

鲜核桃

核桃是一种干果。敲开它的硬壳，露出大脑般的果仁，入口香脆。以之制油，营养丰富，是上等的调味品。

家乡的核桃有悠久的历史。据老人讲，我们村那棵最大的核桃树杈上，可以摆上一张八仙桌。惜我生已晚，没有见到。可大有合抱的并不鲜见。收核桃要用长杆子打。一棵核桃树要四五个人上去，一人包一根大树枝。我力气小，别人打完了，在树下抽烟，我还在那里一杆子一杆子地抡。

刚下树的核桃，裹着厚厚的绿皮，鲜的很。架上火，烧半个小时，绿皮变黑，一剥即脱。再敲开里面的硬壳，嫩黄的果肉腾着香气。顾不得烫手，揭下果仁外那层薄薄的黄皮，忙不迭地填进嘴里，嫩生生的脆，还隐隐的甜。

烧核桃好吃，但毕竟有些麻烦。简捷的办法，是直接用小刀劈开吃。

夏历七月，核桃满仁。约几个伙伴出坡割草，动镰前，先到一棵大核桃树下吃鲜核桃。有的上树打，有的树下拣，一会儿就是一堆。把镰倒竖起来，镰刃朝上，左手扶住镰把，右手将鲜核桃“咔”的一声立在镰刃上。攥起右手，一拳砸下，核桃一劈两开，下开上连，再将核桃旋转半圈，卡在镰上，又是一拳，一个核桃成了四瓣，顺用手镰尖将核桃仁抠出，塞入口中。边抠边吃，又脆又香，这口还没舍得咽下，又有几瓣塞进了嘴里。

这个吃法省却了生火的麻烦，也多了一点割破手的风险。关键是一拳，轻了劈不开，重了易伤手。把握好轻重的度，两拳成四瓣的感觉也是很爽的。



老家的滋味(二)

柿子煎饼

煎饼作为一种食品，可口，耐嚼，易储存，广受欢迎。而柿子煎饼又平添了一些意趣。

霜降过后，柿子下树。多半是刮皮，晾晒，生霜，做饼售卖。母亲每年都要留出一筐，做柿子煎饼。

先将这筐柿子平排在一个大筐篮里，上敷一层洁净的干草，挡住喜鹊啄食，置之朝阳处晾晒。任露浸霜打，雨淋雪盖，皆无需理会。两个月许，柿子靠了阳光，渐渐变软，慢慢熟透。厚厚的柿皮变得薄如鲛绡，红如丹朱，活像一颗颗红玛瑙排在那里，只是肥大了一些。

过了腊八，母亲放下鏊子，先把煎饼糊摊在鏊子上，再轻轻揭去柿子那层薄皮，均匀地敷在煎饼上。那浅黄色的煎饼，刹那间变成了深红。烤熟，烙干，揭下。咬一口，酥脆，甘甜。每当这时，我总是蹲在厨房门口。那第一张柿子煎饼，不用说就先递到我的手里。

这柿子煎饼，不能在鏊子上刮，比普通煎饼厚了不少，厚薄也不均匀。厚而脆，不能卷，拿它卷大葱是不行的。只能折断，擦起。可它好吃，易存。过了春节，吃到二月二不坏。更可贵的是不加糖，没有防腐剂，不添人造色素，一任天然，是真正的绿色食品。

如今市场上排有各色煎饼，小米的、玉米的、全麦的、杂粮的，还有加芝麻、核桃仁的；有手工的、机制的；有方的、圆的，还有一缕长条，自己切着吃的。可是，找不到母亲做的那样的柿子煎饼。

母亲不在了，那柿子煎饼只能在梦里了。



香椿

香椿分布甚广，香椿炒蛋是既寻常又具时令特色的佳肴，无须赘言。我要说的，是别样的吃法。

香椿树耐瘠薄，房前屋后，堰边地头，皆可生长。株丛丛生，蓬蓬勃勃，生机一片。早春，其芽将发之时，将蛋壳罩于枝端。半月许，芽满蛋壳，举手掰下。去壳，嫩芽团团，浅黄中

略现红晕。蘸以蛋糊，沸油炸出，深黄间浅黄，浑圆如大丸，名“炸花喜团”。入口香而酥，气清而味鲜。

“炸花喜团”鲜则鲜矣，未及长成而啖之，似感奢侈。另一种吃法可避此憾。让香椿发至半炸许，小叶初成，梗肥嫩正宜。芽在枝顶，一枝一簇，一掰即下。芽蒂紧缩，芽头乍放，抖擞着精神。将鸡蛋搅匀，着少许粉团，调为稀糊，捏住芽蒂，在稀糊中一滚，迅即放入油中。“吱啦”一声，香椿在锅里翻腾，香气在锅外四溢，透出小屋，刹时香满小院。取笊篱捞出，芽头蓬松开张，黄里泛红，名“炸佛手”。牵了芽蒂，送入口中，个中滋味，非我拙笔能言，须亲口品尝方得。

还有一种吃法，腌香椿。只用盐，不用油，易操作，耐储存。香椿要嫩，要鲜，莫捂，不蔫，长不过三寸。以清水洗净，再晾去附水。铺一层香椿，撒一层粗盐，直至盆满。七八个小时后，在香椿将蔫未蔫之际，和盐而揉。取一把，揉一把，先轻后重，揉匀揉透。嫩不可支，触手怕折的嫩芽，在粗盐中反复揉搓，竟然不脱叶，不断筋。每至此，我便感叹物化之境，竟如此神奇。

揉过的香椿，留盆中过夜，以渍入盐分。次日晨，将盐抖净，置入坛中。月余，香椿由绿渐红，谓之“发过”。取而用之，梗柔叶软，入口却有脆感。佐面条最宜，谓之“香椿面”。要想吃鲜的，可直接放入冰箱，随吃随取，一年后还是绿的，鲜味不减。



醉枣

祖父的柴门外，有一道篱笆。篱笆的东南角，有一棵高大的枣树。

家乡多产圆铃枣，而这一棵的枣儿却是长长的，特脆。因了它的特别，还有嘴馋，我很是关注这棵枣树。春天，开出细碎的小黄花，引来一树蜜蜂嗡嗡。花谢果生，嫩嫩黄黄，翡翠一树，煞是好看。

入了秋，枣子蒂部有点水红，这时就有甜味了。脱下鞋子，爬到树上，边摘边吃，吃不迭的放进口袋里。这时祖母总是在树下仰着头吆喝：“小心别扎着，抓住树干别掉下来！”枣子的颜色渐上，我上树的次数也就更多。

秋风吹上半个月，枣子全红了，像挂着一树珊瑚。照常规，收枣是用杆子打下来，在地下拣。祖母却对我说：“你能上树，一个个地摘，不落地的枣能做醉枣，好吃着呢！”

听说好吃，我三步五步就爬上了树。摘满口袋，递给在树下等着的祖母和姑姑。一袋一袋，直到祖母吆喝：“够了，再摘瓶子盛不了啦！”我这才从树上跳下来。

姑姑把枣洗净，放到背阴处晾干。祖母搬出一个大粗瓷瓶，倒上一大杯酒，滚动瓷瓶，让酒在瓶壁上沾匀，把枣子轻轻地放进去。再用洗净晒干的猪膀胱把口封严，放在了墙角里。

我常看那个大瓶，也常问祖母什么时候敞开来吃。祖母就一句话：到过年那天。好不容易靠到过年，年夜饭摆上，祖母才去搬出那个大瓷瓶，放到方桌上。盖头一揭，香气扑面而来。有酒香，但比酒香更浓郁；是枣香，又比枣香更丰富。醉枣放在碗里，灰黄的灯光下，一个个圆润锃亮，似乎比在树上还精神。我忙不迭地抓了一把，咬一口，脆、甜、香。那脆，与刚下树时一般无二；那甜，含了一些酒的香；那香，又蕴了枣子的甜。是一种什么味道？想不出什么可以比拟，只能说它是醉枣特有的味道。在鞭炮噼啪里，嚼几枚醉枣，真是一种福气啊！

七十年过去，还如同刚刚嚼过。

后来，那棵枣树没了。三十年前祖母归天，如今姑姑也已与祖母相聚，醉枣只能在记忆里了。

