



## 姨娘家

苏天真

小时候，母亲常带我们去姨娘家，我们兴奋不已。姨娘住黄屯安定宋冲一个深邃的山坳里，两户人家，几排白墙红瓦隐藏在幽静的竹林间。房檐一端紧挨着一条公路，下头是宋冲水库，和天空一样碧蓝，雾自由飘荡，到处潮润润闪着光。金秋十月，炽热的阳光使岸旁的芦苇饱满了，竹、松、柳们的身子也粗了一圈，草木平展展地铺在水库两岸，依旧选择毛茸茸、泛绿的欢乐，液体一样清澈流动。

姨娘家靠大山，抬头看，漫天都是毛竹，浓淡淡淡，深深浅浅。仿佛，一不小心，就会开化似的，那淡蓝是画家调不出来的色调，它令人想起浩渺高远和青穹下的一缕云霓，幽雅，还带着未曾染过尘俗的宁静，山间的小道，弯弯曲曲地甩出一条藏青弧线，宛如一串随意挂过山腰的菩萨珠。

姨娘夫妇俩一辈子生育四个孩子，两个闺女和两个儿子。姨娘年轻时长得俊秀，总是笑嘻嘻的，脸上注满慈祥善良。姨父是土生土长的山里人，身材瘦小，但精明厚道，天生只会埋头苦干，种地、开山、植树、采茶、伐木、扎扫帚、做篾器是好手，不太会说话，是个老实憨厚的农民。常有一些逃荒者流落到家门口，山里人心善，夫妻俩总是倾其所有，有时连口袋底下几升米也送出去，孩子们只能啃山芋。

姨父姨娘用的农具，木头部分，都是自己做的。有斧头、砍刀、锄头、钉耙、犁等等，在他们的眼里，是另一种相貌。每一样，都是他们真挚的好助手，这些农具，包含了他们的手油、汗水，这是一天又一天，一年又一年，积累，再消耗才具有的颜色、光泽和时间感，甚至，还吸收了他们的介质，偶尔受伤流出的血，以及脱落下来的皮肤组织。这些农具经历岁月光影的反复打磨，烟气流缭绕穿越，已经被赋予了某种灵性，有呼吸、有温度、带包浆。它们是姨父姨娘另外的身体，另外的灵魂，姨父姨娘珍惜它们，每天拿着，用着，一家人的柴米油盐，是他俩辛苦来的，也是它们给的。经过姨父姨娘的手，再加上砍刀、锯子、竹丫、竹竿、竹丝，来自山里的毛竹变身成一张张扫帚，再由大儿子的卡车，一趟又一趟地运往它该去的地方。姨父姨娘扎的扫帚选材、做工、耐久性，都被认可，畅销周边市县。扎好的扫帚堆积如山，它们不走，和我姨

父姨娘相伴，他俩的苦乐，它们都知道。有时，为了完成商户订单，晚上会加班加点干到凌晨两三点，毛竹结实，光滑，发散着清香味。闻着这味道，气息不由匀称起来。

秋收是山里人最忙的时节。姨娘门前的几亩稻田，已经骄傲而自豪地挂满了累累硕果，金黄的、沉甸甸的，令人爱不释手的稻穗，看一眼，姨父姨娘心里便洋溢着丝丝缕缕的暖意。他们将收割后的稻穗捆扎，挑到场基上，再脱粒归仓。年过花甲的姨父是吃苦耐劳典型的山里人。他将一捆又一捆好几十斤重的稻穗，用绳索通过竹梯滑翔的办法，从下一块田拖拽到上一块田，再盯着脱粒机上最后一粒稻穗落下。脱完扬场入箩筐，颤悠悠地挑着竹筐，从细长的田埂上走过，旁边吹来的风也是甜美的。站在宋冲水库向南看望，对面山峦叠嶂，秋意阑珊，山梁是一组灰色山脊的曲线，在我的注视下，山谷在群山中逶迤前行，竹海幽深，流水潺潺，如同自然的乐章。

仲秋，宋冲到了一年一度砍山草季节。姨父带着父亲和我，天麻麻亮，脚踩露水上山，姨娘给我们带一“围腰”焐热的山芋做午饭。姨父头几天已经备好了几把磨得锋利的砍刀、镰刀，一人一根扁担、一副麻绳。我们的裤管用棉带扎紧，脚踏万层底的布鞋，头戴草帽。虽坡陡林密，蚊蝇骚扰，姨父和父亲哪顾得上这些？寂静的山谷很远就能听见镰刀的唰唰声。几个时辰，茅草、荆棘、藤条被放倒一片。姨娘傍晚上山“接”草，还带来吃的喝的。我一担只能挑两个草，姨娘首先抢过我的担子，心疼得摸着我的肩膀说，山道你挑担子会跌倒的。多年来没有再去宋冲了，山外的我们也不再作兴砍草。在那以后的日子里，不知为什么，我时常想念这个温暖而略有一些凉意的秋天。

## 少年壮志 日月

记得刚读初中时，学校每学期都会组织一次学农或学工或学军活动，每次半个月至一个月时间不等。这一次次的学工学农学军，同时也不同程度地为我们那代人健康成长留下人生最宝贵的财富。虽时光已流逝近50载，但至今记忆犹新。

曾记得，1974年，初中二年级上学期，学校组织我们初二学生到合肥电机厂学工。一进工厂，我就被分配到装配车间，跟工人师傅学绕电机线圈。绕线圈乍看是一个轻松活，可真的一上手，并没那么简单。不仅技术含量高，而且还是个精细活，来不得半点马虎。教我的师傅50多岁，刚开始他还不厌其烦手把手教我。一周后，他判若两人，翻脸比翻书还要快，一见我稍微手脚慢点，或手与摇柄配合不那么默契，脸总是绷着，铁青的……有时还冲着我劈头盖脸地一顿剋，样子让人胆战心惊。不过有一点，只要挨他一顿剋，下班时，他总爱把我拉到一边，和风细雨地说：“孩子，我批评你，是为你好。绕线圈，就像你们学文化一样，不仅需要细心，更需要注重细节。如果你从小干啥事，都粗枝大叶……”师傅说的道理，我也知晓，也深知严师出高徒。但转眼一想，我是来学工的，又不是来当学徒的，干吗要求那么苛刻！当时我心底虽“一百个不乐意”，但这给我人生最大的启迪：凡事都得注重细节。

还有1975年夏天，学校组织我们初三几个班学生到合肥郊区三十岗公社学农。我们班被分到一个紧邻滁河干渠的生产队。夏天农村蚊虫特别多，加之仓库西侧是个牛棚。一到晚上，几头耕牛陆陆续续地回来，牛棚随风吹来阵阵刺鼻的牛粪臭，还有耕牛不时地发出“哞哞”叫声，再有就是十分讨厌的蚊虫、苍蝇乱飞，真让人难以入睡。

就这样，半个月时间眨眼过去了。临行那天，生产队为我们准备了十分丰盛的午饭。有糠菜巴巴，有窝窝头，也有红薯干稀饭，还有南瓜粥。我们这些城里长大的孩子，哪儿见过这些食物。食物一端上桌子，就被我们狼吞虎咽地一抢而空。事后才知，这顿饭是生产队为给我们上忆苦思甜课，而精心准备的，旨在教育我们这些生在红旗下、长在红旗下的学生，明白啥叫“粒粒皆辛苦”。

到1976年高一下学期，刚开学第二天我们就到合肥军分区农场开展学军活动。学军之余，我们还要帮助部队农场抢收中稻。一到稻田，时常会遇上蛇，只要忽然间，有人尖叫一声：“蛇！蛇……”紧随着稻田里准会出现“哗啦，哗啦”一片乱跑乱窜、惊慌失措的情景。随之身后金黄色的稻谷，就会倒得乱七八糟的。偶尔还有极个别顽皮的男生冷不防来个恶作剧，稻谷就会再一次遭殃。

用镰刀收割庄稼，看似是个简单活，但对我们这些在城里长大的学生，却没有一个会使用。战士就一对一地进行传帮带。我们一拿起镰刀，把一片片金灿灿美如丰收景象的画面，硬是给糟蹋得恰似狗啃一般。说实话，这庄稼活确实不会干。尽管浑身有力，也使不上。为了不浪费稻谷，我们在前面割，战士们紧随其后，重新割一遍。当我看到那些年龄和我们差不多的战士，无怨无悔地帮我们收拾“残局”，我不仅明白啥叫“帮倒忙”，同时也悟出《谁是最可爱的人》。打这起，我人生有了梦想，有了追求，有了目标。高中毕业后，我毅然决然投笔从戎，也终于成了魏巍笔下最可爱的人，且我在军营一干就是整整25度春秋。

中学时代，学农学工学军，我们这代人早早进入社会这所大学校，不仅让我们知道了从课本上、从课堂里、从校园里学不到的知识，更潜移默化地为我们年少壮了智与志，并终生受益。



## 三河米饺

查鸿林



形如元宝，色泽金黄，外脆内绵，鲜香可口。这是我几十年来对故乡合肥三河米饺的总结。掐指算起，从我幼时第一次吃三河米饺到现在，少说也有五十多个年头，尤其是三河米饺被申报为非遗和地理标识后，更是引起我的关注和兴趣。

先说它的外形。三河米饺是孪生的，有馅的叫米饺，无馅的叫米粑粑。米粑粑的做法与米饺差不多，是米面与蒿子糍合，巴掌大一个圆形，同样下锅油炸，一股蒿子的清香。米饺则不同，讲究外形。米饺的基本原料是当地的早稻糯米，粘性不大，磨成米面。做早点是辛苦活，清晨两点就要起床，给冰冷的大铁锅生火，倒进米面拌炒，待米面炒出米香气，倒进开水，水加的要恰到好处，不能太多也不能太少，多了会稠，少了会硬，用力不停搅拌翻炒，直至米面均匀地吸入了水分，再出锅，送到大案板上，趁热糍合，这时就出现了米粑粑与米饺的分离，米面放入蒿子揉均匀，打成蒂子搓圆压扁即成粑粑，米饺就要分成一个个鸡蛋般大小的蒂子，搓圆压扁，再入馅，包成元宝状。元宝在古代是一种货币，由贵重的黄金和白银制成，也就是仰面似船，伏面似案，元朝时兴起，故有“元朝之宝”的意思，俗称元宝。三河镇历来是商贾之地，大多数居民以商业和手工业谋生，三河米饺取元宝状，其象征意义不言而喻。

再看它的色。元宝的色调是金黄的。米饺做成后颜色是白色的，又不能辅之其他色素，因此必然选择油炸上色。米饺油炸也很有讲究，要选择上等菜籽油，色拉油是绝对不行的。把菜籽油倒进大铁锅，大火烧开，放入米饺和粑粑，用大捞勺不断翻炒，直至白色慢慢变成金黄，浮出油面，即可出锅食用。米饺那两头微微翘起的元宝状和黄金般的色调，食客拿在手中，怎不心生欢喜。

对于经商和做产业的人来说注重米饺的形色，而食客则追求口感。口感的关键是油炸技巧，这就是所

谓的火候。油炸时间长了会出现焦糊，时间短了则会出现口感绵疲。有经验的老师傅就掌握了“时、效、度”，时是时间的长短，这与烧火的大小有很大的关联，易于中火；效即效果，要考虑饺皮外层像千层饼那样酥脆，里层要绵柔可口，饺子馅要熟透；度就是成熟的火候，有时当我们认为火候不够的时候，出锅后正好，当我们认为火候正好，出锅后却发现有了焦糊，这就是技巧，真是三百六十行，行行出状元。上好的米饺，入口酥脆，轻咬一口，仿佛有零星脆皮从口中坠落，里层面皮与馅充分融合，香味扑鼻。

三河米饺要做到鲜香，就要追溯它的馅。一般来说，馅有熟馅和生馅。不论生熟馅，用料基本相同。用当地水，配以白干、粉丝、肉或白米虾、香菜末、姜末、酱油、淀粉，融合而成。先把白干用水煮沸，去除浆水味捞出，在锅里放油烧熟，倒进配料炒熟，用淀粉勾芡即成，这是熟馅。生馅就是用生白米虾和剁碎的生肉与炒熟的配料同时包馅，炸出的米饺其味更加鲜美。

如今三河米饺已经申遗成功，成为非物质文化遗产，是三河美食的佼佼者，也代表着三河地理标识。去三河的游客，都循着这一口米饺而来，也成了三河镇饭店餐桌上必配的一道精美的招牌点心。地方文化是地方的灵魂，一个地方没有文化支撑那是枯燥无味和不可思议的，每一种文化都有着深厚的群众基础，方可走得久远。在三河，千百年来的耳濡目染，米饺已成美食文化，家庭主妇们大多会做米饺，只是技艺的高低而已。