



白露“虫”宴

□ 雨娃

二爷爷爱玩,他喜欢一边收庄稼一边逮虫子,其中蚂蚱和豆虫居多。每天收工回家,二爷爷把虫子扔沸水锅里,熟后取一半放窗台上晒,剩下的蚂蚱摘掉翅子,撒盐腌制起来。

小时候好奇,问二爷爷,放在窗台上的虫子用来干啥,为何不一起腌制起来?二爷爷笑着说,这些是送老朋友的,一会儿就来取。

二爷爷养牛,懂牛,朋友多是牛经济,他们来二爷爷家喝酒,谈的都是牛事儿,哪家养的牛好,膘肥体壮,干活有劲儿,性格温顺。

那时候,我老盼着白露到来。在我们这里,处暑后

谷物豆类开始收割,到白露已经收割完毕,玉米红薯等农作物收割还需过些时日。二爷爷会在白露这天休息一天,把白露当成一个节日来过。这天,二奶奶一早便取出腌制好的蚂蚱和豆虫,炸一盘蚂蚱,炸一盘豆虫,让二爷爷当下酒菜。我一听到二奶奶油锅滋滋,便喊着哥哥跑去二奶奶屋里串门,其实是想蹭饭。

蚂蚱豆虫一上桌,我和哥哥便假装要回家吃饭,脚步却挪得很慢。二爷爷一声令下:“在这屋吃吧。”我们恭敬不如从命,忙坐到二爷爷旁边。二爷爷给我和哥哥一人倒一盅白开水说,这水可不是一般的白,是他一早去山上收集的百

草头上的露水,喝了可治百病。

既然是神水,就得慢慢喝,细细品。二爷爷抿一口酒,我们就陪着抿一口水。二爷爷夹一个蚂蚱,我们也夹一个蚂蚱,二爷爷夹一个豆虫,我们也夹一个豆虫。二爷爷酒喝得很慢,一根蚂蚱腿也分好几口咬,他不动筷子,我和哥哥也不敢拿筷子,于是这天这顿饭,吃得那叫一个慢。跟着二爷爷过白露,把味蕾熨帖得舒舒服服,半月不思肉味,而且喝了能治百病的露水,感觉神清气爽,浑身有使不完的劲儿。

六岁那年,我家盖了新房,搬离了四合院,再也无法蹭二爷爷家的饭了。二爷爷

会在白露这天打发二奶奶送来一碗炸蚂蚱和炸豆虫。只是喝不到百草头上的露水,略显遗憾。二奶奶知道后,骂道:“这个老家伙,专骗小孩,他哪里收露水了,给你们喝的就是井里的水。”

至于那些晒在窗台上的虫子,二奶奶说,那是二爷爷拿来喂燕子的。白露时节燕子要飞到南方过冬,二爷爷家屋檐下有个燕窝,住着燕子一家,老朋友要远行了,二爷爷天天请燕子吃虫子,一直喂到白露,希望它们养好体力,顺利飞到南方。原来,燕子是二爷爷的老朋友呀。

二爷爷有童心,怪不得小孩子都喜欢往他屋里跑,连燕子也爱在他家垒窝呢。

粒粒芝麻香

□ 田秀明

一到秋天,田里的庄稼成熟了,农家人手头上的活儿也多了,扒完了花生挖红薯,割完了黄豆斫芝麻。农家人喜欢把这忙碌的秋天称之为“忙秋”,数不清的汗滴,用不尽的力气,都在这忙秋里化作了农家人脸上花一样的笑容。

母亲也种田,母亲的田都是些房前屋后的空地,挖着挖着就挖成了菜园子,想吃的时候在菜园子里揪上一把。每年,菜园子里总是少不了要种些芝麻,有白芝麻,也有黑芝麻。

一开春,母亲就张罗着种芝麻的事,地整了又整,平了又平。种子撒下后,母亲的心

思都放在了这芝麻地里,有时候就是吃着饭也要捧着碗去看上两眼。母亲说,现在的鸟儿鬼精着呢,一不留神就被它们扒开泥土,啄食了种子。种子冒出新芽后,母亲左看看,右看看,出芽稀的地方,还得再补上些种子。

芝麻好长,绿绿的茎,绿绿的叶子,隔几天长高一点,隔几天又长高一点,长着长着,芝麻开花了,都说“芝麻开花节节高”,芝麻花开一次长一节,开一次又长一节,花一落去,茎上结出了青青的籽荚,一个连一个,一个擦一个,层层叠叠,像是串在茎上似的,抱团而生。

一场秋风一场秋雨,芝麻

茎上的籽荚日渐泛起微微的黄,芝麻快要成熟了。收芝麻是个细巧活,母亲从不让我们插手,说是我们粗手粗脚的,手一碰,成熟的芝麻粒容易掉进土里,想捡都捡不起来。每次收芝麻的时候,母亲先要在边上铺一块塑料布,把芝麻秸向塑料布上倾斜,再用镰刀齐根割下,这样即便有掉落的芝麻粒,也不会漏到土里去。

割下的芝麻秸扎成小捆,运回天井里,三四捆靠在一起,竖放在塑料布上。暴晒过后,籽荚纷纷炸开,再用捶棒轻轻拍打几下,芝麻粒就会哗哗地落到塑料布上。分筛芝麻是最后一道工序,留在塑料布上的除了芝麻,还有一些空

籽荚和枯叶,母亲搬来筛子和一个大脸盆,手捧筛子左右晃动着,一遍不够再来一遍,盆子里就留下了干干净净的芝麻。

母亲把收拾干净的芝麻装进瓶瓶罐罐,留到过年的时候再拿出来。母亲会做芝麻糖,过年的时候总要做上一些,将炒熟的芝麻掺到熬好的糖稀里,冷却后切成薄片,咬一口,酥酥脆脆的,芝麻的香味弥漫在嘴里。年三十的晚上,母亲还要包上些芝麻大汤圆,软软糯糯,满口生香。

芝麻虽小,香味却是浓郁的,这让我想起了那些朴实无华的人,正是这样的平凡才构筑起人间不平凡的美丽。

悠悠“薯事”

□ 何龙飞

金秋,地里的红薯越长越大,挖来蒸来吃,那才叫面、香、甜。享用到如此美味,我情不自禁忆起了悠悠“薯事”。

儿时的春天,家里总会种红薯,挖土、淋粪……父母忙得不亦乐乎。红薯挺争气,吮吸着地里的养分,积攒着力量,生出红薯芽,渐渐长成了红薯秧,先是鹅黄,再是嫩绿,喜煞了父母。

早上揭开薄膜,利于红薯秧沐浴阳光,晚上盖好薄膜,不让红薯秧受寒,在母亲的精

心呵护下,红薯秧可以移栽了。

我和弟弟贪玩,也去帮父母栽红薯秧,没干一会儿就累得不行,打起了退堂鼓。父母趁机教导我们:“坚持栽,就会胜利!”终于,一家人齐上阵,总算把红薯秧栽完,心里那个踏实啊,甭提了。

红薯叶越长越绿,充满了勃勃生机。一家人茶余饭后就喜欢到地边转悠,只是看看就觉得十分美好。

“红薯尖可是一道好菜。”母亲说。我们又当起了小助手,摘了红薯尖一把把地放进

大盆里,看着满眼的嫩绿,满心欢喜。

母亲将我们摘来的红薯尖淘洗干净,烧火煮水下锅煮,时间要掌握得恰到好处。放凉后的红薯尖加入花椒、葱、姜、蒜、酱油等凉拌,散发着芬芳,让人垂涎欲滴。把红薯尖炒来吃,同样色香味美,煮汤也照样鲜美。一家人一边吃一边谈笑风生,好不快活。

秋来,红薯长大,父母就会带领我们去挖红薯。挖回去的红薯个头都很大,供一家人煮着、蒸着、烘着来吃,又面

又香又甜。我们小孩子还会烧红薯来吃。虽然烧红薯表皮黑黄,但剥开后就会露出金黄色的瓢,散发出阵阵诱人的香味。

收割后剩下的红薯藤被父母“绑”在树上,形成了一道独特的景致。待晾干后,收下来用刀切细,装在一起发酵,煮来喂猪。余下的红薯则被父母放进了红薯窖安全越冬。

时至今日,每到红薯成熟时节,我就会回想起这些悠悠“薯事”,激发起越来越浓烈的乡情。

一树秋枣胜蜜糖

□ 崔安宁

秋季一到来,村子里的枣树就收到了消息。在我们村,家家户户的门口都站着几棵枣树。前几日还穿着青衫的秋枣,被秋风一吹,就匆匆忙忙地换上了艳丽的红衣。

儿时的我是家中最爱吃秋枣的人。秋枣刚一换衣,我便开始组织小队去摘枣。

摘枣说起来简单,却蕴藏着不少学问。枣树上长了不少又长又尖的枣刺,它们如一个个刚强坚毅的战士,匿藏在绿叶身后“抵御外敌入侵”。通常,我们上树后先摘眼前的枣,然后开始摇晃树枝,有些枣性情刚烈,怎么晃都不肯下来,我们就会用竹竿打枣。

饱满圆润的秋枣皮薄核小,吃起来新鲜脆嫩,甘甜可口,可与蜜糖相媲美。

我回家后的第一件事,就是缠着奶奶给我烙秋枣饼。秋枣饼听起来简单,做起来却比较复杂。首先要将洗净的秋枣切片去核,然后把两个鸡蛋打散倒入秋枣内。紧接着,奶奶会将沾满蛋液的秋枣与清水一起倒入磨盘内研磨。研磨好的秋枣汁与酵母、白糖、白面、油充分交融,就会得到一个圆润的面团。发好的面团被奶奶分成等份的小剂子,再按压成饼。最后,奶奶将饼放入油锅内煎至金黄色便大功告成了。

金黄色的秋枣饼酥脆香甜,一口咬下去,满口都是秋枣的清香。秋枣饼虽然好吃,但不能长时间保存。为了留住秋枣的甜蜜,奶奶会将余下的秋枣做成蜜枣。

蜜枣的做法相对比较简单,先用叉子将洗好的秋枣划遍全身。然后将秋枣放入锅内蒸煮,煮软为止。随后把煮软的秋枣沥干水,与红枣、清水、冰糖一起放入锅中慢熬。当锅内的水熬干后,枣会穿好糖衣。这时,再将其放在院子里接受太阳的亲吻。晒好的蜜枣香甜软糯,既可作为蜜饯食用,也可熬成甜粥。

如今,每当看到秋枣,我就情不自禁地回忆起幼时摘枣的画面。于我而言,秋枣不仅是美食,更丰富了我的童年时光,这份馈赠比糖甜,比蜜香。

征稿启事

“齐迹”副刊为宣传推广齐文化而生。因为齐文化的兼容并包特性,她也接纳广义上的齐文化稿件,比如涉及聊斋文化、鲁商文化、黄河文化等与本土文化相关的内容。

投稿请发邮箱:lzc b f k @ 126.com。来稿请注明建设银行开户行、开户名、账号,联系电话、通讯地址、邮政编码。请勿登门投稿,谢绝一稿多投。