



麦索里的乡愁

文\刚杰·索木东

今夏,各种原因,没能回到甘南故里,就少了在最美好的季节品尝故乡美味的机会。其中,最心心念念的,就是那一碗“麦索”的清香了。

麦索,顾名思义,就是用即将成熟却尚未到收割时期的青稞粒,蒸熟后在石磨上磨出来的绳状食物。佐以盐水、香菜和炆小葱,新麦清韵,糯软可口,唇齿留香,是很多人的心头美味。

于甘南农人而言,麦索金贵,因为采摘自即将成熟的庄稼;制作也颇费工夫,体现了农家人对万物的敬重。所以,第一碗麦索是要呈给至亲之人中的长者品尝的。

午后,夏末秋初的骄阳晒干了露滴,主妇就会背背篓、提竹筐,来到最靠近平川的那块青稞地里摘麦穗。巧步轻走在齐腰深的青稞田里,丰腴健硕、紫红脸膛的主妇,间或摘取那些即将成熟的饱满麦穗,放入臂弯的竹筐里,宛若摆置着一束束晶莹剔透的翠玉摆件。摘选的青稞穗,不能太嫩,亦不能太老。太嫩则黏性太大,磨出来的麦索会黏成团,甚至会迷糊磨眼;过老则失去水分,磨出来的麦索会断成碎粒,难成悠悠长长、颤颤巍巍的索状,入口也干瘪无味。所谓“指尖功夫”,全凭“眼穷”,大概也就是所谓的“熟能生巧”了。孩童们在这季节是禁止进入麦田的,他们毛手毛脚,会让即将成熟的庄稼受伤。

摘回来的青稞穗,需逐一拧去长长的麦芒,在铺了纱布麻片的竹制笼屉里,自中心向外,一圈圈摆成整齐,薄厚适宜,宛若“坛城”。四层笼屉架在盛满清水的尺八铁锅上,用于干燥柔软的麦草烧蒸出满屋清香。

把蒸熟的青稞穗装进麻布口袋里,就该家里的男主上场了。两手抓住口袋两端,顺时针抡起,借用结实的腰部力量,不轻不重地摔在屋角的黑土地上,一下,又一下,轻不得,重不得,如此反复摔打,麻布袋里的青稞粒就脱落下来,一粒粒,一堆堆密密匝匝挤在口袋一角。

记得三十多年前那个明媚的午后,源自少年人对任何事情都跃跃欲试的冲动,我在父亲休憩的空当,跑上前去像模像样地抡起了口袋。自以为已经观察清楚、揣摩得法,却在三五下就歪歪扭扭差点闪断腰的仓皇之中,深刻体味到什么才是“纸上得来终觉浅,绝知此事要躬行”。后来,在我能娴熟自然行云流水般抡起装满青稞穗的口袋不断摔打到黝黑的地面上时,父母

也在不知不觉中老去。

轻摔慢打七七四十九下,青稞粒脱颖而出。主妇端起竹篾簸箕,把饱满如玉的麦粒从糠中簸出来之后,是可以允许急不可耐的馋嘴孩童们抓上一把塞进嘴里的——那个清香四溢的午后,孩子们有福了!

最费工夫的,自然是去石磨上磨麦索了。因为家乡的寨子高踞山巅,没有能拨动石磨的水流,村寨里也鲜有圈养毛驴的习惯,所以石磨只能靠人力推动。在上盘的三个空洞里缚上几环麻绳,伸进去五尺来长的梓木杠子横在腹部,一边缓缓推动,一边轻轻拨拉青稞粒均匀而轻柔地落入磨眼,在石头与石头的温柔对话里,一条条翠绿色的麦索,颤颤巍巍地落到油光闪亮的木质磨盘里,整个夏天的美好也就颤颤巍巍地落在了木质磨盘里。而那些在推磨过程中不胜眩晕的新媳妇儿们,也将成为村庄一段时间津津乐道的趣谈。

麦索不能过夜,过夜即酸。给亲友四邻第一时间送一碗清香过去,也就传达了清贫乡野间最真挚的问候。若要送给路途较远的亲友,一定要把麦索包裹在菜叶中保鲜。记得那时候,做中医的父亲,顺着菜园子南墙种了许多大黄,形如蒲扇的大黄嫩叶,是包麦索的绝佳选择,大黄叶片酸酸甜甜的茎,更是让少年们口舌生津的夏日饕餮。

吃不完的麦索,晒干晾透,储存在清明时节,上笼蒸软了,淋上腊肉炒菜,又是另一种美味了。

时至今日,夏秋之际的晨昏,漫步在卓尼、临潭一带的街头,还是能偶尔碰到以“碗”为单位出售麦索的俊俏媳妇。而诸如蕨菜、野菌、山杏等只需花费人力就可在沟壑间摘取的山果野蔬,在街头巷尾的兜售,至今也是以“碗”“把”“掬”等单位的。相对那些批量生产物品的明码标价和锱铢必较,就显得多了几分令人怀念的乡土气息和人情高古。

“青稞的叶子是绿色的珊瑚,青稞的穗子是黄色的珍珠。”在青藏高原上,作为生活中必不可少的主粮,大家熟知的青稞食品,大概也就是“藏族的速食快餐”酥油糌粑了。青稞麦索,据我所知,仅仅是青藏高原和黄土高原交界带上的卓尼、临潭一带的传统小吃。其余地

区是否存在类似的吃食,没做考证,不敢妄言。

在古老的农耕时代,一方水土在孕育适合当地气候变化的农作物的同时,养育了一方人。作为千万百姓养家糊口的口粮的同时,这些农作物更是被赋予了更多优美传说和人文含义。青稞,就被藏族人民尊为“四宝”之一,留下了很多优美的神话、谚语和歌谣。

其中,仅青稞种子的来历,就有由狗、鸟、鹤等有灵性的动物带到人间的多个美丽传说。广为流传的有这么一则:很久以前,天上突然出现九个太阳,大地被炙烤成一片焦土,植物干枯甚至绝种。为了解救黎民疾苦,一个名叫阿楚的王子,自告奋勇跑到天神那里去盗取可以在贫瘠大地上种植的青稞种子。守护种子的蛇王发现了,施展魔法,把他变成了一只瘦骨嶙峋的大黄狗,并且兴风作浪,阻碍王子的归途。变成大黄狗的王子,顾不上自身安危,在厚厚的皮毛中藏满青稞种子,口含“风珠”跑回了人间。自此,青藏大地上的人们辛苦劳作,世世代代吃上了用青稞磨成的香喷喷的糌粑,还掌握了酿制醇香青稞酒的技术。为了纪念这位英勇的王子,后人们在用心品尝每年收成的第一碗糌粑时,都会先捏一团喂给家犬。在人们的口中也留下了这般的歌谣:“人世间有了青稞粮,日子过得真甜美。一日三餐不愁吃,顿顿还有青稞酒。人人感谢云雀鸟,万众珍爱青稞粒。”

青稞在青藏高原的种植历史悠久。在西藏拉孜廓雄遗址,曾发现过距今约3200年的青稞种子。这种禾本科大麦属谷物,在甘南又被称为裸麦、元麦、稻谷,在养育一方人民的同时,也形成了内涵丰富、具有民族特色的青稞文化。

这些传说、歌谣和融入生活点点滴滴的传统,无不彰显着青藏高原上生存的人们,植入血脉、亘古不渝的环保理念和崇尚农耕的朴素精神。我们的先民,从远古走来,在雪山之巅,在高山草甸,在土山丘陵,在河谷平原,或刀耕火种繁衍农业文明,或逐水草而生演绎草原神话,或穿梭山林之间丰富狩猎文化,始终和山脉河流和谐共处,千百年来,细水流长的浓浓乡愁,或许也会浓缩在这夏末秋初一碗麦索的清香里了。

瓜果飘香正当食

文\吴建



一到夏末秋初,庆阳城里各种各样的瓜一股脑儿闪亮登场,黄色的香瓜,绿色的西瓜,白色的甜瓜,鲜亮地摆满了市集。

瓜是象形文字,两边是藤蔓,中间垂着膨胀的果实。夏天,农家的菜园子里,青菜谢幕了,芹菜退居二线了,大白菜更是无影无踪了,烈日炙烤得这些蔬菜无法生存。取而代之的,便是西瓜、香瓜、脆瓜、甜瓜等。缠缠绕绕的瓜藤,肆无忌惮地向四面八方蔓延,青青绿绿的瓜叶,羞羞涩涩地遮掩着腹下的兄弟。春暮夏初种下的瓜种,经过浇水、施肥、除草等一系列的辛勤照料,终于收获了沉甸甸的果实。中国人讲究饮食养生,应时而食,夏秋食瓜,消暑解渴。漫长而炎热的夏末,正是敞开肚皮吃瓜的时候,一切的辛劳,终有所值。

在各种瓜果中,西瓜当仁不让是最爱。我家乡下的菜园里,母亲每年都要种上一些西瓜。西瓜好吃,但种植也最辛苦。首先要选上好的西瓜籽,待出芽后两三天就要浇一次水,瓜蔓稍微长大即施肥,将开花时再追一次肥。梅雨季节要及时排水,防止水涝。西瓜招虫,看到瓜叶发黄就要治虫……西瓜是儿时我家的一项重要收入,结出的大西瓜多数被父亲拿到市场出售,只留下一些小的,不好看的西瓜给家人食用。尽管如此,每次吃西瓜我们还是兴高采烈。父亲打来一桶井水,把西瓜浸入水中。约半小时后,取出西瓜,用菜刀切成六块,祖母一块,我们姐弟五人各一块。我接过“冰镇”西瓜,迫不及待地咬上一口,顿时凉意四溢。吃完西瓜,嘴里心里都清凉清凉。父亲和母亲一边喝着凉茶,一边笑嘻嘻地看着我们大块朵颐,那慈祥的笑脸,似乎比西瓜还要甜蜜。

香瓜,顾名思义就是一个字“香”。削去金黄的瓜皮,剖成两半,香瓜那特有的香气便幽幽地钻入你的鼻孔,沁入你的五脏六腑。瓜类中有的甜度很高,比如哈密瓜、甜瓜,吃多了发腻,而有些瓜又甜味不足,比如梨瓜。香瓜则是瓜中的“小清新”,甜度不高不低,舌尖的满足感恰到好处。我的大姐和三姐最喜欢吃香瓜,有时甚至连瓜囊都吃下去。我不怎么吃香瓜,嫌它有点韧劲。

脆瓜是老年人爱吃的瓜,原因就在一个“脆”。祖母牙不好,掉了好几个,剩下的不是半齿,就是摇摇晃晃,香瓜她是嚼不动的,可脆瓜她轻轻一咬就散开了。我不吃脆瓜,它一点儿也不甜。脆瓜不用去皮,洗洗干净就行了。盛夏,父亲和母亲从

田间劳作回来,取出早上出门前放在井水里的脆瓜,从中间切开,一人一半,解渴又凉快。

甜瓜的甜度不亚于西瓜。除了西瓜,我小时候最钟爱甜瓜了。我吃甜瓜时,削了皮就连瓜囊一起吃下。姐姐吓我:“你把瓜籽都吃下,它们以后要在你肚里长出甜瓜的。”我一拍肚皮:“长吧,正好我可以天天吃。”把几个姐姐笑得前仰后合。

无论城乡,香甜多汁的瓜果,都是人们不可或缺的消暑解渴的佳品。直到现在,在我的老家庆阳乡间,还有不少人家把瓜当作夏天的主食。他们早上吃黄瓜,中午吃香瓜、脆瓜、甜瓜,晚上吃西瓜,辅之以薄粥、面条,其他平时的主食则成了辅食。其实,不仅是现代人喜好吃瓜,这些甜美的瓜果还曾俘获过古人们的味蕾。魏晋时《子夜四时歌 其九 夏歌二十首》中说:“暑盛静无风,夏云薄暮起。携手密叶下,浮瓜沈朱李。”夏日瓜果飘香,在古代中国的任何一家庭院,避暑吃瓜,是生活中最寻常也最美好的场景。文天祥的“下咽顿消烟火气,入齿便作冰雪声”,短短两句把吃瓜的惬意刻画得淋漓尽致。“坐南朝北吃西瓜,皮向东甩;思想后观《左传》,书往右翻。”苏轼吃西瓜最是洒脱。

除了生食的夏瓜,夏秋还有为数众多可以煮食的瓜类,如丝瓜、冬瓜、苦瓜等,活脱脱的一个多姿多彩、生机勃勃的食瓜胜景。

