



米缸捂青桔

□虞燕

那棵桔子树究竟是什么时候在的，竟没人回答得出来。我自小就注意到了它，院子里最高大的家伙，树干粗壮斑驳，透着点儿沧桑，高高在上的叶子却柔嫩，一忽儿浅绿，一忽儿深绿，儿时对季节更迭的感知总是那么迟钝。

长大后见过好些桔子树，低矮，枝丫却霸道，张牙舞爪地伸向四方，结的果个头小，果皮纹理细腻，像娇滴滴的城里姑娘。而记忆里，外婆家的桔树要高得多，仰起脸，阳光从树叶间漏进来，风一吹，多个光点似粘在了弹簧上，活泼泼地跳跃。开了白花，并不醒目，倚在繁密的绿叶间，若隐若现，孤寂与热闹各自安好，相顾无言。结出的桔子沉而硬，压弯了枝梢，企盼着大一点的果儿能自动掉落，就像那个遥远的打中牛顿的苹果。然，终未能如愿。

有一次来台风，外婆把我关在屋里，吓唬我强台风会把小孩刮走。翌日，吱呀拉开上截木门，顾不得一院狼藉，真心疼散落在地的青桔，均半大不小。舍不得就此弃之，拾进竹篮，捂在米缸里。外婆说，捂一捂，多少能催熟些。

记不得那批捂在米缸里的桔子后来怎样了，不过，从此知道，大米除了吃，还能捂桔子。

至今没搞清那棵桔属什么品种，反正跟我如今吃到的桔子都不一样，仿佛等不到它们变橙色，永远是圆嘟嘟的深绿，深到近乎墨色。任其生长，大的竟如饭碗，憨实，有分量。桔皮纹理粗且厚硬，幼时无论如何用手剥不开，须借助小水果刀。轻轻割一下，桔皮

冒了汗，油油的，一股清香随之溢出，闻着舒服，简直神清气爽了。皮是真的厚，墨绿表层携着厚哒哒的白瓤，桔瓣被包得严严实实。一度怀疑那是柚子，某种杂牌小柚子，外婆摇头，当然是桔子！说得斩钉截铁。

桔子酸，能酸出眼泪，唯一的办法就是捂在米缸里，桔皮捂得略黄，酸味便会减轻，才有机会发酵出甜郁来。米缸置于外婆的卧室，圆墩墩的瓦缸，脚小口大，揭开圆形木板盖子，将青桔一个个埋进大米里，自以为埋得越深越好，米粒流水般从手掌和手腕滑过，酥酥痒痒，犹如在海边玩沙。捂桔子的过程也充满了乐趣。

自从青桔捂进了米缸，心里便惦记上了，一天去摸好几回，摸出来一个，又摸出来一个，最后再一一塞回去，实在好玩。外婆说再摸大米都被你摸臭了，摸那么勤，桔子铁定熟不了。于是规定两三天看一次。

外公在龙头岙当值，几天回来一趟，挑的箩筐里常有柿子和梨子，山中所摘，屋子里恍然沾染了山野的灵秀之气。梨子脆甜，一口气两个落肚，小阿姨悄悄伸手过来，被外婆啪地打掉，你是阿姨了，还跟外婆抢食？阿姨快快转身，写作业去了。剩余的柿与梨也捂在米缸里，和桔子同处一缸摩肩接踵，据说这样能使青桔熟得更快。

有天清晨，小阿姨吃完早饭后急急上学去，我盯了她书包几秒，觉得那儿有点古怪，像挨揍了似的鼓起几个包，心里一惊，遂立马扑到米缸里，把果子一个个摸出来放在盖子上数，果然，梨少了桔子也

少了。不甘心，又仔细摸了一遍，差点把自个儿埋进了米里。哭，哭得呼天抢地的，念叨着，好不容易快捂熟了，却被阿姨“偷”走了。外婆后来提起这事就笑，说真怕我被米缸淹了，只好赶紧做了糖包哄好我。傍晚，小阿姨蹦蹦跳跳一进门，外婆一竹棍扫过去，她哭哭啼啼去了里间。

多年后，母亲时常提起，因为我，小阿姨没少挨外婆的打，那会，她也只是个孩子呀，比我大不了几岁。

超会晕船，坐轮船晕，坐渡轮也要晕。临出发，外婆总会从米缸里摸出两个青桔，让我随身带着。桔子恰如爱美的姑娘，薄薄敷了层粉，一摸，滑滑的，手指沾有米香。一上船，用指甲掐下一块桔皮，放在鼻下嗅，那股特有的清香沁人心脾，消减了闷晕感。多掐下几块，交替着闻，还可以将桔皮向内折成双层，对准鼻孔挤捏，喷射出无数股细小的桔香油雾，吸一吸，提神醒脑。略感恶心时，即刻剥几瓣酸桔嚼，哪怕酸得闭眼歪嘴也要咽下去。

跟几个小伙伴嚷嚷，咱外婆家的桔子是晕船药，桔皮和桔肉都是宝贝呢！她们说我骗人，笑嘻嘻跑开了。

爱信不信，反正直到现在，我坐车坐船仍有带桔子的习惯，还特意挑青色的桔子，那股特有的幽香让人内心安宁。



纤手捣秋酱

□米丽宏

秋风一起，田野里的蔬果粮食好东西，一波波走上了回家的路。我没田可种，但每年也会制造点小秋收的欢喜：半袋山楂，是山里友人送的；庭院小圃里的辣椒摘了摘，有小半筐；厨房的窗上，悬着一大把野生的山葱花儿。

好友来访，我像展示艺术品似的，给她看我的秋收。她惊喜：做酱呀，做酱呀。你看我，把吃不了的葡萄，做了一坛葡萄酒，每晚喝一点，日子就多出来了一味。

一语点中心思，百度一番，这就准备动手了。

做秋酱，需要一轮澄澈如金的大日头，还要秋风一缕。那样，做出的秋酱里，也会有飒爽“秋”味——今日是白中微紫的韭菜花，明日是青红的山楂或辣椒。不要急，不要乱，漫长秋日，足够我把秋色酱制到瓶子里、罐子里、坛子里。

先说韭花酱，它不用开火，不涉油烟，清逸简单。韭花掐去花蒂，只要那朵伞形花絮，清水里过一遍，晒太阳下晾干；一定要舍得花费时间和耐心去等，安静地等。等晾干了，摊在菜板上，噼啪几下，粗剁之下，辛辣的香味四下乱窜。如果一边有古典味道的曲子，幽静入云，那么，这个做酱的过程有静有动，便成了俗世丰足的美满享受。

韭花，切好；姜和梨子，切好。跟盐、料酒、白糖大融合，放石臼里，小杵细捣成泥；也可以用粉碎机哗啦啦一顿压榨，出来就成了碎末；芝麻油装瓶密封。这还不算成品，还有重要一味：时间。时间的手抚平一切，也调和一切。将韭花酱放阴凉处，静待时间的杰作。时间至少一周。韭花和相搭诸友慢慢缠绵、相融。一周后，吃火锅，吃面条，吃馒头喝粥，都可以蘸蘸韭花酱，来品味秋之奥义。主食和诸菜上桌，拣一枚豆青小碟，细瓷亦好，粗陶亦好，小勺子挖出一些些，青碧一点，置于碗碟琳琅之间，有点小脱俗。秋酱入口的那一刻，你总能体会到花开富贵、锦上添花的幽美之味。

辣椒酱和山楂、杜梨、苹果之类的果酱，都要下厨开火，而且主要由那种美丽文火幽幽焐成。这个相当考验一个人的耐心。以山楂酱为例：山楂去核，去蒂儿，切块儿，一点点水，加冰糖，大火煮开，小火慢熬。这时，是不可离开灶台的。守着一锅咕嘟微响的辣椒酱、山楂酱、苹果酱，眼睛端详那一瓣瓣朱红、绛红、粉红，拿勺子轻轻搅动一锅的桃花飘零。此时，半窗橙黄艳阳，满屋果香馥郁。

看看旧时饱满的辣椒、秋果，在高温和时间的双重作用下，渐渐离析、交融，稠而黏，厚而亮。就要完成了，且慢，多一分耐心，往往就多了一层滋味。做酱，容不得速效和作假，它是这么高度禅意的事情。

一锅果酱，熬煮到最后，是淋漓的饱满。一勺一勺沥到瓶子里，会有甜蜜的拉丝似断不断，真是风华绝代的一味。四季晨昏，碗碟中间那一点红，像不像妖妍媚人的隔世桃花？而那酸甜之间，酱味的厚朴、辣味的通透，醇的沉湎、醉的清醒，就给人添了一份深深的吃不透。

看看，做酱的那个过程啊，容不得急，容不得假，耐心侍候，安心静等，这跟父兄田垄间精耕细作的传统多么相似。几瓶秋酱放在橱子里，心里面妥妥富足，小日子的五味，就从那橱子里袅袅而出了。

总第7009期 配图 李海波 投稿邮箱: essay@cmb.com.cn