

晒酱豆

□临泉县第二中学 许世宏

夏天，是晒酱豆的好日子。

大豆与阳光的每一次谈话都是在晴朗的背景下，太阳像个大火球，将酱豆问题炒得火热。大豆敞开心扉，袒露一颗金子般的心，与阳光促膝交谈；阳光满怀激情，与大豆滔滔不绝地交流。“同心之言，其臭如兰。”我们老远就闻到大豆与阳光谈话的喷香。

沿着香气架起的桥梁，走进皖北人家，走进历史。天命之年的我，至今记得母亲晒酱豆的情景：将霉成的豆子放入陶制的红盆，豆子约占盆的一半，加入适量的水和盐搅拌。吃罢早饭，瘦弱的母亲吃力地抱着红盆，像抱个胖娃娃，将盆艰难地安放于得风朝阳的墙头上曝晒。这种活动大约持续一个月，才能把酱豆晒成。在吃大锅饭的年代，家里没有菜园，蔬菜匮乏，酱豆恰好填补了空白。母亲做早饭时，从坛里盛半碗干酱豆，将切碎的辣椒、大葱、生姜放入其中，加水少许，放在馏馍的算子上蒸，酱豆出锅，滴几滴香油，稍微搅拌一下，就成为一家人可口的就馍菜了，咸、香、辣刺激味蕾，让人胃口大开。

那时，晒酱豆是农村家家户户不约而同的活动，不知晒过多少盆盆坛坛，多少日子，反正已经晒成了特产，晒成了传统。

“近朱者赤，近墨者黑。”自幼耳濡目染的我，也跟母亲学会了制酱豆、晒酱豆。放暑假了，我到超市买四斤黄豆，浸泡一宵，捞出，煮熟，冷凉。豆子拌少许面粉，晾在草席上，覆盖一层新鲜的黄蒿，驱赶蚊蝇，并佐催发霉。一周左右，豆子长满毛茸茸的黄霉菌，用显微镜放大百倍像一团拥挤的雏鸡。捂干后，过一次筛子，将多余的黄霉菌筛去，放在阳光下继续晒，晒得时间越长豆子的香味越浓，好像朋友之间交往越长感情越深一样。然后，按照一斤黄豆二两盐的比例取用食盐，大茴香、花椒各四钱，三者放在一块熬成汤汁冷凉，浸泡一盆里霉成的豆子（水淹没豆子即可）。最后，用纱布封住盆口，放到楼顶曝晒。每天早晨，打开盆后，用筷子搅拌霉豆，使翻晒均匀。你会发现豆子的颜色在渐渐加深，由黄色变成淡黑，由淡黑变成深黑。水分蒸干后，就成了酱豆。倘若再续加少量凉白开水，搅拌，晒干，酱豆会更香。如此两次，酱味全出。酱豆晒干后封盆装坛，久藏不腐，常吃常香。我将晒成的酱豆送给左邻右舍品尝，都说“好吃”。

“樱桃好吃树难栽”，晒酱豆是一个复杂、漫长、烦琐的活计。如今，有些会晒酱豆的人家宁可花钱买，也不情愿晒。原因：一是麻烦；二是黄蒿几乎绝种，难以找到。黄蒿是一种医肝药的良药，药材公司收购，村民刈割卖钱。我三次到城郊寻找黄蒿，踏破铁鞋，在一家残垣断壁的破败庭院觅得几株；三是晒酱豆需要好天气，倘若遭遇连绵阴雨，酱豆会发酸，坏掉。

酱豆是舌尖上的美味，弥补了蔬菜的缺口，缝补了破旧的日子，而今又点缀小康生活，成为皖北饮食文化的一座里程碑。我们应将这种传统手艺发扬光大，让酱香飘过大江南北，载入饮食文化史册。绝不能让酱豆淡出人们的味觉，淡出历史的记忆。

荷

□肥西县职业技术学校 解光文/摄

有一种生活叫周庄

□固镇县宋店中学 薛飞

周庄是一幅水墨长卷，也是一首优美诗歌。

江南水乡名镇周庄，是一幅鲜活立体的图画。千年的悠久历史与深厚底蕴，形成了特有的迷人风貌。旖旎的自然风光，独特的人文景观，传统的建筑格局，白墙、黛瓦、小桥、流水、人家、街道、巷弄，共同组成了一幅美丽的江南水乡图。

著名画家吴冠中深情赞誉周庄：“黄山集中国山川之美，周庄集中国水乡之美。”在吴冠中的宣纸上，古朴典雅的周庄徐徐地铺展开来，为世人揭开了她神秘的面纱。世界著名建筑大师贝聿铭称“周庄是国宝”，足见周庄是名不虚传的。

周庄随处是景，到处是画。游客无论走到哪里，你的眼前或是脚下，都是一处美景，一幅图画。

漫步周庄古镇，你就行走在一幅画卷里，而你自己也成了画卷中的一景。周庄巷弄众多，宽则几米，窄则一两米。街面上的石板，千百年来，因为亿万人踩踏，已变得光滑明亮，轻轻地踩一踩，仿佛还能听到历史的回音。周庄附近无山，这些铺路石板，皆从遥远的地方运来。为了美好的生活，为建设美丽周庄，周庄先人们付出了自己的勤劳智慧。

巷弄的两边，是清一色的古式建筑，坡式的屋脊，白色的墙体，黑色的瓦片，因为年代久远

与风雨侵蚀，早已失去了往昔的鲜艳，愈显古朴凝重，像极了一位位饱经风霜、苍颜白发的老人在叙说着昨日的故事。

周庄的建筑，注重美感。无论是建筑布局，还是小处构思，或是雕塑栽植，都与周围的环境相衬，都体现匠心，着眼美感。周庄精美的建筑艺术，集中体现了我国古代能工巧匠的才华与智慧。周庄的建筑，也是周庄的血肉，让周庄更加真实与丰满。

水是周庄的骨骼，更是周庄的灵魂，是水成就了如水的周庄、水性的周庄、灵动的周庄、婉约的周庄。和江南众多古镇一样，周庄的建筑大多临水而筑。每间店铺，前为商铺，后面生活。众多的小河穿城而过，水从城外流进，又从城里流出，像极了旋律优美悠长的歌谣。

临河而望，或站立石板桥上，可见一只只小船，或向远处划去，或是从桥下穿过，所见皆是一处处流动的风景。敞篷的小船，中间置一方桌，两边可供几人相坐，一家几口，或三两好友，坐于舟中，摆些饮料茶水瓜果，或是杯盏酒菜，置于面前桌上。闲聊啜饮之间，美景尽收眼底。船后渡娘，立于船尾，身着蓝底碎花的衣裳，头戴一顶斗笠，轻轻地摇着橹，娴熟优美，在船后的水面上划出了一条条长长的水痕，像在平静的水面写下的一首首平仄相间韵脚和谐的诗歌。平平仄仄之间，已藏在周庄的小河里，韵在了周庄的骨子里。渡娘的吴依软语，或是清唱一曲，入耳动听，随着涟漪，在河面上荡漾开来，让人心旌摇曳。

信步走进一家农家菜馆，点一道万三蹄、来一碗河鲜，再叫几样时令蔬菜，花钱不多，却可以品尝到地道的农家美食。细品慢酌之间，欣赏小河美景，让时间缓缓流过，真的是惬意无比。几十年前，汪曾祺先生曾在昆明居住，在一个雨天，他与一位好友在一家小酒馆，要了一碟猪头肉，半市斤酒，两人喝到了午后。他们喝的不是酒，而是心情。难怪几十年后，对于那次饮酒，汪老还记忆犹新。我想，在周庄，无论何时，都会有如此的好心境。

远离喧嚣、包容低调、古朴凝重的周庄，是江南古镇的杰出代表，是江南水乡一颗璀璨耀眼的明珠，更是我们每一个人的精神后花园。社会日新月异，时代发展迅猛，或许有时，我们的精神与灵魂难以跟上时代的步伐与生活的节奏，而返璞归真的生活，可能才是我们想要寻找的状态。

有一种生活叫周庄，有一种生活叫诗意与远方。

七月十五花红枣

□祁门县平里中心学校 顾治军

酷暑八月，火辣辣的太阳肆虐炙烤着大地，天地间如同一个“上汽”的大蒸笼，正午宽阔的路面上热浪翻滚光波陆离，人和空中的飞鸟都销声匿迹，唯有树木无可奈何耷拉着脑袋，不时从茂密的枝叶间传来“知了”阵阵撕心裂肺的哀嚎……

这时的农家小院前后的枣树上却悄无声息上演着一场精彩蜕变，在强烈阳光的照耀下，低垂的叶柄上挂满的长卵圆形（或矩圆形）浅青灰色果粒快速膨胀，不久圆鼓鼓的果体染上一层紫褐色光斑，在高温蒸腾下，很快糖化的果体泛起一圈诱人的“苹果红”，或许禁受不住初秋白昼冰火两重天的温差变化，有的果体炸成一道道裂痕，从中散发丝丝甜香味在庭院里弥漫，受太阳的魔性催化，枣儿逐渐通体紫红，成熟的枣子色香味俱全，让人爽心悦目无法抗拒。随手摘起一颗，入口清脆甘甜回味无穷，咀嚼间不经意往事在脑海浮现，勾起孩提尘封的记忆。

上世纪七十年代初改革开放前，农村还没有分田到户，人们的生活基本处于温饱线上，商品流通遵循计划经济调配，日常生活用品全凭票采购而且种类贫乏，平日能得到一块硬糖果都会让人兴奋捂在口袋好几天，含在口中绝对不会对糖果大动干戈，让它慢慢在唾液中融化，随后才会贪婪地把甜汁吞咽入喉。糖果难求，嘴馋的我们于是对秋的向往万分期盼，冒着骄阳满山攀爬搜寻肥胖白嫩的“茶树包”“茶树片”，还有那藤蔓缠绕在树梢上黄灿灿的“野楞”……毕竟野味难寻，人前屋后的枣子、李子和柿子终究让“小鬼们”魂牵梦绕，一边地下树上讲故事、“躲猫猫”玩游戏，一边开心满足了自己的果腹之欲，欢声笑语中愉悦的童年就这样匆匆逝去。

那时我的外婆家也有两棵如面碗般粗壮的枣树，一棵就地分成两叉向上，似虬龙样刚劲蜿蜒，弯曲的主干特别适合让人攀上树尖，采摘到红光发亮的枣果，我常附身树上吃个够，才像饱尝蟠桃的孙悟空一样离树休息。外婆身材不高，皮肤白皙，一头齐耳短发乌黑发亮，少许白发点缀其间，宽眉圆脸，慈眉善目。她老人家解放前自十二三岁就成了“童养媳”，随江西某县一户孔姓农户一家沿着河流北上，来到祁门县平里镇“梅南渡”对面的双程街经营杂货铺，解放后收编入当地供销社，后来外公不幸卷入斗殴，致中耳炎化脓感染脑部，英年早逝。顽强的外婆靠在平里粮站食堂炊事员工作将三儿两女抚养成人，孑然一身未再婚嫁。

平日待人言语亲切柔和，空闲总乐意帮把手给站里年轻职工带娃，喜欢身着一席藏青色大褂，干净整洁一尘不染，深受大家的喜爱，直至退休，回家后爱端坐在门槛旁，手上总有忙不完的针线活，其中的艰辛笔墨难叙。她疼男爱女，又从不偏颇对待每一位“隔辈亲”，自己清汤寡水，可对造访的孙子外孙，总会变着戏法蒸几块洒满红辣椒粉的腊肉，或者余一碗热气腾腾的瘦肉汤……所以我们姐妹三人都喜欢轮流去她家留宿作伴。

每年清明前谷雨，孤裂的灰褐色枣树干上，紫红色的长枝、短枝和无芽小枝开始从托叶刺处萌发出细如米粒的绿芽，不久春雨润泽下满树摇曳着长3~7厘米，宽1.5~4厘米卵状椭圆形（或卵状矩圆形）叶片，到了五月皖南烟雨缥缈，翠叶间开始冒出许多黄绿色腋生聚伞状花序，微风拂过“簌簌衣巾落枣花……”雨中的枣树生机盎然，它沐雨授粉坐果，很快挂出一粒粒青色小果如同莹莹青玉，又在炎炎夏季，无论置身何等贫瘠土地依旧吸取日月精华，“漫漫秋风夕照中，婆婆一树万珠红”，没有“大小年”（注：果实丰收情况）区分，所以年年新枣送孩童。

外婆为了延长枣子保存时间，常常手擒竹篙打下还没有红透的果子，洗净放于木质桶中蒸熟，刚出笼的枣子饱吸水分和热量，圆润深黑，置于竹篾盘里散开暴晒，脱水的果体慢慢布满褶皱，七分干后装入玻璃罐密封留存。在冷冽的冬夜外婆总会取出多枚，入口即化香甜糯糯美味极了。深秋枣叶枯黄飘零树底，可高高的树梢上零星还挂着一些干瘪红透的枣子，老人家勤俭节约一辈子，不愿暴殄天物，总会设法将它们收入篾盘中，乘着天晴晒制成红枣干。隆冬腊月阖家团圆之际，香喷喷的自制米酒煮红枣干暖心入胃，为祥和的春节凭添了几分快乐滋味。后来，外婆随着舅舅们搬入县城，乡下的老屋也易手他人，树依旧人纷飞，往昔如梦情愫难平，时值中元节来临，又见“七月十五花红枣”，不知天堂上的外婆是否还在晾晒诱人的枣干？