

我的“双抢”

陈小艳

昨天回娘家，看到 14 岁的外甥女总躺在床上，对着风扇看手机，想劝她放下手机，休息眼睛，找点家务活儿做，哪怕四处活动一下也好。她说，太阳这么大，这么热，去哪活动？

想想我这个年纪，这个时候，天天忙着搞“双抢”呢，天天打仗一样，哪有现在的小孩这么享福？父亲说：“有什么法子呢？那时家家户户都是这样过来的。”母亲说：“在这么大的太阳下‘双抢’，也过来了，也没觉得多艰难，现在还不是活得好好的。”姐姐说：“我看，有‘双抢’还好，让孩子受点苦，现在的孩子天天玩手机，看着真烦人！”一家人的话题都说起了当年的“双抢”……

我 1975 年出生在来阳一个偏僻的小山村。我的家乡是丘陵地形，山不算高，地势比较开阔，农田的面积较多，水利资源也好。从上世纪 80 年代分田到户，到 90 年代水稻都是种双季稻，先把早稻收了，再马上插下晚稻。种两季水稻，解决 13 亿人的吃饭问题，得感谢杂交水稻之父——袁隆平先生。

我家有爷爷、奶奶、父母、姐、弟、我一共 7 口人，分得 5 亩多田，大小有 4 丘。记忆中，从初中开始，我算半个“劳力”了，初中三年、中专四年、参加工作的头几年，算起来 10 多年我都参与了“双抢”。

每年 7 月初放暑假，早上 6 点，父亲喊我们起床，开始“双抢”前的热身：孩子们摘黄花草、捡绿豆、豇豆、摘辣椒、豆角，打猪草、煮猪食、挑水、洗衣服……父母去田边扯大豆、挑粪、赶圩卖小菜、管理秧苗……一个原则，人人不能闲着。重苦力活是父亲，累活母亲也要上阵，弟弟还小，我们家劳动力算薄弱的，姐姐自然也要承担些苦力活。

七月中旬的某一天，“双抢”正式开始，先说说收稻谷。父亲播种时会计划，让面积小的田稻谷先熟，先收割。这一天的中心任务是收稻谷，其它活儿先放一放。天蒙蒙亮，留一个在家搞后勤，其他 4 口人先去把稻谷割了，才能吃早饭。早上必须吃饭，“要想吃得好，辣椒抖口老”，我从菜园拔七八个口老，姐姐在炭火上烤 20 来个紫色的辣椒，加盐巴，用“焦巴碗”抖碎，再放一把咸豆角，一坨猪油，“豆油”、味精，就这一个菜，父亲可以吃 3 大碗饭，再喝两碗粥。因为接下来要下苦力的。

父母两个人抬着笨重的打谷机，我和姐姐挑着箩筐、“撮箕”、“二把子”，弟弟提着水壶，带一些香瓜、饼等吃的，一家人向稻田“进军”。顶着烈日，父母拼命地踩着打谷机，机声轰隆，汗水直流，谁也不言语。父亲肩上挂着毛巾，专门用来擦汗。我和弟弟在旁边给父母递水稻，姐把打谷机里的稻杆清理掉，把谷子盛箩筐里。打完了“一坨稻谷”，我们 5 人齐心协力把稻谷机往前面推，弟弟不时数一下还剩多少坨，盼望早点收工。箩筐都满了，打谷子就得停下来，把这几担毛稻谷送家里的禾坪上去赶太阳晒。父亲挑得满满一大箩筐，我最多只能挑 60 来斤，人已经累了两三个小时，精疲力尽，汗出了几斤，女孩肩上承受不住稻谷的重量了。但看到父母挑一担满满的，我使出洪荒之力，走一阵停一会，踉踉跄跄，咬牙坚持。这块田离家也有 2 里路，好不容易把稻谷送到禾坪，真的虚脱啦。我喝上两碗稀饭，休息一刻，接着上阵，用父亲的话说，加把劲，早上还是凉快些，有风，要把所有稻谷收割好才能吃中饭。

我家有一丘全村最大的田，有 2.8 亩，在 2 里多开外的马路对面。这丘田“双抢”，真是个大工程，父亲会请几个劳力，有小姑父一家子，关系铁的邻居也会来帮忙。这一天真是“堡垒战”，面积大，毛稻谷要割 3000 多斤，要连续奋战两三天，劳动强度可想而知。后来有了拖拉机，谷子用拖拉机直接拉到家门口。再后来，又有了电动打谷机，不用脚踩，劳动强度小了，10 多个人一天能搞掂。

我和姐是女孩，有时遇到生理期，肚子疼痛，不方便下田干活，母亲安排我“搞后勤”。母亲自己是全年无休的，她常说，新中国妇女得解放，撑起半边天，是妇女肩上磨出茧，牺牲半条命换来的。“双抢”的时候，家务活也安排得满满的。到一里路开外的井里挑几担水、到小溪里洗两篮子汗馊味的衣服，准备 8 头肥猪猪食。10 多个人的饭菜要做。我们这里吃“捞饭”，清早烧一大锅水，煮七八斤米，煮到 7 成熟捞出来，熬粥。饭等到中午 11 点再用柴火蒸一个多小时。双抢伙食好，父亲会提前买好荤菜。妈妈把红烧肉做好（有时候里面放煎豆腐，蒸饭的时候放在蒸笼下面蒸），草鱼炸好，杀一只鸡。草鱼炒咸豆角、红烧茄子、红烧冬瓜、丝瓜黄花菜汤、空心菜、豆角、炒鸡肉、煎坛子里咸蛋……我读初中的时候就能做 10 来个菜，味道好不好不要紧，你放心都吃得完，重体力的劳动后，吃嘛嘛香。父亲干一阵活回家，喝一碗米糟酒，一天要吃五六次，也要吃菜，他说“打口干”，父亲就像一头憋足了劲的老黄牛，不时也要给自己加劲！

吃完中饭，大伙可以休息一阵。父亲一着藤椅，就会鼾声四起。我们母女三人，要去晒谷，自家的禾坪不够大，还要晒到别人家的禾坪上，戴着草帽，顶着烈日，把稻谷用梳耙梳来梳去，隔一个小时又要变换“列队”。最怕的就是太阳突然“变脸”，长期以来，我们也会观天象了，看到“观音岩”那边，天黑了，乌云密布，全家总动员赶快收稻谷，雨说来就来，不会超过 20 分钟。其它方向云黑了，一时半会也不会下雨，虚张声势的。要是稻谷淋了雨，很麻烦的，米会碎不好吃了。

收了谷子，就要“抢”时间插秧了。插得早一点，晚稻产量高。我家这块 2.8 亩的田，是全村有名的“漏丘”，水放满了，很容易漏掉，田底下是不是有很多窟窿呢？这个“看水”的任务总是落在我头上，水路遥远，我沿路来回奔波。用水旺季，家家户户都有田，等着水耕田，一路一个岔口分下来，我家 2.8 亩的漏丘处在末端。要是碰到旱年，小溪里的水就少，以前的渠道不像现在全是水泥的，沿路水就少了很多，差不多每一年，我难免因为和别人争水发生口角，心里委屈着急，但父命难违，有的时候真的苦不堪言。我后来也问过父亲，为什么这个活总爱派给我？也许小时候，我是个男孩子性格，村里人称小辣椒，胆儿大，责任心强，任务完成好些。

很多年过去了，我都会记得一件事：那一天我躲在楼上看书，看得入迷了，全然忘了“看水”的事。父亲回家，怒气汹汹的：你这个大白天不干活，在楼上干嘛，看书？没有水耕田，插不上晚稻，我看你的书莫读了！父亲嗓门好大，我偷懒被逮着了，心酸得掉眼泪。后来，我去长沙读书了，有时偷偷躲楼上复习功课，做微积分题，准备大专自考，回书信，临摹自己喜欢的男孩的信，父亲的嗓门倒不大了，那是我暑假很惬意的时光……

糯饭菜

彭建华



某个周六，报社的“香哥”来马杜桥乡石门山采访，我和晓晓作陪。当晚，晓晓发来微信，说明天中午去祁东绿野村乡下吃农家饭。

周日天色晴好，香哥开车，直驱县城后的大山深处而去。那是绿野村的一个山沟，有周家兄妹开了一个农庄，特色就是吃山上野菜和自家种植的食材和养殖的水产。

既然说是吃农家饭，那我就只写其中一道带饭字的菜吧。将饭做成菜，可说是我们祁东的一大饮食特色。上世纪九十年代以前，农村凡是红白喜事摆酒席了，在出“十到”时，其中有一道菜是必不可少——那就是糯饭。

糯饭成菜，所由何来不得而知，但应该与昔年的经济条件有关。现在的农村摆个“十到”是稀松平常的事，但在那缺衣少食经常饿肚子的年代，平常人家要扎扎实实摆出十道不同的菜来，那还真不是一件简单的事情。也许是凑数吧，本不是菜的糯饭，便也就冒名顶替扮演了菜的角色。

当然，作为“菜”的糯饭是与平常所吃的糯饭，还是有区别的。平常之糯饭，用糯米煮熟，再拌烂就是。酒席上的糯饭菜，既然是菜，那就得按菜的程序来操作，五香之类的配料必不可少，还要拌入红糖或白糖。单是糖这一样，在上世纪八十年代以前那可是稀罕东西，不说那时没钱，就是有钱也买不到。它归供销社统一销售，需凭票才能购买，一年也就只能买上两三斤。一次酒席二三十桌，用大铁锅煮上一锅糯饭，如果没有十几斤糖放下去，根本就没得甜味的，所以在那个年代有很多人只能用糖精替代。糖精是化学品，吃多了自然不好，而且放多了还有股苦味。除了这些外，还得加猪油翻炒，使其变得油光可鉴才好，最后加点姜葱点缀一下便可出锅，一大碗一大碗用递盘送到席上去。

那时候，村人们在家吃不饱饭，这糯饭端上来还是很受欢迎的。香甜，滑软，较之纯粹的糯饭，不再那么腻口，连我这个根本不喜欢吃糯米食品的人，都能吃上大半碗。若碰上那些个爱吃之人，吃上一两大碗，那简直是小菜一碟。特别是在那个人人吃不饱饭的年代里，每每吃酒席都是有专人“散菜”，这糯饭也是要分的。后来，随着农村经济的发展，就只分其他菜，糯饭便成了酒席桌上的公共之菜，大家可以随意地吃。如果要来个成语，“风卷残云”那是最为贴切不过的了。

九十年代，糯饭上桌的机会逐渐稀少，偶尔有人家在酒席上端出一碗便会

受到非议，再后来几乎绝迹。又过了一二十年，这遭非议的东西居然成了农家乐的特色菜，不能不说世上万事万物真的是此一时彼一时也。

说是特色菜，必有被人认可之处。绿野的糯饭菜，虽然也是以糯米为主要原料，但做法却是没有半点共同之处的。那天，我特意观摩了其制作的全过程，突然发觉现在的人们还真的会吃，不仅颠覆了传统，而且还翻出了想不到的新花样。

做糯饭菜前，需要准备竹筒——三寸左右的直径，一尺来长的自然竹节，一头留节做底，一头不留节成敞口。当然是越新鲜越好，过一下清水，便可装进淘好的糯米了。糯米里事先拌有红枣泥、腊肉渣和花生、红豆磨成的粉，滴了些食油、香油进去，将竹筒塞到一半处即可，只要拌湿一点，也不需要再特意去加多少水。然后用锡箔纸蒙盖起来，即可放在火上烤了。

做竹筒糯饭菜是不需要灶的。屋外是山，翠竹摇曳，因势搭一简易小棚，置一二层小铁架，下面燃起柴火，直接烤一些用荷叶包了再用泥巴糊了的胡椒瘦肉、乌骨鸡之类，铁架第一层放盛了糯米的竹筒。明火直接烧烤，竹筒渗出清油随后又泛黄，便将它们升到铁架第二层，避开明火只靠火堂那股炙热，慢慢地煨上一个来小时，竹筒里的糯米就会烤熟成饭。待到上桌之时，用刀将竹筒当中剖开，就可享受美味了。

那天，在绿野周家兄妹的农庄，上了两竹筒糯饭菜，四瓣竹槽摆占桌子的四面，就有种很霸气的感觉。特别是它弥漫的香气，有如一股看不见的云雾，几乎覆盖了桌上其他的菜肴。然后很直接地浸入我们的鼻孔，再蔓延到舌尖，诱出丝丝如缕的涎水，咕噜咕噜地带动所有人的喉结。

开始的时候，一桌人还保持着各自的矜持。最后实在是忍无可忍了，久违的那场“风卷残云”大戏又开始上演。说起来虽有两大竹筒糯饭，但比起昔年的一大海碗来说，简直就是小巫之见大巫。竹筒糯饭菜最大的特点就是不失饭之本色，因了枣泥的加入，虽然色泽变得红黄相间，剔透可鉴，但仍粒粒可数，完全没有一般糯饭那种粘腻的样子。再加之这种竹筒糯饭菜有种与生俱来的浓郁清香，更有枣泥嫩甜、花生油酥和其他配料味种的烘托，一餐完美的味觉大宴，将所有人的身心浸透，令人忘记八月的炎热和一路颠簸的疲惫，变得浑身舒畅。