



乡村记忆

# 乡村人的忙冬

隋建国

如今,人们把地瓜面苞米面当成了稀罕物,谁家若包了地瓜面包子或烩了苞米面菜饼子,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“壑”)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“瓜齏”。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“瓜齏”,特香特脆,味道极鲜。大白菜是乡村人家必种的家常菜,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,往往是肚子吃饱了眼还不饱,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(烩)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,家中有小孩子的冬季都要备点芋头喂孩子。生活好一点儿的家庭,烩上一锅加豆面的玉米饼子,就着锅里烩的干干咸鱼加豆腐菜,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杂肥,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,家家户户用铡刀铡筛牲口草喂牲口,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“盎炕”。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。小竹箬子是家家必备的,盛草用的是腊条、柳条或荆条等编成的大篓子。后来,稻草编制的网包逐步代替了大篓子。好天好日子,就扛着箬子撅着大篓子上山拾草,一冬天烧火盎炕就不用愁了。有条件的拿着扁担绳子扛着大箬子上山搂草,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,铜锅铜缸,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,打造铁锨。卖艺人牵着个猴子,耍猴子把戏赚点赏钱。集市上卖粮食交易称“祟粮食”,往家里买称“余粮食”,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筛子捕鸟,在冰上打皮猴、打瓦、打片、捉迷藏……

## 吃顿白面饽渣过大年

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。麦子面分头款面二款面及黑面三种,头款面留着大年夜包饽渣(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箬子捣碎刷细,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。

## 饮饷琐记

## 地瓜面渣包

王芝义

早些年食不果腹的穷苦日子,激发出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莖晒干的。

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,饷渣。先把芋头菜莖用温水泡开,然后捞出来捺干,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,就开始饷渣了。饷出的渣,不要太涝,也不要太干,要干湿合适。

二,炒渣。把饷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,放到盆里使劲攥烂,成黏糊糊的糰糊状,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,渣也饷好了,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,汨汨不竭。从此,股东又增添了一张美食名片——胶东地瓜面渣包。