

口述

卖冻凌

□ 耿仁国

20世纪五六十年代,我父亲小的时候,曾经卖过冻凌。他曾详细地给我描述过他卖冻凌的往事。

那时,每到五月初五端午节前后,天气热起来,街上就有卖冻凌的。他们或用扁担挑着两个浅筐,或用棍子抬着没有盖的木箱子,走街串巷地叫卖:

冻凌了(liao)

冻凌了(liao)

……

一些调皮捣蛋的小孩子闻声聚来,远远地跟在后边,接着喊:

卖不了(liao)

化了(liao)了(le)

……

那些不礼貌的语言,是跟村上的某些大人学的。气得卖冻凌的人停下脚步回过头来,瞪两眼,转回去便加快了脚步。有的还气愤地骂:“没大人管教的孩子!”有时本村大人遇见了,嚷几句:“闹啥?还不一边玩去!”小孩子们讨个没趣,便四散而逃。

冻凌来自哪里?

当时,我们阳谷县十五里园镇很多村都有冻凌窖,如姬庄、孙关等,我们十里井村也有一个很大的冻凌窖。

冻凌窖多挖在背阴的地方,就像村民贮藏越冬大白菜的窖子。挖好以后,等到数九寒天,村里坑塘上了大冻,冻凌厚约半尺。村民用打劈柴的钢镢鏊

开,用榨油的大铁锤砸。砸开冻凌眼以后,把各种形状的大冰块搬运到冻凌窖内。窖底铺上麦秸。装满窖以后,冰上盖一层麦秸,因为麦秸清洁卫生,还可防冰块融化。窖顶用木头棍子架着,覆盖着一层秫秸,有的还盖上苫子、席片,以防尘土飘落到冻凌上。

等到天气炎热的时候,扒开窖口,开始往外批发冻凌。挑的、抬的都来,浅筐里、箱子里、桶里、盆里,都装得满满的。因为几乎是无本的生意,零售、批发的价格较低,讨价还价的很少。大家都知道,建冻凌窖的生意就是赚个力气钱。附近的村民来了,随意拿块放到嘴里,冻凌窖的主人绝不会责备。

父亲小时候,也学着人家去批发冻凌,和小伙伴用棍子抬着浅筐,串乡去卖。

有一次,他们批发了多半浅筐冻凌,因为再多了,就抬不动了。筐里放了一个铁锤头和一个破耙钉。第一桩生意,用冻凌换来几个鸡蛋和一些零钱,总算没有赔本。

父亲和伙伴抬着浅筐,想着到没有冻凌窖的大村去卖,最后去了离家三里地的朱坊村。

走进朱坊村,在街上走,他们不敢大声喊,也不会跟大人一样吆喝,只是小声喊:

冻凌了(liao)

冻凌了(liao)

……

大村上人多,不知道咋的,接着就有声音在身后边响起:

卖不了(liao)

化了(liao)了(le)

……

大街上,骄阳似火,晒得人脑袋发晕。人们在大门底下摇着蒲扇,在枝叶茂密的树荫下还流汗呢。看看浅筐里的冻凌,水汪汪地,浅筐底下不断地滴水,真的会“化了(liao)了(le)”吗?

我父亲和小伙伴抬着浅筐,加快了脚步,喊得也比以前勤了。

与其等它化了,倒不如送个人情。他俩一商量,抬到一家大门底下,用耙钉鏊开一块冻凌,送给老大爷、老大娘每人一小块。他们像吃了冰糖一样,都非常高兴,夸奖说:“这俩小孩真会做买卖,先尝后买,知道好歹。这冻凌干净透明、清洁卫生,都来买吧。”老大爷、老大娘一宣传,拿钱买的,拿鸡蛋换的,一个挨一个,一碗一碗地端回家去。抬去的多半浅筐冻凌,一会儿便卖完了。

其实,那冻凌都是村中坑塘里的水冻结而成的,人们在里面洗衣裳、洗脚,饮牛饮羊……一点儿也不卫生,现在的人们见了那冻凌,白送都不会有人要,更别说花钱买了。可是,在当时那个物质匮乏的年代,谁要是能吃上一块冻凌,那是极为幸福的事。

后来,随着时代的发展、社会的进步,乡镇驻地建起了冰棍厂,用清凉干净的白开水造出了消暑解渴的冰棍。再后来,冰糕、雪糕、冰激凌等各种冷食层出不穷,花样繁多。冻凌失去了存在的价值,悄悄退出历史舞台,逐渐被人们遗忘了……

儿时烧烤

□ 李晶

夏天是喝啤酒撸串的好时节,每到傍晚,大街小巷的烧烤店就醒过来,不管是露天,还是店内,到处都是推杯换盏的食客。这让我想起四五十年前,我小时候吃烧烤的情景。那时候烧烤,一般都是就地取材,简单随性,却温暖了我的童年。

那时的烧烤一般是在夏秋季节。

一年中,最先烤的,是麦子。

小满过后,麦粒就完全鼓胀起来。再过三五天,等麦粒的汁水转化成淀粉,就可以烧麦子了——割几把麦子,搂一把干柴火将麦穗引着,一阵烟飘过,麦芒迅速蜷缩,终至不见,而黄绿色的麦穗开始变黑。火很快熄灭,小伙伴们用镰刀或者树棍将麦穗拨弄出来,伸手就要拿,但常常被烫得迅速缩回手。大家一阵哄笑,笑完,再伸手去拿,就可以搓了。我们先将两个麦穗放在手心里搓出粒,拣出穗轴扔掉,鼓起腮帮子吹口气,将麦壳吹掉,继续用掌心对搓几下,吹口气,麦壳纷纷落下。很快,烧得黑乎乎的麦壳都被搓掉了,掌心里卧着的麦粒黄中泛绿、绿中又带有微焦。一把捂在口中,大口嚼起来,浓烈的麦子焦香直冲肺腑。大家索性坐在地上,大搓特搓,很快,身边就落了一地麦壳,手心变成黑黑的了,嘴巴也变成黑黑的了,齙着小白牙一笑,起来,继续割猪草去。

秋天最简单的烧烤是燎豆子。豆子八成熟的时候,是最适合直接用火烧的。割完草之后,我们坐在树荫下玩儿,总有人说咱烧豆子吃吧,也总有人争抢着说,我家的地最近,我去拔。话音未落,人已经蹿出去几十米。有人也跟着蹿出去,说,我也去。一会儿,两个人各抱着一抱连根拔起的黄豆秧,飞快地回来了。找干柴火,点火,脱下小褂扇风,火苗呼一下子蹿上来,躲闪不及,就有小褂被燎一个洞——这时候,这个洞是可以沮丧一下就忽略不计的,真正担心的,是享受完美味回家之后娘的痛骂和巴掌。然而,香喷喷的燎豆子完全能够安抚

巴掌带来的疼痛。等火渐渐熄灭,拿根树枝将冒着火星的豆子扒拉开,还有人几脚将火星踩灭,再有人用小褂扇扇灰,几个人就围着这堆热灰,从里面挑选豆子。豆子烫手,赶紧放在嘴里咬住——牙齿比手耐烫。大家边拣边吃,一会儿,手也黑了,嘴也黑了,衣服兜也黑了——吃不完的豆子,就拾起来放衣兜里。这样,想吃的时候,随时从兜里掏出来解解馋,就算里面有不少半生不熟的,依然吃得津津有味。

还可以烤玉米。等玉米灌完浆,一掐就出水的时候,就可以烤了。掰了离割草地方最近的小伙伴家的玉米棒子,照例捡干柴火,点火。剥掉玉米皮,削尖树枝,插到玉米“腩上”,一人手里举着三四个,蹲着围在火堆旁,将玉米举到火上烤。都想把自己的玉米放在火苗最旺的地方,所以那儿就是玉米汇集处。拥挤的地方就会有空间争夺,有争夺的地方就会有“战争”,于是,玉米们会挤挤撞撞地打起来,打着打着就脱离了中间地带,那些本在边缘地带的就悄悄地向中心推进。很快,玉米的“金黄牙”便成一颗颗“大黑牙”了。大家拍拍上面的黑灰,手也变黑了。但这不重要,重要的是忍着烫咬一口,舌头在嘴里扫几个来回,然后齙牙咧嘴地笑着大嚼特嚼,虽有的半生不熟,但依然嚼出满口香甜。

还有一种烤玉米,需要先挖一个状如烧烤架的长方形坑,坑的宽度一般不超过二十厘米。先将柴火放在坑里,再把剥去两层外皮的玉米横放在坑上,就可以点火了。等把玉米皮烧糊了,玉米也就熟了。打开外皮,玉米的香味弥散开来。这样的玉米,依然黄如金、白如玉,一点儿也不黑。在乡村户外烧烤中,这是最文明的吃法。

同样文明的吃法还有烤地瓜。地里一扒,把大小差不多的地瓜装进草篮子提到河崖下面,在沙土上挖一个洞,然后在洞里用干树枝烧火。等烧到半洞热灰,洞壁也滚烫了,就把地瓜小心翼翼地放在洞里,然后站在洞的上方,跳起来使劲跺。洞应声而塌,地瓜就被热灰热土焖在里面。等着吃显然是不现实的,焖上地瓜之后,要去割草,等把篮子割满了,

身体也累了乏了,再回来扒开洞,小心地将地瓜一个个扒出来。捏一捏,软的,烤熟了!拍拍上面的沙土,剥开皮,一股香气直扑鼻孔。

夏秋季节,在广袤土地上,我们总能找到烧烤的乐趣。

其实,所有的地锅灶膛都是烧烤的好地方。饭做好了,灶膛里还红彤彤的一片,母亲丢进去几个地瓜,几个土豆,或者几个玉米,用热灰埋起来。等火星完全熄灭,灰变温时,埋在里面的东西就开始冒香气了——这就是冬日寒冷中的温暖。生产队也有大灶膛,是煮猪食用的。村后就是徒骇河,在河里找到一两斤重的大河蚌,我们也会搬回来。饲养员把大河蚌扔到滚烫的灶膛灰里,说,等会儿就熟了,那也是我心中难忘的美味。

