



年少不识“臭”滋味

□武红旗

小时候,我吃东西比较挑剔,凡是有异味的我都不喜欢,如香菜、芥末、姜、苦瓜、臭豆腐……但唯有一样例外,母亲制作的酱豆。

我不吃香菜,是感觉香菜有一股中药味,臭烘烘的,难以下咽。有时候母亲做丸子汤时放一点,我都要一片一片地挑拣出来。不过,现在不挑了。现在的我变了,不管是喝汤,还是拌凉菜,都喜欢放一点进去,否则就仿佛少了点味道,不好吃。甚至有时候,我会抓起一把香菜,择洗干净,切成段,加入一些青辣椒丝、老咸菜丝、大葱丝,用味达美、香醋、香油拌匀,吃得大快朵颐。吃火锅时,吃香菜更厉害,抓起一把,中间扯断,在火锅滚烫的汤里略微一涮,快速捞起,放入麻酱碗里蘸一下,就像羊吃草般大口大口地吃了起来。浓郁的香味直沁心脾,让人浑身上下血液沸腾。

苦瓜现在也能吃了,而且还不添加鸡蛋或肉片,专吃清炒的。清炒的苦味浓。这一点就像喜欢吃臭豆腐的人一样,越臭越好,不臭不带劲。不过,我小时候对苦瓜一直是排斥的。还记得第一次吃苦瓜,我十二三岁的时候,有一个种菜的亲戚,有一天去城里卖菜,没卖完,路过我家门口时,就送给了母亲几根苦瓜,临走还特意说:“这东西城里人最爱吃了”。第二天中午,母亲就把苦瓜切成片炒来吃了。因为第一次吃,

很兴奋,迫不及待地夹起一块就塞进了嘴里,刚嚼一口,就赶紧吐

出来了。天啊,真苦。

虽然我不喜欢这些东西,但对同样有着浓郁异味的酱豆就有一种难以割舍的感情。这到底是什么原因,我也说不清楚。

酱豆,是用煮熟的黄豆经发酵制作而成的,闻起来臭烘烘的,一股“香港脚”的味道。

制作酱豆,第一步:浸泡。每年秋收后,母亲就会把刚刚脱了壳的黄豆,拣颗粒饱满、无虫咬的,准备多半盆,然后放入水,淘洗干净,浸泡一夜。第二步:水煮。将泡了一夜的黄豆捞起,放入大锅中,加水,烧沸,煮约半小时至黄豆软糯,捞起,滤干水分,装入塑料袋中,再用绳子系上口。第三步:发酵。把装黄豆的塑料袋放入麦囤中,上面盖上一件破棉衣,过一个多星期,打开袋子,一股刺鼻的臭味首当其冲,如果不是早有心理准备的人,一这家伙就给熏懵了。扒开黄豆,黏糊糊的,挑起一粒,只见一根根丝连在上面,好像“拔丝山药”拔出的丝。这时的黄豆还只是半成品,还不能直接吃,但它已具备了变身的条件,可以随心所欲地入肴了。接下来,母亲能让它像孙悟空一样做出各种各样的变化。

第一种变身。取一些酱豆,纳入盆中,加入白萝卜条、白菜块、芹菜段、姜片、葱段,调入盐、十三香拌匀,盖上盖,放置一个星期左右,食用时淋上点香油就行了。这种吃法,简单便捷,口感爽脆,闻着臭,吃着香。

第二种变身。在第一种变身的基础上添加某些原料完成。锅置火上,放入油,烧热,再放入五花肉片、葱花、腌好的酱豆炒香,加入适量清水,放入白菜、粉条,小火炖五分钟,临起锅前,加入盐、味精调味。食之滋味醇厚,回味无穷。

第三种变身。将酱豆纳入盆中,调入盐、干红辣椒末、十三香拌匀,然后抓起一团,双手按压成饼,或捏成窝头状,放在干净木板上,在太阳下晒至干香。食用时放入热油中炸酥。食之酥脆化渣,舌齿生香。

第四种变身。将酱豆纳入盆中,加入盐拌匀,腌入味,然后倒在干净木板上,摊开晒干即成。食用时,先用温水浸泡片刻。在用温水浸泡酱豆的同时,可以先来准备一下接下来要用的材料。取四五个笨鸡蛋磕入碗中,加入葱花、盐、泡好的粉条段,用筷子打散搅匀。然后将炒锅置火上,放入油,烧热,倒入鸡蛋,轻轻翻炒至成熟,淋香油。食用时搭配热乎乎的窝头,非常好吃。父亲最爱拿它下酒,喝一口酒,吃一口菜,其实说是吃菜也不确切,父亲并不吃鸡蛋,而是专拣里面的酱豆。只见他一次夹起一粒或两粒小小的酱豆送进嘴里慢慢咀嚼,津津有味,很满足的样子,仿佛他咀嚼的不是酱豆,而是丰富多彩、百味杂陈的美好生活。

如今,一直生活在贫瘠农村的酱豆,也被一群怀旧的人引进了城,并在酒店中推广开来。不过,不知是批量生产的缘故,还是制作者偷工减料的缘故,我在酒店里吃了几次,总找不到儿时的味道。但我每次去酒店吃饭仍然要点。我的一个朋友也与我一样,每次都说,现在的东西都不地道了,酱豆没有一点酱豆味。虽然说是这么说,但每次仍然照点不误。

我想,这也许是对我往事的一种怀念吧。

邂逅一只龟

□曹化君

晨跑回来,遇见一只龟,在路边的草丛里蹒跚而行。

站在原地,愣怔了一会儿,方才醒转过来,方才相信,真的遇见了龟。龟也被我吓到了,倏地将头缩进壳里。壳约有半寸长,看上去十分坚硬,厚实,鼓膨胀的,上面布满纹理,分割出一个个不规则的图形,长方形,多边形,半圆,中间有一道粗硬的梗,仿佛人的脊梁骨。边缘是一圈杏黄色小三角或弧线,仿佛哪只纤手剪出的花边儿。

我从没和龟打过交道,不知道怎么弄它,而且我有点儿怕它。四下里瞅瞅,没有人,倒是有条小河,曾听环卫工人说,河水污染了,很多小鱼都死掉

了。心忽地一软,仿佛听见龟向我求救的声音。

我蹲下身去,伸出一根手指,用指尖轻触它的壳,它猛地一动,我连忙把手缩回来。这样重复了几次,我找来一根干枝,把龟翻过来,再试探着触它的腹,它一动不动。我欣喜着将龟仰面托在手里,回家。一路上,它不停地表演节目给我看,也许是向我示威,头功,腿功,嘴功,喷功,引得路人纷纷回头或围观。

有个养龟人告诉我,龟喜欢吃鱼、虾、蜗牛、香肠等。

第二天,一大早我就跑去小河边,捞蜗牛。才在河边蹲下来,儿时捞蜗牛的情景呼啦来到面前,一下子掉进无限欢

乐的时光里。回到家,我找来一个透明塑料盒,盛上水,把蜗牛放进去。龟尚未从惊恐中缓过来,不肯吃,所以先把蜗牛养起来。

过了一会儿,再看蜗牛时,心里惊呼起来。它们仿佛在表演一场热闹的舞台剧,跳旋转舞的最多,单人舞,双人舞,钢管舞。有的贴在盒壁上,慢慢滑行,十分曼妙,有趣。我从来没看过这么好看的节目,当耳边隐约响起《关雎》的声音,我激动得直想大声喊出来,却又一个字也说不出,我找不到能表达我心情的词儿,终于知道高兴得想哭是什么感觉了。

我从厨房掐来一根葱叶,撒碎了,撒进塑料盒,唆唆声顿

起,心里又涌起一股莫名的欢喜。兴致勃勃地把几片甜瓜皮丢进去,蜗牛们一涌而上,纷纷黏附在甜瓜皮上,有的你拉我,我拉你,四下里伸展,仿佛开出的一簇蜗牛花。

“百度”上说,蜗牛喜欢吃蝌蚪。一想到蝌蚪的样子,就喜欢得不行,就想养着。“百度”上说,蝌蚪喜欢吃水草。耳边蓦然响起“关关雎鸠,在河之洲”的诗句,人便浸在诗里了。

一个美好的邂逅,一串美好的因缘际会。这样的美好,缘于那一刹那,心的柔软和美好。

拥有一颗柔软而美好的心灵,便拥有了一个温婉美好的人生。

