

麦客与夫妻船： 在最后的战场上收割



稻草熏烤后的跳跳鱼是最好的增味品

秦岭北麓,麦子熟透。机械收割的普及并不妨碍竞争者的存在。麦客——中国古老的职业割麦人,他们踩着麦子成熟的节奏,用双手挑战机械。

小麦,曾经改变人类文明进程的作物,拥有世界上最广泛的种植面积。从最日常的馒头、锅盔、面条,到肉夹馍、羊肉泡馍,再到花样百出的各色小吃,共同奠定了陕西这个“面食王国”难以撼动的基石。然而,要一尝最为原始古朴的面香,只有等到麦收的季节。小麦富含淀粉和蛋白质,而刚刚收获的新麦甜度最高。

陕西人习惯把面加工成三厘米宽的形状,正是这样的宽度,加上合适的火候,才能彰显新麦筋道的口感和清香的味道。

善待麦客是祖辈的传统,出门在外,在结束劳动后吃一顿家常便饭,让麦客心中无限温暖。大量碳水化合物,可以维持重体力劳动后身体所必需的糖。

麦客的对手不仅有庞大的机器,还有全国最大范围的降雨,绵绵无期。如今,手工割麦毫无优势,狭窄的山坡地块是最后的阵地。一天劳动十小时,每人割一亩多地,最多收入200元。这次出来十几天,收入还不到1000元。在效率面前,麦客已经不属于这个时代。马万全一行,也许就是中国最后的职业割麦人。古老的职业和悠久的传说,正被机械们一茬茬收割殆尽。

眼前的食物,可能来自遥远的大海和高山。城市里享用各色美食的人们,大都无暇顾及这一点——从原产地到餐桌,食材的脚步一路跋涉,充满坎坷。很久以前,人的生存习惯已经从狩猎改为采集,但只有一个例外——海洋,人类最后的狩猎场。有科学家预言,50年内,海里的鱼会被全部吃光,而浙江渔民杨世楷认为,靠海吃海的日子只能再维持十年。

三门湾,位于浙江东部沿海,鱼类资源曾经极度丰富。三个月的休渔期过后,东海迎来开渔的第一天。他们开的小船被称作“夫妻船”,它是渔民的双脚,四小时可行驶60海里。临近农历十五,大潮将至,夫妻俩撒下第一网。

妻子身体较弱,开始晕船。但凡出海,除了打鱼,烧火、做饭等杂事都由丈夫包办,这是两人二十多年的默契。晚餐过后,将是六小时的繁重工作。这是休渔后的第一网,至关重要。起锚,收网,渔网已在水下埋伏20个小时。而漫长的等待,并不能保证有等值的收成。杨世楷将渔网拉出水面,景象却令人失望。终于发现一条鲳鱼,可鱼儿却挣脱了渔网。

六个小时过后,渔网中鱼类“颗粒无收”,但幸亏有其他海获——白蟹和

青蟹。大海又一次展现了它的慷慨,50公斤海货,是他们一昼夜颠簸的回报。十个小时内,这些海蟹将出现在大城市的餐厅。台州有句俗语:没有牛劲马力,难吃海洋衣食。捕鱼的确是件辛苦活儿,这让杨世楷的妻子不禁感叹,海洋的钱不好挣。

不过,无论靠山还是靠水,劳动者都有专属于自己家人的美味。在肥沃的海湾淤泥里,隐藏着精灵般的生物——望潮。这是一种被赋予诗意的小章鱼,学名短蛸。它们在潮涨时外出,在潮落后躲藏。杨世楷正是捕捉望潮的高手。每当女儿回家,父母都会变得异常忙碌,他们会去海边捕捉望潮,一家人在一起做饭的情景,让女儿倍感幸福。

然而,女儿最喜欢的美食——弹涂鱼,仍然躲在海滩上。这种鱼又名跳跳鱼,是能够在陆地上生活的鱼类,胸鳍和尾鳍能帮助它们实现爬行与跳跃。不要妄想抓住它们,除非舍得用五年的时间练就一门绝技——使用五米长的钓竿和六米长的鱼线,捕捉十米开外仅五厘米长的猎物,其难度和精准确度的要求,不亚于在20米外投篮。从发力到捕获,仅需八分之一秒。女儿十几岁时,就爱吃望潮和跳跳鱼,那时,杨世楷还不会捕捉跳跳鱼。为了女儿,父亲花了好多年的时间,专门学了这门捕鱼绝技。在女儿眼里,爸爸无疑是最厉害的。

几尾跳跳鱼便能成就一锅靓汤,肉质细嫩,汁液浓郁。而用稻草反复熏烤,渗出鱼油,晾晒风干,便是最好的增味品。跟其他海鲜和菜肴搭配,提鲜的同时,也能最大限度地保持食材的本味。



麦客

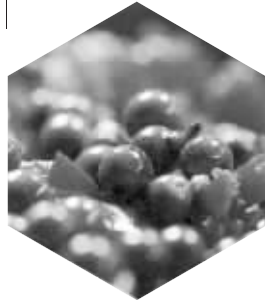
有据可查的是,麦客的存在已有五百多年的历史。早在明清时代,一到麦子成熟的时节,就有三十多万麦客流动于陕西、甘肃等地,成为收获季节的专业短工。

“客”是陕西人对外地人的尊称,在陕西西部一带,把麦客称为“胡铲麦”,意思是这些麦客使用一种“跑镰割麦”的传统工艺,可以把整块麦地割得又快又干净。

过去,陕西人雇用麦客,要先看麦客的吃相。在六月里割麦,全凭一身好体力与好耐力,好麦客能干也能吃——他们每天割两亩麦子,吃四五斤饭食,走几十里夜路。关中地区传统,也会善待麦客:主人一般会用白蒸馍和裤带面来犒劳辛苦的麦客们。

在麦客中间,流传着一首名为《洋燕麦》的歌:一年盼个麦儿黄,不想婆姨不想娘。不同于“花儿”或秦腔,这首歌饱含着激情与离家在外的忧伤。这是给麦客打气的歌,也蕴含着麦客们对美好生活的期望。

如今,在小麦成熟的季节,机械收割机帮助农民收割,成为新一代的“铁麦客”,逐渐取代了作为中国西部最早劳务输出的人工麦客。



一勺鱼酱让最普通的食材也变得动人

桥港村是贵州省东南部最偏僻的村庄。苗族女孩李建英正在等待一个幸福时刻,这是半年来父母第一次回家。余高里夫妇在广东一家制衣厂工作,此次回乡,是因为自家的八亩玉米到了收获的季节,夫妻二人可以与家人团聚半个月的时间。像这样的团聚,每年会有两次。这次回家,正值稻花盛开,来不及休息,余高里便准备给全家制作腌鱼。

做腌鱼首先要做甜米。将糯米淘洗干净后,上灶蒸。等糯米熟透后,加酒曲发酵。再将稻花鱼剖净内脏,在灶上摆放整齐,用微弱的炭火熏烤一夜。现在需要借助空气和风的力量,风干与发酵将共同制造出特殊的风味。待鱼彻底脱水,糯米布满菌丝、霉菌产生各种酶,使淀粉水解成糖,才能最终得到爽口的酸甜。最后,将甜米混合盐和辣椒,一同塞进鱼腹中。稻花鱼可以直接吃,也适合蒸或油炸。但不用哪种做法,都掩盖不住腌鱼和糯米造就的迷人酸甜。

然而,最具吸引力的食材还藏在水底。每年八月,桥港村全体出动,不厌其烦地翻开溪流底部的每一块石头,大家在寻找一样神奇的美味——爬岩鱼。

爬岩鱼是制作雷山鱼酱的关键原料,这种鱼酱一年只能做一次,必须用最新鲜的辣椒,二荆条最好;新鲜肥嫩的生姜,主要用来去腥;木姜子又名山胡椒,是西南地区特有的作料,带有浓郁而神秘的香气;再加入大量的食盐,保鲜提味。半个月也是制作鱼酱的周期。乳酸菌和酵母菌促进香气的生成,挥发性有机酸,滋生出鱼酱独特的酸味。苗家最骄傲的调味品,就是这样炼成的。一勺鱼酱,足以让最平常的食材陡然变得酸楚动人。

李建英和哥哥给父母准备了一小坛鱼酱。清晨五点,分别的时刻到了。临行前,父母叮嘱孩子们不要太想念他们,在家要照顾好自己,好好吃饭。这坛家乡味将被带往1000公里外的广东中山。也许有一天,它会以新的形式在他乡重现。千百年来,食物就这样随着人们的脚步不停迁徙、不断流变。无论脚步走多远,在人的脑海中,只有故乡的味道熟悉而顽固。它就像一个“味觉定位系统”,一头锁定了千



里之外的异地,另一头则永远牵绊着记忆深处的故乡。

离开40年后,华侨程世坤回到了家乡——福建泉州。隆重的祭拜仪式完成了程世坤对家族的回归。在这里,宴请乡邻被称作摆桌。任何重大的事情,只有通过摆桌,才能顺理成章地宣告确立,而中断几十年的相识和旧情重新接通,瞬间让一切回到从前。过去几十年,程世坤在美国农场做工。这次,老人决定回乡定居。召唤他的,不仅仅是亲情,更有熟悉的味道。

在泉州,在福建、中国台湾,甚至东南亚的华人中,这种味道被称作“古早味”。大厦门海边的沙土地里,有一种著名的特产,它们貌不惊人,但几乎全部出口海外。这种特产就是沙土萝卜,它们的含水量接近90%,入口润滑、毫无纤维感。猪肉八分肥两分瘦,带皮最好,切寸段,与香菇、海蛎、虾干同煮。肉的丰腴、萝卜的清甜、米粒的饱满,成就了最让泉州人欲罢不能的萝卜饭——一种简朴而丰饶的主食。半生闯荡,带来家业丰厚、儿孙满堂。行走一生的脚步,起点、终点,归根到底,都是家所在的地方。这是中国百姓秉持数千年的信仰,朴素但有力量。

甘肃山丹牧场,老谭夫妇准备向下一站进发,又是一次千里跋涉。东海,夫妻船满载着对收获的盼望,再次起锚。宁夏固原,回乡的麦客们开始收割自家的麦子。

这是剧变中的中国,人和食物比任何时候都走得更快。无论他们的脚步怎样匆忙,不管聚散和悲欢来得有多么不由自主,总有一种味道以其独有的方式、每天三次在舌尖上提醒着我们——认清明天的去向,不忘昨日的来处。