

石碾子辣椒酱

□李云龙

农历八月十五的月亮，把黑夜照得亮堂堂的。在老家院子里栽的辣椒棵子上，能清晰地看见挂着满满当当、青红相间的辣椒。“该碾辣椒酱了，辣椒酱得赶在霜降前碾好，不然辣椒冻了心，味就散了”。这话我打小听到大，如今想起来，连院里那畦辣椒地的模样，都清清楚楚浮现在眼前。

我家的辣椒种在院子最南边，挨着篱笆墙，娘每天清晨都要去侍弄。那畦地里分两排，一排是羊角辣椒，青的像刚抽芽的柳梢，红的像晒透的长灯笼，长长地垂在枝上，摘时得顺着杆往下捋，不然容易掐断枝丫。另一排是“朝天猴”，矮墩墩的棵子，辣椒尖都朝着天，红得发亮，虽看着小，摸一下手都要辣半天。有年夏天我贪玩，摘了个“朝天猴”往嘴里塞，辣得直跳脚，娘一边给我灌凉水，一边笑：“这东西是给酱里添劲的，不是给你当糖吃的。”

娘从不让去集上买辣椒，说自己种的，根扎在咱地里，辣得正。每年清明，她就蹲在菜园里刨坑，把辣椒籽撒进去，盖上一层细土，再覆上塑料膜，这叫保墒。等苗长到半尺高，娘就一棵一棵移栽，间距得匀，“太密了不透风，结的辣椒小”。到了秋天，辣椒红透时，娘就挎着竹篮去摘，摘下来的辣椒洗净后摊在屋檐下的竹席上晾晒，直到辣椒表皮都干了，就可以等着碾了。

碾辣椒前，还得备盐。盐是这酱的“骨头”，娘说盐要是差一分，碾出来的辣椒酱吃不了多久就馊了。我家从不用细盐，得用粗盐，颗粒大，泛着白花花的光，咬一颗在嘴里，咸味能从舌尖渗到喉咙。买粗盐要去镇上的大集，每月逢三逢八才有。娘去的时候，我像个跟屁虫似的，挎着个布袋子跟在后面。

碾辣椒的地方在村子入口，有个老碾盘，青石头做的，盘面上刻着深深的纹路，像老人脸上的皱纹。那口石碾很沉，得两家人搭伙才能推动。每次碾辣椒时，娘都会提前跟屋后的赵婶约好，“后天上午，去碾盘那里，咱们两家搭个伙，一起把辣椒碾了吧”。赵婶爽快应着：“行，我让娃他爹早点收工一起去，咱人多力气大，碾得快。”

碾辣椒当天，天刚亮娘就起来了，先把晾好的辣椒倒进竹筐子，用扁担挑着，一头是竹筐子，一头是水桶，挑到老碾盘；再去泉眼用水桶打水——清洗碾盘得用泉水，娘说泉水软，洗得干净，碾出来的辣椒好吃。泉眼在村东头的坡下，有个石砌的坑，水常年冒着凉气。娘打满一水桶，我拎着小桶跟在后面，一路晃悠悠往碾盘走。到了碾盘前，娘先把桶里的一部分水倒在碾盘上，用刷子将表面擦一遍，再用刷子刷纹路里的粮食碎屑，连石碾子的轴都要擦得发亮。赵婶一家来得早，她家的辣椒装在大桶里，赵叔拎着大桶，往碾盘旁一放，“咱先把辣椒倒进去，掺上盐，一起碾”。

倒辣椒的时候，“朝天猴”一碰到石碾子，就进出细碎的辣气，我站在旁边，鼻子里直发痒。赵叔在前头推碾杆，娘和赵婶在后头推，我也凑过去，小手搭在碾杆上。使劲推的时候，石碾子咕噜咕噜转，碾盘上的辣椒被压得咯吱响，慢慢变成碎屑，辣气混着盐的咸香，飘得满村口都是。有路过的邻居，会停下脚步问：“这是碾辣椒酱了？闻着就香，明年我也种点辣椒，跟你们搭伙碾。”娘应着：“行啊，到时候叫上你，人多热闹。”

碾辣椒得花一个上午的时间，太阳快到天当中时，辣椒才碾成细细的酱，红通通的，裹着盐粒，看着就馋人。娘用大瓷盆把酱盛起来，赵婶也分一半，两家的盆都装得满满当当。这时候，娘不忘把碾盘再洗一遍，还是用泉水，刷子刷了一遍又一遍，直到石碾子上没有一点酱渍，“后面还有人要用呢，得给人家弄干净”。

回到家，娘把辣椒酱倒进陶罐里。这时候要加扁豆——扁豆是夏天种的，娘早就煮好了，择了丝，整个拌进酱里。她说加了扁豆酱更绵，扁豆吃着也有嚼头。装罐的时候，娘会用筷子把酱按实，再在上面撒点粗盐封个顶，这样不容易坏。最后用塑料袋把罐口扎紧，放在屋檐下的阴凉处，等着发酵。我每天都要去看几眼，娘说：“得等酱里冒小气泡，才算发好，到时候拌面条、就馒头，香得很。”

如今我在城里工作，超市里的辣椒酱琳琅满目，可我总觉得不如老家的香。去年秋天，我回老家，发现村口的老碾盘还在，只是上面长了点青苔，旁边的老槐树也更粗了。娘说，现在村里碾辣椒酱的人少了，大家都买现成的，可她还是每年种辣椒，到时候找赵婶一起去碾，不是图省钱，是忘不了那味，忘不了邻居们一起推碾子的热闹。

我知道，那股忘不了的味道，不是辣椒酱的辣香，是娘种辣椒时的用心，是邻居们搭伙时的热乎，是老碾子转着的岁月。那些藏在辣椒酱里的乡土情分，像老碾盘上的纹路，深深浅浅，刻在我的心里，不管走多远，想起时，都觉得暖。



一碗米粥解乡愁

□孟令江

“故乡的歌是一支清远的笛，总在有月亮的晚上响起”，席慕容把故乡的歌比作笛声，深深勾起人们的怀想。在我心里，乡愁就是饭桌上那碗浓浓的米粥。

我出生在齐鲁中部的一个小乡村，吃着馒头、喝着米粥长大。在我的生活里，可以三日无肉，但不可一日无粥。

每日早晨，母亲第一个起床，用大锅熬上米粥，灶下一把柴火，烧得不紧不慢。锅里的米粥翻滚冒泡，水汽氤氲满屋，香气渐渐浓郁。那时候，多是熬玉米粥，有时候掺上几顿小米粥，小米金贵，舍不得多喝，种的小米都卖掉换来油盐。等我起床时，母亲早就舀好了一碗碗的粥，摆在饭桌上。全家就着咸菜喝粥、吃窝头，后来土地到户才吃上馒头。

如今，每当一碗香喷喷的玉米粥端到面前，总让我想起家乡那一望无际的田野。金浪滚滚，沉甸甸的玉米穗迎着秋风来回摇摆，仿佛在说：“我已经成熟了，快来收割呀！”

秋收开始时，早就磨得锃亮锋利的镰刀握在手里，每人一顶草帽，我和父亲、母亲各占一小垄地开镰收割，一手掰棒子，扔到垄上，一手拿着镰刀用力从底部斜着向上一钩，玉米秆倒下。我好胜心强，经常是开始割得很快，但持续时间短，没割多少便慢慢地落在后面了。有时候，看到和父母的距离拉得越来越远，还会耍赖，嚷嚷着叫他们等等我。父亲回一句：“别着急，压住性子，自己慢慢赶。”于是，我只好低头继续割。收玉米是个耐心活，也是个耐力活。一沟沟玉米，长长的一溜，这头看不到那头，没有耐心就会半途泄气。

掰下来的玉米棒子运到场院里，堆在一起，像一座小山包，剥去皮，才会露出金黄的玉米棒子，像一个个小胖娃娃。晚上，月色微凉，我和父母坐在玉米堆边剥玉米，父亲喜欢拿块收音机放在一边，里面播放着单田芳播讲的评书，岳飞传、杨家将的，他都爱听，渐渐地我也喜欢上了评书，现在闲暇时，我还是喜欢听上一段，心里那个舒坦。剥出来的玉米棒子，摊开晒干了，父亲会去村里借来玉米剥粒机，用木铲将玉米棒子送进机器。我和母亲则负责把玉米粒用编织袋盛着，金黄的玉米粒在机器出口划过一道道弧线，好像一个个金豆子，跳入袋子里。这些玉米粒还含有少量水分，去掉了杂物后安静地躺在大场上，尽情地享受日光浴。等它们晒透，装袋运回家。初冬的时候，不等雪花飘下，便推一袋去村里的加工厂，机器打磨过，就是细细的玉米面了。

在老家，冬天里，每家每户都离不开玉米面。玉米面只吃当年的，因为旧的玉米面熬粥会有点苦味。乡亲们常把它当成一份厚礼送给城里的亲戚朋友。刚磨好的玉米面熬成的粥，金灿灿，醇厚清香。喝一口，肚里暖暖的，嘴唇上还会沾上一层淡淡的米油，让人忍不住伸出舌头舔舔。也有人家煮菜粥吃，或者放上南瓜块、甘薯块，格外香甜软糯。若就着小咸菜和馒头一起，真的是人间美味。

记得有一年我出了一次车祸。身体伤疼，在医院里躺着的时候，胃口奇差。大鱼大肉很少吃，只想喝玉米粥。母亲急得不行，天天在我耳边唠叨：“身子骨养不好，以后会有麻烦的。”我回她：“没办法，就是想吃粥呀。”为此，母亲每天变着花样煮各种的粥，菜粥、南瓜粥、桂圆莲子粥、瘦肉粥、海鲜粥……不一而足。出了医院，亲戚们来看我，都夸我养得不错，我说：“都是妈妈煮的粥好。”母亲无奈地笑道：“这孩子真的是‘粥命’。”

这些年，我去过很多地方，吃过很多美食。但心里总是认为：天下美食千万，可是再好的美食，比起家乡的玉米粥，总是差一点点味道。这碗粥和家乡土地紧密相连，里面有我永难割舍的眷恋和绵绵的乡愁。