

# 难忘儿时蚂蚱香

□陈树庆

很多人小时候都有过捉蚂蚱的经历,同时也有过吃蚂蚱的记忆。蚂蚱就是蝗虫,各地都有的。秋天,成熟的庄稼都被搬出了土地,田野显得格外的空旷。这时,田野里籽满肚圆的蚂蚱已无处藏身,全都从田里跑到了田埂上,田埂上草少且浅,正是捉蚂蚱吃的最好季节。

儿时,家里穷,常年吃不到荤腥。幼小的我们经常收割后的田野里或是田埂边的草丛里搜寻蚂蚱,发现蚂蚱,蹑手蹑脚地缓缓靠近,慢慢蹲下身子,弯下腰,张开手掌快速一捂,蚂蚱就成了掌中之物。逮住的蚂蚱捏在手里,折去双翅,被串在一根带穗子的狗尾草上,乱哄哄挤作一团,别看轻飘飘的,却逃不掉。民谚说的“一根草上的蚂蚱”,就是这个道理。禁不住诱惑急切想解馋的我们,常常就地挖个小坑,拾来一堆干草枯枝,燃着后,将蚂蚱放到火里慢慢地烘烤,不一会儿,火堆里就透出阵阵香味,一条条蚂蚱焦黄焦黄的。轻轻吹掉灰,塞进嘴里,嚼起来又酥又香,成为平时打牙祭最美味的零食。

明代徐光启曾在津南垦田种稻,在《农政全

书》中记载津人食蚂蚱:“臣常治田天津,遇此灾,田间小民,不论蝗蝻,悉将煮食。城市之内,用相馈赠。亦有熟而干之,鬻于市者,则数文钱可易一斗。啖食之余,家户囤积,以为冬储,质味与干虾无异。其朝哺不充,恒食此者亦至今无恙也。”清康熙《天津卫志》记:“阜鑫俗呼蚂蚱,津人多食之。”可见蚂蚱乡间农人、城里居民都吃,鲜食有余,晾晒成干,储以冬食,并可卖钱。蚂蚱吃法很多,常见方法是将蚂蚱用油炸至金黄,下酒最好,也可以用竹签将蚂蚱串起来烤吃。据记载,蚂蚱还可煮吃,明代《农政全书》:“田间小民,不论蝗蝻,翻将煮食。”《吴书》也说:“袁术在寿春,百姓饥饿,以桑棍、蝗虫为干饭。”按理说:物无定味,适口者珍。蚂蚱还可做成蚂蚱酱,储存在一个罐头瓶里,吃起来味道香醇。

在我的家乡,好多人都喜欢在秋收季节里去捉蚂蚱,而捉蚂蚱一天当中最好的时间是早晨和傍晚。捉蚂蚱的工具也不拘一格,有用扫帚扑的,有用网罩罩的,只要抓住蚂蚱就行。一般用铁丝弯个圆,缝上一块大小合适的窗纱,把它固定在竹竿或者木棍上。这时,我们只消沿田埂一路走下去,发现停在草丛中的蚂蚱,估摸着差不

多能够着它时,要又快又准的罩下去。捉到的蚂蚱,回到家里,将锅烧热,锅内倒上一点儿油,然后将蚂蚱倒入锅内,盖上锅盖,只听得锅内“噼噼啪啪”地响,那是蚂蚱在锅内挣扎。当锅内没了响动后,打开锅盖,蚂蚱已经在锅内被煎成了金黄色。吃饭时,当餐桌上端上一盘酥脆的煎蚂蚱时,用手在盘子里捏上几个,放在嘴里咀嚼又香又脆,父亲总会端起酒杯,喝上几口小酒。若是逮的更多,就用刀剁碎,撒上盐,放入小罐子里,待到发酵好了,再放些葱花辣椒之类的调味品,放到锅里炒,不用吃,只锅里飘出的香味,隔着三家五家都能闻得到,若能吃上一口,香辣酥鲜,唇齿留香,即使是简单的饭菜也让我们吃得有滋有味。

以前,蚂蚱这小小的野生昆虫只是偶尔为普通农家餐桌添个荤腥而已。现如今,有人专门进行人工大棚饲养,以蚂蚱为原料的菜看登上了宾馆饭店的餐桌。在慰藉心中蠢蠢欲动的馋虫,品尝之余生出些遗憾。虽做法多样,味道鲜美,却少了当年那种浓郁的乡土情趣。也许在眷恋田野蚂蚱鲜美的味道的同时,更留恋淳朴自然的乡间生活。

(作者系山东省寿光市文学爱好者)



□寒星

夜色浅,雪花轻,大地安宁。北风和着清音,恍若黑白电视,簌簌播放着人间俗事。

最早发现雪的是女人。她要给孩子做早饭,一拉开窗,千万个白精灵就闯进来。啊!下雪了!她回头,对丈夫和孩子兴奋地喊。男人翻翻沉重的身子,嘟囔一声,又接着睡了。孩子触触般爬起来,光着身,像片热气腾腾的雪花,欢快地飞到窗户外。

雪花喳喳,瞬间把孩子围住。孩子伸手捉,捉住了,却在手心里哭成泪儿。女人赶孩子去穿衣服:还要上学呢!孩子磨磨蹭蹭,心潮澎湃地想着,是堆雪人?还是打雪仗?

男人包裹得严严实实,缩着肩,送孩子上学。夜色还没褪尽,寒风有些许的深和黑。

男人蹒跚积雪满的路:这鬼天气,怎么就下雪了呢?孩子坐在后面,伸出手,看雪花在手心里跳舞,脸上溢出温暖的笑。女人站在窗前,目送远去的父子。渐渐,只剩下漫天飞舞的雪花。她打开窗,寒风推揉着雪花,喧闹着闯进来,吻一般轻轻柔柔地亲在她脸上。

女人闭上眼,溯游于一场雪,回到很多年前——男人陪她堆雪人、打雪仗……

路上的积雪很滑。环卫老人拿着扫帚,要把雪花驱逐出路。他穿得很单薄,但浑身热气腾腾。孩子纳闷:他不冷吗?男人没有理会,他仍在生这场雪的气。前面的车子忽然一个趔趄,哧溜溜转个大圈,倒下去。男人来不及刹车,撞上去,跌倒在雪地上,滑出老远。

男人脸色铁青,孩子笑容可掬,抱着男人坐在雪地上:爸爸,真好玩!真好玩!

很多男人一样的人,骂咧着,骂人、骂天、骂雪。他们的心境,比路况还糟。环卫老人停下来,乐滋滋地看。雪花如同路人的情绪,纷纷扬扬,从他眼前,一直延伸到很远……

## 雪落无声

## 落雪有痕

雪落有声,落雪有痕。大地上,雪花是天使的翩翩翅膀,人是折翅的落落天使。

行人走成背影,老人站成雪人。孩子望着老人,感觉他一定看见了宝贝!比如电影里温暖的大白。要不,咋看得那样投入、幸福呢?孩子回头看,除了雪,就是坚硬耸立的楼房。

没错!老人看见了宝贝,比大白还温馨,也远远超过了孩子的想象和城市的高度。他看见了家乡的麦子;更远些,他看见了金灿灿的六月。这场雪不只属于城市,还属于乡下,属于麦子,属于农人。“瑞雪兆丰年”,老人在城市里看见了千里之外、时光以外的丰收季节。

雪花翩翩飘落,把世间染成白纸,让人书写各自的心情——雪落无声,落雪有痕。

(作者系安徽省蒙城县文学爱好者)



《腊味飘香》张国良 摄 广东

帝豪 DIHAO 带给你焕然一新的舌尖体验



帝豪天赐酒和帝豪T9这两款高档酒,自上市以来就备受关注。

2015年国际酿酒大师赖高准先生亲临酒厂,对帝豪天赐酒和帝豪T9的品质、口感进行反复研究,提出了升级建议,确立了“品质至上,以味制胜”的方案,从消费者口感角度提出了更为深入的淡雅概念,树立独具一格的新口感。在研制过程中,82岁高龄的赖高准先生针对本地地域特点,结合自己的毕生经验,亲自到地下酒窖中,从万吨原酒中甄选出最优质的原酒,在实验室里他亲自动手化验各项技术指标、修正技术参数,为帝豪天赐酒和帝豪T9倾注了不少心血,经过多次品鉴并得到认可后,终于将这两款酒重新推出市场。市场反馈认为这两款酒酒体柔和纯正,酒味绵甜淡雅,回味悠长。

# 新品老品牌

山东帝豪酒业有限公司