



辣在骨子里

■邱德福(东莞)

来找我。

原来,一次卖完菜,翠爸高兴,邀请二道贩子到小酒馆喝酒。喝完酒后,他就晕乎乎骑着自行车上路,在回来的路上,连人带车栽进路边的排水沟里。车摔坏了,人也摔得不省人事。幸亏抢救及时,命捡回来了,人却落下终身残疾。这下,翠只好接过卖菜的任务。

我把翠的事告诉玲姐。玲姐低头不语。她沉思了一会儿,就教我怎么做。

中午,我去找翠。我刚踏进她家的门,就见她正在哭鼻子。一问才知翠爸以前的客户欺生,不肯收购她们家的菜。我说:“不怕,你把菜卖给我。”翠半信半疑地看着我,说:“桃子,你是不是疯了?你收那么多菜干嘛?”我说:“你别管。”翠见有人买她的菜,自然也高兴,心情马上好起来。

我这边刚把翠的菜买下来,玲姐马上就把菜全部收购走。我半开玩笑说:“留一棵给我行不行?”玲姐一脸正色说:“不行。”我和玲姐之间的秘密,翠也许一辈子都不会知道。玲姐不让说。

这天,我们仨同时出现在回家的村口。

一路上,风儿是轻轻的,头顶上的鸟儿也是欢快的。

我们骑着车,驮着空菜筐,一会儿快,一会儿慢,一会儿故意给同伴使坏,留下一路欢乐的笑声。

那年,我们十五岁。

■郑金娥(东莞)

某日,上顶楼晒被子。一眼瞥见邻家花盆里种上了朝天辣,一个个挨挨挤挤的。花盆配辣椒,反差感拉满,倒也成了顶楼独有的风景。

眼前的一幕,瞬间打开了尘封的记忆开关,将我带入儿时有关辣椒的往事中。

那些年,在家乡湖南,几乎家家户户的菜地里,都种了辣椒树:菜辣椒、朝天辣应有尽有。辣椒成熟的季节,青辣椒、红辣椒缀满枝头。青红交错,像谁把颜料泼进了地里。有时,连牛也会睁大眼睛,多看几眼。不过,这家伙聪明得很,知道这玩意儿虽长得好看,但吃起来压根不是那个味,呛牛。

家乡的红剁辣椒,称得上一绝。母亲摘回一筛子红辣椒。洗净,晾干水分。剪掉辣椒蒂。倒入木盆,用刀“咚咚咚”剁碎。辣气蹿上来,呛得人直打喷嚏,眼泪直流。边剁边放入食盐,搅拌均匀。入坛,加适量白酒,密封——坛沿用凉开水密封,撒入食盐。过些日子,一揭开坛盖,辣香、咸香裹挟着酒香,便霸道地弥漫着整个房间,钻进鼻腔,让人不由得猛咽口水。

小心翼翼地坛子里取出几勺剁辣椒,置于碗中。吃起来又辣又酸又香,饭也能多吃一碗。

父母都是吃辣的高手。

我十多岁时,一次,家里轮到我做菜,便偷懒没放辣椒。不料父亲回家,看到桌子上那几碗菜,顿时脸色就不大好看:“连辣椒都没放,清汤寡水的。还怎么吃?你说还怎么吃?”

他一边抱怨,一边从碗柜里拿了个菜碗。倒了些辣椒粉到碗里,夹一筷子猪油,加一勺盐,再倒入开水。用筷子搅拌几下,便用来做下饭菜了。父亲吃生辣椒粉,简直像在吃萝卜。我在内心嘀咕:“不就是一顿不吃辣椒,至于吗?”

不过,后来我做菜——盐,可以多放;辣椒,不能不放。

相比父亲,母亲吃辣椒,也毫不逊色。

成年后,一次返乡过年。母亲做的最后一道菜,是炒白菜。老家的白菜,一莴莴白白胖胖的,嫩得能掐出水。我想这白菜应吃起来很清甜吧!谁知她拿着辣椒粉罐,正准备放辣椒。我见状,赶紧劝阻:“白菜就别放辣椒了,不放辣椒也很好吃的。”“既然你不想放,那就不放。反正我平时吃,要放的。”

如今,他们都已年过花甲,在浙江帮忙带孙辈。弟妹是浙江人,不喜辣。因此,他们现在做饭,菜里只会象征性地放几个辣椒。

不瞒你说,现在的我,不太能吃辣。广东天气炎热,辣椒吃多了,容易上火。日子久了,我没法像本地人那样,时常煲汤。但至少可以少吃辣。粤菜和湘菜,我都能吃。但骨子里,还是更偏爱湘菜。

大多数时候,菜里会放一两个辣椒。不能吃辣时,索性就一个也不放。但菜里没有辣椒,能吃是能吃,就是总觉得少了点什么。某晚,家人做菜,忘了放辣椒。饭后,家人递给我一包辣豆干:“今晚菜里没放辣椒,给你这个垫垫。”我接过,三下五除二就吃完了。

如今,偶尔回老家,亲戚家请吃饭,有些会照顾我的口味。但有些不会。不管怎样,我饭照吃——能吃的,就多吃一点;不能吃的,就多少也吃点。

红红的辣椒,是湘菜的灵魂。也许,湖南人爱吃辣,是深入骨髓的。

后来,再上顶楼。站在上面,微风一吹,空气中竟有股坛沿水的咸香。下楼前,我回头看了一眼,那些朝天辣,还挤在花盆里,红得不管不顾。

卖菜

早上,我和翠还在河边洗衣,玲姐就骑着她那辆二八大杠自行车,驮着两个空菜筐回来。

玲姐也看到我们,她把车停在我们面前。

玲姐每天天不亮就起来。起床后,她把她家那辆二八大杠自行车推出来。这时,她妈已经等在院子石榴树下。然后,母女俩你一棵我一棵,把水灵灵的大白菜装在自行车后架的菜筐里。

玲姐家种了两亩大白菜,一眼望去,棵棵结实。

玲姐爸刚过世,哥哥大学还没毕业。玲妈望着那两亩大白菜,正发愁没人上门收购。玲姐决定自己卖菜。

一天,玲姐正在河边洗菜,翠爸路过。翠爸用瞧不起人的口气说:“你割菜给谁卖?”玲姐说:“我卖。”翠爸又说:“你会吗?”玲姐没有回答他。

晚上,翠和玲姐来我们家。那时,我们仨常常挤在一张床上睡。翠听说玲姐要自己卖菜,没做任何思考,就照搬她爸的话说:“你会吗?”

玲姐也不计较。

玲姐把菜驮到镇上,然而,镇上并不好卖。玲姐站了半天了,也没人买她的菜。

镇上市场早已被二道贩子严防死守了。他们就想从农村人手中低买高卖,然后赚取中间差价。

最后,玲姐只好离开镇上市场,到农村市场去。

刚开始,农村也不好卖。挑肥

拣瘦的、欺负面生的,大有人在。有时,菜帮子明明是嫩的,就有人说老了,把它掰下来。玲姐心疼也没有用,生怕说多了,把好不容易才积攒起来的人气赶跑了。更可气的是,玲姐生意刚有起色,就有三五个混混来捣乱。玲姐也不恼,照样笑着给其他客人称菜,那几个混混站了一会儿,觉得没趣,才灰溜溜地走了。

玲姐用异于常人的毅力和信心,加上她的真诚,慢慢地赢得人们信任。她在那个村子站稳了脚跟。后来,她还带去卖鱼和卖肉的。很快,那个村子便形成了一个市集,吸引着四里八乡不少村民前来买菜。

我见玲姐把自家菜卖完了,也想跟着玲姐学卖菜。我们家也种大白菜。

玲姐听后,没有推辞。我问翠要不要一起,翠把脸别到一边去。

我们知道翠家的菜根本不愁卖。翠爸除了喝酒出名,卖菜也是一把好手。翠爸老早就跟镇上那班二道贩子称兄道弟了。每年,她们家的菜都是卖给那些人。所以,翠爸才有之前看轻玲姐的资本。

玲姐把她之前经营得好好的市场让给我。然后,她又去开辟下一个村子市场。

刚开始,我什么都不懂,不懂骑车,不懂招呼客人,不懂看秤星,不懂算数,是玲姐手把手教我。

我问翠要不要学,翠说:“不要。”

然而,不出几天,翠就哭着鼻子

用手掌压平,握住手把,“咚、咚、咚、咚”将饼印周身以案板上轻敲几下,朝手心一倒,一个纹路清晰,圆润厚实的生月饼赫然落在了手心。

我们配合默契,动作娴熟,一会儿的功夫,月饼在烤盘里排成了好几队。待印出了一定的数量,大师傅就开炉烘烤。刚出炉的月饼表面焦黄,趁热再涂抹一层搅拌后的鸡蛋液,月饼周身瞬间“容光焕发”。这时的月饼油润醇厚,透过薄薄的饼皮,细腻的馅料散发出阵阵诱人的香味。

日子越往后月饼的制作量越大,经常要加班到夜晚。彼时街道人渐稀少,月亮的清辉洒满夜空,愈发明亮。我心里不禁默默念起“每逢佳节倍思亲”的句子。

除了参与制月饼,我每天还要骑着三轮车,穿街过巷送饼往分店、代售点、工厂、酒店。途中那些独具潮汕特色的街巷老建筑,一座座古朴沉静的石拱桥映入眼帘,丰富了我的视野。在街头巷尾骑行,我用笑容认识了很多,也学会了常用的潮汕话。

记得那一次经过市场,一位档口的大姐用潮汕话招手叫停我,指着我背后哈哈大笑起来。我转过头一瞧,原来,裤子长期在三轮车坐板上摩擦,屁股两端的位置已经磨破,露出了底裤。当时年少羞涩,霎那间只觉脸际发热,不知所措。

大姐将我领到邻近的服装档,介绍相熟档主给我优惠,当即买了新裤子穿上。我用发自内心的微笑

■熊智(广州花都)



向她们表示感谢。如此尴尬却暖心的经历触动着一个异乡游子的心,我对当地的人们萌生了敬意。

直到中秋节当天,面包坊的工作方可停工。那年,店里卖剩相当多月饼,我向老板建议,月饼存放时间短,生了霉太浪费,不如拿去送给我那些老乡,老板欣然应允。我连忙把月饼分袋装好,跨上自行车,骑向租住在各个位置的老家家。一路上秋风拂面,我情不自禁忆起往年随父母带上月饼、糍粑和红糖去外婆家过节的情景。而那刻,在异地他乡,这些家乡人就是我的亲人。想到此处,数日来的劳累感瞬间消失。

正由于熟悉手工月饼的制作工序,了解制作者的辛劳,自离开面包坊后,每年中秋节,我总会回望那段面包坊里的中秋时光,心中也多生出一份对月饼制作者的感激之情。

面包坊里的中秋时光

中秋节,月饼是不可或缺的主角之一。而我与月饼曾有过一段“亲密接触”的时光。时光醉人,皆因旧时风物萦绕于心。

那年中秋节前夕,在潮州庵埠镇的中心街道,一家名为“雅心面包屋”的面包坊里,留下了我忙碌的身影。农历八月初,月饼原料供应商陆续送来货物。腋下夹着黑色小皮包的供应商老板春风满面,老远就客气地向作坊伙计们招手问候。面粉、红莲蓉、白莲蓉、凤梨、草莓……面包坊里的月饼原料堆成了小山。

原料准备妥当,老板娘送来熬制糖油用的柠檬,并嘱咐大师傅可以熬糖油了。糖油是制作月饼皮的重要配料,须先熬制冷却,方能加入配方使用。大师傅点燃煤气炉,等大铁锅里的水翻滚冒泡,调小火势,倒入按比例称好的白糖,我握住长把锅铲配合慢慢地搅拌。待白糖煮化,糖水交融,渐渐变得浓稠,由起初的淡白色蜕变成了蜂蜜般的琥珀色。大师傅瞄准时机关闭煤炉,将切好的柠檬片洒进锅里,等待自然冷却。月饼制作正式拉开序幕。

第二天拂晓时分,胖老伯送来了咸蛋黄,我把咸蛋黄倒入烤盘,放进低温烤箱。大师傅用熬好的糖油调配饼皮,老乡阿剑在案板上把称好的莲蓉均等分开。一切准备就绪。蛋黄出炉,大师傅把一个个蛋黄包进莲蓉,另一个师傅接过头,再包上饼皮。我往木制饼印里洒上薄薄一层面粉,装进裹着饼皮的莲蓉,