

Youq Banhwnz Dingq Singyaem Ranzmbanj

在深夜聆听故乡的声音

□ Siz Caizfuh sij Mungz Sugij hoiz

□石才夫 著 蒙树起 译



Youz dwg baenzneix caq okdaej: Yungh muhrin bok byuk duhdoem gonq, caiq yungh aen-doiq daem duhdoem soiq bae. Ceuj duhdoem soiq cug le, nyaenj haeuj ndaw ndoengj bae caiq yungh din caij saed. Moix aen “bingj” miz saek cik gvangq(yawj aencaqyouz ndaej cang geijlai hung daeuj dingh), na miz saek conq baedauq. Gij “bingj” nyaenj ndei haenx bingzbaiz cuengq haeuj ndaw aencaqyouz bae, baez dok, youzduh baeznduj couh okdaej lo. Ok baez youz nduj le, yaek dawz aen “bingj” duhdoem okdaej, caiq nyaenj soiq, ceuj baez daihngeih, caiq nyaenj baenz bingj le, youhcaiq dok baez daihngeih, seizneix gij youz ndaw duhdoem cij ok ndaej cengh. “Bingjduhdoem” ginggvaq dok song baez le seizneix bienqbaenz “youzguh” lo, gueng doihduz roxnaeuz dwk reihnaz cungj baenz. Vunz gwn hix ndaej, dwk haeuj bak bae nyaij rang raixcaix. Hoeng heuj ndei cij baenz, aenvih geng lai.

Youq seiqhenz cibgeij aen mbanj, ranzcaqyouz mbanj dou ceiq okmingz. It dwg aenvih gisuz ndei, ok youz lai gvaq gizwnq. Ngeih dwg daj ciuhgeq roengzdaeuj, soqlaiz mbouj guhgyaj gvaq. Ndigah, gij mbanj henznden haenx baez sou ndaej duhdoem, haujlai cungj rag daeuj mbanj dou caq.

Seiziq, mbouj roxyiuj doengzyiengh dwg caq youz, guhmaz miz ndei miz yaez dem? Seizneix dauqngeix couh rox lo. Caq youzduh mboujdanh yungh rengz(yaengx fagcuiz geijcib gaen naek he, ngoenzngoenz cungj yienghneix, sinhoj lai lo), lij yungh ukgyaeuj dem. Ndawde miz song yiengh hong, danghnaeuz dawz mbouj cinj, couh ok youz noix, youz hix ca. Daih’ it dwg gij feiz ceuj duhdoem ngamj cijndaej. Ndaw saeuq hoengzoo, aen rek sam cik gvangq he, fagcanj fan bae boek dauq, duhdoem ngamq cug couh dawz ok rek, caij baenz bingj. Ok rek caeux le duhdoem caengz cug liux, hamz raemx lai, youz couh mbouj rang; ceuj gvaqloengz cix ok youz noix. Ndigah, bouxvunz ceiq miz gingniemh haenx cijndaej bae ceuj duhdoem. Yiengh daihngeih couh dwg caq youz. Seizlawz yungh rengz dok, seizlawz soeng fwngz, cungj aeu aenq ndei. Giz youqgaenj, song boux vunz dawz fagcuiz, doxlwnz dok, mbouj ndaej nguh saek yaep.

Hojsik, gvaqlaeng vunzlai cungj nyinhnaeuz yungh vunz bae caq youz sai rengz sai seizgan, baenzneix couh miz vunz cawx aencaqyouz diet dauqma. Vaiq dwg vaiq lo, hoeng gou dan naemj daengz gij diet nitgyaengj neix, couh caeuq de mbouj doxndei, engqgya mbouj yungh gangj youq gizhaenx naengh ngoenz buenq ngoenz lo.

Dauq dwg seizneix seiz mbouj seiz haeuj ranzcawj bae dajcawj, mwh dwk youz roengz rek, couh ngeix daengz ranzcaqyouz ranzmbanj. Baenz-neix, lumjbaenz gij feihrang sug neix, dwg caen

榨油的程序是这样的：先是花生脱壳，用的是石磨；花生去壳后粉碎，用的是“碓”。粉碎后的花生经过炒熟，再压进竹编的圆形饼圈中用脚踩实。每一“饼”直径约一尺（视油榨机腔体直径而定），厚约一寸左右。压好的“饼”并排着放进油榨机，经过压榨，第一道油就出来了。在出了第一道油后，要取出花生“饼”，再捏碎，炒第二遍，再压成饼，进机再榨第二次，这时出油才充分。经过两次压榨的“花生饼”这时就变成了“花生麸”，是很好的饲料和肥料。人吃也可以，嚼起来很香。但也考验牙齿，因为实在太硬了。

在当地方圆十几个村庄，我们村的油榨房是很有名的。一是因为技术好，出油率比别的地方高。二是从老辈下来，就没有偷奸耍滑、掺杂使假的坏毛病。所以，周围那些村子收了花生，很多都拉来我们村榨。

小时候，不明白同是榨油，怎么还有高下之分呢？现在回想当然就明白了。榨花生油虽说是体力活（抡几十斤重的大锤，日复一日，可以想像），同时更是技术活。其中两个关键工序，把握不好，就影响到出油率和油品质量。第一是炒花生粉的火候，要把握得恰到好处。炉灶里火光通红，一口三尺大锅，大铲子上下翻炒，在刚刚熟的时候起锅，躁饼。早了夹生，水分重，油自然不香；过了则出油率低。所以，这一道工序，往往是油榨房的“技术权威”或者现在说的“技术总监”才能担当。第二到工序就是压榨了。什么时候加压，什么时候松，都极有讲究。紧要处，常见两人抡锤，上下翻飞，不能稍有耽误的。

可惜，后来人们觉得人工榨油太过费力，效率也低。有人便引进了机械榨油。快是快了，但我光是一想那冰冷的铁家伙，便已心生隔阂，更不用说坐在那里看上一天半天的了。

倒是现在有时偶尔下一次厨，往锅里下油的时候，仍免不了想起故乡的油榨房。这样一来，仿佛那熟悉的香味，当真就扑鼻而来了。

除了油榨房，总也忘不了的还有老家的米糕（湖南人叫做米豆腐，当年看《芙蓉镇》，竟不知书上写的米豆腐就是我们的米糕）。顾名思义，米糕，就是用大米为原料做成的食品。形似豆腐，我们却称为糕。

在饭都吃不饱的年代，米糕只有偶尔才能吃到。常常是生产队一群人正劳动，忽有某一个人心情好，提议说：今天我们做糕吧？于是应声四起，大家于是提前收工，回家“做糕”了。

为什么要约好一起做呢？想想其实容易明白：家家都有孩子，倘只一两家做，自家孩子有吃的了，别家孩子却饿着，不是办法。大家都做，户户飘香，大家开心。虽说当年米贵，但好歹先吃一顿饱，过后再想办法省回来。那时我们一群孩子从外面放学回来，到村口闻到那诱人的香味，无不欢欣雀跃。

长大后这么些年，似乎村里倒很少再做米糕了。也不知什么原因。有一次我问二姐，她笑：现在谁还愿意费那功夫啊？有吃有喝，不稀罕了。再说，去哪磨浆呢？

也是，做米糕，是少不了石磨的，早年村里有两座石磨，在两户人家里。要做米糕，得先浸好米，然后到有磨人家那里去磨浆，人一多，就得排队。石磨颇重，加上做米糕须得出细浆，米浆黏性又重，磨起来不是件容易的事。

但惟其不易，才更让人觉得做成的米糕味道鲜美吧。米糕的具体做法，我已经记不清了。只记得做成之后，常常是用平时盛稀饭的大瓷盆来装，待冷却后就凝固成形。食用时，用刀切成豆腐块状，浇上用酱油、葱花、花生油煮成的汁，吃起来，嫩滑爽口，鲜香四溢，真的是人生一大乐事呢。

在老家吃不到的米糕，如今在城里倒能见到。南宁有家“毛家饭店”就有这道“菜”，名叫米豆腐（竟成了“菜”，也让人觉得奇）。端上来的只是小盘，指头般大小的米糕——我仍然愿意这么叫——加了湘人喜欢的辣，吃起来远没有记忆中老家米糕的那个美味了。或许当年吃米糕，米糕便是唯一的“饭菜”。如今吃的“米豆腐”却只是席上的配角而已，满眼还有大鱼大肉，还有酒，如何还能吃出米糕的味道呢？

这是怪不得米糕的。

(5)

ndonj haeuj ndaw ndaeng lo.

Cawzbae ranzcaqyouz, cungj lumz mbouj ndaej gauhaeux ranzmbanj(vunz Huznanz heuh daeuh-fouhhaeux, bihaenx yawj 《Fuzyungz Cin》, cungj mbouj rox daeuhfouhhaeux ndaw saw sij haenx couh dwg gauhaeux dou). Gauhaeux dwg yungh haeux guhbaenz, yiengh de lumj daeuhfouh nei, dou cix heuhguh gau.

Youq aen nienzdaih haeuxngaiz cungj gwn mbouj imq haenx, gauhaeux hix dwg haujlai nanz cij ndaej gwn baez he. Gingciengz dwg swnghcanjdui bang vunz he cingq guhhong, sawqmwh miz boux vunz he sim’ angq dwk naeuz: Ngoenzneix dou guh gau ba? Yienghneix daihgya cungj doengzeiq, baenzneix daihgya caeuxcaeux couh sougoeng, maranz “guh gau”lo.

Vihmaz aeu doxiek guh ne? Naemjnaemj gizsaed yungzheih rox: Ranzranz cungj miz lwgnyez, danghnaeuz caenhmiz ranz song ranz guh, ranz swhgeij miz gwn lo, lwgnyez ranz wnq ngah guhlawz yiengh, mbouj miz banhfap law. Caezgya cungj guh, ranzranz rangfwtfwt, caezgya simfaengz. Yienznaeuz seizhaenx haeux bengz, hoeng gwn imq donq he gonq, gvaqlaeng caiq siengj banhfap mbaet okdaej. Seizhaenx dou bang lwgnyez he cuengqhag dauqma, daengz bak mbanj mup daengz gij ranggau haenx, bouxboux cungj angqvauvau.

Maj hung baenzlai bi le, lumjbaenz ndaw mbanj mbouj miz geijlai ranz guh gauhaeux lo. Hix mbouj rox vih gijmaz. Miz baez he gou cam cejngeih, de riu: Seizneix byawz lij nyienh sai rengz sai seizgan ha? Miz gwn miz ndoet, mbouj ngah lo. Caiq gangj, bae gyawz muh haeux dem?

Hix dwg bw, guh gauhaeux, noix mbouj ndaej aen muhrin, bihaenx ndaw mbanj miz song ranz miz muhrin. Yaek guh gauhaeux, yaek cimq haeuxsan gonq, yienzhaeuh dawz bae aen ranz miz muhrin haenx muh baenz giengh, vunz baez lai, couh ngaiz baizdaih. Muhrin gig naek, gyahwnj guh gauhaeux aeu muh giengh mienzmwdmwd cij baenz, gienghhaeux youh niu youh naek, mbouj yungzheih muh.

Hoeng aenvih de mbouj yungzheih, cij hawj vunz nyinhnaeuz gij gauhaeux guhbaenz haenx engqgya rangfwtfwt ba. Gauhaeux dwg baenzlawz guh, gou gaenq geiq mbouj ndaej geijlai lo. Caen ndaej geiq guhbaenz le, gingciengz dwg cuengq haeuj aen buenz hung bingzseiz coux souh haenx bae, caj caep le couh baenz gau lo. Mwh aeu daeuj gwn, yungh mid ronq lumj gaiq daeuhfouh nei, rwed gij raemx yungh ciengqyouz、gocoeng、youzduh cawj baenz haenx, dwk haeuj bak ba, youh raeuz youh rang youh ndei gwn, simsangj lai lo.

Youq ranzmbanj mbouj miz gauhaeux gwn, seizneix dauqfanj youq ndawsingz miz. Nanzningz miz aen diemqgwn he couh miz yiengh “byaek” neix, coh heuh daeuhfouhhaeux(baenz “byaek” dem, geizheih bw). Dawz hwnj daiz caenhdwg buenz iqetet he, gauhaeux hung lumj lwgfwngz nei——gou lij dwg nyienh baenzneix heuh——gya di lwgmanh vunz Huznanz maij gwn haenx, coq haeuj bak bae cix mbouj miz gij feih gauhaeux ranzmbanj lo. Bihaenx gwn gauhaeux, de couh dwg yiengh “byaekhaeux” dandog he. Seizneix gwn “daeuhfouhhaeux” cix dwg yungh daeuj soengq byaek, gwnz daiz miz bya miz noh, lij miz laeuj, baenzlawz lij gwn ndaej ok gij feih gauhaeux ne?

Gijneix gvaiq mbouj ndaej gauhaeux bw.

(5)