

念想那口浆耙馍

■程长明

在电脑上敲出“浆耙馍”三个字时，我的口水差一点流了出来，脑海里浮现出母亲系着围腰伏身在锅台往锅上贴浆耙馍的样子。刚出锅的浆耙馍，清香扑鼻，软软糯糯，甜丝丝的，好吃得让人停不下来，直到撑个肚儿圆为止。

我的老家在农村，我的童年也在乡下。老家屋后300米左右的山坡脚下，是一条灌溉发电两用的水渠，我们称其为“长渠”。渠的两边，有很多油桐树，那是生产队栽种的，用来采摘桐籽榨取桐油，增加村集体收入。那个时候，我更关心的是油桐树的叶子，因为当芭谷快成熟时，母亲会让我去采一些叶子回来，给我们做浆耙馍吃。

油桐叶子生得阔大，叶柄细长，叶尖微尖，状如农村夏天常用的蒲扇。叶面光滑似涂蜡，阳光照过来，油亮亮的。如果有风来，宽大的叶子相互拍打，发出“哗啦啦”如拍手的声响。

油桐叶长得最阔大油亮时，坡地上的芭谷也基本上成熟了。母亲会选芭谷胡子刚变深褐色且略显干枯发焦、但尚未完全脱落的棒子掰下来。这样的芭谷指甲能掐破，流出乳白色稀浆，鲜嫩多汁，这是鲜食的最佳期。如浆液呈糊状或面团状，说明已变老，口感发硬发粉，那就不宜鲜食了。

老家那时有一盘小磨，是用两块青石，请我们当地的石匠一钎子一钎子凿出来的，做工很精细，现在已成老物件，摆放在老家的院子里。母亲将芭谷粒从棒子上掰下来，清洗干净，便开始磨浆。母亲

右手握着磨把，匀速画圆，左手拿勺子，根据磨眼吃料的速度添加芭谷，添一勺，带少许清水，推几圈，金黄的芭谷颗粒从磨眼缓缓下陷。不一会儿，磨盘缝隙渗出乳白色中带着浅黄的浆汁，沿着下盘的凹槽汇成涓涓细流。推磨不能太快，快则浆粗；也不能太慢，慢则出渣。而且，磨出来的浆不能太稀，稀了不容易成形；太稠了又影响口感。在这两者之间，母亲总是把握得很好。慢工出细活，手工磨出来的芭谷浆，锁住了最原始的鲜甜，这是现代机械无法复制的、带着石磨气息的旧时光。一次浆磨下来，母亲的手臂酸疼，但母亲从不在乎这些体力消耗，她想的只是如何做好这顿饭，如何让几个孩子吃饱。

芭谷浆磨好，稍加沉淀，撇掉粗渣，母亲就可以做浆耙馍了。我们把从长渠边采来的大桐树叶清洗干净，剪去长长的叶柄，用干净抹布擦去水分，剩下的就交给母亲。只见母亲先将厨房的土灶调至小火，然后舀一勺芭谷浆平铺到桐树叶上，厚薄全靠母亲手上的经验和功夫。因为浆的稠稀把握得恰到好处，浆在母亲手里很听话，不撒不溢。平铺完成后，母亲又将叶子对折起来，放到热乎乎的铁锅里炕。此时锅里不能断火，但火势不能过大。火大了，馍还没熟，叶子就炕焦烤糊，影响口感。一面稍定型，就换一面继续炕，反复几次，浆耙馍就炕好了。好的浆耙馍，油桐叶炕得黄而不焦，馍馍软糯香甜不柴，入口有回甘。

我那时还在想，为什么要用油

桐树叶包芭谷浆炕呢？现在明白，油桐树叶宽大厚实、柔韧度高，且富含油分，用叶子代替油脂防粘，既能防止芭谷浆粘在叶片或锅上，还能节省宝贵的食用油。叶片折起不易破损漏浆，还能让馍馍带上特殊的草木清香；而且叶子含有天然防腐成分，馍馍能多放几天不变味。在过去的农村，用这种方法做馍馍，是人们在物资有限的条件下，就地取材、物尽其用的生活智慧。

现在，菜市场一年四季都有卖浆耙馍的。受母亲手作浆耙馍的影响，我很喜欢在菜市场买这种半成品浆耙馍，既可当主食，也可以当菜。灶火点燃，冷锅放入浆耙馍，随着温度升高，馍的水分渐渐收干，这时沿锅边淋点油，再放入辣椒、花椒、姜片、小葱一同煸炒，干香有嚼劲，是下酒的好菜，吃的还是粗粮，健康又美味。当然，也可以和腊肉或鲜五花肉同炒。将厚浆耙馍改刀成小片，原本朴素的玉米香被油脂激活，迸发出深沉的焦甜。出锅时，肉香、馍香扑鼻而来。咬上一口，浆耙馍绵软香糯，肉质油润不腻，两种截然不同的口感在口中相融，越吃越有味道。也有人自己买来嫩芭谷，用破壁机打浆，再加一点面粉，炕成小饼，那又是另一番滋味。

时代变了，市场繁荣了，芭谷浆也改头换面出现在大众视野。可我心心念念的，还是儿时常吃的、桐油树叶包裹炕出来的浆耙馍的味道。那是童年的记忆，那是母亲的

芭谷在上

■黄天申

遇见芭谷的时候，她低眉不语也不问天下稼穡之事
一抹绿
还保持着青春年少的好模样
如果再淡些，加上土关垭的暮色
一定是黄昏走了眼，才安然如初

路上尘土飞扬，羊群一会儿归来
带回秋天剩余的草香
在田野里
有你走散的兄弟
这是金黄的季节，需要咬紧牙关
才能咀嚼出一年来陡峭的甘苦
不吐出凉意，草不会从坡上撤退
有一瞬，我倒是爱这薄薄的花名册
茼蒿草、蒿草、歪歪扭扭的柴胡

她们有恍惚的理想，冷了就背叛

芭谷在上，山河容忍旧脾气
褪色的山川，油画般的赞美
我是你的另一面，用脱落的情感
靠近最后的叛逆，去完善前世今生

炊烟遥望

■二子

并不是这座山有什么特色
我总爱在清晨，或黄昏爬上山顶
小坐或伫立

这时，对面半坡的瓦房就会升起炊烟
若是好天气，还会看见年轻的妇女
从外面抱进一捆柴禾
煮一锅粘稠的爱

壮年的父亲，会扛着农具出门
灰二或前或后相随
黄昏时分，姐弟俩从学堂归来
我会把鸟鸣听成她们的欢笑
母亲迎出接过书包
父亲从田间归来，灯火就会亮起来

——这一切多像儿时的故乡
风总是不合时宜到来
把我吹醒。可夜晚，这些画面像电影
又从头演一遍

秋风起 糍耙香

■赵国章

门口老皂角树下，一向清闲的碓窝，每年重阳节这天，总是忙得连喘息的机会都没有。

终于轮到我家。只见坐在椅子上的母亲把手伸进清水盆，沾一把净水，一次捏几疙瘩蒸熟的糯米酶饭丢下碓窝，便双手抱住重约十斤的碓锤。她的脊背会随着碓锤的起起落落，哐哐哐的节奏，一弯一挺。那一下下低沉闷响的舂米声，在四面瓦屋围堵的小院中央，倒显得有几分别致和张扬。每舂一阵，母亲就用铲子兜底翻拾翻拾再舂，直到把满满一大镬钵泛着碎银子光晕的酶饭舂好舂完。

老家延续了九月九做黄酒的习惯三百年，同时，人们也会趁着这天忙碌做酒之余，家家都得出些蒸好的糯米，上碓窝舂春，做一顿让家人们平时压根舍不得吃的重阳糍耙。

回家准备就绪。母亲接着尽快把案板清理一遍，洗洗手，抓一把面铺撒开。然后，就着汤钵一次捏起拳头大一坨舂好的糯米饭，放左右掌心来回拿捏倒腾，继而轻搓

慢揉成一个个“铅球”型的圆。一字摆开置于案板上，再按成碗口大小的圆月状，两面撒上黑白芝麻轻按，让其充分粘附。因春后的糯米酶饭黏度极高，制作时需随时把双手淋些清凉凉水。

待锅内散发出炽烈的热气，提起油壶，像茶艺师关公巡礼，悬壶沏茶那般，细细的、均匀的绕锅边倒上一圈。趁着热锅凉油不粘锅，迅速把半成品糍耙，挨个贴在锅上并盖上锅盖。瞬时，一股纯正麻油氤氲的浓香，在热锅的烘托下按捺不住急性，捷足先登，高调喷涌而出，从厨房飘向屋外。不说吃，光闻着那美味，也足以让人沉醉三分。

打糍耙，烧火是有严格讲究的，得保持足够耐心。不能烧硬柴大火猛攻，也不能把柴火仅烧在中间锅心。需用火钳夹住麦秸秆之类的柔和柴，绕灶膛边缘悠悠地边转边烧。这样，可避免内核密度极高的糍耙外糊里生。如同引导初上小学的孩子学习识字那样，急躁不得，务必循序渐进慢慢来，让时间沉淀下去，方可收到事半功倍的最佳效果。

约莫时间差不多了，只见母亲从灶膛一跃起身，掀开锅盖。噗通、噗通，拿铲子依序翻过那声音，那变幻娴熟的模样，像极了鲤鱼打挺。接着，再均匀地顺锅边淋上一圈香油。又是一阵炊烟袅袅起村头，柴火徐徐映灶眸。铁锅糍耙重阳时，香气四溢满屋流。

待我从屋外转回厨房，案板上满满一筐色泽金黄，还冒着滋滋焦香的糍耙已直逼眼前。“饿了，快洗手趁热吃吧。”母亲说。

我迫不及待拿起一个咬下一口，两面焦嫩酥脆，内瓢柔软粘糯。扎扎实实的珍馐里裹着咸香，合着熟芝麻迸发出的悠扬韵味，顷刻，回荡在我的唇齿之间。

“九九归真，一元肇始。”

那个稻香粟香满田野的时节，是最后一次在老家，也是母亲余生最后一次，披挂上阵为我们打制重阳节糍耙。

曾经，意气风发的我，感觉农村生活多有无趣。如今方知，那个有田园炊烟的地方，才是真正的心安归处。源自，那是慰藉我亲情乡愁的永恒纽带。



欢迎投稿 邮箱 sywbzw@163.com

