



乡村流水席

□秦钦儿

老家鄂东南的乡下流水席都很讲究排场，红白喜事都是大事，一生难得操办几回，不住好了办，主人家都觉得在村民面前挂不住颜面。

门板卸下了当案板，白晃晃的两片猪肉摊在门板上，等着分类处理。门板旁边是现垒的大土灶，一堆干木柴架在灶膛里旺旺地烧，火苗蹿得老高，舔着大铁锅底，锅里的水咕嘟咕嘟的，锅上搁五屉的大蒸笼，里面蒸着雪花粬。一层糯米粉，上面铺一层黑芝麻，再一层糯米，再一层黑芝麻，这样一层又一层，像是黑土地上落了一层薄薄的雪，寓意着步步高升。

厨师是邻村请来的，还带了帮厨，专门上门给人家做流水席。打杂的人也很多，都是村里手脚麻利的妇女，有主动请缨的，也有上门去请的，这会儿也该是她们亮亮热心快肠的时候了。院子里，十几个大铁盆一字儿排开，里面分别泡着糯米、香菇、金针、海带、豆腐、莲藕、青椒、蒜苔、山药、胡萝卜、黑木耳，还有一盆等着开肠破肚的花鲢，一盆烫了毛的鸡。女人们分工很细，洗菜的洗菜，刨皮的刨皮，剪蒂的剪蒂，裁鱼的裁鱼，褪鸡毛的褪鸡毛，干得热火朝天。

厨师的刀功也厉害，首先收拾那两片猪，猪蹄放在灶膛里火燎几下，刮干净，斩成块，和黑木耳一起炖六分软了，捞起来沥干，再油锅里加老抽红烧。剔出来的肋排斩成段，焯了水，过了油，装一大盆，等会儿做糖醋排骨。片出一盆五花肉，一半剁成馅儿，一半切成厚片，和五香粉、炒米粉拌匀了，加调味料码起来，等蒸屉腾出来，山药铺盘底，上面铺腌好的五花肉，中火慢蒸半个钟头，香气就渐渐从蒸笼上漫出来了。五花肉的油一蒸出来，都被山药夺了，荤素互补，出来就是一道现成的主菜粉蒸肉了。

肉馅儿一半调了佐料，剁进芹菜和葱花做饺子馅。饺子皮也是手工擀的，擀成一大张一大张的，用刀划成四四方巴掌大的片，撒了面粉擀着。往往是一个女人擀，四五个女人围着包，斜对角一折，一翻，一个元宝形饺子就成了，看起来还露着馅儿，煮出来倒也不会散，这很要几分功力。另一半肉馅儿剁进胡萝卜和嫩藕丁，这些馅里要撒进薄薄一层面粉，裹一裹，等会儿用来炸肉丸子。不能再放葱了，葱一过油容易炸焦，颜色不好看。肉丸子边在炸，边就有贪嘴的小孩子在边上蹭来蹭去，炸肉丸子的人就拣一个炸焦了的，或者有些扁的塞给那孩子，烫得他两手倒腾来倒腾去，龇着牙往嘴里塞。

流水席上必不可少“三圆”，丸子是圆的，象征圆圆满满。丸子一般用肉丸子、鱼丸子、珍珠糯米丸子，或者是藕粉丸子，很少用红薯粉做丸子的，红薯也叫“苕”，是骂人的。

做鱼丸子比较费事，厨师平刀贴着鱼身，小心翼翼片下花鲢鱼肚的那一部分——这部分没刺。刮去皮，将这一片片鱼肚肉与嫩姜一起剁成泥，放在一个铁盆里，加进少许淀粉和清水，不停地用手朝一个方向搅拌，打成浆。这个过程比较长，要耐得烦，必须纯手工做才有劲道，街上买来的要么是死面疙瘩，要么嚼起来像烂泥，口感不好。打好的浆抓在厨子手中，从虎口挤出一小坨，刮进瓷汤匙，轻轻滑进一锅清水，能浮起来了，就成了。挤满一锅，烧开了，一个一个发得像乒乓球一般大小，捞出来过凉水，又缩成原来的一小坨，开席前回锅一煮，又变成了乒乓球。

珍珠糯米丸子是用糯米蒸熟了，里面包上冻住的猪油和黑芝麻粉，外面裹一层白砂糖，装盘再蒸，猪油化进糯米，糯米渗入白砂糖，又香又甜又糯，光亮滑口，吃得人满嘴油光。这样的甜食也能当主食，是小孩子爱吃的。这么大排场的宴席往往要搞到比正常饭点晚个把钟头。好饭不怕晚，饥肠辘辘的客人等得了，但是上学的孩童们等不了，他们从学校赶到做事的主人家吃晌午饭，一人先来一碗糯米丸子充饥。读书是大事，读书的伢饿不得，更不能叫他们上学迟到，宴席先将就他们。

藕可以做好几道菜，本乡盛产藕，与别的地方的藕还不同，是少有的九孔白藕。藕除了用来做藕粉丸子，还可以做藕夹和糯米桂花藕。藕粉丸子的做法是，将藕粉用凉水拌匀，再用沸水冲熟，搓成长条，分小块切段，摁平，包上用猪板油、桂花、冰糖、白糖、芝麻等调成的馅，封口搓圆，投入麻油锅内炸黄，捞出撒上白糖，即成粉红透明、软糯清润的丸子。藕夹是在整段藕孔里塞进肉馅，再切片，两块夹一起，裹上面粉用菜油炸至金黄，又香又脆。糯米桂花藕是在藕孔里塞进糯米、桂花和蜂蜜，蒸熟切片摆盘，这是道凉菜。排骨炖藕汤则是本乡的名菜。取两节九孔莲藕，洗净藕身残存的污泥，切厚块，坐锅热油下姜片爆香，下藕块翻炒，边炒边淋少许凉水，以免粘锅，炒至断生，再与排骨同入瓦罐，滴少许米醋，加水大火煮开，改小火慢炖，起锅前加盐和葱花。这样熬出来的藕汤浓稠鲜香，排骨早已骨肉分离，撇去浮油，夹一块煲烂透了的藕，轻轻咬一口，牵出长长的细丝，藕块吸收了排骨的肉香，软糯清甜，油而不腻，入口即化，绵长悠远，让人端起汤碗便欲罢不能。

流水席能摆上三天，全村老少都坐席，一天管三顿。这么你来我往吃上三天，乡邻亲情自然也就浓了。

吊红红的了

□方名列

树叶落了，吊红红的了。舅舅就会奉外婆之命，舟车劳顿地给我们送来吊红。那时吊红树都属于生产队里的，采摘后，分给社员们。社员们或自家吃，或作为礼物分送给亲朋好友。

小小的吊红一只只挤挤挨挨地盘在篮子里，惹人喜爱。拿起一只，扭掉盖子，对半掰开，用嘴一吸，“滋溜”一声，肉质厚实，又凉又甜，犹如琼浆玉液。不过，有句话说，吊红好吃果难摘。在果树中，杨梅树是比较脆的，但吊红树比杨梅树还要脆，而且杨梅树如果枝断了的话，它还会“藕断丝连”，而吊红树则不同了，如断了，就“咔嚓”一声彻底与树干“拜拜”了。有的看似粗壮的树枝，根本不承重，所以说上树采摘是非常危险的。吊红树还有个特点，就是吊红往往会生长在新的树枝上，树的中间一般是老的老的树枝，就难于长吊红。吊红树有几十年甚至上百年的，长得高大，吊红便长在树的四周，故而均需架着长长的梯子采摘，既方便又安全。那些长在高高树梢的吊红就不采摘了，留给鸟雀吃。

采摘吊红还有个诀窍，就是不能待吊红完全成熟了再摘。成熟的吊红既难于采摘又不好运输，只有待吊红外皮略呈黄色，摸上去还有点硬，就是最佳采摘期了。只需捏住吊红，顺着吊红盖拧上几圈，一只只饱满圆润的吊红就躺在你的手掌心里了。

刚采摘下的吊红，还很生涩，自然是不能吃的，用什么方法使其成熟呢？有说放在米缸里的，有说放在棉被中的，将其焐熟。如果数量少，这些办法倒是可行，但吊红多了就不行了：一来谁家米缸有那么大，二者被子嘛会给弄脏。再说，焐熟的吊红口味也不佳。

舅舅他们的做法是取废弃的芝麻秆，剪成长1.5厘米、宽0.5厘米的条子，一端呈斜边状，于吊红的盖子旁，轻轻插入。芝麻秆犹如魔法棒，不待几日，见证奇迹的时候到了，整个吊红变软变红，可以入嘴吃了。小时好奇，问舅舅，如果用其他的材料插，那吊红还会成熟吗？舅舅的回答是否定的，也就是说只有芝麻秆才能使吊红成熟，且原汁原味，口感不变。舅舅还说这方法是老祖宗留传下来的，至于是什么原因嘛，他也不清楚。只有感叹大自然的神奇，真乃一物降一物。

印象中，过去的吊红里面核很多，如果吃到一只没有核的，那真要在小伙伴面前大肆炫耀一番。不过在我们眼里，核自有其用处，那时没有玩具，也不知是谁发明的，有项两人玩的游戏叫做“粘吊红核”。就是把平时吃下来的吊红核，晾干，先“剪刀石头布”，谁输就拿一颗吊红核放在地上，赢者也拿出一颗吊红核，用吊红核的头，用力按在地上吊红核的中间，轻轻把它从地上粘起来，那这颗吊红核就属于你了，直至你粘不起来为止，再轮换对方。因吊红核的头部还留有黏性，水平高的人，可以赢得许多吊红核，蛮有趣的。

后来，墙门里有位伯伯在药店工作，说吊红核是中药，药店可以回收，前提是要干净。于是乎，大家都不玩这个游戏了，纷纷翻箱倒柜，找出留存的吊红核，洗净晾干，卖给药店。记得药店旁有个流动的小书摊，我们就把卖吊红核所得的几分钱，花在了看小人书上，至今还记得看了《三毛流浪记》《九纹龙史进》等。

“红红提桶绿绿盖，千人见了万人爱”。现在的吊红，经过技术改良，几乎都没有核，吃起来更加顺口，更加甜美。

第7008期 配图 李昊天 投稿邮箱: essay@cnnb.com.cn

