



## 酱的记忆 合肥 程耀恺

酱、酱油与酱菜，是三位一体的，至少，在家乡六安，人们的看法历来如此。

制酱的原料，主要是黄豆、蚕豆、豌豆等豆类，在豆类紧缺的时候，馍馍也能派上用场。无论用什么原料，都得赖微生物助一臂之力。用豆类制酱，千百年来，是城乡所有家庭主妇的必修课之一，女人没出阁之前，这类多少有些技术含量的活计，自然是帮着母亲打打下手，这个过程颇为漫长，耳提面命谈不上，耳濡目染倒是实话。

一个女孩子家，一旦出嫁，洗手三朝入厨下，管你在娘家娇生惯养，甚至锦衣玉食，由姑娘而媳妇，婆家的里里外外，须你打点，上上下下，靠你张罗，这就是角色担当。黄梅时节家家雨，青草池塘处处蛙，正是霉菌大显身手的当儿，做酱一如种庄稼，也要不违农时。当此之时，婆婆监工，小姑学艺，你得细心选料，沉着调配，妥当安排。黄豆酱、蚕豆酱，再用什么蒿子覆盖？霉到什么成色？用多大缸盆？点多少水？加多少盐？搅多少次？顺搅抑或逆搅？晒多少日头？事儿后脚踩着前脚，步步莲花，不能有半点差池。

晒酱是天长日久的事情，在晨昏往复之间，既考核你的手艺，也彰显你的灵气。做酱好比过日子，每日往酱缸里加点水，添点盐，搅拌搅拌，然后就交给阳光、交给时间、交给露水，渐渐地，颜色有了，香气有了，味道有了，成就感也有了。初始的酱油，是从酱缸里自然而然渗出来的，逐日用大号铜勺撇到碗里，倒进瓶里。这一工艺，在南方叫“抽”。如今世面上的“生抽”与“老抽”，取代了酱油的地位，其实都是一路货色，不过，工厂化制造的“生抽”与“老抽”，是不可同日而语的。这种撇出来的酱油，十分金贵，一般只用来凉调菜，平常红烧鱼、肉，炒白菜豆腐，点它三五滴入锅，既可增鲜亦能上色。

酱从酱缸跻身厨房，似乎成了终端产品。其实不然，家庭主妇们会从酱缸里分出一部分，另外装盆，用来制作酱菜。把乳黄瓜、菜瓜、萝卜、青椒、刀豆、豇豆、扁豆洗净晒焉，直接塞到酱盆里，加盐加茶水搅拌，日晒夜露，二十天后，捞起水洗切碎，摆到白瓷盘上，沥上几滴芝麻油，是为“小菜”。小菜者，早餐之酱菜也。

佐早餐的小菜，远不是酱菜的全部，酱，还可以用来制作酱肉、酱鸭。酱肉与酱鸭的制作，最简单不过，只把酱往肉或鸭的胴体上胡乱涂抹就行了，然后挂到屋檐下，任凭风吹日晒。

酱小菜中，酱生姜与酱蒜头制作工艺，略有不同，首先是酱或酱油之外，无论如何也少不了糖与醋。如果经由作坊加工，酱生姜与酱蒜头，往往成为该酱坊的招牌菜，从而远走他乡。酱的本身，也可以加糖或剁椒，制成甜酱或辣酱。郫县红油豆瓣酱，属于辣酱中的佼佼者。至于我的家乡六安，还在我上初中之时，鼓楼大街与西大街，就有好几家前店后厂的酱园厂。酱园店出售酱或酱菜时，一律用干荷叶包裹，买者捧在手里，心里美滋滋的，酱香味随即洒满一条街巷。

寒来暑往，哪家有了病人，小小不言的，不求医不问药，却遣孩子往酱园店买上几疙瘩酱生姜，切成薄片，就稀饭吃下，发一身汗，病来如山倒，病去如抽丝。

## 杨梅留香，岁月情长 浙江绍兴 缪奇栋

在我童年的记忆中，杨梅果脯一直是令我念念不忘的美味。每年夏天，集市上总会有人贩售这些包装精致的杨梅干。那些饱满的果脯，袋子里还裹着如雪的糖粒，每一次开袋都是在拆开一个充满惊喜的礼物。吃果脯的次数多了，我却又变得不满足起来，越发期待品尝到新鲜的杨梅。

直到我上初中时去朋友家做客，才第一次品尝到了新鲜杨梅的味道。那些乌紫的杨梅宛如宝珠，表面布满了柔软的刺，质地饱满散发着淡淡的芳香。朋友看到我兴奋的模样，笑着告诉我先将杨梅浸泡在盐水中，才能品尝到最美的味道。我小心翼翼地将浸泡过的杨梅放入口中，顿时，细腻的果肉在口腔中释放出甜汁，舌尖沁入一丝轻盈的酸味，我简直无法抑制自己的惊喜。正如南宋诗人方岳所言“众口但便甜似蜜，宁知奇处是微酸”，与普通的杨梅果脯相比，新鲜杨梅的味道更富有层次，更添了几分韵味。

朋友的妈妈精心烹制了一些杨梅的美食，杨梅银耳莲子羹和酸甜可口的杨梅丸子。朋友戏谑地说，对于我这种胃口不太好的人来说，多食用杨梅，能助于生津开胃，提振食欲。那一顿特别的杨梅美食盛宴，至今让我回味无穷。从此，我开始期待每一年夏天的到来。

几年前，我与一群“吃友”一起前往杨梅采摘园。我们跟随着指示牌来到杨梅区，眼前展现的是一片杨梅树的繁茂景象。它们形态各异，有的像挺拔的宝塔，枝条层层叠叠向上延伸；有的则如纤细的少女，随风摇曳。这些成熟的杨梅一个个饱满水灵，蓄满了汁液，宛如冰晶

般晶莹剔透。

仿佛是进入了一个宝藏森林，我们像孩子一般在杨梅林中享受采摘的乐趣。每个人手里都有一个小篮子，但面对满园的佳果，我们一下子不知道该从哪里开始下手，恨不得像千手观音一样，伸出前后左右的手去摘。

大家笑着打趣道：“杨梅可是非常娇嫩的水果呢，有句俗语说：‘一日变色，二日变味，三日色味俱变。’像我们这样边摘边吃，那才是吃杨梅的最高境界了。”好似听到号令一般，我们变成了一群饿狼，纷纷涌向新鲜的杨梅，嬉笑声、欢呼声和叶子被摘下的沙沙声交织成了一首活力四溢的乐章。那一刻，我们都忘记了烈日的炽热，忘记了身上的疲惫，只记得眼前的一树繁星般的杨梅，记得手中果实爆破的瞬间，那一股甜润的满足。

时光荏苒，我已踏入而立之年，但是对杨梅的热爱依旧如初。我犹记得儿时那甜蜜的果脯在口中化开的瞬间，在青涩年华时初尝新鲜杨梅的惊艳，还有与“吃友”们在采摘园里对美味的探寻，这些都在我人生的每个阶段留下了独特的印记。杨梅留香，岁月情长。多少年过去了，许多记忆都已模糊，但杨梅的那一抹鲜香，却永远不会老去。

## 贺合肥诗词学会成立三十周年

合肥 王家富

三十年来夙夜忙，诗词天地铸华章。  
情牵李杜有何苦？魂系陶苏愿奋翔。  
曲意新歌新气象，流云秀句秀辉光。  
举杯共贺庆生日，逐梦于今再远航。

## 端午油香

合肥 李云斌

端午节之前几天，超市内的粽子琳琅满目。馅料有荤、有素、有甜、有咸，顾客可根据自己的喜好任意挑选。菜市场还有根据顾客要求现场包，真材实料看得见的新鲜，旁边锅里热气腾腾。也有能干的家庭主妇根据家人口味喜好买材料回家自己动手包，图的是吃出家的味道。

百里不同俗，十里不同风。其实，在中华民族大家庭里过节究竟吃什么各地并不统一，主要与当地的物产和饮食习惯有关。在物质比较匮乏、物流不发达的岁月，我省皖北主产小麦，端午早晨普遍吃油炸食品，油条、狮子头、糖糕等都是大众喜食的。皖中人家过端午节也很少吃粽子，农村人嫌糯稻产量低，糯稻普遍栽得少，按照老百姓的话说“栽一块田应时”。打下的糯稻集体送去加工，按人头分糯米，每户分到的糯米只够中秋吃元宵和春节炸圆子，基本再没有多余留到端午包粽子，农家习惯端午节早晨炸油香。

端午前，午收基本结束，油菜籽已收回并打理干净，生产队先在油坊预约排队，到时再派出精壮劳动力挑着菜籽去打油，打好的油按人头分。麦子也分到户，各家在端午前将麦子淘洗干净已加工成面粉。

端午早晨，男女老少都不下地干活。家里派人去地里割回带着露水的嫩韭菜，择洗干净，切成碎末备用。在瓦钵或脸盆里放入面粉，再放适当的盐，撒入韭菜末，加水充分搅和成稠面糊状。锅里倒入菜籽油，有人在灶下负责烧火，有人把油香勺洗干净，再用干布反复擦拭，孩子们兴奋地围着锅台转，大人告诫要远离油锅，防止热油飞溅烫伤脸。

当油面浮起的泡沫开始向中间移动，轻轻地油香勺放入油锅中加热。油微微沸腾，预示可以开炸。用吃饭的勺子掀起面糊倒入油香勺中，慢慢浸入油锅中，稍待面糊凝固成型，提起油香勺柄将勺翻过来在锅边轻轻磕一下，油香倒入油锅里继续加热；再掀(wǎ)面糊倒入油香勺中，两把油香勺轮换进行。当沉入锅中的油香浮起至油面，说明油香已炸熟，捞起沥干油放入碗里。热腾腾的油香诱使围在锅台边的孩子们早已垂涎欲滴，大人反复交代，别急，别急，心急吃不得热油香。孩子们顾不得烫嘴，咬着油汪汪香喷喷的油香，吸溜吸溜得欲罢不能。

有人家还利用起油锅的机会，顺便和一些面，掺入糖揉好，擀成面皮，再均匀地撒上芝麻压实，切成条状，下油锅炸成金黄色的小扎；还有用刀从面条中间划开一道裂缝，将面条折过头从中穿过，轻轻拉伸，炸出的小扎如麻花形状，香甜、酥脆，装入密闭的铁桶里收藏，是平时哄孩子的最佳零食。

家家户户炸油香，还有一个共同目的，生菜籽油经高温加热后除去其中的特殊腥味，变成人们习惯用的“老炸油”，炒菜时省得再炼油，做凉拌菜时也可直接用。端午的早晨，屋顶上空炊烟袅袅，村庄处处弥漫着油香味，节日的氛围分外热闹浓郁。