

>旧事

梅梅

□ 邓芳芳

分家时,爷爷分给了我家的头小牛。那时我刚上学,包揽了放牛的活儿,日出日落,我与牛形影相随。时日冗长,长久的孤寂使我整天不得不一头小牛说话,我给它取了一个名字——梅梅。梅梅是一头黄牛,眉间有一块形似闪电的白毛,这使我一开始就认定它与村里所有的牛都不同。那时,村子还是一个饱满的状态,人们很少外出务工,每天都在各自的田里“缝缝补补”,庄稼的长势使村子显得格外秀丽,而这个景象,离不开耕牛的辛勤耕耘。那时,一头牛是每个农村家庭的标配。

那时,父母说得最多的一句话就是放牛一定要牵好牛绳,因为庄稼长成不易,要是被牛一口吃掉,免不了受到邻里乡亲的责骂。我像领着圣旨一般,每天天不亮就带着梅梅去亲近大自然,然后赶在早上8点半之前回家,扒拉两口饭就去学校上课,下午放学后继续带它领略乡村风景。我说话梅梅大抵是听的,便重复告诉它一定要沿着这条小路乖乖地走,不能去吃粮食作物。我把牛绳搭在它背上,就跑到一处躲起来,观察这家伙是否听话。面对一路上翠绿的秧苗、芭谷的馨香,它还是会忍不住尝一口,于是我便赶紧冲出来,挥舞牛绳抽打着它快跑,生怕引来大人的责骂。

几年雷打不动的早晚放牛生活使我心生疲倦,我偶尔会把牛绳拴在某一棵树上,让它在小范围内活动,我则去林子里找些野果吃。而我这样做是再一次低估了牛的智商,它悄悄挣脱绳子后,就跑到地里去吃了一些刚冒出头的芭谷苗,还踩断了许多,这使我十分懊恼。为了不被责骂,我开始像个鞋匠般敲敲打打,把那些断了的芭谷苗用泥土固定住,大有拔苗助长之势,然后再用泥土掩盖梅梅的脚印。一番功夫下来,画面竟一派祥和,一场小雨有如神助,让那些芭谷苗一下立直了身子,一晚上我都在窃喜又躲过了一劫。

次日,阳光还在枕头上晃,就听到邻居在地里破口大骂的声音,活像村口的大喇叭。我以为母亲又会像以前那般对我“家法伺候”,不料她在和邻居说上几句话后便叫上我一起去赶集。一路上我没尝到一点零食的甜,取而代之的是一袋沉重的芭谷种子。

回到家,母亲让我拿上筛子、洋铲、粪罐、薄膜、细竹片,还有爸爸的砖刀,她则挑上粪水、扛着锄头到后园挖土。我用洋铲把土铲到筛子里,她再用力筛,把粗土、石子、树叶淘掉。一

段时间过去了,我们得到了一堆细腻的土,母亲吩咐我舀粪水,她则用锄头和泥,有点像家里做馒头那般,需掌握好比例。接着,母亲用砖刀抹平稀泥再划出均匀的小方块,让我把芭谷种子一颗一颗按到方块里,几根竹片像一座座桥横架在泥土之间,薄膜是新的天空,覆盖了这一方土地。

干完活,我累得不行,看着母亲汗水直流却没一句抱怨,我顿时心生愧疚。几日之后,母亲带我去后园,芭谷种子已经发芽,母亲则安排我每日清晨去揭开薄膜,夜晚再去覆盖,最终我们成功地将芭谷苗种进了邻居家的地里。时至今日,我仍感念母亲的教育方式,这样的教导使我不仅明白了粮食来之不易,还明白了许多做人的道理。

从那以后,一根牛绳拴住了我与梅梅,我在这头,梅梅在那头。几年光景,它在这个家里生了几个孩子,都先后卖给了不同的牛贩子。看着梅梅日益暗淡的毛发和瘦弱的骨架,我心疼不已,总会费尽心思地去寻找更好的青草,用背篓盛着欣喜回家,然后在圈门口大声说:“梅梅,我给你带好吃的来啦!”我那时的心情就好比现在刚发了工资,或是在雨后捡到了蘑菇。

我上了初中后,放牛的事就交接给了弟弟,但梅梅似乎没有接纳他。我读初二某一天中午放学回家,母亲告诉我因为家里急需用钱要卖掉梅梅,牛贩子已经在来的路上了。那一刻,我的心里五味杂陈,牲畜在人们看来,自然有它的归处,可在我心里却不能接受,生活中似乎总有一些无能为力的时刻。我跑到圈门前,依旧自顾自地说着话,梅梅似乎感应到了,喂它的草也不吃了。

牛贩子终究是来了,他嘴里叼着烟,不停地说着这牛养得真肥。母亲懂我的不舍,于是吩咐我把梅梅牵到下面的公路上去装车。梅梅在出圈门时几声长叫让我陡然一惊,我看到它眼睛两侧棕黄色的毛被泪水浸湿变成了棕褐色,我不忍再回头,只顾牵着它走。天空下起蒙蒙细雨,货车在我的视线里越来越远。我久久伫立,那一刻,多希望自己有能力强住一头牛。回去的路上,牛蹄印浅浅地印在泥路上,而我的痛深深地印在了心里。

如今,村里养牛的人少之又少,我回到村里偶尔看到一头牛,便会想起梅梅。我想,再也不会遇见一头能够陪我走过清晨、日落,陪我喜怒哀乐的了,一头眉间带着“闪电”的牛了。

>美食

荞食记

□ 张小楠

“明光是个好地方,半年雨水半年霜,苦荞粿粿苳菜汤。”一提到腾冲市明光镇,大部分人首先想到的就是这首不知是从哪代人就开始传唱的民间儿歌。确实,几句儿歌就勾勒出了人们对明光的印象:雨水、霜露、苦荞、苳菜。

其中,要数苦荞和苳菜这两种当地美食最为大众所熟知。这一点都不奇怪,因为人们对一个地方的记忆首先是从美食开始的。

在我小时候,经常听到老一辈人说我们明光的苦荞不苦。那会儿很奇怪为什么苦荞不苦?既然不苦,那为何叫苦荞?后来,我从一位老人那里听到了苦荞不苦的由来。

据说在很久很久以前,有一位落难的皇帝逃难至明光,饥肠辘辘地敲开农户家的门,哆嗦着说明来意后,善良的农户便让其进了家。片刻后,农户端上了一盆荞面糊糊,略带歉意地表明,这是家里仅有的一点口粮。落难皇帝心想,当初我也是吃遍大江南北各式珍馐美食,即使虎落平阳,吃糠咽菜也是有过的,竟不知这是何种粮食。农户告诉他:“这是苦荞,因其味略苦而得此名。当地百姓大多以此物果腹。”落难的皇帝听了随即大口吃了起来,没想到此种苦荞入口虽微苦,但苦后竟有点回甜,吃了几口后也就只有甜味了。再配上蘸水,更是妙不可言。皇帝吃了几大碗后感叹道:“这苦荞不苦,反而味甜。”

明光苦荞的传说和腾冲名菜“大救驾”的传说颇为相似,人们总喜欢给一些事物注入点神奇色彩,以此来说明这种事物的“特殊地位”。但这也说明,苦荞在明光人心中确实举足轻重。

>故里

垂钓乡愁

□ 王智

金秋已至,又是钓鱼的好时节。

这些年,每到这个时候,我都会带上妻儿回老家走走。吃农家饭、钓土鲫鱼、摘柿子,再拍几张风景照,轻松惬意地过完一整天。一年又一年好像就这样稀松平常地过去了,老家始终就在那里,我与它相望,既不远离也没有刻意地去靠近,一切似乎没变化,但一切似乎都变了。

我在老家长大,年少时就开始钓鱼。在一支细长的竹竿上绑好七星漂与朝天钩,挖来几条蚯蚓,我就这样把老家前前后后、大大小小的河沟、池塘都钓了个遍。如果说乡下每个村子都会有一个逮鱼摸虾的顽童的故事,那么我一定就是咱老家的代表了。

后来我走出了老家,念了大学、参加工作,又在外地组建了自己的小家庭。那些年我会频繁地往老家跑,还是单纯地喜欢钓鱼,并会在垂钓的间隙为老家拍照,拍头顶的云、脚下的水,拍房屋树木的一年四季,拍一年四季的田野山丘。我没想过拍了那么多寻常的风物有何意义,直到那一年,我的外公走了。

当我还小的时候,外公就教我钓鱼。他承包下自家菜地前的池塘,我就在那里钓鱼,他在一旁干农活,若我钓上大鱼,他就来帮

寒冷的冬季,人们围坐在火塘边谈笑风生。此时,手巧的妇人用开水把荞面烫熟后,捏成荞粿粿,放在炭火边烤到外皮金黄便可吃了。大家拿起荞粿粿,吹吹灰,蘸上点刹碎的烤番茄、绿辣椒,一口咬下去,外皮焦脆、内里绵软,混合着特制蘸料,没有比荞粿粿更好吃的小吃了。

此外,荞面糊也是明光的一大美食。做荞面糊没有技术含量,荞面糊只要煮熟就可以了。蘸水倒是有些讲究,有咸、甜两种。甜的蘸水,放蜂蜜或白砂糖都可以。咸的蘸料里酸水至关重要,梅子醋、米醋、木瓜水、柠檬汁都可以做酸水,然后再放各种调料以及用香料制成的油(这其中又以苳菜根油为佳),最后撒上葱花、芫荽。要是再有点乳腐汁或腌豆豉、生韭菜那就更完美了。待荞面糊端上桌,先舀一勺酸汤放碗里,再舀上一勺荞面糊,夹一筷放进嘴里,轻轻一抿,酸、香、麻……各种味道在嘴里化开,沉睡的味蕾也被唤醒,一筷接一筷,好吃到停不下来。最后再拿蘸过荞面糊的酸汤泡上一碗冷饭,这一餐才算大结局。

工序较多又讲究技术的,要数做荞果饭了。做荞果饭,可是无比细致的。先把开水倒入放有荞面的盆里,边倒边用筷子将面搅开。之后再将面糊倒进簸箕里用手搓匀,摇簸箕,待其变成细小的面粒(荞果)后,再放进蒸笼里蒸熟。一道道工序下来,荞果已经不能算作粗食了。步骤繁杂,但口感极佳。再配上一碗苳菜汤、一碟咸鱼、自己腌制的腌菜豆腐,那叫一个绝。

明光人在研究荞面的吃法上,确实颇有心得。或许是因为我目光短浅,没见过世面,总觉得再没有哪个地方的人能把苦荞的精髓发挥得如此淋漓尽致了。

忙。长大后,我在村里四处野钓,中午时分他就拎着饭菜到处找我,一遍遍喊着我的乳名……可如今打开老家的一扇扇门,我寻不到那熟悉的身影,再也没有人盼着我回老家,也再没有人为我整理鱼线、擦拭鱼竿了……

我的外公已永远离开了我。老家是外公外婆的家,老家没了外公外婆,它也就跟我渐行渐远了。

可能是怕睹物思人,这些年我每年只回老家两次,一次是在清明,另一次就是在这样的秋天。在某个天气晴朗的午后,我走在儿时奔跑过的乡间小路上,映入眼帘的那些房屋和树木好像都跟过去不一样了,它们变得遥远又陌生。而当外公健在时,我拍过的那些旧照里的一草一木,反而在我的脑海中日益清晰。

偶遇年老眼花的乡亲,被问是村里哪家的亲戚,我一时语塞,不知该如何去定义自己与老家的关系。我拿着鱼竿站在老宅东面的河湾边上,去请教河水,问这片土地……神游之际,竟有鱼咬钩。老家的鱼多好啊,浑身光亮、身姿俊逸,我轻柔地将它放生,继续站成一座雕像的姿势……

一年又一年,愿我都能以钓鱼之名,赴这乡愁之约。