

猪头肉

◇李衍光

端午节到了。
孙子小青在县城念高中,正好放三天。学校一放假小青不吃饭就急着回家。一进门,王大牛就问,肚子饿了吧,想吃啥好吃的。小青说,到街上去调点肉吃。

大牛骑着电动车给孙子去买肉。一路上,他嘴里哼着小曲儿,路边树上的小鸟叽叽地叫着,街边花带的小花快乐地舞着,好像为大牛点赞,大牛也一副得意的样子。

这几年,王大牛的生活才算有了奔头,在吃上也讲究点,档次也高了些,平时过节也开始变着花样改善点。

年轻时,王大牛弟兄四个和父母住在村里的土窑洞里,一家老小六个睡在一个土炕头上。等大牛快成家了,一家人硬是省吃俭用,利用农闲时节夯土坯,到南山里拉了些木头,粗的做大梁,细的做檩条,割些山条编苫子,到烧瓦窑上买些瓦,盖了三间土房,给大牛将就着娶了媳妇。等到二牛大了成家,大牛和媳妇搬出去租住,老三成家老二搬出去,一个土房把兄弟四个的大事就这样都凑合办了。

王大牛和媳妇自打搬出去后,勤快能干,省吃俭用,自个儿盖了房子。接着是生儿育女,给儿子娶媳妇。再后来,儿子儿媳外出打工,他又在家里照顾起孙子上学。时间掐

着一算几十年过去了,都奔七的人了,这样辛辛苦苦的过了一辈子。这两年,手头才算宽展了些,也该享享福了。

大牛还是来到上次人多的这家调肉店。这个调肉店老板,服务态度好,所以人多。更重要的是头肉调得味儿好,用的料也好。

调肉店面前头还是那么多人,王大牛和他们一样排着队,排着排着,他不由的又想起了上次调肉的情景。

大牛给孙子买吃头肉吃,当然高兴。可心里还是咯噔一下。原来上次清明节放假,小青回来了,提出要调点肉吃。当时一提到吃肉,自己也是肉腥味好长时间没有闻过了,就是孙子不说吃,自己这老小孩也多少有点馋了。心想别人成天大鱼大肉吃的,自己也得对自己好点。况且这次孙子也吃,于是决定今天就买点肉吃。

大牛高兴地带着小青一块来买肉,布兜里装了50元钱,排队快排到了,前面是小青的同学和他爸,他爸选择盆里的一整块肉,老板一称快二斤半48元,老板调好了肉。同学他爸拿出一张百元票子,结了帐去了。轮到他和孙子了,他说调一斤头肉,老板刀法娴熟,一刀切下去,往称盘上一摆,老板说二斤40元。

大牛说,切的有点多了些。孙子小青却

说,就这样吧!

回来小青饱吃了一顿后不吃了,剩下的肉大牛又一连吃了两顿才吃完。

小青上学后,王大牛心里好长时间都放不下,脑子里老想着这事儿,虽说日子好过了些,平时需要改善改善生活,但一下子割这么多肉,就觉得有点浪费了,实在太浪费了呀!

大牛有了上次的经历,这次打算只给孙子改善一下,打定主意以后,就想怎么和肉店老板说。他寻思了半天,最后想出了一个自认为是最好的办法。什么办法?手里就拿十元钱,老板一看咱手里的十元钱,心里就吃了定心丸,他那刀上的功夫就有个准儿。

这时,大牛一边排着队,一边从口袋里掏出十元钱,捏在手里,捏得紧紧的,一步一步地往前挪着。

排在他前面的人,像是个老板,长得白净,穿着休闲蓝衣服,嘴上叼着一根烟,显出很悠闲的神情。等轮到他了,不等老板问,

他便指着大盆里的那块肥肉说给我来八斤,切碎了,不加调料,不要辣椒。老板疑惑地问,早上才买了二斤,吃完了?他回了老板一句,这不过节了,给我家的大黄狗也改善一下。老板一称八斤八两,又在盆里捞起一块儿冒着热气的肉,在边上切了一块,加在了称盘上,九斤多了就算九斤吧,180元。老板把称好的肉细细地剁碎,装进袋子里。男人结了帐,提着大袋走了。

王大牛惊呆了,他手里紧紧地攥着十元钱,嘴张了几下都没说出话来。

二次走进八古洞,是因为它的美,让我无法忘怀!

八古洞在县城正北方,每年的三月中旬至四月初,八古洞是金色的。上千亩的连翘花竞相开放,满坡满谷是一片耀眼的金黄色。三两片碧绿的麦田像绿色的翡翠镶嵌在金色的花冠上,显得是那么的明丽、纯净。七八株上百年的老杏树,擎着嶙峋如墨的枝干,吐出粉白繁密的花朵,更衬托出了连翘花的黄艳。

初春的八古洞,树木还未长出绿叶,野草也未从枯草中探出身影,眼前的八古洞,只有杏花的白,麦苗的绿,连翘花的黄和天空纯净的蓝!

沟里零散分布着十几孔窑洞,现已无人居住。许多年前,人们陆续从沟里迁到东边坡顶的平坦处。现在,虽然村民们住成了青砖瓦房,但村名依然叫八古洞。八古洞这一村名寄寓了后辈对先祖来此开荒种地,艰苦生活的无限敬仰之情。

如果把县域内的续鲁峪、磨里峪、里册峪、陈村峪、紫家峪、冷口峪比做是围在绛城背上的一条华美的披肩,那么八古洞就是坐在绛城胸前的一颗璀璨的明珠。

从残破的土墙内伸出一枝粉白娇艳的杏花,一枝含苞待放的梨花或一枝虽已春意萌动,尚未吐绿着花的枣树枝,足以看出当年主人对生活的热爱。现在,虽然人去窑空,但人们留在沟里对美好生活的向往,随着岁月的更替,随着汗水的播洒,已变成了满坡满谷摇曳在春风里的连翘花。

在层层花树围绕着一处坡顶上,有一处红砖青瓦的院落,院中住着一对老夫妻。从覆着野草的低矮门楼走进,老爷爷和老奶奶依旧是去年的样子,他们坐在屋门前腌咸鸡蛋。老爷爷和老奶奶面前的白瓷碗里各放着一碗和好的稀泥,另一只碗里,则放着小半碗晶白的细盐。泥也不是什么特别的泥,就是从自家院里随手抓来的两把土,兑些水和成的。鸡蛋是自家喂养的几只土鸡产的,老奶奶极其认真的把鸡蛋的两头在泥里沾一沾,让鸡蛋的两头裹上泥,再把沾上泥的鸡蛋在咸盐里沾一沾,然后把鸡蛋放进一个光洁的小坛子里。老奶奶说:“这样腌出来的鸡蛋没有腥味,腌一个月就能吃了”。老爷爷照着老奶奶的样子做着。在春日的暖阳下,一对白发苍苍的老人,不紧不慢又极其认真的劳作着。几只土鸡正在院中啄食着主人特意为它们栽种的一小片麦苗。用土墙围起的宽阔院落里,种着半院的牡丹,要不了多久,当连翘花落下的时候,院中就会盈满牡丹花的香……

墙外、房后,几株高大的泡桐,象威武的士兵守候着这里的主人,春未开放的泡桐花也是极其诱人的。

院外的连翘花下,种着一畦韭菜、几行蒜苗、一小片菠菜,老爷爷老奶奶在遍地金黄的连翘花丛里过着自给自足的淳朴生活。这样的日子,正象他们贴在门口的那副春联上所写的那样:“好日子舒心如意,美生活幸福平安”。

想念那一群洁白的山羊。去年我来的时候,它们正在田间地头,啃食着枯草或嫩芽。几只欢快的小羊,淘气的互相追逐嬉戏,看到沟外来客,好奇的大睁着双眼,那模样真是可爱极了!那眼里流露出的怎样的天真啊!今年,我们错过了相逢的时机,我在连翘花丛徜徉的时候,它们已经回到了东边的坡顶,我只遥遥的看到一片白云,缓缓飘进了村庄……

寄情圪坨

◇刘莉莉

题记:静静地咀嚼,轻轻地回味,非比寻常的韵致在舌尖上晕开,是儿时的记忆,也是家乡的味道!

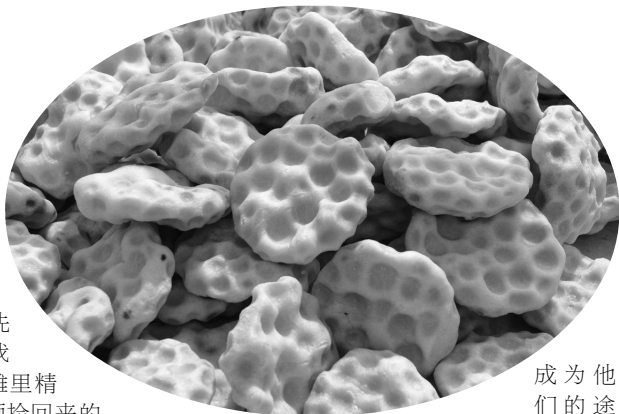
杨花纷飞,柳絮飘飏,樱花争艳,海棠吐蕊,春天不期而至,走在路上,临街的小铺子里飘出一股清香,淡淡地,若有若无,吸引着我的嗅觉,也使我陷入了儿时的回忆。这种熟悉的味道来自家乡一种独特的美味——圪坨。

圪坨,因是用石子烤制而成,也叫石子饼,是绛县祖祖辈辈流传下来的一种面食。因它名字的独特,引起我的诸多疑问,所以查阅了一些资料,发现这名字取得非常形象贴切。“圪”[gē][~坨,通疙瘩],是指小丘状或块状的东西;“坨”[tūo],《说文·火部》的解释为:“坨,熟也,从火,鬲声。”本义为某些固体物质用火煮熟后因组织破坏或水分增加而变软变碎。依据《汉书·卷六十八·霍光传》:“曲突徙薪亡恩泽,焦头烂额为上客耶”和《吕氏春秋·孝行览·本味》:“故久而不弊,熟而不烂,甘而不噉”综合可知,“坨”字既有烧灼之意,又有食物熟透而松软之意;“坨”,即饼,西汉时杨雄所著的中国第一部比较方言词汇的重要著作《輶轩使者绝代语释别国方言》中对它的解释为“饼谓之坨”。由此可知,圪坨,就是一种用火烤制而熟,表面坑洼不平,形如饼状又松软可口的一种面饼。

我们小时候,基本没什么零食,不像现在的孩子在琳琅满目的超市里都挑不出什么好吃的。记忆里,妈妈做的各种馅儿的圪坨就是安抚我们这些小馋猫的最佳零食。每当逢年过节,全家团聚的时候,妈妈就会一大早起来和面,为了更加松软,和面时还会加入几个鸡蛋,然后把面盆

放在炉火边让它加速发酵。接下来,妈妈会喊我们清洗石子,石子是我在河滩里精挑细选一颗颗捡回来的,基本上都是成人的指肚那么大,圆润、光滑、饱满,经过一遍遍清洗,沾着泥巴的石子被洗的光溜溜,以后还可以反复使用。等妈妈把它们哗啦啦的倒入平底锅内,我就在灶台下燃起火,姐姐用锅铲不断的翻番,让这些挤在一起的石子均匀受热。在我们烧火加热石子的同时,妈妈把发酵好的面,揉至筋道,搓成长条,拽成大小统一的剂子,揉好后包进各种馅料,然后轻轻地擀成一个个面饼。等石子被炒的热乎乎地时候,妈妈就用锅铲挖出一部分来,然后把一个个面饼平铺在石子上。接着妈妈便把挖出的那一部分石子均匀倒在面饼上,把饼全部盖严,霎时间,锅内蒸汽腾腾而起,受热的面饼也发出滋滋的响声。时间静静推移,蒸汽渐渐散尽,圪坨也就熟了,随之而来的是一缕缕醇香幽幽而来,钻进人的鼻孔中,久久不肯离去。

圪坨有大有小,有厚有薄,厚的入口软绵,薄的清脆鲜香,最常见的是添加芝麻做成的咸味的。但为了满足孩子们的口味,还可以做成各种馅儿的,有豆沙的,红糖的,白糖的,还有五仁的、椒叶的……这种饼子趁热吃醇香四溢,放凉了吃也会让人回味无穷,因是发酵过的面制成,放凉了吃,也不会引起胃疼之类,反而有炒面豆一样的功效,常食可以起到帮助消化、柔肝和胃的作用。因为老少皆宜,凉热均可,携带方便,对于孩子们,成为住校携带的绝佳美食;对于旅游出差的人,



成为他们的途中必备;对于远离

故土的乡人,成为他们梦寐以求的家乡味道。

后来,这小小的圪坨不仅仅成为家家户户都会做的美食,也成为娶妻嫁女、小儿庆生等喜庆日子的必备美食,通常会做成一套,一般有大小不一的九个,意在幸福美满长长久久。现在妈妈老了,已经很少再做,但县城里有大大小小的铺子现做现卖,这种极具特色的美食在绛县已经成为一个稳定的产业,我们这些不会做也不愿做的年轻人,也就有了随时可以品尝的福份,时常光顾这些小店追寻儿时的记忆和美味,也从内心深处感谢这些传承饮食文化的人们。

每个城市都有不同的街景,不同的美食,不同的文化习俗。虽然生活在催促我们不断前行,但家乡的味道却永远不能忘怀。圪坨满身的坑洼,犹如历经沧桑的老人,历史的波纹起伏在这小小的面饼之上,在这小小的面饼上呈现出的,是绛县悠久的饮食文化。随着简化字的推广,“圪坨”这几个字已经成为生僻字中的一员,只有我们这小小的县城依然没有忘记,依然用最朴实的方法保留着这种古老的饮食文化。

抬头望去,街道右边小铺子上挂着的“永乐圪坨”的牌子映入眼帘,看上去有些破旧了,但从里面飘出来的丝丝醇香却让人难以拒绝,于是,走进去买几个带给家人……

金色的八古洞

◇程蝴蝶