

邵阳酸菜

■龚丽丽

在十堰本地的人群中,交流时只要提到喜欢吃酸菜面条,尤其是酸菜苞谷糝面条,基本上就能认定为邵阳人。仿佛除了恐龙蛋化石,酸菜已成了邵阳的标志。

有幸生活在改革开放之后,在我的成长经历中,并没有饿肚子的记忆。然而,酸菜给我留下深刻的印象。母亲爱吃酸菜,一到冬天,勤劳的她就会泡上满满两大坛子。

母亲一般选用雪里蕻,洗净,晒至半干,焯下水,待水凉后连菜带水一起装在坛子里,压上一块扁平的石头。有时候酸浆不够,母亲去菜市场找人要一些来补充。经过一个星期的发酵,酸菜就变黄了。随便拿几棵酸菜,洗干净炒熟,多加点盐,再加少许猪油,煮一碗酸菜面条,就是一顿饭。

待到开春,眼看坛子里的酸菜不能存放,母亲就晒干,制成干酸菜,夏天的时候依然能喝上酸汤。再后来,母亲将酸菜成袋地冷冻在冰箱里,保证随时都能吃上冬天的味道。

我八岁那年,父亲住院两个月,母亲白天上班,晚上去医院照顾父亲。有一次没等到母亲回来,我饿得实在扛不住了,就添了半锅凉水,直接将面条和酸菜一起放进去煮。正巧母亲开门,手把手教我怎么煮面条。这也是我人生中第一次学着煮饭。

很多年来,母亲以素食为主,来客时做一大桌子菜肴招待,等到她自己吃饭时总觉得没有合口味的,最后会端上一大钵子酸菜。去哪儿做客,面对鸡鸭鱼肉等丰盛的菜肴,只是勉强动筷子,即使主人家给她盛点汤,她也不要,常常回家后感觉没吃饱。我一直不明白那么多美味,母亲怎么就没福享受呢?

在我家,什么酸菜面条、酸菜炒魔芋、酸菜煮豆腐、酸菜炒花饭、酸菜面籽、酸菜苞谷糝面条、酸菜猪油渣饺子、酸菜粉条包子……一年四季,酸菜在所有菜肴中稳居榜首,没有下过桌。

那时的我,很讨厌酸菜,因为看着黑不溜秋经过发酵又偏咸的酸菜就没食欲,对这常年没下过桌的酸菜,我实在品不出有什么特别的,也无法上瘾。所以每次母亲吃酸菜面条的时候,都会给我炒花饭。

在异地工作后,偶尔会想念酸菜开胃的瞬间。休息时回到家,母亲亲自下厨,用猪油炒米饭,加上两个鸡蛋、少许酸菜,我能干上满满一大碗。

那时在陕西上班,吃不惯当地的面皮和馍馍,甚是想念家乡的酸菜面。有几次在街上偶遇卖酸菜的,我兴奋地买上半斤,付完账老板还送二两酸菜水,并叮嘱我回家可以把酸菜水直接放在面条汤里。然而,陕西的酸菜是做酸菜鱼火锅的那种,和母亲做的酸菜完全不是一个口味。身在异乡,我还是很想念家乡的酸菜。

我每次回家临走时,母亲都会用心地炒一碗酸菜,加点花椒、辣椒,有时候会加点香菜、肉末,让我带走。早上起来,煮一碗酸菜面条,淋上几滴香油,比吃一块肉夹馍还舒服。

后来母亲因为二尖瓣狭窄和冠状动脉粥样硬化,不得不做手术。做手术那天,我和父亲焦急地守在手术室门口,好不容易盼着母亲出来了,只见她直挺挺地躺着,全身插满了管子。母亲像沉睡了似的,怎么也叫不醒。紧接着,她被推进了ICU,我和父亲被拒之门外。我的眼泪不争气地流了下来,担心母亲就这样醒不过来……

第二天下午,医院只允许我和父亲中的一个进去探视。父亲从ICU出来后,只说了

一句话:“醒过来了。”我猜测,母亲肯定很虚弱,父亲不忍看到母亲受罪的样子。

三天后,母亲才被送回普通病房,我和父亲都松了口气。那会儿,医生交代可以吃流食,母亲点了酸菜面条。于是,我去菜市场找了半天,才找到一家卖雪里蕻酸菜的。我把面条掰成小段,煮得很烂很烂,加了少许酸菜,没敢加盐,母亲半躺着,勉强吃了一些。我想,如果没有酸菜,母亲是不是就不吃饭了?

母亲做完手术后,一年多没做什么活儿。她身体能恢复,对于我和父亲来说已经是天大的幸运。

身体康复后的母亲后来去照顾外婆,意外发现一片野腊菜,在冬日暖阳的抚爱下,翠绿翠绿的,散发着一股山野独特的味道。母亲精挑细选了一些嫩的,做了一小桶酸菜。

90多岁的外婆静静地躺在床上,几天吃不下饭,一看母亲端来酸菜面条,便开了胃口,吃了满满一碗。那会儿,外婆除了扶着墙上厕所,已经不活动,她一天只吃一顿饭。以后每年冬天,母亲去看望外婆时,总要给外婆做一桶酸菜。回来时,还带些野腊菜,自己在家腌制。过年时,酸菜炒牛肚、酸菜炒猪血、酸菜肥肠……一上桌,总是要比其他肉类爽口,让人唇齿留香。

我怀孕一个多月时,孕吐让我苦不堪言,闻不得油烟味,吃不下任何油腻的饭菜,日渐消瘦。先生甚是担心,问我想吃啥,一定满足。那个时候,我特别想吃酸菜苞谷糝面条,不加一滴油。

先生从来没有听说过苞谷糝还能和面条煮在一起,满脸怀疑地下厨,尝试着给我做。靠吃酸菜苞谷糝面条,我才度过了孕前三个月。没想到,和我一起吃了一段时间后,先生也喜欢上了这种吃法。

再后来,外婆去世了,我也有了两个孩子。母亲在我家帮忙带孩子的时候,依然是一盘酸菜就能吃饱一顿饭。我买菜的时候,常记着家里不能断了酸菜。

当我学会开车后,每年冬天就载着母亲去当年外婆家附近的那片野地,喊上四五十个人,割点野腊菜,回家后泡上两大桶,足足吃一个冬天。母亲也会分一些给邻居,她总是念叨着“远亲不如近邻,平时要多和邻居相处好”。

随着年龄的增长、生活条件的好转,我逐渐爱上了酸菜,尤其喜欢吃那酸辣、咸香、开胃的酸菜面条。它没有陈醋那么猛烈,也没有酸豆角那么执着,是一种婉约、腴腆、适宜的酸,骨子里渗透着一种与众不同的魅力。

闲暇之际,我琢磨了一下,发现酸菜除了可以开胃健食外,还含有大量益生菌,有解腻的功效。我不禁为它投来敬佩的目光,原来这么多年,我都误解它了……

其貌不扬的酸菜,如同默默无闻的邵阳人,多少代传递着自信、坚强、奋斗、无私的精神。

它承载着上世纪五六十年代邵阳人最美好的记忆,伴随他们走过艰难的岁月,支撑他们扛起生活的重担,见证他们从温饱到小康的变迁,也传递了一代代人浓浓的爱。

它朴素又平凡的品质,在邵阳酸菜面中得到升华,成为十堰特色小吃的一张名片,为创建旅游城市增添了一道风景。

现在的我,深深地理解它了。我为生在邵阳、长在邵阳而自豪,为关心邵阳、热爱邵阳而欣慰,为邵阳人民付出、为邵阳发展尽力也是我后半生追求的梦想。



往日歌

与牛相伴的大伯

■蒋超

农历十月十五,是中国古老的“下元节”。又到了红泥小火炉的季节,桌下小炉温热,几欲让我昏昏欲睡。隐约想起前日看到大伯生前的一张泛黄的照片,掐指算来,这位曾经在十里八乡德高望重的农村老汉离开人世已经十年了,可他那张沟壑纵横的脸却在我脑海中依然清晰。尤其是他手里那两根牛鼻绳,还有那被他常年捏得锃光发亮的牛鞭棍,仿佛刻在我的记忆中。

大伯12岁开始与牛为伴,在那个特殊年代,家里大人落难,也波及孩子。大伯整日在水田里耕作,没有什么好吃喝,饿得饥肠辘辘。邻家心善的老太太偷偷摸摸将自家饭菜放在田埂边的茅草堆里,示意大伯这里有吃的,然后悄悄离开。即便这样,大伯怕连累邻居,也只敢在四下无人的时候,偷偷跑到草丛里,狼吞虎咽地干掉饭菜。

这些陈年旧事,是我从年迈的姑姑嘴里听来的。

大伯少时多苦难,他与牛相伴,对牛的感情很深。在我年幼的记忆中,大伯总是牵着牛绳。冬天我们上学经过大伯家门口的时候,总能看到大伯披着泛黄的大衣坐在牛棚门口吧嗒吧嗒抽着老旱烟。有时,大伯在村口桥头的空地上坐着,手里拿着烟袋,注视着在河里喝水的老牛。

在耕田或耕地的季节,大伯是最忙的。十里八乡的农户,都请大伯使唤牛给他们耕田耕地。大伯干活踏实,手脚麻利,不会耽误农活。我家的地也是大伯代劳,我清楚地记得,老远就听到大伯使牛的声音,只要听到:“啾,瞎了!”那指定是大伯,仿佛这是他和那头老牛之间特有的口令。

大伯喜欢吃自家腌的酸辣子,在那个缺吃喝的年代,大伯在谁家干活儿,饭桌上除了东拼西凑的鸡蛋、腊肉和酒以外,必定有一盘黄亮亮的酸辣子,乡亲们都知道大伯好这口。大伯吃酸辣子嘴里发出嘎嘣脆的声音,加之酸辣子散发出浓郁的味道,总是让我垂涎欲滴。有一次,我也学着大伯的样子,拿一个酸辣子放进嘴里,差点没把我辣哭。大伯看着我,憨憨地笑了。

随着年纪越来越大,大伯身体出了问题,看大伯那么辛劳,大娘和两位堂哥劝说他把那头陪伴多年的老牛卖了。然而,没有牛的日子里,大伯依然每天早起坐在牛棚门口,目光呆滞的他抽着老旱烟。再后来,瞒着外出打工的堂哥们,他又偷偷买回一头牛。牛买回来之后,大伯的病竟然奇迹般地好了。或许只有牛能懂他吧,也能治愈岁月留下的伤痛。

而大伯和牛的故事,在那年秋天结束了。在一个秋天的夜里,他再也没有醒来。大伯去世的那天,我推掉手头活计,赶回去陪了他老人家最后一夜。十里八乡赶来送葬的村民遗憾地说,老人家热心快肠的,谁家有大小事都是他在张罗,可惜早早走了。

大伯就像一头勤劳的老黄牛,他已经走了十年,每次在乡村见到牛,我就会想起他。

12

武当

作品

责任编辑:马俊杰
2023年12月6日 星期三
编辑:杨箫瑟