

寻味日志

吃芽糕

文/张 秀



芽糕,而非牙膏,有的地方叫“搅团”,也有的地方叫“拿糕”,叫法不一样,做法差不多。产白面的地方做的是白面芽糕,产荞麦的地方做的是荞面芽糕,荞面芽糕总比白面牙糕少些筋道。在我的故乡,芽糕,最初是因小麦生了芽失了面筋,磨成的面粉没有精气,地方话叫“歟牙面”,“歟牙面”不能做面条,只能在锅中煮成团,油腌汤佐之而食。芽糕虽为废物利用,但毕竟来源于小麦,属于细粮,也不失为穷苦之时、饥荒之年的稀罕饭食,虽不比面食中的其他面点精品,却因用材少而经常被精打细算的主妇们端上桌。

过去,每年的农历六月是北方收割麦子的季节,其时雨水充沛,割倒的麦子最容易生芽,种田人就得和老天爷争口粮。各家各户都忙着抢割抢收小麦,要赶在雨水来临之前让麦子归了仓。如果谁家的劳动节奏慢,会被村里人笑话:不紧巴点往回收,乃是想吃芽糕了。后来,随着生活的日渐向好,做芽糕不再是生芽麦子的专属,上好的白面、荞面、莜面都可用来做芽糕。而“芽糕”这一名称,也从过去叫到现在,成为农耕年代的地方特色标识。时至今日,每一种传统食物都被人们赋予怀旧味道,芽糕成为饭店的稀罕菜,一小盘芽糕时价近五十块钱,让人唏嘘不已。

我的家乡达拉特滩上盛产小麦,算是比较富庶的地方。村子里有许多人家都是从山西到准旗再到达拉特滩上逃荒而至的难民,他们落地生根、开荒耕种,手里的庄稼一茬一茬地收获;他们崇拜土地、珍惜粮食,即使在不愁温饱的年月,都谨慎地过着节俭的生活,尤其是晚饭,用老人的话说,压炕板的饭吃多了也

是浪费,吃芽糕正合适。

我妈做的芽糕其中土豆必不可少。在锅中添两瓢水,待水冒泡,把切成块儿的土豆放进去,土豆块七成熟,挖半碗白面,慢慢撒进锅中,翻搅到没有了干面,盖上锅盖慢火焖几分钟即可出锅。出锅前土豆要揉成土豆泥,搅拌在面团中,绵软又不失筋道,强过超市货架上的土豆泥许多。门后墙角的大瓮中腌着蔓菁烂腌菜,揭开盖,腌汤清冽,酸香味扑鼻,让人口水直流。小号盆中舀入酸腌汤,倒入炝了葱花的胡麻油,蘸芽糕的油腌汤就调好了。一锅铲芽糕盛一碗,舀入半勺油腌汤,趁热吃,分外香。

不知为什么,大多男人对这种饭食并不感兴趣,而女人们却乐此不疲。老辈人说,男人馋肉、女人嘴淡。可见,男人好吃肉、女人好嘴淡都是天生的。芽糕不仅可裹腹,还可解嘴淡,深得女人们的喜欢。如果说,每一种食物都滋养一种秉性,芽糕滋养出女人绵言细语、刚柔并济的秉性。所谓阴阳和谐,则是男人为社会助长雄风,女人为生活注入柔情,各尽其责、各司其职,繁衍传承,生生不息。

每一种食物似乎都有一个动人的故事,比如谷米米汤曾因被皇亲国戚所钟爱就有了一个高贵的别名叫“黄金汤”;比如因救过释迦牟尼的杂粮粥成为流传至今的腊八粥。芽糕,没有任何传说及背景的加持,有的只是生芽小麦的无奈、是节衣缩食的创举、是没牙老人囫囵吞咽的首选,它那么卑微、那么服帖,不管咋样吃,都能让胃舒舒服服地消化掉。

满天星宿的夜晚,总能想起久远的情景:家人灯下围坐,热腾腾的芽糕端上桌……

非常记忆

遇见蒲公英

文/程广海

开春时节,能吃到的野菜数不胜数,用野菜做的各类美味野蔬,不仅味道鲜美,也各自尽展风流。在我们乡下农村,还能在大冬天里吃到地里现挖出来的野菜,我仔细数了数,除了在初冬时节能挖到的荠菜外,也只有蒲公英了。

蒲公英是属于菊科,多年生的一种草本植物,它的学名很多,有花郎草、蒲公草、尿床草等。老家的人们,蒲公英一律叫着婆婆丁。我觉得婆婆丁婆婆丁地叫起来,想着它那让人喜爱的样子,不仅朗朗上口,还很有人情味,总有一片温情围绕在身边。

在我儿时的记忆中,蒲公英是最受孩子们最喜欢的一种植物,那是因为它开出黄黄的花朵非常好看。蒲公英的花期较长,一般在清明前后开花,一直持续到10月底才结束。

知道蒲公英在冬天还能吃到,源于一个偶然的机会。在冬至晚上的一次聚会上,几位老饕说起近期品尝到的美食,一位老兄说,他老家丰县的福新河两岸几十里河堤上,娇嫩的蒲公英现在正好吃,挖来凉拌、包水饺、做汤是绝好的美蔬。众人惊愕,都不知道这个季节还能有蒲公英。当即决定,这个周末到就他老家去挖。

果然,我很快就有了收获。在河堤一处低矮的枯草丛里,我扒开一层厚厚的枯草,发现了几棵新鲜的蒲公英。就是那么忽然的一瞥,我心里一阵悸动,啊!它在那里,从春到冬,等了我大半年的时光了!有了这意外的发现,我是不敢采摘的,先蹲下来,与它面对面相对,窃窃私语。冬季里的蒲公英,很少受到阳光的普照,有些娇弱,有些单薄,但依然掩饰不了它那碧绿的光泽,在冬日的大地里,是那么晃眼。我轻轻抚摸着它嫩嫩的叶子,真的有些不忍心把它挖出来。我猜想,它的美,不仅在于它的本身和美味了,更在于它蓬勃的生命力是那么的执着和顽强!

说到蒲公英的药用价值,最早见于唐朝的《唐本草》:主妇人乳痛。《纲目拾遗》:治疗一切毒虫蛇伤。《山东中药》里介绍:其味苦、性寒、入肝。有清热解毒、消痈散结、利尿等功能,是一种最常见的中草药。

蒲公英的花、叶、茎、根都可食用,或生食凉拌、或炒食蒸食都可。炒的时候,将蒲公英的嫩叶和花径洗干净,素炒,如果加了少量的肉、鸡蛋,味道就更佳了。

儿时的记忆里,蒲公英那细柔白色的绒球被风吹起,在天空中摇曳着,如白色的精灵,如梦如幻。我们追逐着那起起落落的花儿与果实,在田野里留下最天真无邪的笑声。那飘飞的种子,落到哪里,明年的春天便会绽放出更美的花朵,一如那寒冬里生命力那么顽强,依然翠绿的蒲公英,它的美,让人心动。

