



## 秋天的美味

□ 王效太

曾经的农村,虽然贫穷、荒凉,但不缺的是美味。不仅有春天扒开土露出嫩白、吃进去满口生津的溜溜嘴,还有麦季搓一下就吃、别具清香的鲜麦粒,更有那夏季又酸又甜的托盘、吃李子。这里单说秋天的美味——土坷垃窑窑地瓜,就让你垂涎三尺。

但凡在农村长大的孩子,都有去旷野找美味的经历,而窑窑地瓜便是别具特色的一种,因为吃到它并不容易,需要天时地利人和才行,天气好,柴火足,有食材,缺一不可。

苍天不负有心人,终于来了机会。一天下午,我们四个小伙伴扛着筐,来地里掘地瓜,正好生产队在刨地瓜。我们头碰头秘密商议了一下,准备悄悄拿几个地瓜,因为掘的地瓜不是大就是小或是碎块,况且数量有限。我们瞅准机会,猛地爬上石堰,进到地里,每人拿起两个匀称适合烧烤的地瓜,待到大人发现,立即转身跳堰,逃之夭夭。当然,晚上回到家,我们几个无一例外地受到了父亲一顿训斥。集体财产神圣不可侵犯,若让学校知道可就麻烦大了。

我们做了分工,两个人拾柴,我们两个负责挖灶。做土灶台也有许多讲究。最好能找到一个坡,这样做起窑来最省劲,挖上一个深半尺的灶台洞就成。没有坡的话可以直接在平地里做窑,只是在前面加挖一个豁道口。山里有的是石头,找一块小长条石板,担在灶门脸上,灶台就搭成了。地里最不缺的就是土坷垃,那可是搭窑的必备材料。捡来拳头大的土坷垃围在窑口摆成一个圈,不断地向上

垒,逐层收窄,几层之后就可以收口。这是关键时刻,千万别出错,一不小心,窑顶塌落,便前功尽弃,看到建好的窑好像小塔一样,我们心里充满了成就感。

开始生火,麻烦却来了,火柴皮子擦不着火,一连划了好几根还是不行。火柴只剩下几根,怎么办?那年月,火柴也是稀罕物,在坡里生不着火是常事。这可难不倒山里娃子。用揽地瓜的两根藕柄,十字叠压,快速摩擦,待闻到一股焦烟味时停止,拿一根火柴一擦就着了,我们称“磨电”。生火了,先续藕柴,等火势渐旺,再添硬柴,这叫“旺上加旺”。由于刚开始地气湿,浓烟滚滚,直钻云天。

苍茫的原野上,天高云淡,风隐遁了踪迹,但见阡陌孤烟直,西山落日圆。一个土坷垃窑炉,一堆篝火,一缕炊烟,一群笑脸,衣服破旧,十指黑黑,满脸的尘土和灰烬,孩子们期盼的眼神中,火舌从窑炉缝隙中钻出,烟雾缭绕。看到火苗似要熄灭,我们便争先恐后地匍匐在地,脑袋恨不能钻进灶口,腮帮子鼓起两个大核桃,呼呼地吹风。火舌开始肆虐,吞噬着土窑壁和土坷垃窑顶。它挣扎着,不时地掉下土渣,听得到它在呻吟着,发出滋滋声。土坷垃也逐渐地由湿而干,慢慢地变黑,直到泛红时,火候就到了,准备停火。

这时,还要将事先准备好的几块干牛粪投入火中。这可是好东西,百草浓缩之物,那时人们都用它当柴烧,此时加入,能增加地瓜的青草香味。这可是个秘密,一般人告诉他。这时,将地瓜放入窑中,依次排开,地瓜在滚烫的



土坷垃炙烤下,冒着气泡发出吱吱的响声。接着捣毁炉灶,用石头砸碎土坷垃,覆土压实,保持热量和水分,再在上面放些地瓜秧做伪装,以免别人顺手牵羊。

离开窑还要一个多小时,大家都去掘地瓜了,可眼睛老是往那个地方瞅着,生怕别人扒去了。

开窑了,拨去上面的湿土,一股诱人的香气,伴着泥土和青草特有的气息,扑鼻而来。围在窑边的我们,不时用手去扒拉烫手的土层,手被烫得直甩,疼得龇牙咧嘴。待急急地拿起一个,烫得左手倒右

手,就是舍不得放下。性急的顾不得热,皮都不扒,张嘴就是一口,烫得直咧嘴。我们吃得一嘴一脸一鼻子灰,你瞧瞧我,我瞧瞧你,笑得前仰后合。又香又甜又软乎的焖地瓜,醇香无比。这种美味,只能在大自然中造就,与现在市面上卖的烤地瓜不可同日而语。这就是我这一生吃的第一次,也是仅有的一次最香最甜最美的美味。

岁月流逝,属于我的童年早已飞走了,只留下回忆,如同秋天南飞的大雁。大雁明年还会回来,而我的童年呢?

## 万物皆可晒



我喜欢让食材经过太阳的洗礼,变成不同于它们最初的美味。

初夏时节,着手晒杏干,金黄的小婴儿拳头大小的杏子,被洗净晾干水分,手指一捏变成两半儿,杏核拿出来,杏子被一排排整齐地放到容器里,加白糖腌制,玻璃饭盒、陶瓷小盆,总之任何容器都行,只要你喜欢,然后封口放到冰箱冷藏一晚上,第二天早晨,杏子一个个被拿出来放到网篮里,腌制出来的汁液,被我当作犒劳自己的美味,汁液酸酸甜甜,可口得很。

网篮里的杏子在阳光下,在初夏的风里慢慢蜕变,直到变成软硬适中的杏干。杏干被放在密闭容器里放到冰箱冷冻,留着没有杏子的时候吃。初夏时节,正是大胖杏子上市的时候,有新鲜水果不吃,那是傻。

□ 窗外风

在我眼里,万物皆可晒。我总认为这世上最不能浪费的就是阳光,它给人温暖,又能杀菌消炎,关键是它免费,每天都有新的太阳升起,从不辜负你的期待。

深秋时节,秋高气爽,天空高远,秋雨还未来临,是晒制食物最好的时节。

妹妹送来一大筐金黄的柿子,个个圆滚滚,讨人喜欢。柿子不能一次性多吃,放久了会坏掉,晒柿饼是很好的选

择。柿子洗干净慢慢削皮,保留柿蒂,用绳子将柿蒂系起来,挂在院子里的晾衣架上,像一串串火红的小灯笼。蓝天深邃,阳光是金黄色的,柿子也是金黄色的。秋风吹着,柿子尽情摇摆。夜晚也不用拿进家里,汲取过日夜精华的柿子才有绝美的味道。

每天都用手捏一捏,直到柿子变成软硬适中的柿饼。掰开一个,阳光下泛着光的柿馅,闪着诱人的光泽,日华和月华,是最好的催化剂,柿饼上泛白的霜就是它们作用的结果。柿霜可以化痰止咳、清热润燥,这是大自然额外的馈赠。

在北方,晒得最多的,除了柿饼就是地瓜干了。

当天气变冷,当大批的地瓜被从地里刨出来,随意走进一家农贸市场,都会见到许多卖地瓜的小贩。不同于晒杏干和柿饼,晒地瓜干之前,要先把地瓜煮熟。地瓜洗干净放到锅里,热气腾腾地煮,用筷子一插,软软地一插到底,那就是熟了。将地瓜放凉控水,一刀一刀地切成片,放到网篮里,放到高粱杆制成的筛

子上,搬到太阳下,尽情地晒。这个时节,苍蝇蚊子都已经销声匿迹,秋风掠过,带着万物成熟的气息,太阳烈烈地晒,半天时间原本软塌塌的地瓜干就挺脱起来。翻个面儿,让太阳均匀地晒,晒到软硬适中,放到篮子里收起来,想吃多少吃多少。

立冬后气温大约10℃左右,适宜地瓜干长糖霜。把晒好的地瓜干放在器具里捂起来,大概一个星期左右,地瓜干上就会“长”出淡淡的白色粉末,这就是糖霜。这时要勤翻动,加快糖霜的生长速度。半月后,地瓜干长满了糖霜。有糖霜的地瓜干软硬适中,有着独特的风味,嚼起来软绵绵好像年糕,品起来甜丝丝类似蜜枣,那叫一个美!

那天我突发奇想晒了一个海南蜜南瓜。将南瓜切片放到网篮里晒,晒到九成干,清水洗掉浮尘,加糯米搅拌,放到锅里蒸,虽然是第一次做,但是味道真不错。

大自然给了我们那么多食材,如何让食材变得更加美味,单单一个晒,就让人浮想联翩。

## 外公的“迎冬礼”

□ 雨娃

小时候,立冬这天,外婆会顺应节气,提前将厚棉衣做好,立冬这天让我们穿上,保暖避寒。

立冬后,北方进入了农闲季节,农村会开办冬季性的学校,让社员们“冬学”。外公是老师,冬天会利用业余时间给社员们上课,帮社员扫盲识字。后来,外公也把“冬学”的风气带到了家中,每年立冬这天,外公便会给家里的孩子每人买一本书。外公说,冬天外面寒冷,地里活儿也没有了,人闲了下来,就得读点闲书。穿得暖暖的,待在屋子里,守着火炉,静心看一本书,看完书,再吃一顿热腾腾的饭菜,精神食粮慰心,物质食粮暖胃,这个冬天便可收获满满。

外公给我们买的书都是课外读物。外公说,人需要博览群书,什么样的书也看一点,课本上的知识在学校里学就行,放了学可以看一些课本之外的书。有了外公的资助和支持,我们兄妹可以光明正大地看课外书了,从《红楼梦》,到金庸、古龙的武侠小说,再到三毛、席慕蓉的作品,我读小学时已经都粗读过了。

谚语说:“立冬补冬,补嘴空。”立冬这天,除了有闲书,味蕾也可以得到实实在在的犒劳。我们这里立冬要吃饺子,饺子来源于“交子之时”的说法,立冬是秋冬季节之交,故交子之时的饺子不能不吃。

那个年代家家都不富裕,只有逢年过节才能吃上肉馅饺子。立冬这天一早,母亲去肉铺割了肉,肥的部分割下来炼油,瘦的部分就用来包饺子。那时吃顿肉馅饺子,像捡到金元宝一样高兴。

有一年,二哥生病,家里的积蓄花完了。外公照旧给我们买了课外书,不同的是,这次还给母亲买了一本学养鸡的书,让母亲也“冬学”一下。第二年开春,母亲利用“冬学”得来的养鸡知识开了我们村第一家养鸡场。母亲科学喂养,把养鸡场经营得红红火火,我们家的日子也越过越好。

授人以鱼不如授人以渔。在外公看来,读书,才是立冬最暖的打开方式。立冬开启“冬学”也成为我们家的家风,一代一代传承下来。

## 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。