



柿子 甜在舌尖润在我心

“树上挂着小灯笼,绿色帽子盖头顶。身圆底方甜爽口,秋天一到满身红。”这是乡亲们为柿子编的谜语,由此可以看出,柿子在老百姓生活中的地位。

上世纪八十年代实行包产到户后,我们家分到一块三亩大的责任田,在这块责任田里,有七八棵柿子树,从此这些柿子树融入了我们家的生活。

柿子树通身黑褐色,它们在岁月的时光中吮吸着大地的养分,长得枝繁叶茂。

令我惊奇的是,这些树结出的柿子形状各异,有方形的、尖形的、扁圆形的、灯笼形的。后来,生产队一位老人告诉我,这些柿子分别叫镜面柿、火晶柿、牛心柿、八月黄……

每年中秋前后,收获的柿子需要加工才能变成美味。把柿子洗干净放进瓮罐,倒入半烧开的水,放在煤火的旁边,保持罐子里的水恒温,每天更换一次。三五天后,柿子的涩味就完全消失了,品尝一口,又脆又甜,乡亲们把这叫“揽柿子”。

老百姓之所以对柿子有着如此娴熟的加工技艺,主要是柿子树在我国有漫长的种植历史,是人们在长期实践中总结出来的。

柿子在我国种植已有三千多年,古人称赞它:“色胜金衣,甘逾玉液。”柿子的营养成分高,含有维生素、胡萝卜素、葡萄糖及钙、磷、铁、碘等矿物

质。还有一定的药用价值,据《本草纲目》记载:“柿乃脾肺血分之果也,其味甘而气平,性涩而能收,故有健脾、涩肠、止血之功。”

中秋时节,柿子色泽艳丽,是祭月、拜月的贡品之一。人们不仅喜欢又脆又甜的硬柿子,更喜爱甜如蜜的软柿子。这是上天赐给人们祛除燥热的上乘果品。

到了九月末,柿子长势更加喜人,像红灯笼一样挂在枝头,如此多的柿子聚集在一块,在湛蓝的天空下如同燃烧的火焰,为萧瑟的秋景增添几分暖意,点亮了整个秋天。

此时,柿子大多已变软,我们再也不舍得摇晃柿子树了。那些年采摘柿子时,哥哥拿着自己制作的高空采摘工具,在柿子树下采摘,姐姐与我在树下捡树上掉下来的柿子。叔叔上树夹那些长在树梢的柿子,他先用绳子把竹篮绑在树杈上,把一个个柿子装满篮子后,再卸到地面,如此反复多次,才

把树上的柿子基本采摘完。

每年摘柿子,母亲总要在树上留一些。我不解地问母亲,为啥不全部采摘完呢?她说:“这些柿子,是专门留给鸟雀们过冬的。冬天它们找食困难,给它们留点,免得挨饿。明年开春,还指望它们捉害虫。”

柿子收回家后,大人们开始忙忙碌碌做柿饼。削去柿皮用绳子串起,开始晾晒,蒸发柿子中的水分。十天半月后,柿子呈深褐色,逐渐变硬,表面凝结一部分糖霜时,然后再一层柿子、一层柿皮地存放进容器里,最后密封严实,放到阴凉处。个把月后,柿子变戏法似地长满白霜。

现如今,柿饼是很普通的一种食物,可在那个物资匮乏的年代,柿饼是我们日思夜想的美味,也是我们逢年过节才能品尝的奢侈品。

人生如梦,世事沧桑。在家乡,柿子是一种标志,是一种乡愁,甜在舌尖,润在我心。

[河南·巩义] 周虎军

怀念伯母的柿子醋

小时候,家乡柿子树多。这种柿子果肉软糯、汁水丰富、甜味浓郁,特别适合做柿子醋。

伯母有两口大缸,每隔一段时间,她便从里面舀出一瓶醋。柿子醋橙黄鲜亮,吃起来酸中带甜。

秋天,伯母把几大袋金黄如灯笼的柿子倒在铁盆里,挑出有伤或全软的柿子,剩余的洗得干干净净,再一个个挖去蒂,用新鲜的粗抹布擦干水分,摆放在席子上晾着。然后把1号缸擦洗干净,烧一锅开水,倒进缸中,消完毒后,伯母会倒出开水,用抹布擦干水缸,接着把晾好的柿子摆放到缸里。大概放入大半缸柿子后,加入一斤白糖,再把一盆早已烧开晾凉的水倒进去,水没过柿子大约十厘米,停止加水,拿一块很大的白纱布盖住缸口周围,用细绳子扎两圈绑紧,再盖上厚厚的木头盖板,上面压几块砖。

每天,阳光刚洒上房顶,伯母就拿着一把长木勺,哼着秦腔来到缸边,搬开木头盖子,解开绑绳,取下纱布,搅拌缸里的柿子。一个多月后,伯母清洗2号缸,同样消毒一遍,用那把木勺一勺一勺把1号缸里的汤汁舀进2号缸,再密封好这两口缸。十多天后揭盖检查,如果1号缸里渗出汁液,她就要舀进2号缸,调整好后再盖上。

就这样两个月后,她再揭开盖子时,2号缸醋味扑鼻,满院飘香,我们都争着要尝尝。于是,伯母在一个大口的瓶子上蒙一层新纱布,用勺子把表层那乳白色的醋衣往边拨一拨,舀一勺醋轻轻倒进去。经过纱布过滤的醋液如琥珀般透亮,看着十分诱人。喝上一口酸甜得掉牙的醋,我们美得挤眉弄眼,手舞足蹈,好像给味觉过了一次生日。

后来伯母年纪大了,精力不足,再没做过柿子醋。过年时我们齐聚她家吃饭,她总会念叨:“你们尝这凉菜,是不是没有柿子醋调出来的好吃?”然后叹口气,“唉——要是能再酿一缸柿子醋该多好!”

[陕西·西安] 李彩平

一柿多吃 秋日极致甜香

柿子甜香发面薄饼

食材:柿子、面粉、酵母粉、玉米油、芝麻

做法:新鲜的柿子清洗表皮,掰开柿子,把柿子肉挤到面盆,扔掉柿子皮和核。加入普通面粉800克、酵母粉6克、玉米油30克。揉成光滑面团,发酵30分钟。分割成适量大小的面剂子,排气揉圆后醒发10分钟。取一个醒发好的面剂子按扁,喷水,扣到芝麻堆里,沾上满满一层白芝麻,擀成两个饼坯。平底锅刷一层油,预热后,把饼坯带芝麻的一面朝下放入锅里,中小火烙制两三分钟,表面起泡,翻面出锅。

柿子果酱

食材:熟透的柿子6个、白砂糖一杯(也可以用果酱糖)、新鲜柠檬一颗

做法:柿子去皮去核,捣碎,或者用粉碎机粉碎。所有的原料倒入奶锅,煮沸,转中小火滚10分钟-15分钟,期间不时搅拌以免粘底。大约缩水1/4的时候就可以关火。取干净玻璃罐,开水消毒,擦干,趁滚烫的时候倒入果酱盖上盖子,放在室温冷却。

奶酪坚果柿饼

食材:4个柿饼(尽量不要糖心)、奶酪、坚果

做法:把柿饼两头的硬蒂剪

掉,从中间剪开,铺一张保鲜膜或吸油纸在桌子上,把柿饼放上去。盖上一层保鲜膜,用擀面杖轻轻地擀平,让柿饼变薄变均匀。

擀平后,把上面的保鲜膜揭掉,把奶酪均匀地抹在柿饼上,可以根据个人口味来决定放多少。然后撒上坚果,喜欢哪种坚果就放哪种,杏仁、核桃都不错。撒上去后,稍微按一下,让坚果粘在奶酪上。

从柿饼的一边开始,慢慢地卷起来。卷好后,用保鲜膜紧紧裹住,这样形状就不会散了。然后把它放到冰箱里冷冻,至少要冻1个小时。1个小时后,把柿饼卷从冰箱里拿出来。用刀切成一块块的,就可以开吃了!

刘璐