

铁 锅

黄孝纪

家里有三只铁锅,一小,一中,一大。小者是菜锅,长有两小耳。与之匹配的,是一块杉木锅盖,一个手锄般的木柄菜勺。累日长年的汽蒸、油熏、火燎,木盖木柄已然发黑。偶尔用柴灰擦洗一番,方才白亮了许多。村人的习俗,一日三餐吃饭。我家自然也不例外,因此,一年里,母亲每日三餐都要在灶台边洗菜,切菜,煮菜。春日的菜苔,韭菜;夏日的辣椒,茄子;秋日的扁豆,仔姜;冬日的白菜、萝卜,莫不是应时菜蔬。四时八节,也煮鸡鸭鱼肉的荤腥。

记忆尤深的是冬夜里煮萝卜。外面寒风拍打着窗板,松涛一阵一阵呼啸。昏黄的灯光下,一家人围灶而坐,柴火熊熊,菜锅里已放了小半锅子水。母亲站在灶桌边切白嫩的大萝卜,她会征求我们的意见,或者切片,或者切成方形的小墩,或者切丝。切好的一大堆萝卜放入锅中,盖上木盖。水汽氤氲之中,已闻萝卜飘香,肚子愈加饥饿。我常忍不住再三催促母亲:“好了吗?”“好了吗?”母亲脸上微微含笑:“快了!”“快了!”中途她揭开锅盖,拿了菜勺翻转萝卜,又盖上。我甚至有点生气了:“怎么还不好啊?”母亲依然是含着笑,目光温暖:“你个蠢子!总要煮熟嘛。”在长久的等待中,一大锅萝卜终于熟了,母亲端了油盐罐,用瓦调羹放了猪油,放了盐,又放了辣椒灰,葱丝,酱油,一拌和,浓香扑鼻,红辣辣的装了两大海碗。热饭热萝卜,一家人吃得津津有味,香!

盛夏里吃上一顿米粉蒸猪板骨(板油),那真叫解馋。长夏时节,上一年留下来的猪油和茶油吃光了,许多日子煮菜都是烧光锅,肚子更加慌得很。偶尔,母亲手提肩挑花生豆子到圩场卖了,买几斤板骨回来。大部分炸成了猪油。少许则切成块,只在热锅里过一下,拌上事先炒至焦黄后磨细的米粉,和上盐,装到

大碗里蒸熟。油亮亮的米粉板膏特别香,夹一块,咬入口中,嘴唇满是油光,好吃得不得了。那时想,要是经常有这样的好菜吃,该是多好!

中号的铁锅,锅口大过谷箩,我们叫水锅。顾名思义,主要用来烧水。早上烧水泡茶,晚上烧水洗澡。盛夏煮新扯来的嫩花生,冬夜里闷红薯,都是用它。为防止跑汽,盖上木锅盖后,在一圈缝隙上塞了洗脸帕子。闷红薯蒸干了水,锅底会有一层酱黄色的红薯糖,软软的,用调羹挑了吃,很甜。

平素的日子,一家人口多,往往用木甑蒸饭。先是在水锅里放大半锅水,倒入几升米,熬至半熟,捞箕捞出来,放在笊箕里,滗干水。若是夏天,米汤里留少许米,熬成稀饭。蒸饭时,洗净水锅,加水,放入木甑。甑底有能取放的圆凸型算子,蔑丝织成,高于锅内水位。蒸汽如烟,端了笊箕,用饭勺将米饭扒入甑中,盖上木盖,蒸至熟透。木甑蒸的米饭,历历可数,十分松软,好吃,能让人饭量大增。记得我二姐小时候,若是吃饭时遭了母亲责骂,她就气鼓鼓地坐在木甑边,故意斗气多吃几碗饭,肚子饱胀还要硬吃,直让母亲干瞪眼。

中秋节,村里捣糍粑的那几个石臼,要轮流排队。我母亲早早用木甑蒸好了糍粑米,却往往要在水锅里放上几个时辰,热了又变凉,凉了再放回灶火上蒸热。直到排上了队,才急急忙忙端过去,捣成糍粑,是一年中只能吃上一回的美味。

煮涸的铁锅最大,无耳,锅口能放入大簸箕,木盖异常笨重,成人也要两只手才提得稳。煮涸有专门的灶窝,大多砌在厅屋的一角,或者专门的柴房里,四四方方,上面一个圆形大口,刚好嵌入涸锅。除非锅底烂了洞眼,涸锅一般是不会再起出来,太沉,不便,又占地。每天

早上煮涸,倒上一大锅涸水,放进剥好的猪草菜叶,盖上大木盖。有的人家甚至不盖木盖,就直接敞开,或者盖一个烂簸箕。宽阔的灶膛里,柴火熊熊,烟尘弥漫,燎得烧火的人脸面生痛。许久,热涸开了锅,热气四窜,涸水伴着泡沫溢出。赶紧揭开锅盖,用一根长木棍伸进锅内,按涸,搅动,平息一下翻滚的涸沫。

多日不曾清洗的涸锅,四周粘满了陈涸,看着肮脏。锅屁股上,更是落了一层厚厚的黑烟尘。有时候我搞恶作剧,用手指伸入灶内揩一下,冷不防擦上同伴的脸,顿时成了黑包公,招致追打。

红薯挖了之后,在闲暇的冬日,每家每户都会蒸红薯酒。发酵好的红薯糟,倒入洗净的涸锅,加水,盖上大酒甑,用拌和油润的湿黄泥巴条子,将酒甑与锅子周边缝隙封上。再用专门的竹筒,连接好酒甑和加满了水的过缸,摆好装酒的坛子,生火添柴。涸锅水沸,不多时,一股清亮的红薯酒,从过缸底部的瓦嘴子流出来,落入酒坛,酒香浓郁。

差不多隔上几日,就会有不同脸面的补锅的行商来到村里,走遍巷子吆喝,在村前的树下坪地上安放火炉,风箱。不一会,便有村人提着烂了洞眼或缝隙的大小铁锅,陆续到来。

补锅师傅推拉着风箱手杆,炉上炭火舔着蓝色焰子,熔罐里的小铁块渐渐变成了绯红的铁水,翻滚着。他坐在矮凳上,架好了一个烂铁锅,在破烂的地方,用尖锤稍稍敲大了洞眼。他左手戴了一个厚实的黑脏不堪的特制手套,拿小勺舀了一勺红红的铁水,放在手套中央,分明是一粒红珠,迅速抵住铁锅的洞眼。右手拿一个小圆柱状的布搽子,在洞眼的另一边一压一抹。一阵焦臭的青烟腾起,铁锅补上了一个平整的疤子。村人付了钱,笑眯眯地提回家,又能用上很久的日子。

向涿水靠近(外两首)

吕宗林

写《衡阳水路交通史》那一年
我和两位摄影家,顶着烈日
驱动快艇,在涿水中行进
艇尾的浪花,像一条雪浪
划开了,雪的惊奇
我们像鱼,潜游在清澈的柔波里
间或有碧绿的水草,与我们亲近
村庄和树木的倒影,我们的倒影
连同韵律,节奏,意象,
一齐融汇在涿水的静谧里
做着美梦
至今没有醒来

在罗荣桓故居

在罗荣桓故居
我被小小的永隆杂货铺所吸引

那里面摆放着,药柜,捻巢,
坛坛罐罐
看来,罗家有很强的经商意识
而且家道殷实,并不缺点什么
父亲罗国理,重在填饱腹中的饥饿
儿子罗荣桓,重在医治心灵的创伤
直到后来,越来越多人慕名前来
有的,从创业的角度审视
有的,从艺术的层面分析
一位经营杂货铺的掌柜
与一位叱咤风云的共和国元帅
在诚信与信仰方面
是否隐藏着共同的基因

对石湾脆肚的渴望

在衡阳

我一直保持对石湾脆肚的渴望
就像湘江,保持对涿水的牵挂
当年的石湾码头,石湾瓷器流行
商船进出,形同闹市
哪位香辣脆的高手,谱写了传奇
一道好菜,让商埠名扬四方
像一味经年的沉香
引得天下饕客蜂拥而至
而今,不断有土菜大师风起云涌
且把密招亮相于百度
中火炒辣椒,大火炒肚丝,
时间 1 分钟
但无论如何
真正的香,真正的辣,真正的脆
还须到衡东石湾这地面上来

门前这片涿泥田

张新元

这是一片奇特又普通的农田,有二十余亩。其地势低坦,阡陌纵横,积水澄澈,犹如一个碧绿透明的大棋盘镶嵌在旷野之中。西面傍着一条清泉涓涓的小溪,北东南三面的边缘被石砌环围着,砌缝里与淤泥中有许多小井眼,不断往外冒水,四季不竭。因此,当地人将这片农田称做“井眼沱”。

我与这片农田开门相见,长久互邻。幼年时候喜在田边玩耍,长大以后,每年总要去田间插秧,除草,打禾,与之接触良多,对其透视颇深。

田间泥巴淤黑而肥沃,插下秧苗以后,只要治好病虫,稻谷就能丰收。田间泥水夏秋清凉,只要一下去劳动,暑热就会消失,浑身舒爽。田间泥层深厚,凡冒水之处,泥层更深,若陷进去,泥水可浸到肚脐,吓得那些身材矮小之人不敢越雷池一步。

这片农田是鱼虾的渊薮。柴鱼,鳊鱼,鲫鱼,黄鳝,米虾,要有尽有。鱼旺时节,捕捞的人闻风而至,今天来一起,明天又来两起,大都满载而归。早些年,这里野生团鱼多,白天它们有的躲在石砌的深穴里,有的潜在田间的泥层中,到了夜晚,才敢出来觅食。因而,附近总有人晚上喜到田边转一转,希望能捡到“惊喜”。我曾经在这里捉过两只团鱼。一次是一个夏日的上午,我与社员们正在忙着挖秧田,突然感到挖着了一块板状的东西,翻过来一看,原来是一只大团鱼。它四足乱蹬,脖子长伸,“生”态百出。社员们闻讯都围过来看稀罕。还有一个秋初的深夜,我打着手电筒去田间又鳊鱼,忽然发现一只团鱼伏在田边的淤泥上,头伸出水面,呲牙咧嘴,两眼瞪瞪,怪吓人的。我很想马上就下去捉它,但又怕馐,迟迟不敢下手。幸亏那家伙似乎毫不怕我,一动也不动。我终于想出了法子,急忙脱下衬衣,两手将其摊开撑紧,蓦地向下一罩,然后双手紧操,团鱼乖乖入瓮,我又轻易地获得了一顿美味。

这片农田也是泥蛇的王国。暖热天气,只要去田边转上一圈,就不难看见泥蛇在水中盘曲,浮游。若是下田干活,触碰泥蛇的机会就更多。不过泥蛇一般不咬人,若咬上人,也不必惊恐,伤口无毒,只要用泥巴擦擦就没事了。生产队时,田间普遍种植晚稻秧苗,泥蛇尤喜生活在秧丛里。每次扯秧时,不是这个抓着泥蛇,就是那个踩着泥蛇。特别是那些喜欢恶作剧的小伙子,每次一抓着泥蛇,就不声不响地往那些大姑娘脚边扔,吓得她们连连惊叫,惹得大家一阵哄笑。

这片田还是水鸟的家园。夏天来了,田间的高笋、禾苗,野草长得又繁又深,过路的候鸟常来丛中歇脚,已安居的禾鸡,董鸡,水鸣,水鸽,总在丛中筑窝,下蛋,孵仔。严寒降临,高笋叶枯,那些水鸟也不离去,常藏匿于高笋苑丛里。因为田间泥水温和,不易结冰,宜于过冬。无论是白天黑夜,这里总是鸟语喳喳,时而叽叽,时而哦哦,时而咕咕,忽高忽低,忽远忽近,忽断忽续。夜深人静,声音格外清晰响亮。尤其是春宵夏夜,虫鸣,蛙唱,鸟歌往往交响在一起,奏成一支雄浑的乐章,令人心醉梦酣。

近些年来,这片封存已久的“宝地”,渐渐被人相识相知,拟将投资开发。有老板欲来办一个涵盖万户的优质自来水厂,以供村民饮用之急需。也有老板欲来建一座凉温两备的豪华澡堂,以应人们洗浴之企求。还有老板欲将淤泥浚出,酿一汪碧湖,置画舫,修轩榭于其间,再在湖心垒一岛净土,植树栽竹,藏兽栖禽,以招游客观赏与休闲。

迟到多年的良机终于就要来了,这片农田宛如一位豆蔻年华的少女,就要走出深闺,迎接未来。



挂 秋

傅江

云散夏去烈日空，
木叶呢喃风遥中。
雷鸣素雨蓬松入，
醒来金露挂秋枫。