

# 那一缕摊黄的清香

□ 赵爱梅

霜降一过，岚河便瘦了，像一条被岁月抽了丝的琴弦，静静伏在黄土崩梁之间。可就在琴弦最深处，有一个日子却一年比一年胖——“摊黄日”。不是节，也不是集，是岚县人世代代藏在心窝里的一团火，一入腊月就“噗”地烧起来，把整条沟沟坎坎都烤得金黄酥脆。

摊黄日，外地人听了还以为是“摊簧日”，还以为是一种岚县流行的地方小戏；待走到坡头上，一股子酸酸甜甜的酒曲味顺着风钻进鼻腔，才知道是吃食。岚县人便笑：戏是唱给别人听的，摊黄是烙给亲人吃的。于是，家家户户把藏了一年的黄米掏出来，在石磨眼里慢慢喂。磨盘吱呀，像老人松动的那颗白齿，把日子磨得碎碎的，再让井水和酒曲去发酵。一夜工夫，面缸里就响起“咕咚咕咚”的暗涌，仿佛黄土高原深处那些不肯熄灭的脉搏。



天未麻，母亲先起身。她并不点灯，怕灯光惊了面糊里睡着的酵母，只借着纸窗透进的青白，把整子支在灶火口。整子是祖传的，生铁铸，厚背薄沿，中间微微鼓起，像一座被岁月磨平了棱角的孤山。父亲早已把硬柴劈成胳膊长，一疙瘩一疙瘩塞进灶膛，火舌“轰”地窜出来，舔得整子发红。母亲用铜勺舀面糊，勺背轻轻一挑，一团金波便落在整心，“滋啦”一声，像冰瀑砸进热油，雾气腾起，整个窑洞瞬间成了云里雾里的仙境。

第一枚摊黄是敬灶王的。母亲用筷头蘸三点红，在焦黄的面皮上按出梅花，嘴里念念有词：“上天言好事，下界保平安。”灶王画像被火苗映得通红，像喝了二两岚县老酒，笑眯眯地乘云而去。第二枚递给我，烫得我左右倒手，咬一口，边缘脆得像初冬河冰，中间却软得似新弹的棉瓢，酸里透甜，甜里蕴酸，舌苔上仿佛有无数小鼓槌，把沉睡了一年的味蕾通通敲醒。我烫得直吸溜，母亲却笑了：“烫得好，烫了才记得住。”

记得住的何止是烫。一到摊黄日季节，整个村子都陷入一种奇异的节奏：男人蹲在窑前劈

柴，女人围着围裙搅面，娃娃们端着粗瓷碗，沿门沿户地“讨黄”。谁家摊得好，娃娃们就把谁家围得水泄不通，像一群叽叽喳喳的山雀。主人也不恼，反而把刚出锅的摊黄对折，再对折，塞进娃娃袖口里——那袖口早被母亲缝得深，能装下整座岚县的冬天。娃娃们得了饼，一溜烟跑到打麦场上，把摊黄高高抛起，让太阳从焦黄的孔隙里漏下来，地上便开出一枚枚小小的“日头”，谁抢到谁就能“长个”。其实长不长谁也没量过，只是那一瞬，整个童年都被金黄照亮，从此再冷的日子也冻不着。

午后，村里最年长的“老爷子”会被搀到热炕头。他眼睛已花，却能凭鼻子分辨出谁家摊黄里多搁了一粒花椒。年轻时，他挑着摊黄走西口，黄河风把他嗓子吹得沙哑，却把摊黄的香味吹得更远。如今他牙已掉光，母亲便把摊黄掰成指甲大的小块，泡在羊汤里，让时间再把它泡软。老人舀一勺，含半天，才慢慢咽下，像咽下一段被嚼碎的光阴。他忽然抬头，指着窗外那棵老榆树笑：“那年我回来，就在那树下，你奶奶给我两块摊黄，我揣怀里，硬是把胸口烫出两疤。如今疤还在，人却不在了。”说完，他把空碗递给我，像把一段未说完的故事递给我。我接过碗，忽然明白：摊黄不只是吃食，它是岚县美食“史记”的世家，一页页烙在铁釜上，金黄的是谷粒，焦黑的是烟火，谁也撕不掉。

傍晚，全村最热闹。打谷场上支起十口大釜，由十个媳妇同时开灶。釜子沿排成一弯金钩，把最后一缕夕阳也钓进面糊里。男人们把柴垛围成圈，像给场子戴上火焰的围巾。鼓声咚咚响起来，不是戏台上的锣鼓，是有人把空瓮倒扣，用擀面杖敲；弦声也不是丝竹，是狗脖子上的铁链被风刮出的动静。猫在草垛上弓背，竟也踩着鼓点起舞；孩子们举着摊黄当月亮，跑来跑去，把“月亮”挂到每一个能挂的地方：树杈上、窗棂上、老牛的角上……远远望去，整座村庄像被一枚巨大的金黄烙铁盖了章，从此正式成为“年”的俘虏。

夜深了，火渐渐熄，釜子也暗下去。母亲把最后一枚摊黄用布包好，压在枕头下，说“压岁”。我偷偷摸出来，掰一小块，放进嘴里，竟已凉透，酸味愈发清冽，像一场雪把整座山都洗净。窗外，银河斜挂，像谁不小心撒了一把炒熟的黄米，颗颗饱满，粒粒发光。我忽想起白天老人未说完的话：摊黄是圆的，象征“日头”；日头落下还会升起，人走了却不再回来。于是我把那半块摊黄攥紧，仿佛攥住一个承诺——等我长大，也要在腊月里支起釜子，让这团金黄的火从我家窑洞一直烧到更远的地方，烧到所有离乡的岚县人梦里，让他们哪怕在万里之外，只要闻到一点酸甜，就能沿着风回到这条瘦瘦的岚河，回到母亲吱呀的磨盘旁，回到火舌舔红的釜子上，回到一个被叫作“摊黄日”的清晨。

而此刻，整个村庄都睡了。只有釜子还热着，像一颗不肯冷却的心，在黑暗里悄悄发光。

# 虾酱炒豆腐

□ 梁镇川

豆腐切成小块儿，开水一焯精道点儿，  
虾酱爆炒眨眨眼儿，里温外烧烫嘴边儿。

——顺口溜

虾酱豆腐，俗称“眨眨眼儿豆腐”。因其出锅上席时，每小块豆腐浑身布满冒气破裂的油泡而得名。虾酱炒豆腐，是孝义家“四盘子”待客必不可少的一道热菜，也是孝义人爱吃的、号称动了海味的一道味道鲜美的好菜。先说虾酱，这可是一味特别鲜美的调味品。虾酱是用大海里的小虾加入盐，经发酵磨制成黏稠状的酱类食品。记得儿时，父亲开杂货铺，从南方进货买回一罐一罐腌制的虾，用手摇小石磨磨虾酱。只见他将小虾从磨眼里装入，随着手摇磨转，稀稠状的虾酱便从磨缝中涌涌流出。因小虾是经过盐腌发酵的，磨出的虾酱有一股很难嗅的气味儿，北方人一般对它不感兴趣。可是，虾酱一经油葱烹炒，便香味独特，海味浓郁，很是中吃了。油葱炸虾酱，用来就馒头、饼子吃，蘸莜面、蘸片子、蘸羊肉饺子，做羊肉合碗，堪称绝配。我家几乎顿顿饭离不了油葱炸虾酱，就是吃面条调入少许，味道也格外鲜美。问题是老伴偏偏不喜欢虾酱的味道，常常因买虾酱、炸虾酱而拌嘴。有时老伴不待给炸，只好自己动手了。

虾酱营养丰富。经过发酵的虾肉中的蛋白质会分解成氨基酸，使之具有独特的清香，滋味鲜美。虾酱中含有丰富的蛋白质、钙、铁、硒、维生素A等营养成分，适量食用，对身体颇为有益，有提高免疫力、防贫血的功效。虾皮中含有丰富的镁元素，镁对心脏活动有重要的调节作用，能很好地保护心血管系统，可减少血液中的胆固醇含量，对于预防动脉硬化、高血压、心肌梗塞有一定作用。如此清香鲜美且营养丰富的美料，确也该成为我们日常生活中不可缺少的调味品。

虾酱炒豆腐，看似简单，但要炒得恰到好处，火候很难掌握。先匀切成小块的豆腐，在水中焯一焯，加热至水沸，焯煮几分钟，捞入器皿中盖严待用。豆腐焯煮时间不可过长，要使豆腐块既有嫩度，又有韧劲。随即，炒瓢里倒油加热至适度，烹炸葱丝、姜片、花椒等，再入炸适量虾酱后，将焯好的豆腐入瓢爆炒，两翻身即可。最关键的是，临起瓢时，在炒热的豆腐面上边浇一勺明油，滚烫的豆腐块上，一浇冷明油，霎时，油泡儿遍布，冷热一遇，无数大大小小的油泡，被热气吹得纷纷破裂，而且此起彼伏。马上装盘上席，热气腾腾的虾酱豆腐，都眨起眼来，好像对满桌的宾客争送秋波，十分诱人。于是，宾客争先伸筷子夹食，准保有性急的“吃货”，被热豆腐烫得“哎呀”叫喊。尽管烫嘴，但人们吹一吹，缓一缓，吃进嘴里，外热里温，嫩软精韧，十分鲜美，吃了一块还想吃第二块，就酒和味，更是没得说。因此，用料简单、烹炒方便、海味鲜美，一时半会儿便可炒妥上桌的“虾酱炒豆腐”，就成了孝义家接亲待客、逢年过节改善伙食的一道必不可少的美味佳肴了。

虾酱豆腐，与同类的家常豆腐、酱油豆腐、麻婆豆腐比起来，风味独特，动了海味，鲜美可口，且眨眨着眼儿，易于勾起食欲，调节餐桌气氛，所以，很受顾客青睐。我调到吕梁地区工作后，就把这道菜带到离石。原任吕梁影剧院经理侯志强的饭庄“兴隆酒楼”，是隶属文化局的定点接待宾客饭店，每有招待，我必点“虾酱炒豆腐”。起先，大师傅不会做，我亲自下厨房指导。头回生，二回熟，没几次，便炒得忽眨起眼来。渐渐地，这道菜成了“兴隆酒楼”的特色菜。没几年，“虾酱炒豆腐”传遍了吕梁山的各宾馆、饭店，这大概可以算是饮食文化的渗透和传播吧。

舌尖上的美食  
—— 吕梁故事 ——