

柴火薯烫皮

段亮彩

薯烫皮是湘东南的茶陵、炎陵、安仁等县农村的一种土特产。它由红薯磨浆后用柴火蒸熟加工制作而成。既是一种风味独特的小吃,又是一种不可多得、备受青睐的菜肴。

在当地农村的冬季,自古就有加工薯烫皮的传统。一个“烫”字就很形象生动地说明了其加工方法:将红薯浆汤置放于柴火上蒸烤。“烫”含滚烫之意,说明蒸的程度,即蒸熟了;而“烫皮”则说明薯浆蒸熟成型后的形状是“皮”状。

在这些县的乡下,几乎家家种红薯、家家加工薯烫皮,而且每家奶奶级别的女主人几乎都会做薯烫皮。若不信,立冬后,你看到当地那户农家的柴房上炊烟袅袅,不妨径直走进门去,准准就看见其灶堂里柴火烧得正旺,发出“噼里啪啦”的响声;灶上架着一口大锅,锅里的水发出“扑扑”的翻滚声音……灶台背后站着笑容可掬、腰上系着围裙的女主人,随着呼的一声,只见她麻利地揭开锅盖,随即弥漫了整个灶台的蒸气腾空而起,她伸手迅即从锅里的蒸架上拖出蒸盘,两手左右开弓,从蒸盘上揭下一张或圆或长方形(蒸盘有长方形、圆形之别)、晶莹剔透且散发出红薯香味的薯烫皮来,好客的主人会把薯烫皮趁热蘸上配好的佐料(含油、盐、辣椒粉、葱末等),卷成长卷切成段,用碗盛着端到你面前。你轻轻一咬,不由感觉丝滑香醇,不黏不腻且嚼劲十足,口味浓郁,让你欲罢不能。

薯烫皮是好吃,但制作过程却有些复杂。

农谚云:“薯不汲立冬水”,所以立冬前择晴日把地里的红薯悉数挖收回家。把准备做薯烫皮的红薯清洗干净,并剔除腐烂、病斑部位。再用粉碎机把红薯兑水粉碎成浆泥状,在大缸里沉淀2天后,倒掉上面的浊水,形成了白色的淀粉块。又兑水慢慢将淀粉搅匀、再沉淀,次日又倒掉上面的水,再换水搅拌……如此反复操作三四遍后,形成了像牛奶般的薯粉泥。

待蒸粉时将薯粉泥兑清水搅拌均匀,用勺子适量舀入到专用长方形(或圆形)器皿里,并用厚纸片或木片将薯粉浆沿器皿的四周刮平,之后放入锅里,盖上锅盖。每蒸一张薯烫皮大约需要3分钟。

当然,农户做薯烫皮的主要目的不是为了现做现吃、解解馋,而是为了干制备用。薯烫皮出锅后,放在竹篱上晾干,待水分挥发差不多,用手触摸不黏后就将其卷起来,切成约3厘米宽的条丝状。在天气好有太阳的时候,将切好后的粉条均匀排开,放在蔑帘上晒三五天,软粉条就成硬的了(如遇上阴雨天则要及时烘干,以防其霉变)。之后,将干薯烫皮捆扎包装贮藏,随时食用。只要保存得当,放上二三年都不会变质。它可当面条用,煮时,加点瘦肉汤、葱、辣椒粉、豆豉等佐料什么的,哎哟,味道那个美味,是同样方法煮的面条所无法比的!

它还是一道四季可用的菜肴,虽说农村的生活水平大大地提高了,什么山珍海味也不稀罕了,但农家办酒席,干薯烫皮始终是必不可少的一道主菜;尤其是春节期间家家户火的锅里准少不了干薯烫皮,宁可没得猪肉,但不能没有它——少了它,春节的火锅就少了灵魂。

写到这里,我自己也忍不住直咽口水。虽说自己种了一辈子地,年年种红薯、家里年年做薯烫皮,但怎么也不吃不厌,越吃越想吃。记得小时候为了争吃薯烫皮,我和弟弟没少打架。也难怪,上世纪六七十年代生活非常困难,粮食常年短缺,也没有什么副食品可吃。遇上家里做薯烫皮,我和弟弟便围着灶台不肯离开。近二三十年来,弟第一家一直在广东东莞打工和生活,每年冬季,老母亲总要给弟弟家捎去自己亲手加工的薯烫皮。对了,别看我母亲年已九旬,但蛮精神,做薯烫皮仍是一把好手,湾里好多年轻妇女跟她拜师学艺呢!弟弟感慨地说,广东什么名贵食品都有,但总感觉没有家里的柴火薯烫皮好吃——因为它未添加任何添加剂,真正的绿色农产品,更因为它是妈妈的味道。

戈壁滩上的辣椒晒场

万宁

山上的冰雪映照着山下神秘的红色,这些红色在很多地方,一整块一整块地大面积呈现。坦白地说,那一刻,我绝对没有想到这红色就是辣椒。辣椒传入中国才400多年,湖南人爱它却已年深月久,嗜辣成了湖南人的重要特征。有块小地,必定要种上辣椒。我就种了樟树港辣椒,这辣椒的头在每斤可卖到两百元,都说此辣椒吃起辣、软、糯、香,当然昂贵的原因是它的产地,湖南湘阴樟树港,左宗棠的故乡。传说这是他在老家隐居时最爱吃的一种辣椒。左宗棠对辣椒的嗜好世人皆知,在外做官或打仗,他总是期望屋旁有旷地能够种菜。暮年进京两月被三次参劾,他朝堂拜折言称自己有“辣椒之恩”,要辞官回家种辣椒。说到左宗棠收复新疆,湘军他带来了,辣椒也肯定带来了。

我站在二二一团的晒场,凝视这片火红,想着这里边,一定有那个时候带过来的在这块土地上长过无数轮的辣椒。迁徙后的结局千万种,有一种一定是开枝散叶无限繁茂。从晒场移步,在一处开满格桑花的地方,我们走进“八千湘女上天山”的历史陈列馆,这里讲述了七十多年前湘女扎根新疆屯垦戍边的故事。在展馆,我被整整一扇墙的青春面庞撞击到了,这些“辣妹子”正值花朵般的年龄,她们落户在戈壁滩上,与天斗与地斗,硬是创造了人们想都不敢想的奇迹。这天在石河子“湘女之家”,听接近九十岁的刘嫫嬷王嫫嬷以一种絮叨的方式讲述她们来新疆的各种经历,这些经历不管是工作还是生活都充满了“辣”味。直爽、活泼、勇敢、刚烈的湘女,这一路走就是不畏困难,敢于挑战,勇于表达,坚持到底。听人说辣椒与人的性格是有一条秘密通道的,吃着辣椒长大的湘女此生就走在这个通道里,用七十多年的岁月,书写了在新疆生根发芽枝繁叶茂的传奇。

在我们面前,刘嫫嬷王嫫嬷已然就是新疆人了,她们给我们介绍各种瓜果、各种特产。金秋十月,新疆哪里都是丰收景象,她们自豪地摆摆,现在新疆的耕种全现代化了,东西多得吃不完。你们看到这里的秋晒吗?看到过辣椒晒场吗?二二一团万亩辣椒晒场的壮观图景,于是在我眼前开始辽阔,辣椒的风似乎正从博格达山天山东部主峰低低吹来……

蓝花草

刘佳富

张爱玲一生酷爱蓝花草,她的小说里面经常有描写各式各样的植物,奇花异草,琳琅满目。譬如在《第一炉香》中,她就写到了14种鲜花,而且每一种花都暗示了不同的命运。

小区紧挨天马山,植被茂密,香樟、银杏、桂花、红枫、木槿、石榴、四季青、南天竹、决明子,还有爬山虎、牵牛花等攀缘植物,一年四季可谓繁花似锦,郁郁葱葱。人行车道的两旁有一些大小不一的绿地,物业师傅经常会随着季节的变化,捣鼓栽种一些有趣又好看的花儿,粉色的杜鹃,大红的山茶,黄灿灿的菊花,品类繁多,美不胜收,令人目不暇接。这不,盛夏来临之际,师傅们又栽种了一大片蓝紫色的花。

早晨,火辣辣的太阳还没出来,师傅们就把绿地翻挖一遍,填埋杂草,露出一片黄褐色的土壤,也不施什么肥。接着师傅们搬来一大捆半米来长的植株,黑色的纤细茎秆,像一根根墨竹,上面长着几片绿油油的叶片,随手往地上一扔。接着,另外一位师傅用小刀将茎秆稍稍削尖,往土里一插,然后扶正、培土压实,浇上一瓢水,一棵“小苗”就这样栽种在地里,生根、长苞、开花,开始奇妙的生命旅程。

夏天的太阳真够火辣,到了傍晚,这些茎秆上的叶片都低低地,耷拉着头。师傅们接来一根长长的塑料水管子,用大拇指摁住出水口,形成一道水帘瀑布,均匀地将水洒在这些快要枯萎的植物上,地上“吱吱吱”冒着热气。第二天一大早,我在小区跑步,惊讶地发现这些植物神奇地挺直了腰杆,叶片也恢复了常态,杆尖上还冒出几个花骨朵儿,含苞欲放。

再过了三四天,这些花骨朵儿终于迫不及待地绽放。花冠五裂片,裂片长圆形,整个花朵就像小漏斗,又似一个喇叭,努力向上舒展着,清风吹拂,频频摇曳,像与路人点头招呼。令人诧异的是,这花的颜色非红非黄,是蓝紫色,比蔚蓝的天空更蓝,让人联想到星辰大海,以及有点诡异的“蓝色妖姬”玫瑰。

我拿出手机,对着这些蓝色的花儿一顿猛拍,近距离、远距离、对焦、特写,横拍竖拍,然后选几张自认为“very good”的照片发给在园林部门工作过的同事。这是蓝花草啊!原来,这就是大名鼎鼎的蓝花草,只可惜我这个“花盲”年过半百才知晓这花的名字,实乃赍恨。

突然想起很多年前台湾歌手刘文正唱的一首校园民

风从天山东部主峰博格达山低低吹来,我踩在吐鲁番盆地的碎砂石上,抬手遮挡着直射的阳光,眯起眼睛,看一望无际的辣椒摊在一望无际的戈壁滩上,风掠过红色的海洋,辣辣的味道,飘荡在空气里。

这是十月中旬的某个午后,我们来到吐鲁番市大河沿镇红柳河园艺场,在二二一团万亩辣椒晾晒场见到的景象。有那么一瞬间,整个人都被震住了。看过秋晒,却没看过场面如此豪迈壮观任性的秋晒。大型运输卡车开来又开走,来自昌吉、石河子、焉耆、奎屯等地的板椒、线椒、朝天椒,一开到这,就有工作人员拿着三齿耙子把辣椒耙到砂石地上。这个季节,吐鲁番的风不大,适度的温差让夜间的湿气从砂石里冒出来,这样晒出来的辣椒又软又干,不会脆得一碰就碎,吃起来有嚼劲。白天砂石地上有人翻晒有人清捡,如此风吹日晒七天后,这些晒干的辣椒,就开始装袋、装车,接着运往全国各地。他们说我们此刻看到的干辣椒,或许某一天在我们家乡的餐桌上就被吃到了。

这种猜想完全有发生的可能性。此地的辣椒是一吨一吨地晒,三吨湿的可以晒出一吨干的。他们种植辣椒早就不用人工了,在这片广袤的土地上,辣椒从种植到采摘,全程都机械化了。任何品种的辣椒,一旦种下就是海量,这里日照时间长,温差大,特别适合辣椒生长。此刻,二二一团万亩辣椒晾晒场晒了线椒与板椒。线椒就是我们常吃的螺丝椒,晒干后做佐料,或辣椒粉及各种调味品。板椒,新疆人称之为辣皮子,气味辣,吃起来甜。其实,板椒就是我们常见的羊角椒,现在被称为色素椒,用它做的口红,不沾杯、不掉色、显色度高。我举起一只鲜红色的板椒,对着阳光想怀疑些什么。那油亮油亮带着深情的红,透着光顺着纹路,在脱过水的肉质皮层里魅力四射。边上正在给辣椒清捡枝干的女人笑了,说这辣椒里的红色素用途可广了,可以放到蛋糕、冰淇淋、饮料,还有医疗用的药品里。一位湖南益阳的援疆干部指着辽阔的晒场,说这些板椒,已被韩国某品牌全部预订了。话音刚落,一辆装满晒好干辣椒的大货车开出了晒场大门,路边的红柳与桑树除了注视还在点头摇曳,辣辣的风里全是秋天的喜悦。

从长沙飞往吐鲁番,在飞机快要抵达时,看见天

散文

记事本

从祖安中学出发

汤克勤

作家柳青在长篇小说《创业史》中写过一句著名的话:“人生的道路虽然漫长,但紧要处常常只有几步,特别是当人年轻的时候。”对我而言,人生紧要处的两步,都是从祖安中学迈出。那依山伴河、园林式的祖安中学——我的母校,是我的福地,是我曾经奋斗拼搏的舞台,是我迈向新征程的起点,是我魂牵梦萦的精神家园。

两次从祖安中学出发,一是高中三年,跳出龙门,二是四年考研,跃上更高的平台。祖安中学,见证、陪伴、庇护了我激情燃烧的青春岁月!

(一)

1988年,学校的名称由茶陵县第一职业学校复名为祖安中学,我作为学生代表在复名庆祝大会上发言。这份荣耀,至今珍藏在我心底。我当时是高三文种班的班长。不隐讳地说,学校的办学条件较差,我们前两届高考没有一个学生考上大学,都剃了光头。全校师生背负着压力,积攒起韧劲,起早贪黑,废寝忘食,努力地教,努力地学。就寝熄灯以后,我们常常躲过值日老师的检查,点起蜡烛或掀亮手电苦读。疲倦时,我哼唱小曲:“五谷里数不过豌豆儿圆,人里头数不过高三学生苦!”

老师对我们的爱护和期望,我永生难忘。我记得1988年12月22日傍晚,高三班主任徐珍华老师操起理发剪,给我们五个留着长发的男生剪发,让我们节省时间和金钱。徐老师知识渊博,讲课饶有风趣,但那时却俨然成了一名熟练的理发师。随着剪刀“咔嚓咔嚓”响,我们的头发飘然落地。徐老师一边剪一边意味深长地说:“我让你们焕然一新!”高考,学校考上了三个大学生,都出自我们班,我名列第一。临别,徐老师在我的笔记本上赠言:“长风破浪会有时,直挂云帆济沧海。”

(二)

我从祖安中学出发,跳出了农村,第一次坐火车到达城市,读师范专科学校。大学三年,我担任过班长、学生会学习部长和校文学社社长,荣获“优秀毕业生”称号。毕业分配到茶陵县八团中学任教。

八团中学位于群山环绕的一座山谷中,条件恶劣,消息闭塞,学生基础较差,读书积极性不高。我认真教书,传授知识;课余,带领学生们登山,眺望山外的世界。

我看看周围的大山,时常发呆,后来萌发了考研的念头。母校祖安中学接纳了我的工作调动,我好像一个出走六年的迷茫的孩子,重新投入母亲温暖的怀抱,终点回到起点。当年在这里养成的吃苦耐劳、拼搏奋发的精神,让我沉潜,让我再次鼓起了干劲。

母校早些年将高中部合并入县城的云阳中学,现在剩下初中部,但学校的环境基本没变,仍是我曾经熟谙的风景。我将所学尽力传授给学生,认真备课、改作业,课堂上谆谆善诱,有时候现身说法,将当年我们在此刻苦拼搏的故事讲给他们听。我曾发表过一篇散文《回到母校教书》,文中说:“以前是坐着,现在是站着,两种姿势犹如阳光与树苗、春雨与庄稼的关系。我的目光能兼顾两者的位置,我的心灵能协调两者的共振。”

优良的教风与学风相辅相成,学校开明宽松的氛围,让老师们工作、生活得紧张有序。课余,我抓紧时间准备考研,与学生们一起攻读,一起成长。疲乏之时,高三拼搏的情景浮现在我的眼前,当年老师们期许的目光似乎灼热地射过来,我不敢松懈,毅然前行。我坚持考研四次,屡败屡战。其间,学生们取得好成绩,同事们的理解、鼓励和照顾,使我寂寞如僧侣般的生活增添了几许亮色。夜深人静时,我房子里的灯光照出窗外,于漆黑中裁出一方光明。终于,我考上了宁夏大学硕士研究生。

(三)

我再一次从祖安中学出发,走向了更宽广的天地。从宁夏大学硕士毕业以后,我又考上了武汉大学博士研究生,现在,我是广东嘉应学院文学院教授。

我告别了母校,怀着母校艰苦奋斗、包容卓越的精神,在他乡勇毅前行。我两次拼搏、挣扎过的福地,时常进入我的梦乡;结下深厚情谊的同学、老师和同事们,也常常在我的梦中生龙活虎,把酒言欢。

每次回老家,我必定要回母校看看。瞻仰谭延闿先生的铜像,坐在蓊郁的桂花树下沉思,徜徉于古色古香的四合院,到操场上跑一跑,端详当年我们种植的树木。

它们亭亭若盖,长成了参天大树……