

青石街

NEW SUPPLEMENT 1125 号 投稿邮箱:xinfukan@126.com

欢迎新老朋友来街上做客,这里有平凡生活中的烟火气,有日常琐碎里的人情味。言之有物,皆是文章。

磨剪子,抢菜刀

□安徽黄山 崔志强

风景独好

中午下班,看到一个老者扛着一张小长凳,在热闹的人流中穿梭。他显得很特殊,本色、陈旧的板凳,素朴的中山装以及慢悠悠、略显局促的脚步,与周围光鲜的、急匆匆的人影形成鲜明对比。这是一位磨刀老人,就好像从时光深处穿越而来。他的身影和吆喝声,让我倍感亲切。

上世纪七八十年代,“磨剪子、抢菜刀”的声音不时响在人们耳畔。每当听到这种声音,妈妈、外婆和大婶、大嫂们就在家寻东觅西,找刀剪。磨刀匠一般会选择在固定的地方,如村口的古树下,张妈、李妈的晒场,或是小店的门口,都是开阔地,人员集散地。磨刀匠放下凳子,骑马般坐在凳子上,然后将磨刀石洒上水,接过刀剪,用粗糙的大拇指指肚试下刀锋,眯眼看下,然后放到磨刀石上,啾啾摩擦起来。随着时间的推移,钝刀慢慢消失,一道光从刀口闪射出来。

磨刀匠通常边干活儿边聊天,走南闯北的经历使他们有见闻,有故事,有口才,也有无尽的、在此可以一遣散的孤寂。磨刀是细活,得慢慢来,一蹴而就不行,这样闲聊对答间,时间不知不觉流逝,力道均匀弥散开来,活儿就不累。磨刀的地方往往很快就充满了欢声笑语,磨刀的和磨刀的都来凑热闹,看磨刀匠独舞,大家饶有兴味,宛如遇到一个小小的节日。

磨刀的收费都不高,因为高了人家宁可

自己磨,再说农村也不是有钱的地界。要磨刀剪的人其实也不多,所以磨刀匠收入肯定不高,不知他们一程山一程水地远道跋涉而来为什么,也许只图混一口饭吃。他们悠然走路的姿势、不急不躁的呼喊,他们淡然望着远方的神情,都说明他们不那么在乎生意。生意是可有可无之事,你招呼一声,他才驻足、回头。

磨刀匠走南闯北、走村串巷,眼里装着许多村庄的影子,装着无数日升日落的景象,好像尽览风物,饱赏美景,诗情画意。其实,大多数人不愿意干这个没有多少进项、还需要马不停蹄的营生,他们的日子绝不是田园牧歌。但磨刀匠谋生亦谋爱,劳顿脚步虽然辛苦点,但可以走许多地方,看不同村庄的风貌,结识许多和自己一样朴实的人,亦是收获,亦是一种心理安慰。

如今刀具虽然多为不锈钢,但用久了依然会变钝。磨刀石家里一般不购置,即使备有磨刀石,也很少用,也不知如何操作。我有一次就试过,反使刀锋变得厚薄不均。磨刀是一门技术活,城市里也常常有磨刀匠,他们出现在哪里,那声悠长的“磨剪子、抢菜刀”呼喊声就在哪里。三三两两的居民闻声从楼道里走出来,手里拿着刀剪说:早就要磨了。

每当听到那声呼喊,看到那个依稀熟悉的身影,一幅儿时的画面就在我眼前打开。

拈得药草三二一

□苏州凌之

时光漫记

一度,我仿佛有点自闭。一本中草药手册不知怎么进入视野,有图有文字说明,为当年赤脚医生用书。门一闭,信手翻,翻到哪儿就对着那页上的草药图谱发呆。看了好长一个阶段,说不出个门道;却又逼真地幻觉已得道,来无影去无踪,行走在采仙药的山阴道上。

纸上得来终觉浅,须知此事须躬行。若干年后,游植物园,竟连最平常的药草都辨识不正确。韭菜与麦苗的区分,说理难,而要让人搞混淆,同样天大的难。野生动物食药草疗伤,当为天赋?

童年,给祖母采过“过冬青”。过冬青,叶片肥厚而多褶皱,俗称癞蛤蟆草。其色苍苍,其貌不扬。捣烂后沥出汁,浓稠深绿酷似苦胆汁,自然极苦涩。祖母总要皱紧眉头一口气饮尽。过冬青贴地生,但生长处所刁钻,爱在陡坡下、枯渠壁“悬置”,看得见而够不着,真叫人心痒痒。经霜或薄雪后,过冬青越发青翠滋润,如枇杷叶。冬阳寒风,油亮亮,颤巍巍,竟有些惹人爱怜。

祖父脾气躁,可能有一肚子不合时宜。记忆中,他独处一隅,居室紧挨天井。老宅旧天井绝对是方神秘天地,就像鲁迅先生笔下的“百草园”。但,祖父的天井中,只有寂寥,光秃秃的地面顶着光秃秃的天空,墙根边堆着一排空空如也的绍兴髻。夏日午间,溜入天井,看云影共青苔斑驳映衬,凉生足底,真惬意。就在那里,我发现了一个马蜂窝,马蜂窝生在角落,褐色,顶盖歪斜蓬勃状。奇怪没马蜂,用细竿一捅,叭叭叭,吐出几缕轻烟。我把秘密告诉祖母,祖母说那不是马蜂窝,那叫“马屁勃”,是一种野生菌,叭叭叭放出的“屁”是菌粉,止血灵验,神药啊!事实上,那种野生菌叫“马勃”,菌粉即孢子粉。古人以为,马勃“生园中久腐处”,系牛粪马粪所化。后来,我还真捅了马蜂窝,脸被蜇成“胖大海”一朵,情急之中,捣了天井中的“马屁勃”,胡乱扑一脸,凉飕飕,也不知是管用了,还是根本风马牛不相及。

我出生在1960年代,集体记忆,吃“宝塔糖”打蛔虫。宝塔糖,名为糖,实为药丸。宝塔型,螺旋纹,火焰式。宝塔糖有股让人讨厌的味道,应该叫“药味”吧,说不清,想来是原料固有。原料为蛔膏,生长在北极圈,特殊政治背景下国外引进。据说只有在山东潍坊试种成功,宣称“一号除虫菊”。蒿类植物多属“菊科”,菊科植物特立独行,我行我素,多有一种怪象:蒙白毫,气味浓烈,香而辛,驱虫,可入药。传统文化中,端午节挂艾蒿,驱病祛邪,也是这个道理。“蒿”类蔬菜中,即便如蒌蒿、蓬蒿,亦多别有一番滋味。

最熟悉的中药草,可能要数蒲公英。蒲公英常见,一直被当作野草看待。蒲公英有一明显特征,格外诗意:开花时,朵朵如小喇叭开播,纤细的茎竖得高高,轻盈的蕾绽放绚烂。种子成熟,撑起一柄柄空降落伞,风一鼓吹,四方飘扬。难怪,孩子们根本不在意蒲公英有何实用功效,只沉浸在儿歌的天真无邪中:“爸爸是一颗蒲公英的种子,谁也不知道我的快乐和悲伤。爸爸妈妈给我一把小伞,让我在广阔的天际间飘荡,飘荡……”

追随蒲公英的小伞儿,我们成长了,出走了。家乡渐远,记忆渐淡。今天,药店随处可见,野生野长风中摇曳的野草则难得一见。

采菊东篱下,自信而不自闭。药草香,闲来觅几枝。

冰凌和冰花

□山东宁阳 王凤英

岁月弦歌

印象里,屋檐上有冰凌、窗户上有冰花的日子,才叫冬天。

一场大雪,让山村变成了一片洁白。雪后,假若正赶上个响晴天气,越过正午,耳畔就会传来积雪融化落地的叮当声响。出房门看,房顶上、树枝上的雪水,在慢慢往下流。流着流着,天就黑了,就变冷了。到了下半夜,猛一降温,那水流就凝结在一起。

第二天一大早,街上就有了一道独特、别致的风景。不管是瓦房还是草屋,房檐下,都一拉溜挂起晶莹剔透的冰凌。那些冰凌,长的有一米多,短的也就一拃左右。有的粗些,直径赛过鸡蛋;有的细,恰如孩童的手指。要是赶上个好天气,在阳光的照射下,愈加显得耀夺目。定睛细看,那一支支冰凌里还闪烁着缤纷的五彩。

小伙伴们在结冰的雪地上小心翼翼地走着,偶尔还滑行几步。忽然,看见一座矮房的屋檐上挂满了冰凌,大家都兴奋地欢呼起来,然后不约而同地跑过去,掂起脚尖,伸长手臂摘取。有时,一不小心,冰凌被抓断了,掉在地上,摔成冰段;那个时候,谁摘的最粗、最长,就有了炫耀的资本。有的小伙伴不管天气是多么寒冷,还把冰凌块放在口中吮吸。那吃相,好像冰凌有多么甜蜜似的。

雪再大些,再碰上一个特别寒冷的天气,就能看到树上的冰凌了。像一盏盏吊着的灯,明亮,澄澈。现在想,要是在圣诞节的上午,赶上这么一个宏大的场景,那一棵棵天然的圣诞树,是多么别出心裁啊!

一直觉得,窗上的冰花是冰凌的闺中小妹。冰凌简洁、单纯,像个秀气的美少年。而冰花,就是扎着小辫戴着花、双腮抹红的清纯少女。对冰花的清晰记忆大概在上初中的时候。早晨醒来,室内并不明朗,看窗子的玻璃上,已经镶满了冰花。

矗立窗前,我在想,那些冰花究竟像什么,像大树,这幅像整株的迎客松,那幅像参天的白杨;像白云,像枫叶,像牡丹,像小鸟……所有的冰花,昨天的和今天的,这一块和那一块永远不会重复,都在刻意彰显着大自然的独创性。把手掌放在冰花上,一阵清凉便由手及心。窗上,便映出一个完整的手印来。或者,用手指在上面轻轻地写字,或随心所欲地划出一横或一竖。

太阳一出来,那一幅幅美好的天然版画,就着答答地悄然褪色,变成自上而下慢慢流淌的水道道。

哦,难忘那些带给我想象和快乐的冰凌、冰花!

说普通话

□徐州刘井明

家庭相册

以前在徐州时,我是很少说普通话的,除了给客服打电话说,因为说徐州话客服常常听不懂。总体来说,我和普通话没什么瓜葛。来北京闺女家后,情况不同了,满耳朵都是京味的普通话。当然有纯正的,有蹩脚的,无论如何,很少听到各地的方言,更不用提徐州话了。

我面临着一个选择,是坚持说徐州话,还是学说普通话。说徐州话,我感到如同呼吸一样自然顺畅,脚踩着大地,充满做人的底气,但却总担心会被别人一眼识破是个外地人。前思后想,我端起了普通话。

但这个普通话还真不好端,我老是觉得自己是在演,而不是在正常说话,虽然可能在别人看来,我就是在正常说话。我记得贾平凹形容的,“那舌头发硬,像大街上走模特儿的一字步,有醋溜过的味儿。”这应该就是说我。别扭来别扭去,最后我干脆安慰自己:“普通人才说普通话,我不说了。”我索性就说回徐州话,感觉一个爽,终于做回自己。内心感叹:一方水土养一方人,这一方人终生离不开自己那一方语言啊,不说本土话生命仿佛都失去神采。

我买菜一般都是在我们小区的小卖部,我一会儿说普通话,一会又不说,估计小卖部老板也看出了我在语言上的纠结。他们小两口平时都说普通话,有天我听到老板娘接一个电话,原来也是外地人,句句话曲里拐弯的,不知道她老家是哪里。原来我们都是端着腔在说话,哈哈。

老伴在徐州坚决不说普通话,在北京坚决说普通话,但他的普通话实在不过关,常常一半徐州一半普通,标准的“徐普”。我笑他是“假洋鬼子”,就差个西装、礼帽、拐棍的行头了。

老鼠精的那盘黄花菜

□江西赣州 邱俊霖

灯下漫谈

黄花菜,原产于我国。在《西游记》里,唐僧师徒可没少吃黄花菜,咱们来看看,他们都在哪儿吃过黄花菜吧。首先在女儿国,女王招赘唐僧,唐僧采用了孙悟空的计谋,假意答应。八戒吵嚷着要喝喜酒。于是,女王在宫廷内摆下盛宴,各式素菜佳肴应有尽有,徒弟们放开肚子,尽情吃起,其中就有黄花菜。此外,在陷空山和隐雾山,也有黄花菜。

黄花菜属于阿福花科萱草属下的植物,我国的古人将萱草类植物,都称作“萱草”。因此,黄花菜也被人们称为“萱草”。但并不是所有的萱草都能食用,只能说,作为萱草类植物的黄花菜的嫩芽、叶和花芽是能够食用的。

关于黄花菜的吃法,《西游记》里提到过两次。在隐雾山除去豹子精“南山大王”后,被救的樵夫邀请唐僧师徒一行来到家中,并以野菜招待之,其中也有黄花菜。樵夫食用黄花菜的方式比较简单——焯掉。

相对来说,陷空山无底洞里的老鼠精在吃的方面则更为挑剔,您瞧瞧,她给唐僧准备的素菜宴席上摆列着“黑油全钹桌,朱漆篾丝盘。全钹桌上,有异样珍羞;篾丝盘中,盛稀奇素物”。全钹即镶嵌有繁多饰物的桌子,“篾丝盘”即细竹丝编织的木盘,上面放置的都是山珍美味。因此,即便是桌上那最

简单的黄花菜,其吃法也颇为讲究,她的黄花菜是“青油煎炒”的,且看原文:“石花菜、黄花菜,青油煎炒;扁豆角、豇豆角,熟酱调成。”

老鼠精准备的黄花菜是否新鲜,书中并未具体交待。不过,陷空山也算得上是“西游”里的一处“农业产业基地”,这儿“果子随山有,蔬菜更时新”。因此,我们可以猜想,老鼠精准备的黄花菜,新鲜的概率显然大些。

在中式烹饪中,用油将食物加热叫“煎”,加入调味料把食物反复翻动至熟,叫“炒”。煎更适用于肉类和豆腐,而炒则更适用于蔬菜。老鼠精的煎炒黄花菜,或许将两种烹饪技艺结合。那么,“青油煎炒”里的“青油”是什么油呢?

如今,“青油”是榨油的别称,也被称为“柏籽油”,是由乌柏籽仁制作的干性油。榨油是中国特产,放在《西游记》的世界里,“青油”便是东土大唐的特产,往大了说,也算是南瞻部洲的特产。不过,榨油一般用以制油漆、油墨等,其中含有毒素,不宜食用。

当然不排除老鼠精的饮食习惯与常人不同,但更大的可能性是,吴承恩在此处表达的大概是“清油”,也就是我们平常所说的菜籽油,或是加热后还没炒过任何食材的植物油。清油鲜炒黄花菜,是不是从字里行间,都能闻到那阵阵清香呢。