

黍糕飘香

文/孙虎原

黍子主要生长于华北干旱半干旱地区。在我的故乡呼和浩特市清水河县，黍子始终占据当地粮食作物的重要位置，尤其适宜县境西部低海拔黏性土壤栽培。

老农说，黍子是“薄眼皮”作物，它对茬情、耕作、锄耨等要求比较苛刻，一时侍弄不周便“秋后算账”。黍子喜热，最好种在向阳地块，底肥施细碎的羊粪。黍子耐干旱，只要底墒好、出苗全，在拔节和抽穗等关键生长期下两三场透雨，收成基本搞定。这是千百年来它与黄土地结下的情缘。

黍子籽粒去壳后呈金黄色，称“黄米”，磨成的面叫“黄米面”或“糕面”。传统加工糕面的程序是先将黄米用温水浸泡淘洗干净后，上石碾“轧”或在碓臼里“捣”。这样面质富含水分，又不破坏生物活性，做出来的糕更加筋道、绵软、醇香。

蒸糕前，在糕面中多次少量加水，用双手反复搓揉，称“擦糕面”。然后将擦出来的块垒状撒到笼屉里大火急蒸。蒸熟的毛毛糕倒进瓷盆里，手掌蘸上冷水摁压、揉杵、拍打，谓之“搥糕”。清水河由于日照时间长、昼夜温差大，糕的营养价值丰



▲资料图片

富，含有人体必需的氨基酸、蛋白质、淀粉、脂肪、维生素等。当地有“三十里莜面二十里糕，十里捞饭饿断腰”的说法，强调得就是糕的耐饥性。

糕有好几种吃法，最常见的是现蒸的素糕裹着炖肉汤、烩菜汤吃。用筷子夹起软糯的糕团，在碗里滚来滚去，使糕的表面沾满汤汁肉糊，糕的香甜与肉的美味相得益彰，然后轻轻送入口中，稍加咀嚼便滑进肚子里，回味无穷。糕的品质从外观上一眼就可以看出来，越是金黄、细腻、光亮，其胶黏性越大。

现炸油糕，从形制上可分为单片糕、包馅糕。单片糕是把素糕揪成大小合适的剂子，捏成圆饼形状，寓意圆圆满满。包馅糕有红糖馅、豆沙馅、土豆泥韭菜馅、土豆泥地皮菜馅等，捏成元宝形状。炸糕是一道重要工序，体现着主人的一片心意。倒半锅当地胡麻油，

在炉火上加温到泡沫消失似有青烟的程度，用一双长竹筷夹起捏好的糕迅速放进油锅，伴着“滋啦啦”的声音，锅油顿时翻腾起来，糕的表面立马遍布不规则的泡泡。高温后的胡麻油分子扩散开来，透过门或窗户飘到院子里，飘到街上，诱惑着人们的味蕾。

在我童年的记忆里，碰到紧急情况，家里正好有一块剩糕，母亲有的是办法，锅里放少许水，放点荤油，切点葱花，捏点咸盐，把糕切块放进去加火煮软吃，叫“煮糕”；锅里倒点胡麻油，把糕切成片加火烫软吃，叫“炕糕”；把糕放在炒莜麦的灶膛柴火灰烬里烧软吃，叫“烧糕”。

在清水河县，有“无糕不成席”的说法。河开二月，老农扛起犁头开始新一年的春耕，为讨个吉利，这天要吃糕，称“出牛糕”；秋天，场上垛的庄稼像小山一样，村里的人来帮忙，主家为了犒劳大伙儿要吃糕，称“打场糕”；经过长时间的备料、垒基础、拱土牛，碓石窑扳碓当天要吃糕，称“合龙口糕”；主妇生下孩子，经过一个月的调养生息，身体基本恢复，婴儿也一天比一天

出脱，特意为前来探望的七大姑八大姨准备的糕，称“满月糕”；恋人相处情投意合互许终身，双方父母为了向亲朋和周围人宣示要吃糕，称“订婚糕”……

吃糕的故乡，伴着年复一年的四季轮回，演绎出不少关于“糕软”“糕硬”的故事，说来也十分搞笑。乡干部到张家吃饭，张嫂在灶前搥好糕，转身到后倒油准备炸糕的空当，家狗蹿起来叨一口糕便逃。张嫂扭头发现从糕盆至门外有一条“糕绳”颤悠。说时迟，那时快，她操起菜刀就着门槛把“糕绳”砍断。奇迹发生了，糕绳的一头如同橡皮筋一样圪揪回盆里，糕绳的另一头也如同橡皮筋一样圪揪到狗嘴里；老羊倌到李家吃饭，李婶以炖猪肉素糕招待。席间李叔用硕大的铜匙给老羊倌铲糕，由于糕硬、铲重，铲起的糕块在惯性的作用下甩到窑顶又反弹下来，“扑通”一声跌落在木盘里。老羊倌用筷子夹起那块糕细细打量，其形状完好如初。

“软圪溜溜的油糕，胡麻油来炸……”婉转的歌声似清水河的油炸糕，令无数游子魂牵梦萦。

敕勒川的风

文/魏咏柏

记得那时
风从北山坡跑来
撞翻我刚挤的奶桶
银亮的奶珠跳上草尖
像星星在白天走失了方向
阿妈说这风认得自家人
她解开蓝头巾给我看
鬓角藏着的草籽
是风嫁给草原的聘礼
清晨的风带着羊奶的香味
推着云朵走过山脊
黄昏时它沉默不语
在蒙古包外叠着驼毛的厚度
最怕十二月那场白毛风
卷着雪粒抽打窗棂
马群在围栏里原地踏步
像极了我不敢发出的哽咽
直到某天我跟着牧人转场
看见风在沙蓬草根处
编织着看不见的网
才明白那些被吹散的事物
都在地下悄悄连着根
如今我数着风里的年岁
青丝变作白草
而风依旧年轻
它正在教新生的马驹
辨认祖先走过的蹄印
当落日沉入勒勒车辙
风突然变得很轻很轻
它把整片草原
折进我微微颤抖的衣襟

安昌腊肠

文/凡溪

一到冬日，我心中便不由自主地惦念起浙江绍兴安昌古镇的腊肠。这腊肠，轻咬一口，肥肉如脂玉般温润、入口即化；瘦肉恰似嫩牛肉干，嚼劲十足，回味间，酱香浓郁醇厚，让人一尝便能记挂一整年。

我曾在腊月时节拜访过安昌古镇，一来到这里，就像进入了一幅水墨长卷。青石板路被磨得发亮，两侧的民居白墙黛瓦，乌篷船摇着橹浆从桥下缓缓划过，搅碎了水面的光影，漾起满河的温柔涟漪。然而，最先缠住人脚步的，是那空气中弥漫的腊肉香，咸香氤氲，引人不由自主地追寻其踪迹。抬眼望去，只见街边的廊檐下、窗棂旁，甚至临河的栏杆上，都挂满了一串串饱满圆润的腊肠，在冬日暖阳下泛着油润光泽，与晾晒的酱鸭、鱼干一同成了古镇最鲜活的岁末符号。

安昌腊肠制作技艺的历史，可追溯至明朝嘉靖年间。腊月前，就有人家开始忙碌起来了。听当地人介绍，做腊肠选料是极为考究的，要选用猪后腿肉，并且按照肥瘦3：7的比例

切成肉丁。这个比例要恰到好处，多一分油腻，少一分则干柴。肉馅的腌渍环节至关重要，这决定了腊肠品质的优劣，必须使用本地产的母子酱油（去年的酱油为“母”，今年的酱饼为“子”），再佐以冰糖、八角、香叶等香料精心调味。最后加入白酒，既能增添香气，又能让肉质变得松软可口。灌制时，用漏斗将肉馅缓缓灌入洗净的肠衣，一边灌一边用手轻轻揉搓，排出空气，使肠衣内的肉馅更紧实，再用棉线每隔一段距离扎一个结，做成一节节匀称美观的腊肠。

晾晒是腊肠风味形成的关键步骤。这时的安昌古镇气温已降至-10℃，临河的湿润空气与冬日的冷风交织在一起，为腊肠的风干提供了得天独厚的条件。廊檐下的腊肠在风的轻拂中缓缓脱水、变干，颜色由浅红渐变为深红，油脂顺着肠衣的纹路缓缓渗出，滴落在下方的竹匾里，凝成晶莹的油珠。7天后，这腊肠就在时光的酝酿中，沉淀出了最纯正的风味。

漫步在古镇的老街，准备过春节



的热闹气氛扑面而来。沿街商铺前，腊肠与酱鸭、鱼干、腊肉一同悬挂，串起了满街的年意，蒸制过的腊味香气顺着巷弄飘出很远。有摊主热情地用剪刀剪下一小段腊肠，切成薄片，供过往的游客品尝。我接过一片，入口瞬间，甜润回甘，油而不腻，回味无穷。摊主说：“做腊肠讲究的是手艺

和心意。我们用的酱油、烧酒都是本地产的，这样做出来的腊肠才有安昌的味道。”他的言语间满是对这份传统手工艺的热爱与自豪。

临近正午，我寻了家临河小馆坐下，点了份腊肠腊鸭双拼，再配一碗热气腾腾的白米饭。腊肠的咸鲜与腊鸭的醇厚在口中交融，油脂渗进米饭里，每一粒米都更加饱满喷香。窗外，乌篷船缓缓驶过，桥头上有人举着相机定格这幅腊香满街的画面，阳光透过窗棂洒在桌面上，让人心生温暖。饭后逛到仁昌酱园，只见露天酱缸阵列，百年酱油香与腊香交织，安昌腊肠这份独特的风味，原是古镇百年工艺的代代相传。

离开古镇时，我买了几串腊肠带回家。这腊肠里，装着安昌古镇的冬日暖阳，装着水乡的烟火温情。待回到家，蒸上一盘，腊香飘出，我仿佛又站在了安昌的青石板路上，看乌篷摇橹，听戏声悠扬——原来一份美味，竟能将千里之外的古镇风情，永远留在我的心间。