

口述

秋收记忆

□ 胡芝芹

我老家在临清市尚店镇胡宅村，芝麻如今已是家乡少见的农作物。自从实行农村家庭联产承包责任制后，我们村里的人几乎都不种芝麻了。我对芝麻的记忆，也是四十多年前留下的岁月花絮。

那时我不到十岁，农业生产还是大集体，队里每年都会种一些芝麻。母亲把分来的芝麻秸晒在房顶上，过几天就需要一个人上去抖芝麻粒。

那时的房顶坡度很小，顶面用薄方砖铺就，很平整，便于晾晒东西，家里需要晾晒的玉米、小麦等，都运到房顶上晒，在上面既能很好地接受光照，也能防止院里的鸡鸭鹅狗糟蹋。因此，房顶不能随便让小孩子踩踏，母亲说，把方砖踩松动了或踩坏了，雨天时屋子会漏雨。

当芝麻秸晒在房顶上之后，就需要一个人经常去抖芝麻，这个技术含量不高的活计，自然就落在身形瘦削又灵巧的我身上了。

我上房，不用梯子。那时家里没有梯子，一个小村里，没几家有梯子的。因为做梯子需要木头，还需要木匠做工，所以梯子就显得金贵了。不到万不得已，谁也不会轻易去别人家

借梯子。我上房时，就从墙头爬上去。为了方便上房，父母把连接房子的土墙又加高了些。我先爬上矮墙，接着攀上高墙，最后由高墙处爬到房顶上。整个过程中须万分小心，因为墙头也不宽，一不小心就会掉下去。母亲总是用手把我托到矮墙上，我再往高处爬时，她在下面仰着脖子看，并一个劲地嘱咐：“闺女，小心点儿，慢着点儿。”

我在房顶上站稳，心里就乐开了花，那芝麻秸上的荚果又晒裂了好多，芝麻的香味勾着我的味蕾，馋涎在舌尖蔓延。我把布包袱铺开，小心翼翼地拿起一把芝麻秸，在包袱上方倒过来一抖，金黄的芝麻粒就哗啦啦地下落，包袱上的芝麻粒不一会儿就落了厚厚一层，我抓起一把芝麻粒，吹去枯叶碎屑，塞进嘴里一嚼——哟，那个香啊，是没法用言语形容的美妙，像是把世上最好的香甜都嚼在了嘴里。现在想来或许夸张，可在那物资极度匮乏的年代，吃饭都难得见油花，那一把芝麻的香，可是浸润到每一个细胞里去了呢。

我一边嚼着芝麻奖励自己，一边认真地抖芝麻。有时也会偷懒一会儿，向远方眺望。我家住村边，田野风光尽收眼底。从高处看，田野

真是美啊，黄绿参差，简直是一幅浓淡相宜的油彩画卷。远处农人忙碌的身影那么小，和蓝天白云、远处的田野融为了一体。但我不能一直贪看风景，母亲还在下面“遥控”指挥呢，一声“闺女，抖完了吗”把我拉回到手中的活计上。我迅速把芝麻秸都抖一遍，再把它们摊开排好继续晒，然后按母亲教的法子，小心地把包袱捆在身上，准备从房上下来。

可真到房顶时，我才切身体会到老辈人常说的——上房容易下房难。房顶爬着虽顺，但边缘却光秃秃的，连个抓握的地方都没有。往下挪时没个缓冲，脚一滑就可能栽下去。我每次都是趴在房上，贴着房檐，手指抠着边缘的砖缝，先慢慢把腿顺下去，再一点点往下挪，脚试探着找墙头，母亲在底下看着我，声音发颤地指导：“右脚往左挪一点，对，左脚再往下点，啊，踩住了！”从房顶落到高墙前，心简直提到了嗓子眼，直到双脚实实在踩住墙头的那一刻，那颗心才“咚”地落回肚子里。

弟弟们早就在墙根下等着，见我下来了，就仰着小脸伸手：“姐，想要吃芝麻！”母亲只肯从包袱里捏出一小撮给他们，还不忘念叨：“省着点吃，还要留着换香油呢。”我想起自己

在房顶上的“独享”，耳根悄悄发烫。好在母亲从不说我嘴馋，还拍拍我身上的土，夸我说：“我闺女真能干呢。”我回味着舌尖残留的香甜，心里满是欢喜。等下次母亲再喊“该上房抖芝麻了”，芝麻香甜的诱惑早把下房顶的害怕冲得没影了，况且，我不做，谁来做呢？于是我又带着股子“英雄气”爬上房顶。

多年以后回想，总有些后怕——那时我还是孩童，竟敢一次次爬那么高的墙、上那么陡的房。农家儿女，总是早早就扛起责任。那段抖芝麻的日子，是藏在我心里的甜，也是独属于我的小秘密。

如今生活好了，芝麻糖、芝麻饼摆得满桌都是，却再也吃不出当年房顶上那把生芝麻的香。不过，回忆那段田园生活时，我的脑海中浮现出一副不算工整的对联：

古道田边雨过，芝麻开花节节高；

月下畦里风轻，芹菜舒叶段段香。

旁人看这是写田园风光，于我却是嵌着我名字的小欢喜——这哪是对联啊，分明是我们拥有的诗意又美好的烟火生活。

难忘红枣香

□ 耿仁国

我的家乡在阳谷县十五里园镇十里井村，那里是盛产红枣的地方。记忆中，村前小河边有一片枣树林，人们称之为枣树行子，奶奶家有两棵枣树就在那里。

每年秋季收枣的时候，颗颗玛瑙般的枣子便被一袋一袋、一筐一筐地运到家中。在箔子上、房顶上摊晒，晒干以后装进囤里；还有枣嘟噜、用细茭草秆串成的枣排，形成一道亮丽的风景。

一

枣树是果树中开花较晚的一种。每年清明过后，天气热起来，桃花、杏花、梨花相继凋谢，枣树的叶子才慢慢长出来。枣花像小米、像星星，黄黄的，散发着淡淡的清香，引来无数彩蝶和蜜蜂在枝头嬉闹。慢慢地，枣花变成了小青枣，黄星星变成了绿星星。这时的小枣，发涩发苦，是万万不可摘下来吃的，因为大人们常常告诫我们：“吃青枣会长小疖子。”现在想起来，那是因为怕我们小孩子毁坏浪费。

经过一个酷暑的风吹雨打、日光暴晒，枣子渐渐长大、慢慢变红了。小枣变红都是先从果蒂处开始，逐渐一圈圈往外扩展。我们称那些刚红了一点圈的小枣为“红腓眼”。“红腓眼”的枣子已经有了甜味，可以吃了，但还不到采摘的时候，因为它还没有完全成熟，还没有变脆。

俗话说：“七月枣，八月梨，九月柿子红了皮。”“七月十五枣红圈，八月十五枣落杆。”枣树在每年的阴历八月初开始采摘。枣开始红圈时，有一些调皮的孩子会偷摘，那个时候，奶奶就会整天坐在枣树行子旁做针线活，看着那两棵枣树。

最激动人心的就是打枣了，这是一家人最高兴的时候。这一天，父亲和母亲拿着长长的竹竿，一竿下去，红枣儿就像下雨似的纷纷落下，落在树下铺着的一张大大的包袱上。我和妹妹在包袱上打滚儿、翻跟头，或者躺着玩，任凭红枣雨点似的落下来，砸在头上、肚皮上，感觉非常有趣。

红枣落净，我和妹妹不再调皮玩耍，而是寻找捡拾散落各地的枣子。父亲还会把一些枣树叶子打下来，据说这样可以减少枣树养分的流失。

我们把枣捡干净，父亲母亲将其盛在大筐箩里，抬着回家，就像得胜回朝的将军。我拿着甜甜的红枣送给爷爷奶奶。吃红枣时，父亲会给我们讲“囫囵吞枣”的故事。

母亲则忙着对枣进行分配：留一部分给亲朋好友、邻居尝鲜；一部分鲜枣挑到集市上去卖，换几个零花钱；一部分用筐拔到房顶上晒成干枣，留着过年打花糕、蒸枣卷子；再就是用瓷坛髹一部分。

二

酒醉红枣是家乡的特产。

首先，挑选个儿大肉肥呈紫红色的枣，不要有裂痕的，因为那些枣子被酒泡后会坏掉，影响口味。完好无缺的果实硬挺，经酒醉后鲜脆，且酸甜可口。

接着，将选好的枣子用湿布擦拭干净，枣上没有泥土即可。不能放到水里洗，因为一洗，枣就不沾酒了。把干净的枣放到盛有高度白酒的大碗内浸泡一下，然后再用筷子将枣夹到干净的坛子里，装满即可。醉枣的味道如何，主要取决于酒的质量。

盛枣的坛子一般是口小肚大的瓷坛。大碗里蘸枣剩下的酒也没有别的用场，就直接倒进坛中。不用再往酒坛中倒酒，因为这是酒醉红枣，而不是酒腌红枣。

盖上瓷坛盖，用塑料布蒙上，再用胶泥密封坛口，使里面的空气与外面隔绝，放到桌子底下或家里某个角落。至此，制作完毕。

春节前后，家人团聚，打开坛盖，一股清香扑鼻。人人爱吃醉枣，不仅因其味道鲜美、甘甜爽口，而且还具有药用价值。它能理气健脾、顺气活血，据说还是提神醒脑的佳品呢。

三

家乡还有做乌枣的传统。

乌枣亦称熏枣、焦枣。选用熟透鲜红的枣，经水煮、窑熏、阴晾等工艺精制而成。

先对生枣进行挑选，以个头儿饱

满匀称者为合格。然后放到开水中，煮半熟捞出，倒入凉水缸中激之，是谓“枣坯”。

等枣坯晾干以后，即“上炕”。在院中敞棚内，挖掘深四尺许的炕。炕沿上放檩条作架子，在架子上边覆秫秸箔，将枣坯倾于箔上。

将枣摊至二寸左右的高度，上盖以席，炕下燃木头疙瘩熏烤，并安排专人看炕，根据情况调整火候的大小。

炕下之火不可过高，距箔二尺左右为宜。如炕的面积占三间房，火可分三堆，如炕过小，一堆火即可。枣坯经熏、烘、蒸后，水分渐渐消失。

窑熏这道工序，需要反复三次，费时六天。每次熏烤一天一夜，晾一天一夜再放入重熏。熏烤过程中每12小时要翻弄一遍，经“三次窑子六遍火”方算过关。

“下炕”后，将枣摊在案子上进行挑拣，内有火候不够、体态柔软者，必再上炕熏烤一次。

全部成品之后，再进行精选，剔除被压扁的及个头小的。有的人家会在成品中挑选顶大顶好的枣头，这类枣可称得上极品。去除劣枣、极品枣，其余为一般产品。

乌枣制成后，色泽乌紫明亮，花纹细密，并带有特殊的香甜味。乌枣中富含氨基酸、蛋白质、膳食纤维等多种物质，能补中益气、养胃健脾、养血壮神，老少皆宜，堪称馈赠亲友之佳品。

