

环川农事

耘田

李立民

移栽的稻秧返青了,我们还不及休息数日,就及时转入了中耕——耘田。

耘田,即治田除草。那时,我的家乡已种植连作稻,春季插早稻秧,夏季插晚稻秧,两季都得耘田。谚语说:稻田能耘三次草,春出来米格外好。家乡的庄稼人素来吃苦耐劳,精耕细作,除了早稻养绿萍田耘两遍外,晚稻耘田三遍,从来不打半点折扣,而且插完稻秧一个月左右,必会完成既定的耘田次数,做到早耘早发。

家乡的耘田,一般是手耘。耘田时,伸手弯腰,手腕触地,十指伸向水稻的四行空间,涉及稻脚,翻动泥层,捏碎泥块,薅去野草,并将杂草揉团踩入脚底,让其腐烂肥田。然而,每遍耘田侧重点有所区别:头一遍适度翻动,扒平泥层;再一遍耘及稻脚,适度断根,促生新根;第三遍除掉杂草,清洁田间。那时,稻秧从中往往伴生着一种恶草,名称稗草,幼苗时与稻秧十分相似,但也有差异,主要是叶子有点不同:稗苗的叶子绿色,较水稻深,叶脉白色,叶子比较光滑无毛,无叶舌、叶耳;水稻的叶子及叶脉颜色全为绿色,叶子比较粗糙,有叶舌、叶耳,在叶骨节(即叶舌)上有细细的绒毛。因此,我们耘田时会认真地辨别稻秧丛中的稗苗,并除之而后快。手耘,若寻根溯源,岁月漫长。我国最早记载手耘,是唐朝农学家、文学家陆龟蒙著的《象耕鸟耘辨》指出:“耘者去莠,举手务疾而畏晚。”南宋农学家陈旉著的《农书》则要求:“不问草之有无,必徧以手排攘,务令稻根之傍液液然而后已。”

依托农具耘田,是家乡另一种耘田的方法。该农具名称耘耖,其结构是在长形木板上钉有若干钉齿,后部斜装一根长竹杆为操作手柄,可在水稻行间来回拉动,从而松土除草。这种农具,我私下推断就是宋元时期所发明的耘耖。根据元代农学家王桢著的《农书》记载:“耘耖,江浙之间新制也,形如木屐,而实长尺余,阔约三寸,底列短钉二十余枚,箕其上,以贯竹柄,柄长五尺余。耘田之际,农人执之,推荡禾茎间草泥,使之涸溺,则田可精熟,既肥耙锄,又代手足。况所耘田数,日复兼倍。”早年,家乡种植间作稻,在晚稻秧未插前,或在早稻收割后,稻行空间宽度大,很适宜使用耘耖耘草。不过,使用耘耖耘田有所不足,即耘不到稻脚。后来,家乡改种连作稻以后,耘田均采用了手耘。

那会儿,家乡人耘田,各人往往会随身带上一只腰篓,系在自己小腿肚外侧的上方。田间田螺随处可见,耘田手指所及,不时摸到田螺,有时一个稻脚桩边还可碰到整窝的好几颗。泥鳅、黄鳝并不罕见,一旦遇到,泥鳅好抓,双手捧之即来;黄鳝滑头,须用中指把它快速扣在食指、无名之间,才能擒之而来。半日,田螺、泥鳅和黄鳝收获颇丰,自然满篓。偶然,有人也会遇到一点儿麻烦,手指为田间的水蛇所咬。当然,水蛇齿细无毒,不碍正事,耘者可以继而耘田。

耘田,难熬的是天气的炎热、虫子的叮咬和稻叶的摩擦。因此,我们下地耘田,自然头戴笠笠,身着衬衣、长裤,尽可能少点暴露,少遭受点儿罪。有时水稻追肥,刚向田间泼些新鲜的人尿粪,就耘田可有点难堪了。臭气扑鼻倒也寻常,而免不了手碰到整块的秽物,脸触及水稻叶尖未干的粪汁。尽管如此种种,但是庄稼人还有几个特别在乎着这些呢?

“昼出耘田夜绩麻,村庄儿女各当家。”南宋诗人范成大在《四时田园杂兴》中的诗句,也是当年我在老家的真实写照。那时候,家乡再生布盛行,白天田间耕耘,夜晚居家纺织,生活也够辛苦的,而还好我正值青春年少,精力充沛,一天只要睡上两、三个时辰,疲劳尽消。年少不知愁,有点这味道。

后来,我有幸在老家小学当上了民办教师,亦教亦农。恢复高考的第三个年头,我为了应付考试,一边执鞭教书,一边挑灯夜学。当年晚春,我连自家的两、三分自留田都懒得去耘了,结果稻田野草丛生,密密麻麻的稗秧高出稻穗一大截。当时我家自留田位置刚好在路口,人来人往,一目了然,孰能熟视无睹?一日,有位德高望重、与我关系很要好的长辈终于熬不住了,轻轻地呼唤着我的名字,无无忧叹地说了一句话:“这小子,学偷懒了。”

这件事,我无以言对,在心底默默地隐藏了四十余年。晚年,我胡诌了一首《应试》,首提此事,以示不忘:“年华垂暮鬓毛斑,追忆先前步履艰。白昼施教龛舍上,假期耕稼野田间。复原高考书研读,种植嘉禾稗未删。农父不知吾底事,忧叹子弟学偷闲。”

如今,化学除草剂的广泛使用,耘田在家乡的稻田也消失了,但我永远不会忘却当年耘田多谷的道理,更牢记住了家乡长辈的那句语言,因为它时时刻刻地告诫着我知错必改,鞭策着我不忘初衷,激励着我有所作为。

酸笋伴侣

陈汉莉

酸笋,在浙江大概也就最南部居住在苍南的马站、霞关、沿浦、岱岭等三镇一乡的数万人爱吃吧。从地图上看,这三镇一乡——浙闽东南交界一百五十多平方公里的一小块地,多么像一只刚出土的鲜笋倒着入海啊!落两片笋衣,则是南关岛、北关岛……

说起来,酸笋的“酸”很有历史年头了。明人顾芥在《海槎余录》中记载:“酸笋大如臂,摘至用沸汤泡出苦水,投冷井水中浸二三日,取出,缕如丝,醋煮可食。好事者携入中州,成罕物……”说海南的酸笋到了内地便成稀罕之物。

《红楼梦》里,薛姨妈为给宝玉解酒,特地做了酸笋鸡皮汤。薛家是大土豪,薛姨妈的家宴里则透着浓浓的家常味和人情味:自己糟的掌鸭信,热腾腾的酸笋鸡皮汤,还有碧梗粥,连茶都酹酹地沏了上来。酸笋汤开胃,宝玉便痛喝了两碗。从这一情节看,在明清时期,酸笋大概也只限于端上大户人家的餐桌吧。

旧时的稀罕物,如今在南方却已寻常,其中又以广西为甚。桂北一带山环水绕,茂林深竹,此地出产的笋,大的一根就有十多斤重。笋虽好吃,但一时吃不完咋办?当地人说:酸起来!似乎一个“酸”字便可将时间储存起来慢慢花,这么一想,就觉得该是多么奢侈的事啊!

汪曾祺先生在《食事》中说:“福建人和广西人一样,都喜爱吃酸笋。”八桂之地的一些地方风味小吃,如南宁的老友面,汪老先生说贾平凹就极爱吃,这种面就是以酸笋肉丝汤下面。另外还有桂林米饭,以及侗族风味酸辣汤里都少不了以酸笋为配衬。那极为寻常的粉呀面呀,在此地因经了这酸,便有了与众不同的极致风味。最走红的当属柳州的螺蛳粉,那种淘宝上卖的袋装螺蛳粉,成全了人们老家时对人间烟火追求。

福建人嗜甜。郁达夫曾吐槽:福州人爱吃甜,吃到牙齿“十人九坏”。其实,福建人对甜味的执着也是有理有据,毕竟没有无缘无故的爱。福建因自古盛产糖,就滋养了当地人甜蜜的嗜好。大概爱吃甜,福建人的性格也被打磨得越发甜美,温润无争,还透着莫名乐观。毕竟生活中又透着浓浓的烟火气,在这烟火气中撒入一把糖,经小火慢慢熬出的小日子可是惬意得很呐。

苍南童谣

兑糖谣(蛮话)

阿姆阿姆^①莫啼^②,
侬客^③糖团就担来,
阿姆阿姆莫啼,
侬客糖团就担到。
侬客糖团糖霜糖,
又食补来又食凉。
侬客糖团自个个^④,
打少拍多^⑤有账算。
蓑衣有鬃、锄头有鬃^⑥;
铅锡碗团两头通。

【注释】

①阿姆:小孩。姆:媢。名词,音同麦,发仄声。

②莫啼:别哭。啼:啼哭。

③侬客:客人。指兑糖客。

④自个个:自己的。自个:自己。个:的,助词。

吃糖容易腻,酸味可以解腻,福建人爱吃酸笋也是出了名的。而位于浙南这三镇一乡因受移民文化及地域文化双重影响,不仅风俗及语言受闽东南文化影响,在饮食也多少有了闽地口味。我外婆我奶奶我妈妈她们不仅从她们的祖辈那里沿袭了讲闽南语,也沿袭了把大个头的毛竹笋加工制成酸笋的传统。

耳濡目染之下,我们从小讲闽南语,同样也爱上腌酸笋吃酸笋。当外地人诧异于酸笋的味道和工艺时候,我们会轻描淡写地说:酸笋不过是鲜笋加盐巴,和时间一起搓揉罢了。

酸笋味浓绵长,亦正亦邪,喜欢吃的人觉得它味道特别,酸爽可口,食之胃口大开,食欲大增。也有很多人吃不惯,觉得其味道太怪,甚至认为有泔水味,又酸又臭,恨不能掩鼻拒之。却不知那酸笋的臭味才是螺蛳粉的灵魂,甚至还催生了一个专门叫“闻臭师”的职业,据说有专业的闻臭师竟然被开出了年薪五十万的天文数字。如果有机会,我想推荐我妈及邻居那些老阿姨们,她们个个做酸笋都在五六十岁以上的工龄,且都是世家祖传闻酸制酸,真是比任何人都能胜任此职。

酸笋制作工艺虽简单,但还是有一些讲究。酸笋这种东西虽然看起来外表粗糙、质朴,吃起来有地方风味,却是既娇气又爱干净,在腌制的过程中碰不得油和水。一旦受到这些污染,哪怕只有一丁点,它就会立刻变质发黑,不能食用。等到轮到我们自己操持家务、腌酸笋的时候,我妈每次都要打电话来一再叮嘱:切的时候要劈薄一点,加淘米水要过笋面,要压得严实笋才酸得好,一定记住酸笋入缸后不要碰水……

说起来酸笋其实是很滥情的一种食物。你看它,荤素通吃,浓淡皆宜,简直是百搭。如今,烹制酸笋也不必像《海槎余录》中所说的那么麻烦,只需将酸笋切成细丝,锅烧红,酸笋下锅煸干,就可加入粉、面或海鲜任意烹制。在此时,煸,是一道非常重要的工序,因酸笋是用米水泡制,经发酵后难免略带酸腐之气,而煸干后的酸笋可去腐,酸味不减,又能更好地与伴侣两相吸附,十分入味。

在过去,吃饭时发现没有菜汤,家庭主妇就抓一把酸笋放开水里煮开,汤里撒几张虾皮,这一碗滋味鲜、酸、嫩、脆的菜汤里有着山海的滋味。家里来不及买菜的尴尬,我妈是从来没

有过的,最不济的时候,在木质的旧碗橱里鼓捣一会,然后在中间一层最左边一个的橱门里,在一个被遗忘的角落,拽出一包纸包里,打开来,咸不拉呱,灰不溜丢的——这就是陈年风干的雀嘴干(一种贝类干),随手抓一把加入到酸笋里,等水煮开,甚至都不加佐料,就是一盘很好的海鲜,下饭杠杠的。

既可单独吃,也可和其他蔬菜、鱼肉一起煮着吃,味道鲜美,吃一口酸笋是能打一激灵的,胃口也可就此被调了起来。酷暑天,海鲜中加入少许酸笋,虽过了夜而不坏,这大概就是旧时马站一带大多数家庭都备有酸笋缸的原因吧。

郁达夫在《饮食男女在福州》写道:“沿海的居民,不必忧虑饥饿,大海潮回,只消上海滨去走走,就可以拾一篮的海货来充作食品。”浙闽沿海出产的海鲜品种多、品质好,酸笋几乎和大多数的海鲜一起烹制。我奶奶和外婆,一个来自闽东小镇,一个来自浙南小渔村,一样在海风中奔跑着长大,对酸笋的搭配都是因地制宜、因陋就简,家里有什么信手拈来就可以和酸笋搭,如小海虾、鱿鱼、乌贼、带鱼、鲳鱼、雀嘴、龙头鱼、贝类、螺肉……她们记忆里收藏着更多的海鲜品种,她们总说“潮汛来的时候,大黄鱼一担挑回家,刚钓上来的带鱼扁担那么粗,鱼虾多的吃不完,都是一上岸就直接下锅,那个鲜甜呀……”她们的时代,她们说的那些美味,我们大都能够不着,但够得着的还有这一口酸笋。

我喜欢将酸笋和龙头鱼一起烹制,酸笋的硬朗衬着龙头鱼软塌塌的肉,若烧成鱼汤,二者融为一体,酸鲜甘美浑然一体,酸笋掩去了海鲜的腥,却保留了龙头鱼肉的鲜美嫩滑,汤色白如牛奶,汤里撒些葱花,这一大碗的珍珠翡翠白玉汤啊,趁热呼味呼味各打一大勺下饭,生活无比鲜美惬意。

味蕾一经打开,酸笋烧羹的浓烈记忆就跳了出来。浙闽闽东一带沿海居民喜欢将新鲜鱼肉打成肉糜加番薯淀粉以特殊工艺制成的鱼羹,用鱼羹来烧酸笋,滑滑的淀粉裹着真材实料的鱼肉,酸味呲溜地乱串,出锅时候加胡椒粉、茺荽,酸爽过瘾,连吃带喝的颇为畅快。

令我们这一代惦记的酸笋味道,不单单是酸得奇异,更在于老妈妈从厨房里信手拈来的食材,那些从生活中锤炼出来的智慧。人世间最好吃的永远是人情。



【童谣背景】

以前,农村中经常可以见到“兑糖客”担着担子,敲着锣子或铁板走门串户。大家听见兑糖客“叮、叮、叮兑糖吃”。于是从家里找东西出来兑。破鞋底、破蓑衣、鸡内金、锄头柄、铅锡碗、牙膏壳等废品都可以兑换糖。

讲唱人:王增威(男,1962.4)

记录人:王斌(男,1963.5)

