



种六谷

□严明夫



一

六谷是我们的口语叫法,玉米乃是书面语。

“五谷丰登,六畜兴旺”中的“五谷”指的是稻、黍、稷、麦、菽。稻即水稻,麦就是大麦小麦,这两者是我们熟知的;稷原来是粟,也就是小米,不是我们常见的芦稷;黍俗称黄米,因去壳后,就成黄色的米,我从没见过;菽是大豆,也就是我们叫的黄豆。

玉米是很常见的,也是以往主要的粮食作物,但是古人为什么没有把它列入“五谷”之中,我感到不可思议。我想,后大概因为玉米是“五谷”之外的第六种谷类作物,所以就叫它六谷了吧?

二

一直以来六谷是常见的农作物,举目田野总少不了六谷婷婷玉立的身影,这里一簇,那里一丛,有的整块地都是,挨挨齐齐的,微风吹来,手舞头晃的。

在粮食紧张的年代,它还是主要的粮食作物。那时还舍不得吃嫩六谷,且品种单一,味道没现在的好吃。夏天只有白六谷,秋天只有黄六谷,但总要养到老了为止,才掰下来,去壳,成了玉米棒。然后,一担担挑回家,堆得像座小山。晒几天后,利用晚上或者空闲时间,一粒粒挖下来,成了玉米粒。再晒,一箩箩的,有几百甚至上千斤,卖给粮站,留存一部分自己吃。

玉米磨粉后在大锅里搅成糊,我们叫六谷糊,晚上一餐必须吃的。有的人不爱吃,我也一样总觉得没味道,而锅里留下的锅巴倒是抢着吃,锅铲一铲,一片一片的,捏在手里,嚼起来又香又脆,很有味道。如果在玉米粉里放入苏打和糖精,经发酵后做成一只只玉米饼或玉米馒头,倒是成了美味的食品,又香又甜又松。母亲是做玉米饼的能手,三天两头做给我们吃,给我们解饿解馋。

玉米粒和粗沙一起在大锅里炒就成了六谷胖,是小时候常年的零食。玉米粒爆花味道更香更脆,是高档零食了,只有过年过节才能吃,一吃停不下来。

其实玉米的营养价值很高,过去长辈们常哄小孩要多吃六谷糊能强身健体,其实一点也没错。据查,玉米中含有多种人体必需的氨基酸,能促进大脑细胞正常代谢;玉米中的胚芽含有大量维生素E,可增强体力和耐力,中老年人常吃玉米可延缓衰老。在物质匮乏的年代玉米功不可没。

三

随着时代的发展,六谷不再作为主食,而是当作杂粮、零食吃,新鲜的、嫩的玉米棒很受人们的喜爱。现在,玉米品种多且质量优,有甜的、糯的;有花的、紫的、白的、黄的;有白糯、珍珠糯、花彩糯,等等。大街小巷上那诱人的烤玉米棒的香常常引人驻足购买。

我是一个一吃玉米棒就停不下的人,吃了玉米就不吃饭了,常常以玉米当饭吃,一瓶啤酒,一盆数枚玉米棒,菜可有可无,吃个大快朵颐,吃得肚子鼓鼓了,才罢。因为爱吃,所以我也喜爱种玉米。也许只有自己种才能吃个痛快,才有吃不完的玉米。

山区老家屋旁有几块肥沃的菜地,那是父亲一生的“经营”。四年前,父亲去世了,这肥沃的土地要由我来“接管”了,从此,我也没有让这土地闲过,春夏有豌豆土豆玉米南瓜丝瓜;秋冬有青菜萝卜毛豆蚕豆。这儿依然种南瓜丝瓜,那儿依然种番薯玉米。如此,我家蔬菜基本不用上菜场买了。有一年,挖了土豆后的空地全都种上糯米六谷,毕竟六谷好种,只要施几次肥,除几次草,就有收成了,不像种豆要搭棚,种瓜要搭架,种茄子要敲桩。

两个多月后,玉米成熟,可一下子来不及吃,剩下的全都老掉了,只好给人家喂鸡。后来,哥哥引导我说,六谷可以分批次来种,每间隔一段时间种一些,那样就能经常吃到六谷了。我想想也有道理,再说以前父亲也种了好几批,只是后来的虫害太多,不好种。于是,从清明开始,时隔一周或半月,我每次回老家就种一畦或一小块糯米六谷,而且品种也不一,这次种个头大的白糯米、下次种个头小的珍珠糯、再下次种味道更好的花糯米,一直到立秋,种了七八次。

清明刚过,山区气温依

然不高,为了第一茬种的六谷尽快发芽,我覆盖上薄膜。别人家还没下种,我的六谷苗已经两寸高了。在薄膜的保温下,六谷苗日长夜大,很快已是一片葱郁,绿得发黑。然后着手第二次的下种,平整土地、点种、盖孔,等我再一次回去,一个个探出了尖尖的脑袋。然后是几寸高的幼苗、几尺高的壮苗、一人多高的植株、开始开花抽穗……这次施复合肥作基肥,下次施尿素作追肥。看着每次回家都有一个个不同的惊喜等着我,这岂止是成就,更多是快乐!

不经风雨,怎见彩虹。今年雨水频繁,害虫特别多,有一回,幼苗的根又是霉烂又是虫咬,打了农药也是无济于事,补种了三四回才罢。

上周,有一批玉米长到两尺多高了,绿油油一片,长势喜人。再次回去却发现玉米顶部泛黄,叶子干疮百孔,细看有很多黄色粉末,原来是虫子的排泄物,拨开一看有一条条虫子正躲在里面。我也有所听闻,有一种专门晚上贪吃的虫,叫贪夜蛾,危害性很大,不用多久就能毁掉玉米。于是,我急忙喷洒农药,但效果甚微,两次,三次,还是毒不死害虫。最后一次我加重浓度,结果害虫没有毒死,玉米叶倒是熏死了不少。最后我去请教农药店卖药的,他卖给我一种专治贪夜蛾的农药,一试,果然害虫全都毒死,玉米苗又慢慢恢复生机。

如果遇到恶劣天气,玉米就不好种了。一是不耐旱,烈日暴晒下几天就会枯萎,需要每天傍晚浇水,最好施点浓度低的肥料;二是怕台风,玉米秆子修长,经不起风吹雨打,几阵狂风骤雨就会伏倒,那只能花时间一棵棵把它扶起来培上土,保险一点打个木桩绑住。看来,鲜甜糯香的玉米背后满是艰辛。

四

付出总有回报。从7月初开始我种的六谷陆续成熟了,自此,吃六谷一直没有断过。每次回老家,先到地里巡视一番,采摘成熟的六谷,剥壳去须,放锅里煮;有时剩下几层壳,带壳煮,这样更鲜甜,几分钟后,清香弥漫开来。

这才叫透骨新鲜、这才叫原汁原味。一瓶啤酒,一盆看上去晶莹亮泽的糯米六谷,山风徐来,凉爽舒适,看着电视节目,喝着透凉的啤酒,啃着喷香的玉米棒,觉得这是神仙过的生活。锅里的六谷汤味道更鲜,凉了可以当茶喝,据说很有营养价值和疗效作用。

吃不完的六谷带回去放冰箱里,还能吃上几天。

六谷除了当杂粮吃还可以当菜吃,耐心地把玉米粒挖下来,去掉六谷须,在油锅里爆炒,再放上咸菜韭菜大蒜和料酒酱油各种调料,几分钟后就是一盆色香味俱全的下酒菜。把玉米棒切成一小段一小段和排骨一起炖汤,又是一道好菜。还可以把玉米粒在石磨里磨成糊浆,做六谷汤果,可甜可咸,这味道可以说是舌尖上的美味。双亲在的时候经常做这样的美食,可惜这已成了美好回忆,现在没有人再做这样繁琐的事了。

时光飞逝,时代发展到今天,人们的饮食观念和饮食方式正在改变,有些杂粮如芦稷、荞麦、黍悄悄地从人们视野中消失,而六谷以它独特的魅力依然被人们所青睐。

