

秋天是什么味道？

编者按

有人说,秋天的味道是香甜的,因为这是瓜果粮食成熟的季节,空气中飘满成熟瓜果的香味;也有人说,秋天的味道是苦涩的,因为落叶夹杂着急绪,心思缠绵;还有人说,秋天的味道是馥郁的,因为桂花的味道,引人流连忘返……在你的心里,秋天是什么味道呢?秋风一吹,人们开始惦记这些味道,丝丝缕缕,又扯出味道背后的故事——

滚圆的秋天

◎ 陈志发

大雁南飞。从铺满落叶的山径上,从竖着密密匝匝稻茬的田野上,从一声声虫唱中,从缀满露水的草尖上,秋,悄悄来临。

如果,要用一个词来形容秋天的话,我脑海里一定会闪出“滚圆”二字。

南瓜是滚圆的。它们从渐黄渐稀疏的叶子中露出肚子来,黄澄澄,胖墩墩,像灯笼。等到哪天主妇忙歇会儿,就会趁一个晴朗的日子,把这些南瓜刨皮、去瓤,然后切成金项链似的一圈圈晒在竹篱上,再经过蒸、捣、晒,就可以做成一个个风味独特的南瓜果了。现在,它们层层叠叠地垒在窗台之下,挨挨挤挤,仿若在听一堂趣味盎然的课。

柿子是圆的。这些小家伙,平常就默不作声藏在前院的柿树上,被碧绿的叶子遮掩着。秋风一吹,它们纷纷暴露在小女孩惊喜的眼光中。红艳艳的色泽、圆咕隆咚的脑袋,招惹着一个个过往的人啧啧赞叹。奶奶满脸的皱纹笑开了花,她用钩子把圆滚滚的柿子钩下来,用围裙兜上一大兜,然后挨家挨户送到早就垂涎的那些小孩的手里。

秋风过后,年轻的父亲就会带着小孩子去山地里挖红薯。锄头高高举起,在一声声“嘿哟”中,一个个红薯在土壤中被翻出。“这个大”“这个大”,乐坏了满身泥巴的小孩子。红薯圆溜溜,被装进筐子里,挑回家,家里堆得小山一

样,推开院门,一不小心,红薯就从堆上圆溜溜一滚,在秋天的小院里撒欢。

红薯是个宝,可做菜吃,可烤着吃,可油炸成红薯片,或者就着溪水洗洗,直接嘎嘣一口,又脆又甜。红薯吃不完,就磨洗成红薯粉。

晒场上,一片圆圆的果子铺了一地,青的、红的、黄的,秋阳下,它们懒洋洋地打着瞌睡,这是赣东北的特产山茶籽。压榨山茶籽可提取山茶油,山茶油在市场上可贵着呢。用它烧菜,香味浓郁。或在树上摘或在地上捡,我们把茶籽弄回来,摊在地上晒,它们大的如乒乓球,小的如玻璃弹珠,远看,地上就像铺了一层光圆油润的玛瑙。

此刻,一群人坐在山茶籽堆中,身旁摆着簸箩,一边剥出黑油油的籽,一边叽叽喳喳地谈笑着。笑声和滚圆的山茶籽一起撒一地。

自古逢秋悲寂寥,我言秋日胜春朝。乡村的秋天,五彩缤纷,沉甸甸,圆滚滚。穿行其间,如蜷缩一团的刺猬一样的板栗,灌木丛中的栲珠、野葡萄、猕猴桃,还有灯笼一样挂满树上的橘子、柚子,它们就如夏夜旷野中闪烁的萤火虫,总在不经意间,猛然闯进你的眼里,让人猝不及防、惊喜不已。它们是大地的孩子,它们是秋天的精灵,饱满、滚圆,如同乡村踏实、圆满、丰盈的日子。

白露有味情更浓

◎ 季勇

秋老虎从白露开始打盹,秋的进程却没有暂停,反而更加富有生趣。

天转凉,白露降。清晨,叶尖上的露珠滚圆,面含微笑迎接金灿灿的阳光,折射出一份秋的念想,清澈而明亮;夜晚,告别暑气的乡亲们,坐在门口吹习习凉风,心旷神怡。

院里的石榴成熟了,有的咧开了嘴呵呵笑,石榴籽儿颗颗晶莹剔透,吃在嘴里甜津津的,满心欢喜。一颗颗吃不过瘾,直接剥一把塞入嘴中,鼓着腮帮子不停地嚼,甘甜的汁肉下肚,小硬籽全部吐出,好似将一个小屁孩的烦恼一一吐出,让白露来作证。

村口,一位挑担子卖莲藕粥的师傅如约而至。乡亲们拿着一个大碗去排队打粥,互相之间聊聊天,然后端回家分着吃。虽说我们有藕也有米,可就是喜欢买上一碗,它就像是从小村外世界带来的礼物,陪我们一起过白露。我最在意它是否好吃,藕块糯糯的,粥稠而蜜甜,一勺一勺往嘴里送真是舒服痛快,而父母在一旁不紧不慢地品尝。

在我们这儿,白露这天一般要吃白色的食物。论起简单实在,红薯最佳。早晨煮一锅红薯稀饭,甜香的滋味让整个一天都觉美满。烤红薯更带劲,当灶膛不再添柴之时,将红薯放进去,用炭灰埋着,也不用照看,只等半个小时左右来取就行。我馋得很,时不时去看一看,用火钳轻轻碰一碰,看看软了没有,除此以外无能为力,只能等待。

等它终于软了,我赶快将它拔出来,也不敢用手拿,就用一个小盆接着。掰开一个,或白或黄或红的肉露出来,带着香气。趁热吮嘴,绵软香甜。

白露年年到,故乡已遥远,只是那份思乡之情舍弃不下,一直伴我前行。

火辣辣的爱

◎ 吴佳佳

母亲的菜园,有三分之二的面积种上了辣椒苗。入夏后,一场接一场的雨水让辣椒苗疯长成树,挤满了菜畦每一个向阳的间隙。白色的小花,宛如满天星,微风吹拂下,清香阵阵。母亲用手指粗的小木棍,给每棵辣椒树都架了起来,用草绳绑好,让辣椒不容易被风雨吹折打断。在母亲勤勉的工作中,辣椒树越长越茂盛,枝头上长满了绿色的小风铃。

每年夏天,母亲把吃不完的青辣椒摘下,去蒂,焯水,晾在太阳底下,等辣椒正反两面都晒白了再将之放进陶罐密封,二十天后,就腌好了。

酸白辣椒用来煮鱼很好吃。母亲把鱼切成薄片,用盐腌十来分钟,倒入油锅炸得两面金黄,放入切碎的酸辣椒、姜丝、蒜头加水煮,煮至鱼汤呈乳白色,放盐、葱花,便成了一道美味的酸辣鱼。加了酸辣椒的鱼肉肉质细嫩、爽口味美。

入秋后,菜园里的辣椒像一抹红艳艳的晚霞。母亲忙碌起来了——做剁辣椒。她把红辣椒摘下来,清洗晾干水,再把辣椒剁碎。按比例配上姜、蒜末,放上盐搅拌均匀,放进干净的玻璃罐里,加少许白酒,封存一个星期即可开罐食用。

盼到母亲开罐那天,我们巴巴地围在一旁,吸着鼻子看她手拿小碟,打开密封罐,用筷子夹出点儿诱人的剁辣椒酱放进碟子里。浓烈的辣香味直扑口鼻,忍不住口水生津液。

那些辛辣和着咸味一旦进了嘴里,味蕾被激活,温暖的热流把我包围,即便辣得眼泪直流,依然欲罢不能。在渐渐变凉的秋天,就着一碟剁辣椒,吃什么都胃口大开。母亲说,寒凉的天气吃些剁辣椒,可以增加抵抗力。

一转眼,秋天又来了,母亲和剁辣椒的故事又将上演。在平淡的日子里,享受母亲做的美食,是一种火辣辣的幸福。

粮满仓

白英 摄



一树秋枣胜蜜糖

◎ 崔安宇

秋季一到,村子里的枣树就收到了消息。在我们村,家家户户的门口都站着几棵枣树。前几日还穿着青衫的秋枣,被秋风一吹,就匆匆忙忙地换上了艳丽的红衣。

儿时,我是家中最爱吃秋枣的人。秋枣刚一换衣,我便开始组织小队去摘枣。

摘枣说起来简单,实际上要用到的战术还挺多。

摘枣前我们在枣树下围一圈麻袋,然后就可以上树了。枣树上长了不少又长又尖的枣针,一不小心就被扎了,上树后只能先摘近前的枣,然后开始摇树枝晃枣。有些枣长得结实,怎么都晃不下来,这时就会出现竹竿打枣的场景。

饱满圆润的秋枣皮薄核小,吃起来新鲜脆嫩,甘甜可口。摘到的秋枣我们平分,每个小队成员都能满载而归。

把枣拿回家后,就要缠着奶奶给我烙秋枣饼。

奶奶是做秋枣饼的行家,我在边上打下手。我们先将洗净的秋枣去核切片放在碗里,倒入两个打散的鸡蛋。奶奶将沾满蛋液的秋枣片与清水一起倒入磨盘内磨。磨好的秋枣汁内放入酵母、白糖、白面、油,充分搅拌揉搓,得到一个圆润的面团。面团静置发酵一段时间。发好的面团被分成小剂子,再按压成饼坯。将饼坯放入油锅内煎至两面金黄,秋枣饼便大功告成了。

刚出锅的秋枣饼色泽诱人,一口咬下去,

酥脆香甜。

奶奶还会将秋枣做成蜜枣。

蜜枣的做法相对简单。先用叉子将洗好的秋枣划遍全身,然后放入锅内蒸煮,把它煮软。煮软的秋枣沥干水分,与清水、冰糖一起放入锅中慢火熬。当水都熬干了,锅内的枣就穿好了糖衣,再将其放在太阳下晒干。晒好的蜜枣香甜软糯,既可作为蜜饯食用,也可以做成甜粥等。

如今,我已长大,每当看到秋枣,我就情不自禁地回忆起摘枣的情形。于我而言,秋枣不仅满足了我的口腹之欲,更丰富了我的童年时光,这份馈赠比糖甜比蜜香。

霞婆婆和玉米饼

◎ 徐志荣

孩子们汗涔涔的小脸,晚风送来阵阵清凉。

过了一会儿,有小娃指着锅里的饼,问她:“霞婆婆,这个要不要翻一下?好像快熟了!”阿婆说,再等等,有锅巴更好吃!有时她会来一句:“你们这群馋猫,口水都快流到锅里啦!”我们便哈哈大笑,不肯离开炉子半步,仿佛谁走了,待会儿饼熟出锅便排不上队了。院子里香气弥漫,隔壁的大婶看到我们这群馋猫也笑着走过来,直呼阿婆的饼做得好,可以出摊了!

出锅的玉米饼每一块只有巴掌大,我们吃得很仔细,毕竟是新玉米面烙的饼,美味又难得!啃着脆脆的玉米饼,唇齿溢香,大家围坐在院中吹着小风。阿婆满脸洋溢着幸福,夕照中脸色更加红润。

有时阿婆还会做玉米粥让我们配着玉米饼一起吃,说:“这是亲上加亲!”我们便笑。她还时常对我们说:“下次想吃再来啊!”我们自然也不客气,常常听到小伙伴一声吆喝便风



碾韭花

◎ 李勇

秋风掠过枝头,拂过山岗,吹开了白白的韭菜花,淡淡的芳香溢满菜园和乡村,摇曳着碾韭花的流年。

9月秋风起,正是韭花盛开时。一根根长长绿绿的韭薹,顶着一簇簇白色的小花,朴素淡雅,迎风微动。此时的韭花,不老不嫩,适宜采摘。

秋来韭花香。薄雾蒙蒙的早上,母亲带着我和弟弟挎着柳筐,带着剪刀,到韭菜地采摘韭花。茎长花大,叶多嫩绿,我和弟弟剪个不停,母亲则是将手贴在韭薹下,大拇指和食指稍稍用力,轻轻一掐,一朵带着露珠的韭花便颤巍巍地跳进筐中。

采回来的韭花,洗净后晾干水分。晾的空当,母亲将备好的红辣椒、绿辣椒齐整地摆在盆里,再准备一些生姜片、食盐,万事俱备。

母亲召唤我和弟弟抬来半桶水,移到石碾前。她凑近碾盘细致地嗅着,确定没有刚碾过黄豆,没有豆腥味残留后,才刷净碾盘和碾子,将去了蒂的红辣椒均匀摊在碾盘上,我和弟弟迫不及待地推起粗壮的碾杆,转起来。石碾嘎吱嘎吱地轧着,沉闷而又浑厚地低吟。母亲手执小笤帚,倒退着,不停地把挤到碾盘边缘的红辣椒扫回去,嘴里啧啧道:“慢着点,慢着点。”红辣椒在石槽里化作了红霞,泛着热辣。

此时,她喊停我俩,放上绿辣椒。碾子一圈一圈地滚动着,碾盘上流溢着翠绿色,母亲一手迅速扫动着黏糊糊的辣椒和汁,一手倾斜着铝盆将韭花摊在碾盘上,一挥手,我和弟弟又推着碾杆转起来。韭花此时散发出浓烈的香气,渐渐变为花酱。

不多时,碾盘上便铺积了厚厚的一层韭菜花酱,母亲捏着盐,左右迂回晃动,盐粒簌簌下落。

碾完韭菜花,母亲的额头已沁满细密的汗珠,她手不停,饭铲轻轻铲动,黏稠的韭花酱缓缓地流进洗净的罐头瓶中。一瓶装满,拧紧瓶盖,再装另一瓶。

等装得差不多了,母亲又忙不迭地跑进屋里,再回来时,围裙兜着切好的两合面馍片,扣在残存汁液的碾盘上,又指挥我和弟弟推动碾杆。只转两周,馍片已染翠绿,夹杂着星星点点的红色,汁水浸润着干硬的馍片,馍片竟卷了起来。我和弟弟大口吃着这咸香适宜、香辣相伴的馍片,劳累顿消。

一罐罐的韭花,母亲把它放入菜窖,发酵时间越长,香气越浓厚。

超市的韭菜花酱林林总总,可我却觉得和母亲、弟弟一起磨的韭菜花酱,最好吃。

又香又甜桂花粥

◎ 殷建成

秋高气爽时节,老屋的院子里,黄盈盈的桂花开了,化不开的浓香。

母亲做的桂花粥特别好,每年桂花盛开之前,我们兄妹早早地充满了期盼。

秋风轻拂,庭院的桂花开满树冠,黄黄的,香香的。做桂花粥那天,母亲早早起床,把院子打扫得干干净净,然后把竹席放在树下,再拿一根长竹竿一阵轻敲,于是米粒般的桂花便碎雨似的飘落下来,密密匝匝地铺满竹席。

我和妹妹帮母亲收拾桂花,去掉细枝小叶,再归拢。母亲挑出一部分做粥,剩余的晒干泡茶,母亲说,这可以养胃、生津。

做桂花粥前,先把糯米洗净,加入井水浸泡一个小时。在铁锅里加入井水,把糯米、花生、红枣放入锅中。先用大火烧开,熬至七八成熟时,改用小火慢慢熬,此时再把洗净的桂花放入。母亲每隔几分钟搅拌一次,以免糊锅。二十分钟左右,厨房里热气腾腾,弥漫着馥郁的香气,那糯米的清香、花生的醇香、浓浓的枣香、清幽的桂香混合在一起扑鼻而来。

我等着,母亲说:“桂花粥熟了。”

母亲给每个人都盛一碗,放在院子的小桌子上。等粥放一会儿,不冷不热时,母亲才让我们吃。一口喝下去,那浓郁的香甜味道,多年以后仍然留在心里。

母亲勤劳善良,一生忙碌,为了这个家起早贪黑劳作。当时父亲在外地工作,家中里里外外都是她一个人操持,她把世上最美的爱都揉进了这温润香甜的桂花粥里。

又到桂花飘香时,我站在桂花树下,眼前便浮现出老屋那棵桂花树和母亲甜甜的笑容。