

非常记忆

打山杏

文/刘五月



今年夏天回老家扎鲁特旗参加活动。临走时,妹妹特意送给我一瓶老家以传统方法制作的杏仁油,带回呼和浩特家中食用,久违的杏仁油一下把我尘封多年的记忆带回到半个世纪前的激情岁月。

我出生在嘎亥图,在嘎亥图生活、学习、劳动二十多个春秋。在那知识青年上山下乡的年代,受命运的眷顾,我被乡亲们推荐成为一名大学生,离开家乡在外读书,毕业后成为了一名老师。

我对家乡的山山水水,一草一木记忆犹新,且有深厚感情;那些年与乡亲们一起劳动、娱乐的场景常浮现在眼前,尤其每年一次的与乡亲们一起打山杏的点点滴滴,烂熟于心,难以忘怀。

嘎亥图地处大兴安岭山脉中段南麓的低山丘陵向松辽平原过渡地带,属于矮山丘陵地区,加上气候属于温带季风半干旱大陆性气候,四季分明,因此,特别适合山杏生根、开花、结果。

山杏树,两米上下,花粉白色;果实近球形,红色;杏核球形,表面粗糙,腹棱锐利;杏仁球形,乳白色,外包黄色薄皮。

约在清明节后的十天左右,山杏花就会开遍高山缓坡、矮山、丘陵的阳面。满山遍野的山杏花成为花的世界,花的海洋。

每年的六月底七月初是山杏果实的成熟期,一眼望去满山遍野红艳艳,亮闪闪。开打山杏的前半个月村里就派人看护以防有人偷打未成熟的果实。开打前,村里开会规定时间,划分区域,分成小组,分运输车辆,通常只打三天。

打山杏的人们,三更半夜就起床,赶着分到的老牛车,走向划分的区域,一到目的地,人们扑向杏树,一手提着筐,另一手轮着木棒向着杏树打下去,果实哗啦啦地掉进筐里,三下五除二,不到三五分钟的功夫果实一个不存,枝断叶残,伤痕累累。接着走向第二棵杏树……人们不知疲倦,不顾蚊虫叮咬,顶着大太阳,饿了吃一口玉米面饽饽,渴了咕嘟嘟猛劲喝几口凉水,一直干到天黑,把山杏装上车拉回家。经过三天大干苦干,各家各户收获都不小,人多打得好的,能打四五十麻袋,我家通常我一人打,也能打上十来麻袋。

把拉来的杏果堆放在墙角处捂上几天等到果肉变软变黑用碾子碾压,再拿到空地晾晒,晒干了,用簸箕簸去果肉,将把杏核继续晾晒。大概三麻袋杏果能出一麻袋杏核。

大部分杏核卖给供销社,打得多的家庭能卖千斤以上。我家每年能卖二三麻袋,二三百斤,挣四五十元。

杏核留一部分做杏仁油,约30斤杏核出3斤杏仁油。杏仁油色黄,味香。用少量杏核制作杏仁水,杏仁水乳白色,味甘苦,不宜多饮。因制作杏仁水工序繁多,工艺复杂,很少有人家会制作。

半个世纪后的今天,曾经的山杏林被自治区划定为山杏自然保护区;杏仁水变成了杏仁露、杏仁罐头销往全国,一斤杏仁油也卖到了二百元一斤。

嘎亥图,我的故乡,我的眷恋,天蓝蓝,地绿绿,山杏花,美丽芬芳……

寻味日志

准格尔花馍馍

文/王建中

花馍馍进入准格尔已无法得知详尽的时间了,但一定比碗饸早。这几年,花馍馍是多地的非遗物产,食用价值越来越小。

少时,吃过很多花馍馍,各具形状。最多的是枣馍馍,又称奶馍馍。虎头馍馍是花馍馍王,雕有眼睛、鼻子、牙齿、胡须,正中一个王字,虎气扑扑。身上饰有虎纹,尾巴翘起,活灵活现。虎馍馍往往较大,要几顿才能吃完一个。吃不完的,掰开来,焙成干馍馍。小孩子会揣在兜里几块,淘气的同时,不失时机塞在嘴里几块。大一些的虎馍馍,里面衬有高粱秸秆骨架,做起来很费时间,现在几乎绝迹了。

花馍馍品类很多,花状丰富。花鸟鱼虫、福禄寿喜,应有尽有。虎头馍馍之外,便是鲤鱼馍馍。过年时,几乎家家会蒸几个。鲤鱼馍馍讲究技艺,制作技巧很强,鳞分出几个层次。鳍最有艺术感,也是最见功夫处,一鳍灵动,全身鲜活,是鱼馍馍的画龙点睛之笔。鱼馍馍取年年有余的寓意,餐桌之上,团圆之际,便是祭祀的供品了。很多人家祭祖,鱼馍馍是主祭食品,很隆重。

花馍馍在七月十五前后做的,与在春节时做的有很大不同。形状多狰狞,颜色单调,多青色。祭祀讲究冥气,故阴郁,设色取形夸张。春节多瑞兽,红色为主调,热烈祥瑞,造型呈冲天之势,喜气洋洋。

准格尔花馍馍承晋、陕之俗,颜

料多取植物花粉浸染而成,多点染在眼睛与嘴部,秀一点而活全身,色彩不像陕北浓烈,也不似晋北彰彩。少时,曾见祖母用草灰加胭脂研彩,煮红豆水调色,菠菜汁浸面泥,捏成各种器官形,附着于各部,栩栩如生。

做花馍馍一定是发酵得很充分的面,长酵慢肥,很暄,有很好的弹性,所塑各形才能鲜活,着色亦饱满,蒸后物形稳定,食起来清香绵长,观感和口感均好。有人叫它“觅虎虎”,蒙、晋、陕方言里,温驯可爱的意思。

最让人叫绝的一次盛宴是在一个乡下遇到的,主家做了一席花馍馍宴,蒸了十二屉十二生肖馍馍,六屉花鸟鱼虫,参加宴会者按自己的生肖取用各自的生肖馍馍,盛况空前。没想到的是,生肖馍馍里藏有福、禄、寿、喜四个糖字,吃到任何一个糖字,皆生内心欢喜,印象深刻。

小巷口有一个卖馒头的大姐,每天会蒸一锅花馍馍。买馒头多者,会送一个花馍馍。春天时,馍馍是鱼或虎;夏天时是龙和牛;秋天时是鼠与蛇;冬天则是莲花馍馍,色泽鲜润,如同寒冬里的一抹春光,润物无声。我问她用什么调的色,她说用做蛋糕的奶油加面调和并固型。

看来,任何有趣的食物,不过是一颗慧颖之心和一双灵巧之手的和合。天上人间,万物呈祥,举念是一切美食的涅槃之道,出神入化。

