



乡村记忆

乡村人的忙冬

隋建国

如今，人们把地瓜面米面当成了稀罕物，谁家若包了地瓜面饼子或烀了苞米面菜饼子，就成了好饭，要分给街坊邻居尝尝。年轻人没有经历艰苦的生活，中老年人却不会忘记早年乡村冬季“地瓜饼子，咸菜梗子，不吃挺着”的日子，也不会忘记那时的人们为了生计而忙冬的苦与乐。

再也吃不到的农家饭

20世纪六七十年代以前，乡村人冬季的生活是单调的，家家户户围在炕头熬度寒冬。

备冬的主食是地瓜和大白菜，收下来的粮食留下种子，余粮就不多了。地瓜干和苞米棒子多用高粱秸秆打造的苇箔或接子仓储，或放在用泥缸或用泥土糊的纸缸里，俗称“纸洋缸子”。地瓜的储藏大多在热炕头上。靠锅灶的炕那边用泥坯（方言叫“墼”）加稀泥垒起个大槽子，里边放上豆叶，再放上地瓜。上面用棉被等遮盖取暖。大多数人家地瓜槽子占去热炕的一半，全家人只能挤在半铺炕上过冬。还有的在灶间上方造一个“腾阁子”（即用高粱秸秆吊绑半个顶棚），储存地瓜或其它粮食。地瓜种则贮藏在地瓜窖子里，是一种由好多户合伙在山坡向阳处挖的枯井。后来，有的家庭在室内热炕下垒砌窖子储藏，腾出了炕头，直到今天好多农村家庭仍然还保留着这窖子，用来储藏物品。剩余的地瓜割成地瓜干，就地晾晒在房坡或荆棘条子上。还可以打地瓜丝，除了捞粉团就是磨碎过箩当面粉吃。

咸菜是用萝卜及芥菜等在缸内腌的，称“瓜齑”。酱油是自己用熟地瓜加炒熟的豆子、玉米面等面团发酵后再加麦麸子（称酱油麸子）烧成的。记得在酱油麸子里腌“瓜齑”，特香特脆，味道极鲜。大白菜是乡村人家家必种的家常菜，各家有自己的小菜园，园内有临时挖的白菜窖子和萝卜窖子。有条件的用地瓜干兑换点地瓜粉条，与大白菜一起熬着吃，就算是上等生活了。

喝高粱米汤就着菜渣，很配。菜渣是萝卜叶子、芥菜等加黄豆或花生仁捣碎后熬煮而成的。有粉坊的村，都喜欢担着水桶到粉窖子里担粉浆喝。取回家里的粉浆要放上几天，待发酵有了酸味再和上高粱面打汤，称“酸浆疙瘩”。打汤一般在晚上，因晚间不干活不消耗体力，喝汤能充饥。在汤里加上盐及豆类就更有风味了，喝了一碗又一碗，往往是肚子饱了眼还不饱，个个喝得肚子鼓鼓才罢休。

冬季晚上，家家都是锅底煮地瓜，上部贴（烀）饼子。一顿饭先吃地瓜，再吃一点饼子封顶，最后就着咸菜喝碗汤或

地瓜稀饭就知足了。改善生活时，只不过是地瓜面汤、地瓜面饼、地瓜面包子、黑面饽饽以及蒸的地瓜丝。孩子们的零食，除了地瓜干就是煮熟后在背阴处晾干的地瓜肉。大米饭和小米饭只是过年当天中午、来人来客或者逢家中有过生日的日子才能吃到。芋头是喂养婴儿的主食，家中有小孩子冬季都要备点芋头喂孩子。生活好一点儿的家庭，烀上一锅加豆面的玉米饼子，就着锅里熥的干咸鱼加豆腐菜，就是好饭好菜了。喜欢酒的人家用地瓜干兑换几斤老白干，一顿喝上一盅更带劲。

门口要备好“三大堆”

冬天的农活主要是搬泥攒粪。各户在自家地里开沟挖泥，方言称“打泥”。一是将挖出来的泥土搬回家在门口堆放，用来垫牛驴圈和猪圈攒粪。二是把开的泥沟填平，便利疏松土壤。这样年复一年地循环，每年春季向地里运土施肥，加深了土层，肥沃了土地。

早年，各生产队都有自己的泥场，集体打泥挨家送泥，圈粪按数量记工分，年底决算开支分红。

傍晚，家家户户用铡刀铡牲口草喂牲口，向牲口圈和猪圈填泥土。还要到水井担水，备足人畜饮水等。有锅灶的房间烧火做饭即可取暖，老人和孩子的住处用碎草拥在炕洞里烧叫“盜炕”。就是在炕的前脸子留一个口子，叫炕洞口，在里面点火取暖。

拾草过冬是每一家的重头戏。有山岚的乡村，冬季到山里割松柴，就地堆垛在山里晾晒。也割刺槐条子、割山草，准备过冬取暖的柴火。山里的山草用镰刀剃头一般，一镰刀一镰刀挨着将所有山坡割光。20世纪五六十年代，我跟着大我两岁的小哥每年冬季都到我家的山岚割条子割草。中午拿着苞米饼子，饿了就在垒起的石头薄片上用火烧烤，趁热吃。

拾草又叫放山。生产队按人口将山岚一家一户划分开，一般限在三四日内收拾完，之后封山。那时候放山保密，大多数人家估计着时间将亲戚叫到家中帮忙。一开山，全体出动，唯恐让别人把草给拾光了。小竹筢子是家家必备的，盛草用的是腊条、柳条或荆条等编成的大筢子。后来，稻草编制的网包逐步代替了大筢子。好天好日子，就扛着筢子撅着大筢子上山拾草，一冬天烧火盜炕就不用愁了。有条件的拿着扁担绳子扛着大筢子上山搂草，每天搂一担或一推车。还有兴头足的，上山带着干粮拿着猎枪，捎带着打野味，一举两得，俗话说“搂草打兔子两当一”。

待到大雪封门的时候，家家门前堆起了泥堆、草堆。过年前即进入腊月

门，各家男人都穿上绑（猪皮做的鞋），将猪圈里的粪便挖出，用条子编的抬筐抬到门口堆放，这又成了一堆。有句顺口溜是：“门口没有三大堆（泥、草、粪），长好庄稼净是吹。”“南跑北奔，不如拾草攒粪。”

闲不下来的手艺人

利用冬闲，手艺人也抄起了手中的家伙，忙活起来。小炉匠走门串户修理门锁等杂物。箍漏匠带着金刚钻走街串巷，锔锅锔缸，维修碗瓢盆。染匠摇着拨浪鼓儿，收掉色的衣裤重染上色。换豆腐的打着梆子，满街叫卖。铁匠在村中央设点生炉，打造锨镢。卖艺人牵着个猴子，要猴子把戏赚点赏钱。集市上卖粮食交易称“粜粮食”，往家里买称“籴粮食”，大多是用粗粮兑换点细粮预备过年过节。会编制炕席和条货的农户就在村边空闲地挖造个大地穴，叫“地窖子”，在里边忙碌一冬天，靠此维持家中生计。编条货及草制品叫卖也能赚几个钱，一家人买点布匹更换棉衣的钱就够了。买食盐腌咸菜，买几封洋火，买火油也是过冬必备的。

进入三九四九，大雪封门，家家围坐在热炕头，有串门的就一起说古论今，说鬼怪故事，乐在其中。孩子们的兴趣就是在场院空旷处用筢子捕鸟，在冰上打皮猴、打瓦、打片、捉迷藏……

吃顿白面馉馇过大年

进入腊月门，婆娘们最忙。淘麦子，推磨压碾，备过年的米面。生产队那阵子，各家凭着驴票用驴推磨压碾。家中没有牲口的就借他人家的驴票或人工推压。麦子面分头麸面二麸面及黑面三种，头麸面留着大年夜包馉馇（饺子）祭祖，做饽饽上供和走亲戚用。男人们劈木头备足年关烧柴。爱好文艺的人们聚集在村俱乐部赶排节目，称办秧歌，备正月要秧歌。

过冬的鞋首选棉蒲草编制加上木头底子的“嘎哒子”，其次是“蒲拉窝子”（用棉蒲草编，无底子）。后来棉靴子代替了“嘎哒子”。

过了正月十五，就要开始筹备开春的农耕事宜。那时候有个口头语：“要了十五和十六，要了十七十八还不够。”指的是一些人光知道玩耍，忘记了春耕。农活首先要向山里送粪，就是用牲口驮，叫链驮子。再将好的圈粪用锄和粪筢子捣碎刷细，称“刷粪”，以备播种时背着粪兜子用手向地里施。土杂肥作为耕地前的基肥，这就是备耕。

冬天过去了，冰封的大地开封后，耕地耙地播种，新的一年耕作又开始了。

饮馔琐记

地瓜面渣包

王芝义

早些年食不果腹的穷苦日子，激发劳动人民在饮食方面的无限创造力。胶东海阳地瓜面渣包就是一例。

地瓜面渣包，是用芋头菜渣作馅儿、地瓜面作皮的包子，有一种独具一格的鲜香味儿。我小时候吃过很多地瓜面渣包，时隔几十年，想起来还真馋呢。回头想一想，当年的渣包都用的是些什么材料，又是怎样做的呢？记忆有些模糊了，打听了几位七八十岁的农家老太太，才最终弄明白。

原来，用的材料都是些平平常常不值钱的东西，有地瓜面、黄豆磨的渣粕，芋头和芋头菜。芋头菜是秋天的芋头菜梗切成茎晒干的。

依据老太太们的介绍，地瓜面渣包的做法大体有这么几步：

一，馇渣。先把芋头菜茎用温水泡开，然后捞出来擦干，倒进锅里，然后再倒入已磨好的渣粕。点上火，不一会儿就听见锅里“呼呼喳喳”地响，这是渣粕在蹿。等声音沉下去了，就用铲子把渣粕和菜翻倒匀和，填上适量的水，就开始馇渣了。馇出的渣，不要太涝，也不要太干，要干湿合适。

二，炒渣。把馇好的渣从锅里盛出来，把锅刷净，倒上油。等呛起锅来，搁上葱姜盐等调料，再把渣倒进锅里来回翻动着炒，炒到干爽。渣炒好后，撒上适量花椒面。这可是很重要的调料，要用在锅里烘焦后用擀杖擀碎的花椒面。

三，和面。首先从煮熟的芋头中检出最软乎的芋头，把皮扒净，放到盆里使劲搋烂，成黏糊糊的糨糊状，然后挖上地瓜面和面。两者比例不定，估摸蒸出的包子不裂口就行。地瓜面和上芋头，是因为地瓜面没有筋力，靠芋头的胶质粘结，才有筋力。

地瓜面和好了，渣也馇好了，最后一步就是包包子了。地瓜面皮要擀得薄一些，渣馅要搁得充分一些。地瓜面包不需要发酵，包出来就蒸。

灶里柴火熊熊，锅上热气腾腾。不一会儿，地瓜面包蒸熟了。火停笼开，只见乌茶色的包子在袅袅白气中显现。此刻，你会食欲陡增，垂涎三尺，伸手欲啖。且慢，性急吃不得热包子，待热度降一降，再吃不迟。当你尽享了地瓜面渣包之后，你定会兴头地对人说：“嗨！这地瓜面渣包真不赖，果然是又鲜又香，独具一格啊！”

写到这里，我心里突生一个想法：在人们鱼肉饱食、怕胖、追求绿色的今天，不妨将这农家千百年的传统饭食引进现代城市中，让饮食经营者们加以研发光大，打造成传统特色美食，让更多人品享。我想象中，真有这么一天，大街小巷的传统特色美食纷纷挂牌开张，必是食客盈门，营利如泉城之泉，汩汩不竭。从此，胶东又增添了一张美食名片——胶东地瓜面渣包。