

红色印记 莫壮才
红军米笠



海南特色美食“笠”。 资料图

红军米笠是当年琼东地区民间的特色小食。乡间盛传米笠始于元代年间,兴盛于明清,历久不衰,至今还是乡间节庆专属供品,百姓婚庆、宅第落成、乔迁新居以及贵人接风必备。“笠”在海南方言中与接纳、囊括谐音,言下之意接喜气、纳福音,祈求多子多孙,财丁两旺,寄托人们对美好生活的殷切期待。

米笠的制作很特别,颇费时费事。第一步工序:先砍来处在成长成熟时的椰子叶,撕下叶柄两侧的叶片,用温水泡煮少刻,使叶片柔软起来;之后开始编织笠身,在笠身一角留下一个酒杯口大小的笠嘴,以便往笠肚装入米料。

第二步工序是装笠。先按一定比例配籼米糯米,一般是“八破二”比例。若承供的是富庶人家,可能改为“七破三”。做笠的米料较为讲究,得先浸泡“一根香烟”的工夫。而后开始选“上料”,一般情况下会择取“五层腩”的猪肉,若是富户,会外加些咸红鱼。做味的“上料”有姜片、八角和萎叶。红军时期,因为敌人实行严密封锁,当地军民只好就地取材,如米料会用农家自种的“牛脉”(方言,高粱)、“上料”是鹧鸪、“剪锥”(方言,野鸽子),甚至还用泥鳅、“苦节”(方言,塘鳢鱼),加上萎叶和少许食盐。

通常情况是:米料和“上料”只能装到笠肚的六七成分量,之后用椰子叶片把笠嘴封口。候煮。

最后一道工序就是煮笠了。先往锅里倒入三成井水,在锅底垫上两块砖,然后往砖块上叠放米笠。锅里叠放米笠多少视锅体大小而定,以水能够“浸过面”为准。

接下来就是用“大柴遭”(方言,大块木柴)焖煮了。焖煮时候要注意把握火候,一般以水轻沸往上冒小泡为好。

记得孩提时,阿婆告诉我们,当年乐会县委莫炳南书记跟村里的兄弟婶嫂谈起做笠的趣事,说是煮笠要有“衣白”(方言,师傅)的功夫,要的是不紧不慢,不大不小,这样才能使笠肚中的米料加热至熟透,且“上料”又能跟米粮充分混合。至于要煮多久,莫书记在婶嫂跟前伸出弯着大拇指的手掌(约三四个时辰)。莫书记还告诉村里的兄弟婶嫂们,他家龙江那边山厚林深,做笠时常用山猪、“黄怕”(方言,黄猄),还有水鹿肉作“上料”。他家乡那边椰子树不多,但编蓆席的萎叶“怕的不”(方言,多得很),于是用萎叶撕成片,充作“笠身”。虽然它比椰子叶作笠的味道稍逊色,但风味也别具一格。在那个物资极为匮乏又战事不断

的动荡年代,能享用上萎叶米笠也是一种奢望了。

现在想来,我们是吃着米笠听着红军米笠故事长大的。记得海南刚解放时,曾当过生产队长的深泽伯伯津津有味地跟我们谈起打沙帽岭伏击战胜利后县委在村里做笠庆祝的盛况。那时,大伯六岁,是爬树能手,他的主要任务是协助大人爬树砍椰子叶,之后捆好往每家每户送去。因为他表现积极,得到了吃头笠的资格。吃头笠时,莫书记还会跟他来一个小小的“恶作剧”。

我们那边管米笠叫作红军米笠。据邻村现在还健在的百岁老人王振德(比大伯大两岁,今年99岁)讲述,乐四区是琼崖第一个农村革命根据地,琼崖特委和苏维埃政府在这里实施临时土地法,农民有了土地,粮食生产得到了很大发展,琼崖特委还在玉石坡墟集市设铺面摊位“交流”农产品,米笠、“珍袋”(方言,珍锥)常见于集市摊位和铺面,这些也是跟大人去“交流”的“小子屎”(方言,小孩)的最爱。

起初,米笠是乡间红喜事的专司供品。但后来红军把这个规矩给破了,时常用它来祭奠战斗中牺牲或病故的战友们。比我父亲还大两岁的壮元哥在一次剿匪战斗中牺牲,村里就做了米笠送他最后一程。再后来,我清泽叔当上了老师,每个清明节都让我们给壮元哥扫墓,“年冬”好(方言,丰年)时,还让我们动手做笠,以此拜谒我们的壮元哥。

海南建省办经济特区那年,阔别故乡近半个世纪的衍泽叔第一次回乡省亲,乡亲们摆席做米笠隆重地为他接风。我从县里赶回来跟他一见。席间,他跟我们谈起米笠的往事,他说,在马来西亚和新加坡,米笠都被称作红军米笠,由我们莫家兄弟打理的新加坡“黄记鸡饭店”有时也卖这个米笠,生意很是风光。说及此事时,他起身向乡亲们鞠躬,感谢村里在他去南洋时为他准备了六个米笠,并为他祈福。第二天一早,我们陪他去他母亲的墓地,他特别嘱托我们多准备些红军米笠。我知道,他母亲是乐会县共产党的地下交通员,日军侵琼上岛第二年,因叛徒出卖惨遭敌人杀害。他母亲生前常常带上她自己做的笠去送情报,或者为执行任务的战友送去吃的……

衍泽叔对红军米笠一直揣着深厚的情怀。图

闲话文人 姚秦川
不为好友破例



孙犁。资料图

孙犁,原名孙振海,后更名为孙树勋,中国现代作家、散文家,也是“荷花淀派”的创始人。生活中的孙犁从不

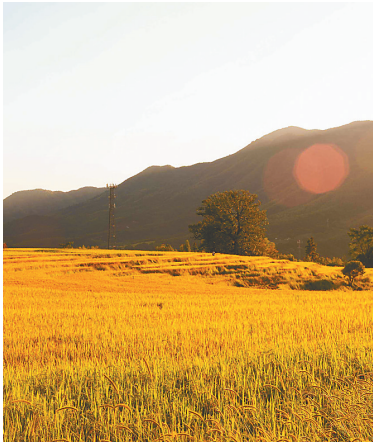
喝酒,就算和朋友关系再好,也会坚持原则,从不破例。

有一年,一个久未联系的朋友辗转找到当时还在天津日报社上班的孙犁。多年未见,两人有说不完的话。到了吃午饭的时间,那位朋友为了表示对孙犁的尊敬,特意在吃饭时要了一瓶陈年老窖。孙犁笑着劝阻朋友说:“你也知道,我一直滴酒不沾,你就别买酒破费了。”朋友听后开口道:“这么长时间未见,大家难得这么高兴,你今天就破例喝一次。再说,也就喝一杯酒,不会有什么大碍吧?”

孙犁知道朋友是出于好意,不过,他并没有立即回答,而是沉默了一下,思忖如何才能礼貌地拒绝好友的邀请。过了片刻,孙犁认真地说道:“你也知道,做到坚持不喝酒,其实比允许自己破例喝一次要容易得多。”朋友听后笑了笑,再没有劝酒,那顿饭两人也吃得非常愉快。

过后,有人开玩笑地对孙犁说,也就一杯酒的事情,没有必要如此较真,再说,喝上一杯酒,更能增加朋友之间的友谊。孙犁听后,一本正经地回答道:“话是这样说没错,不过许多时候,我们总会允许自己偶尔违反一次自己的准则,并且告诉自己‘下不为例’。然而实际情况却是,如果这一次开了这个先河,那么往后的结果可能会变成我们一而再、再而三地破例。长此以往,我们会失去自己的做人原则,还有可能养成人云亦云的毛病,失去了自己的判断能力,这应当是没有人愿意看到的结果。”图

季候物语 马浩
秋稻黄



秋稻黄时节的风景。资料图

在深秋寥落的原野,秋水长天,不期然遇到一片金黄的稻田,眼睛想不放光都难,心绪像秋水一样无澜更难,没有人会对美无动于衷。

秋稻黄的美,是岁月的美,是劳动的美,亦是慢的美。

稻子不可能一栽下地,就会抽穗发黄,除非你用电脑合成。电脑合成的东西,便是快的结果,有点玩世不恭,关注的是表面的变化,感受不到生命的气息,没有灵魂。

而今,人们都在追求速度,快成为一种时尚,慢似乎成了老古董。快令人产生焦虑,怕一梦醒来,已落人之后,一味求快,往往会把从容、淡定,舒缓、静气丢弃一边,如同遇到秋稻黄了,便急切地立此存照,就想瞬间把美

留在身边,却忽略了美是有过程的,美不是疾风暴雨,水过地皮湿。美是一种期待,一种回味,就像你栽的一盆花,给它浇水、松土,看着它慢慢成长,吐蕾开花。

如果你知道稻子的成长过程,相信对秋日金黄的稻子会有更深层的认识、感悟,你会发现,成熟的稻穗无不恭顺地低垂着头,宽厚谦和,那是稻子在向大地感恩,亦可以理解为对人的一种尊敬,大约它不想分清谁是过客,谁是主人。

春天,稻子要落谷了。

农人把稻种放在房梁上取下来(那是怕老鼠惦记想出来的招数)倒在水缸中,用木棒搅拌,瘪稻子便会漂浮上来,用竹箴篱把它们捞出来喂鸡鸭,沉在水底的,便是饱满的好稻种,接下来,便开始落谷育苗。

俗话说,心急吃不了热豆腐。农活是按照节气来的,想按快进键都不行,不像城里的工厂,不分四季、阴晴、雨雪、昼夜,眼睛只盯着需求,盯着市场,抓先机。农作物需按部就班,一步一个脚印,不虚的。一分耕耘一分收获,说的便是农作物。若是南辕北辙,想想会是什么样的结果。许多词语,都有着农耕文明的基因,长时间慢慢沉淀下来的,遇到了快字,不免要失神。

稻子从种子到秧苗,有个漫长的过程,稻种不急,农人亦不急,时间就更从容了,如沙漏里的沙慢慢流淌。不过,也有人心急。古时,有个宋国人,看着他家的禾苗老是不见长,心中着急,便想到一个妙招,他想帮着禾苗长快点,就把禾苗拔了起来,还向村人炫耀,儿子跑到田里一瞧,禾苗都打蔫了。不该快的,一快就会坏事。

“赤脚双双来插田,低头看见水中天。行行插得齐齐整,退步原来是向前。”民歌唱的是插秧的情景,读来却如同一首哲理诗。插秧是一件慢工,秧苗要一撮一撮地插,民歌唱的是旧时年岁的事情,而今人工插秧的少了,但即便是机械化,也只是提高了效率,缩短了过程而已,而非省略。农人插秧的过程,是化整为零,又集零为整的过程,前一个整,说的是秧苗,后一个整,指的是插好秧田,个中滋味,需要慢慢品评,细细回味。

稻子,是离不开水的,又不能过。水稻的成长,可以说是农人用水的艺术。为了更好地利用水,需有沟渠涵闸配套,开闸放水,闸门在摇把缓缓地摇动中,螺丝提杆一圈圈上升,闸门一丝丝闪开缝隙,水争先恐后从缝隙里挤出来,闸门不急水急,清亮的水流沿着长满青草的水渠缓缓流淌着,流到稻田,打开田间的小阀门,水涌进了稻地,农人扛着铁锹,在田中巡视着,看着秧苗在水中摇头晃脑,满眼的喜悦。

秧苗在农人的守护中,一天天长大,孕穗,抽穗,开花授粉,稻花香里说丰年,在一片蛙鸣声中,老农咬着烟管,眼瞅着稻子一天天成熟起来,感受着寻常烟火日子的静美。

一年一度秋风劲。金风一吹,水稻由绿慢慢转黄,芦花亦开始飞雪,雁鸣声声……就在这个时候,我们与金色的稻田相遇,误以为,稻子本来就在那儿的。世间,哪有本来的事。图