

编者按

小时候,你曾随大人在红白喜事宴席上吃过十大碗吗?长大后,你曾品尝过母亲亲手种的黄瓜吗?最是人间烟火味,袅袅飘散千万家。民以食为天,餐桌上写满了故事,美食可以反映一个地方的风情,也可以成为一个家庭的情感纽带。味蕾中珍藏着儿时的记忆,萦绕着母亲的味道,凝结浓浓的乡愁。小暑已过,天气炎热,暑气蒸腾,食欲不振,本期作品讲述美食的故事,勾起怀旧的情愫,愿读者夏日胃口大开,身安心安!



“故乡的红喜事席面还是比较讲究的” 故乡宴席旧事

□肖江

“摇船儿,过河儿,舅舅来了吃啥饭?烧鸡子,烙油馍,不吃不吃吃几碗。”这首耳熟能详的童谣,几乎是我们那里前后几代人共同的回忆。

这是在汉水上游郧阳境内一首广为流传的童谣,我从记事起就开始和小伙伴们一起哼唱。我曾问过本族的长辈,它从何时流传下来的,长辈们也是一问三不知。这首童谣从侧面反映了郧阳当时的风俗人情和美食标准。这和我记忆中的红白喜事席面,一起在我脑海中扎了根。

不知是当年生活困苦的缘故还是当地风俗习惯,在我们还未成年时,各家孩子除了逢年过节被允许上席,其它任何时候不准上席,比如家中来了客人,大人从不允许小孩上桌,这几乎成了我们那里约定成俗的习俗。那时,我们极其盼望有红白喜事的场合,不仅可以和大人一起走亲戚,还可以在席上吃到平时吃不到的美味,大快朵颐。

在物资匮乏的年月,家中来了客人,最着急的是家中主妇,想尽一切办法,都要张罗一桌饭菜待客。我家当时条件稍好,家中客人也多,当兽医的父亲总会时不时带些鱼肉、牛肉、猪肉,甚至还有不常见的午餐肉回家,母亲总是悉心保管好。但凡有客来到,母亲整好一大桌菜后,总会留下一些在厨房,让我们姊妹仨坐在厨房里享用。宾客们划拳喝好酒正吃饭时,母亲总是趁人不备从背后倒一碗饭菜在别人碗里,那些说不吃不吃了的客人,却分分钟把一大碗饭菜又干完了。我在当时十分不解,稍大一点儿,母亲告诉我,有些人做客时“作假”,你不这样做,别人吃不饱,我才恍然大悟。

在郧阳,出嫁姑娘、娶媳妇儿、送祝米(即小孩的满月宴)等谓之红喜事,老人去世、三年孝满谢孝谓之白喜事。我们当地红白喜事的席面又不像竹山、竹溪、郧西一带有几乎统一的几荤几素、几蒸几炸、几冷几热的席面标准,荤菜除了猪肉外,其它像鱼和鸡在席面上很少见,更别提牛羊肉了。素菜大都是应季蔬菜,挑担箩筐或背上背篓,在各家菜地找菜,有啥摘啥,摘啥吃啥,倒也挺好。现在想想那时席面如此简单,但在当时却觉得无异是珍馐美味。虽然没有太多的荤菜来撑席面,但是红白喜事的素食却有固定几样。红喜事必须要上的是花果子和白果泡各两盘,白喜事则是坨面疙瘩各两碗。那时红喜事豆腐不上桌,送祝米第一道热菜必须是炒豆芽,这些还是很讲究的。

当时红喜事还准备有特色的小吃。在嫁娶时,男女双方提前两天都要准备好大量的花馍,以供新媳妇向前

来讨喜的大人小孩发放,以讨个好彩头。送祝米主人家则要准备好米花、鸡蛋,娘家人抬来黄酒。在娘家至亲进屋落定时,奉上一碗碗米花黄酒煮鸡蛋,再放点白糖,那是对娘家人最上等的招待。同时还要备些炒花生或是炒苞谷花儿,在客人参加完宴席回家时装入竹篮中,谓之回礼。

故乡的红喜事席面还是比较讲究的,无论贫穷或是富裕,婚礼前后三天一定是热热闹闹的。办席的主人家会提前一天请师傅、打杂的和自己的亲戚一起帮忙准备菜肴。在宴席上,九盘子十碗一定是要齐备的。干盘湿盘不论,必须凑够九盘凉菜。三巡酒过后撤下凉盘,热菜上席,这才是宴席的高潮。随着端菜师傅一声声“闯着油嘴...”,我们翘首以盼的那一碗碗热菜上了席。其它记不住了,只记得那“大菜”焖猪肉必须是两碗。这时候,席间最热闹,划拳猜令吆喝声、劝酒声不断传来,主人家时不时来陪上一海碗黄酒,宾客们无一不是红光满面。等到一碗滚刀菜上桌,也预示着十大碗菜已上到了尾声,这时也快酒足饭饱了。

其实我挺佩服那时的大厨,虽然现在我也是一名厨师。主人家就那么多原材料,要用有限的材料待那么多客人,这是一种技术。顺风、猪肝每席都必须有,薄薄的顺风就那么几片放在最上面,吃起来脆生生的,至今难忘。

其实我最喜爱的还是送祝米时过早的美食和白喜事时大锅米饭的锅巴。满满一大锅白米粉条烩瘦肉,一笼又一笼白花花包子,能让我撑到肚儿滚圆还停不下来。白喜事在郧阳地区又俗称“扒干饭”,故必须请一位做大锅米饭的好手。一大锅米饭焖熟,上面是白白的米饭,下面是金黄金黄的一层锅巴。灶台边挤满了要锅巴吃的人,抢到那么一小块锅巴就已经让我欣喜若狂,悄悄藏起,饭后成了最可口的零食。

现在的红白喜事大都在酒店举办,席面更加丰盛,再也没有主人家趁客人不备,从背后盛一碗饭菜倒在客人碗里了,也不见花果子、白果泡撑场面了。只是偶尔在回故乡奔丧的宴席上,偶尔还能听到“闯着油嘴”那熟悉的乡音,看见那一碗碗坨面疙瘩被人一扫而光,而大鱼大肉却很少有人动。

故乡的童谣,故乡的酒席,如今在我脑海中一如当年那般清晰。

(作者地址:红卫街办炉子沟村二四厂新世纪幼儿园旁宝岭佳苑)

“生活需要智慧” 黄瓜的智慧

□周莹

世间万物,皆有智慧。哪怕是一株黄瓜,也不例外。

黄瓜的智慧,隐藏在平凡而又平淡的日常生活中。聪明的阿姨,懂得黄瓜的智慧。

还记得多年前,认识一位阿姨。她是本地人,有三个儿子和两个女儿。逢年过节,儿子和女儿携带着家人们都回来了,一席还坐不下。她家小小的客厅,摆着两张圆桌,老老少少挤在一起,吃饭喝酒,划拳聊天,热闹极了。儿孙满堂的阿姨,一年四季,伺候着一块菜地。

阿姨的菜园,让我非常羡慕。这位阿姨,是我家以前的邻居。她在小区后面的山坡上,打理着一片菜园。我在回家的路上,遇见她。她知道我喜欢吃凉拌紫苏,就主动喊我去她家菜地掐点紫苏回家吃。于是,我就随她去了她家的菜地。

她刚到菜地,大儿子就跟来了。半亩地的菜园,种着各种蔬菜。我站在菜园的篱笆外面,听这对母子家长里短地唠叨着。50多岁的儿子说中午想回家吃蒸面,阿姨就提着篮子摘豇豆和四季豆,要为儿子一家做蒸面。儿子回家家,一家五个人,还带着孙女呢!

接着,阿姨扬起胳膊,从高过头顶的黄瓜架上,摘了几根嫩嫩的黄瓜,说拿回去给曾孙女当零食吃。这位阿姨,准确地说,是太奶奶的身份。但在我眼中,她却是一位“生活家”。菜地里,各种各样的蔬菜,都朝她露出娇羞的脸庞。一架架开满花儿的黄瓜秧,每一株黄瓜的根部都生长着一根黄瓜。那些黄瓜,在根部第三片黄瓜叶的叶柄处,外皮已经微黄了。阿姨的儿子,低着头,侧着身子,在菜园预留行中间转来转去,要摘掉根部的黄瓜。他说:“都黄皮了,还留着干嘛?”阿姨说:“莫摘,莫摘!”我接过话茬:“阿姨,你留着这么多的黄瓜种啊?”她的儿子却瞪着眼睛看着我:“你怎么知道这些呢?我都不知道的事情,你居然都知道啊?”

我笑着回答阿姨的儿子:“这个



嘛,是生活常识,我很小时,都知道这是黄瓜的智慧。”“是的。这是黄瓜的智慧。预留种子,必须从根部第一根开始。从哪里留种,第二年就从哪里结果。”阿姨一边摘着架子上的四季豆一边说:“预留黄瓜种子,不能输在第一根黄瓜上。来年的黄瓜,开花结果都是从根部第三片叶柄处开始的。如果黄瓜的种瓜留在瓜秧的顶端,来年黄瓜结果时,就会空长很长的茎,开出很多的“谎花”,最后一直到顶端,才会挂果。

她的儿子望着躺在地上的老黄瓜说:“原来还有这个道理呀!”其实,这是老祖宗们传下来的生活经验,用根部最早结的第一个果子留作种子,具有遗传基因,有丰收的可能。更重要的原因,却是第二年结果早些。很多植物都具有这样的遗传基因,如四季豆、辣椒、南瓜等。

这位阿姨是智慧的,也是幸福的。种菜的时候,懂得古老的传承智慧。摘菜的时候,可以和儿子唠嗑。这个儿子,也是幸福的,尽管50多岁了,还能聆听母亲叙说黄瓜的智慧。四世同堂的幸福,并不是家家都拥有的生活。阿姨期盼儿孙们回家的心情,是充满喜悦的。舍得把自己的劳动成果,分享给儿女们,也是一种情感的智慧。

有“母亲家”回的儿女们,是幸福的,或者等儿女们回家的母亲,也是幸福的。我真的很羡慕他们的幸福,因为有“母亲家”可以回。

只是这个当了爷爷的儿子,也许从未种过菜吧!他并不理解母亲为啥还在延续传统的预留来年春播种子的习俗。他说:“现在的社会,科技这么发达,谁还自己留种子呢?要什么种子,都可以买得到呀!”

阿姨提着满满一篮子新鲜蔬菜,抬起头,望着她的菜园,骄傲地说:“买的都是新式种子。我这些蔬菜,可都是老种子长出来的。”

这时,她的儿子弯下腰,从篮子里拿起一根黄瓜,用手摸了几下,再扬起来,“咯嘣”一下,就咬了一口,吧唧吧唧地嚼了起来,脸上挂着满足的表情。吃了半截黄瓜,他才停来说:“这黄瓜,生吃也蛮好的,吃了满嘴都是清香甘甜的味。还是我妈种的黄瓜好吃。妈,你多留点黄瓜种子,我明年在阳台上也种几盆。”阿姨自豪地说:“咋样?还是老种子的黄瓜好吃吧。你就不要在阳台上折腾了,要吃黄瓜,就来我的菜园里摘。”

手里捧着一大把紫苏的我,连连点头。生活需要智慧,黄瓜的智慧,带给了我一份深刻的思考。

(作者地址:四方新城)