亲戚家,如果有包谷泡苕果吃,也算是体面的待客之道了。

而用红苕做出来的食物最受欢迎的,当属红苕苕粉了。父亲把挖回来的鲜红苕放水里洗干净后,用挑水的木桶装上满满两桶,挑到大队的米面加工房,用柴油打粉机打成苕浆挑回家,母亲便在屋梁上穿一根绳子,把“摇浆”绑在绳子上,套上过滤的纱布帕,下面放一个瓦钵子,将苕浆舀进摇浆内,边掺清水边摇动摇浆过滤,直至从摇浆流下的水变清澈为止。

当红苕里的淀粉全部沉淀之后,母亲便会用木瓢舀干瓦钵里的水,用刀削去表皮上的黄粉,从瓦钵内把淀粉取出来,掰成小块铺在垫有布的竹笆折上,抬到太阳底下晒干。不得不说,晒干的红苕粉颜色白漂,手感细滑,用锅炕出来的“母狗皮”不仅可以拌肥肉炒着吃,而且还是逢年过节做酥肉、丸子的主要原料。

而今,川东一带的农村依然沿袭着种红苕的习惯,但几十年来,由于红苕品种的更新换代,如今无论做出来的苕片、苕粒、苕果,乃至打出来的淀粉,以及用它们做出来的各种食物,总感觉没有当年的吃起香甜。

狮子拜年

□胡兆兵

儿时,每年的正月初二,川东北一带的院子外边就会响起敲锣打鼓的声音。乡亲们晓得,耍狮子的来了,于是,一个二个都拱出来,看稀奇看热闹,看狮子挨家挨户拜年。

乡亲把耍狮子的团队叫狮灯,一个团队大约十个人左右。

打前站的负责在主人家的门框上贴贺卡,贺卡是一张手掌大小的红纸,上面非专业地印着财神爷的像,左下角或右下角写有所属狮灯的名字,比如我们村里的狮灯就写上“石峡狮灯拜”。

第二个人提一只或者两只小小的红灯笼,以示庆贺,背上背一个不大不小的背篋,里面装的是纤子鞭炮(一种响数较少,威力不大的鞭炮)和拜年收获的香烟等杂七杂八的东西。贺卡贴好之后,打前站那个人就会燃放一挂鞭炮,表示狮子要来这一家拜年了。

第三个人就是笑和尚,头戴一顶弥勒佛模样的头罩,手上拿了一把扫尽玉宇万里埃的拂尘,时不时挥舞着,狮子会在他的引导下完成各项动作。有时候,笑和尚会思想开个小差,看到顽皮的小孩子,会用吊儿郎当的动作吓唬吓唬,遇到秀色可餐的少妇,会流连忘返,或绕上一圈,打个望,众人自是一片嘻笑声。

跟在笑和尚后头的便是团队的主角——拜年狮子了。拜年狮子的皮一般由黄色打底带点其他色的细碎花纹的棉布做成,狮头当然赶不上现在广东醒狮队的狮

头那样精致逼真,只是大概像个狮头而已,背上从头到尾有一条圆圆滚滚的小黑布条,乃是狮子的背脊。狮头狮尾一般都由年轻人来干,因为这是力气活,耍狮头的人偶尔还可以或弯腰或站立自由切换一下,耍狮尾的人一直匍匐着,很是辛苦。

最后面的就是几个敲锣打鼓的,节奏轻松明快,极尽喜庆。锣鼓声中,笑和尚把蹦蹦跳跳的狮子领进了主人家的堂屋,先在堂屋里转两圈,然后在笑和尚的指挥下,头对着里屋,尾对着大门趴着稍事休息。

只见笑和尚拂尘一挥,全场鸦雀无声。他取下头罩,吼了起来,大体都是“一间屋儿四四方,主人家的银子用箩筐装”“一张桌子四个角,子子孙孙考大学”之类的吉言,话音一落,锣鼓又响了起来。笑和尚再将拂尘一挥,狮子就倒着退出来,以示对主人家的尊重。

随后,主人家会给笑和尚一两块钱或两包烟。遇到笑和尚和主人家比较熟悉的,主人家给了钱或烟之后,笑和尚赖着不走,狮子也不走了,要主人家添寿添财,外头锣鼓起哄似的敲得更响了,主人家这时一般都会笑着再拿些财物给他们。接下来就是扫圈,就是给猪圈驱邪气赶霉运,祈佑猪儿肯吃会长不生病,差不多就是头一个场景的复制。只不过笑和尚吼的是“狮子背上一条黑,你屋头猪儿日长千斤夜长八百”,当然,主人家又是要给钱或给烟的。扫圈这一项,用今天的话说叫非必选题,那些年大家生活都紧张,也有扫圈也有不扫

圈的。

也有爱热闹的人摆谜语给狮灯猜,奖品是一条烟。记得一家外村的狮灯在我们院子里就遭遇了一次,具体摆的什么灯谜我忘了,他们左猜右猜上猜下猜,看了又看,猜了又猜,却还是猜不出来,就有点尴尬了。这时我父亲出来打圆场了,他当时是村支部书记,他说:“好了好了,猜不出来就算了,友谊第一,比赛第二。”领头的那个人赶忙说:“胡书记说得对,友谊第一,有第二第二。”他一激动,说快了,把比赛第二说成了有第二第二。这么多年过去了,现在想起依然忍俊不禁。

狮灯拜年,农村还不是他们的重点,他们的花花肠子主要放在乡场上甚至县城里,那些地方摆摊的多,门市多,很多人好面子,出手也大方,给少了不好意思。一般到正月十五,狮灯拜年也就结束了。团队里就开始分钱分烟,一个春节下来,每个人要分好几大百呢。不抽烟的人分了烟之后,就低价转卖给小卖部。

后来狮灯开始没落,主要是狮灯把赚钱当成了唯一目的,再没有其他娱乐技艺。还有就是受外出打工潮的影响,多数精壮劳力转移到其他阵地,狮灯团队后继乏人,尽是些老弱病残,甚至有十二三岁的童子军,一看就给人一种临时拼凑的感觉,以至于有的人一听到耍狮子的锣鼓声,就赶紧把门关了,手儿抄起跟到看热闹。狮灯的热屁股遇到冷板凳,也只能徒喊无奈,悻悻而去。