

老家在青州玲珑山北麓。因处城西南，被称作西南山里。这个称谓准确又含有封闭的意味。无妨，我只念着它的好。

这里青山、绿树、碧水、沃土，无一不佳。春花、秋月、夏云、冬雪，无一不美。红的樱桃，黄的杏子，硕大的苹果，独具特色的蜜桃，果子三季不断。过了寒露，山楂簇簇，如朱砂点染枝头；柿子累累，如繁星散落，红遍了山岭沟坡。这些景物让人流连，饱人眼福。而更让我魂牵梦绕、记忆清晰、不时回味的其实是吃。这是口福，比看深刻得多。试说几品，与诸位共享。

### 捻捻转

你吃过吗？大概连名字也是第一次听说吧。这是一种用新鲜麦粒制成的吃物。

在小麦秸秆尚绿，而籽粒已经饱满的当儿，割上一捆，扛回家来。母亲生火，婶子一把一把地抓着麦穗在火上燎。麦穗的香气，刹时满了天井，飘出了街巷。

燎过的麦穗，麦粒一搓即脱。筛去麦糠，麦粒儿滚圆，黄中泛绿。不只香

气诱人，那色泽也吸引人的眼球，真想抓一把放进嘴里。可再馋也不让吃，还有一道工序。

将一簸箕麦粒端到石磨上，均匀地撒进磨眼里。磨盘转动，筷子般的细条旋转着，从磨缝里吐了出来。一条、两条、无数条……挂在磨的下端，这就是“捻捻转”。

磨盘不断转，捻捻转渐转渐长。我忍不住拽下几条，跑出磨坊，塞进嘴里，黏黏糯糯的香，微微的甜，嚼来嚼去，不忍下咽。

将捻捻转收在瓦盆里。太阳下山，父亲、二叔从坡里回来，每人抓一把，尝尝鲜，剩下的母亲端进了堂屋。我知道，这是留给我解馋的。

一个花甲过去，各种食品花样翻新，让人眼花缭乱，却没有哪一种可以比拟捻捻转。如今，母亲归去，磨子没了，捻捻转也见不到了。

### 雪里趴

刚进腊月，飘了一场小雪，我拽了一床棉被，倚在床上读诗。门“吱呀”一声，堂弟走了进来，笑着说道：“天冷，送你点下酒菜。”一边说着，一边递给我一个纸包。打开一看，是一堆干蚂蚱。我对蚂蚱并不稀罕。小时候，上坡割草，常常

是先扑上一串蚂蚱，找一些干草，把蚂蚱烧熟吃光，这才开镰。看这包蚂蚱也没什么特别，顺手放在了条几上。

夜有三更，窸窸窣窣声把我惊醒。声自纸包而出。急忙打开，蚂蚱正伸腿蹬爪——全活了。

第二天，我问堂弟，看上去已经干了的蚂蚱，怎么又活了？

堂弟笑道：这蚂蚱叫“雪里趴”。秋后的蚂蚱蹦跶不动了，便趴在前坡的玉米秸里避寒。时间一长，肚子里的东西消耗干净，趴以待毙。这个时候，掀开玉米秸，蚂蚱一动不动，只管下手捡就是了。

妙哉！

从小在山里长大，只知道扑蚂蚱、烧蚂蚱，还未曾尝到这通体无污秽的“雪里趴”呢！

次日中午，堂弟下厨，花生油炸“雪里趴”。瞬间大盘端上。看“雪里趴”那头、那翅、那腿、那爪，还有那细长的躯干，通体焦黄。夹一只放入口中，毫无顾忌地咀嚼。那酥、那香，只可体味，难以言传。

我想，齐白石老先生画虫是一绝，连昆虫学家都叹为观止。让他老人家看看，尝尝，爰笔图之，传之于世，让世人皆知“雪里趴”，那真是一件幸事。

## 老家的滋味（一）

### 烧柿

先解释一下题目。烧柿的烧字，这里不作用动词，是说柿子的一种吃法。

柿子有多种吃法。将柿子放于筐中，置日光下晾晒，待以时日，由黄变红，由硬变软，涩味褪去，即可食之，此之谓烘柿。

把柿子用桃核啄了，铺上桑叶，用温水泡上两天，柿子遍体布满浅黑花纹，咬一口挺脆，此之谓潞柿。

将柿子去皮、晾晒、倒籽、团饼，然后避光置放数日，使之渐干而生霜，此之谓柿饼。

这些吃法，众人皆知，这里我只说烧柿。

所谓烧柿，就是将柿子用火烧了吃。霜降一过，柿子红了。挑个大、色深、平顶的柿子，摘上一篮。垒起尺半高的两段短墙，墙上横置十来根木棍，将柿子平排其上，在底下生起火来。柴要干，火要旺。噼噼啪啪，烟火升腾，把柿子底面烧焦。熄火，翻转，再烧。烈焰闪烁中，柿子通体变为焦黑。挑下木棍，用余火再焙。半小时许，柿子熟了。

将柿子从火灰中扒出，雪白的柿乳从焦黑的柿皮中溢出，散发着特有的香甜气。捏着柿蒂，放进清泉水中一拔，那焦黑的皮一撸全脱。仿佛川剧变脸，焦黑的柿子立时变成了紫红，像一颗大大的紫水晶。

这样的柿子一定要趁热吃。一凉，味道就寡淡了。因为太热，吃时“吸溜儿”声不断，三五口一个烧柿便下肚了。我一次能吃五六个。一位堂兄能吃一扁担——将烧柿一个个排起，排到扁担那样长，他在这头一气吃到那头。问到底吃了多少个，忘了，只记得一扁担，“一扁担”就成了他的绰号。

### 韭花

我说的韭花，不是园子里韭菜开的花，是山韭花做的酱菜。

老宅三面环山，山山有韭，野生。较园中韭，叶瘦而硬，入口不爽。它的花倒是好东西，香气浓，辣味重。

夏历八月，山韭踹薹，一朵朵白花绽在薹上。这个季节，山坡还是绿的，朵朵白花风中摇曳，稀稀落落地散在山坡上，老远就看得分明。几步一朵，不到半天就采一筐。

将采来的韭花洗净，撒上一把盐，上石磨细磨。磨盘呼噜呼噜地转，韭花糊徐徐地下。那浓郁的韭花香充满了磨棚，沁着人的心脾。这样韭花糊即能趁鲜吃。可鲜则鲜矣，味非至佳。将韭花糊置入瓷坛，封严，发两个月，方臻至味。

韭花与豆腐最搭。用卤水点一锅热豆腐，启开瓷坛，盛出韭花，滴上几滴香油，这便是一道素菜——韭花蘸豆腐。雪白的豆腐散着淡淡的清香，墨绿的韭花溢着浓郁的韭香。大快朵颐，既作菜，又当饭，可口、养胃。此可谓庄户人家的名吃佳肴。

韭花不只是庄户人的菜，达官贵人也爱吃。唐末五代时的杨凝式官至太子太保，书法承唐启宋，颇具影响。他在《韭花帖》中说：“当一叶报秋之初，乃韭花逞味之始，助其肥腴，实谓珍羞（饕）。”肥腴者，羔羊也。以韭花佐羊肉，我也曾吃过，可如今羊肉有胡椒为佐，抑了韭花的鲜，总感到不及韭花蘸豆腐来得清纯。

