

◇美文

二月二 龙抬头

□ 陈立群

下西一下,随时有可能蹦出来。我们都张大嘴巴,屏住呼吸,目不转睛地盯着。只见那云团连着翻了好几个筋斗之后,刹时变成了长条状,且一端变得雄厚高大,另一端则细长的还向上翘起来。

像马!像老牛!不对,明明是像一条大狗。我们七嘴八舌吵起来。姥姥指着那团黑云说那就是龙,看那龙牙,那龙眼。这样一说,还真是越瞅越像。不一会儿,龙头昂起来了,快看啊,好像还翘起两根胡须来,我们都兴奋地大叫。那确实像一条龙,跟年画上的龙一样,昂着大脑袋,张着大嘴巴,气势威武,似要呼风唤雨。可一转眼的空,那龙云翻卷了几个跟头,突然就散了,变成一块儿一块儿地飘走了。

吃罢了早饭,扫净院子,母亲用铁锨从灶坑里铲出灶灰,稳稳端好,站到院子当中。我们都好奇地围上来。母亲以脚为轴,身体和铁锨转动,手腕轻抖,灶灰沿着铁锨角均匀洒落地面。口中还念念有词:二月二,龙抬头,小囤满,大囤流……轻松地撒出一个大圆圈来。我和弟弟们看到了,也用小炉铲去掏灰,也在院子里撒出一个个小灰圈来。姥姥笑得合不拢嘴,说今年一定是大囤小囤满登登,五谷丰登。

父亲在东墙边忙活着,用两块土坯和一片破炉算子搭了一个简单灶子,准备烤、燎猪头和猪蹄儿,猪尾巴。猪头上一天从冰堆里扒出来解冻了一晚上。大耳朵耷楞着,猪眼紧闭着,我看了多少有些害怕。但

还是忍不住好奇心凑上去。帮着添柴禾。树枝子火硬,一会就把猪头燎得乌漆麻黑的了,焦糊香味飘满院子。父亲用烧红的炉勾子烫猪耳朵眼儿、猪眼睛,滋滋啦啦的,看得我心里一颤一颤,赶紧跑开了。

外屋地门敞开着,灶膛里燃着苞米秆子,母亲在大铁锅里炒黄豆,受热的豆粒儿噼噼啪啪爆开,豆香味特别好闻,可也敌不过燎猪头味。黄豆炒好了,我们每个人抓一把揣在衣兜里吃。咯嗒咯嗒嚼几粒,格外的香。跟邻居小伙伴一起,在灰圈里玩跳格子,撞拐,玩得热火朝天,肩背上的龙尾巴甩来甩去,像要飞起来一样。黄豆粒儿撒了一地,小鸡小鸭们眼尖,围拢来抢食。小花狗不吃黄豆,也跑来跑去跟着瞎凑热闹。院子里被我们玩冒烟儿了。姥姥举着烧火棍过来吓唬我们,可看到一地黄豆粒儿她就忘了打我们,嘴里骂着败家仔儿,费劲地蹲在那,只顾着跟鸡鸭们抢着捡豆粒儿了。

母亲忙着收拾猪头,没空管我们。燎得麻麻黑的猪头被劈成两半,泡在一大盆清水里。洗刷后,变得可爱了,黄盈盈胖乎乎的。扔到大铁锅里,放上葱姜花椒大料,炖上。半晌功夫,香味就飘出来了,家家户卢炖猪头、猪蹄儿,一时间满屯子飘香。

二月二剃头,预示着鸿运当头,一年好开端。父亲从外面剃完头回来时,拎着剃头的剪子推子。弟弟们都不爱剃头发。特

别是小弟弟,他小时候总生病,找人看,让留一撮老毛方能平安。所以弟弟后脖颈处留了一缕一寸长的头发。他最讨厌大家管他叫陈老毛儿。他想跑,被父亲一把抓回来按到凳子上。哭喊也没用。姥姥哄着说一会给猪巧舌吃也不管用。被父亲喝了几句,他才乖乖围上母亲的花围裙,小黑眼睛里噙着眼泪儿。许是推子不好使,还是父亲手艺不佳,总是夹头发,小弟顺势嚎哭得更加生气了,哭得更响了。终于剃完了,从凳子上跳下来,他先摸摸脑后的老毛,照照镜子,比之前更明显了,他就又哭开了。

掀锅了,猪头肉的香味真诱人啊。小弟眼泪还没干呢,趴在灶台上等着。姥姥把猪上颚那片叫猪巧舌的,白白的搓衣板样的肉撕下来,切一大块塞到他嘴里。他美得鼻涕泡儿都要出来了,带着眼泪花儿就笑了。我和大弟只尝到一一点。据说二月二吃到猪巧舌儿的人嘴都巧。小弟长大后确实巧舌如簧,比我和大弟强许多了。可能就是那时吃多了猪巧舌儿的缘故吧。

时光荏苒,又到一年二月二,我忍不住跑回乡下的老家。老家的老房子还在,老亲少有的还有一些。可是院子没鸡没鸭,空空荡荡的。姥姥和母亲已经故去,父亲随弟弟们搬到城里多年。老屋里虽还是当初的摆设,却早已没有了当年的热闹。

我站在院子里,默默注视着这熟悉的一切,眼前又仿佛看到当年的情景……



野渡无人舟自横

何汝锋 摄

◇人间味道

才子与美食

□ 李牧

宅十余亩,草屋八九间”,但也不值几个钱;他种地的本事不行,“种豆南山下,草盛豆苗稀”;其它谋生手段十分欠缺,毫无悬念地把自己搞得“夏日长抱饥,寒夜无被眠”。饥饿淫威之下,诗人束手无策,只好腆着老脸去朋友家蹭饭,“饥来驱我去,不知竟何之。行行至斯里,叩门拙言辞。”好在老陶骨头硬得很,即便如此,也坚决不再出去和那些官吏混饭吃。饿着肚子“采菊东篱下,悠然见南山。”志趣之高洁,性子之执拗,千载之下尤令人感佩不已。

◇戏曲艺术漫谈之11

无奇不传

□ 梁镇川

周朴园的前妻鲁侍萍与周府仆人鲁贵所生的女儿鲁四凤,年仅18岁,在周府当使女,又与周萍(其实是四凤的同母异父兄长)相爱并以身相许。周朴园与妻子周繁漪所生的儿子、17岁的周冲,对年龄相当的周府使女鲁四凤情有独钟,爱追不舍。三十年前周朴园的前妻鲁侍萍抱着她与周朴园所生,尚在襁褓之中的儿子出走;如今,这个儿子鲁大海已27岁,在周朴园的煤矿因闹工潮而被周董事长开除。不别细看剧情,单从这八个主要人物之间错综复杂的关系,就足以吊起观众的

“酿者不沾唇,旁观吸者颦。翁真堪宰相,姬亦可夫人。”宋代诗人刘克庄的这首《尝醋图》,让人读来也忍俊不禁。事实上,自古开门七件事,柴米油盐酱醋茶,醋与老百姓的生活息息相关,且地位之隆由此可见一斑。对于我而言,更是到了不可一日无醋的地步。那一缕色泽呈酱红色,清爽甘甜透亮的酸香,时时食于举箸之间,绕于舌尖之上,沁于心脾之中!

老陈醋是咱山西的特产,素有天下第一醋的美誉,据今已有3000多年的历史。采用高粱,豌豆,大麦,谷糠,麸皮等五谷,经“蒸,酵,熏,淋,陈”的传统工艺酿造而成,具有绵,酸,香,甜,鲜的显著特征。早先村里办有醋房,父亲和二哥哥都是酿醋的好手,据说手艺传自爷爷,但我对爷爷的记忆模糊近于为零。小时候常去醋房玩耍,印象中醋房常被热腾腾的蒸气所笼罩,父辈们光着膀子,身着仿佛带吊箍的工作服往返穿梭,十分得忙碌。那时生活艰苦,缺油少盐,吃一碗饭全靠一勺醋来增色调味。兴许是从那时起,便喜欢上了吃醋。后来,利用假期也曾帮二哥干过一些活儿。

醋房面积不大,分了几个作业区。先是将高粱磨一代颗粒状,再用凉水将其泡涨,泡软,与大曲按六四比例搅拌均匀后,倒入地缸用炭火蒸熟。蒸好的高粱冷却后拌入麸皮和谷糠开始醋酸发酵,即将酒精成分转化为醋酸成分的一个过程,其要求比较严格,每天都要进行翻醋,而且讲究一个“对时”,也就是当天早上八时翻的醋,到第二天八时必须翻醋。将发酵好的醋醅放入缸中进行熏制,发火发热后,便能散发出浓烈的醋香。这时适量加入开水使胚子渗入原料中,逐步加热熏瓮,渗液从开始的黄色到变成黑褐色,这便是民间俗称的熏醋。

还有一种是叫做“醪醋”的,我尤其喜欢。它色彩透黄,味更酸溜,香甜,用于凉拌,色香味俱全。因其耗时长,老家现在仅有三两户小作坊在生产,但生意向好,我常常托人从距离二十多里外的另一个乡镇购买。其工艺流程也很特别:先将一个可容五百斤水的大缸,用开水加一两花椒水洗刷干净,置于院中让阳光照射整个缸体,将缸中盛满洁水,暴晒至一百摄氏度左右,再将一种叫“红糴”的原料用网兜与一小缸横悬在缸口,使“红糴”漫在水中刚没顶即可。待“红糴”溶解后,把大曲饼碎成小块,连同白酒,花椒水,八角,木通,肉扣等放入水中,搅匀。再用纸和浆糊将缸口糊住,需至少糊七层纸厚,使缸里的坯料充分接受阳光的温热,缸内温度保持在二十至五十摄氏度之间,用时近两个月即可启封食用。

无论熏醋还是“醪醋”,都含有丰富的氨基酸、有机酸、糖类、维生素和盐等。以老陈醋为基质的保健醋有软化血管、降低甘油三酯等独特功效,是中国微生物学的鼻祖。二哥常年躬身醋房,隆冬腊月也是饮用凉水,却从未感冒或拉过

□ 雷国裕

肚子。想起小时候每有小孩咳嗽,大人必关紧门窗,把炉火捅得旺旺的,上面置一装满熏醋的敞口大盆,任热气蒸腾醋香满屋,不日小孩竟也止咳痊愈了。老人们用醋浴泡脚,既消毒杀菌又解乏养生,一举数得。手背上有有了雀斑,用水稀释些醋反复摩擦,能洗淡甚至祛除掉斑痕。在洗发液中,加上少许醋,还能去头屑乌秀发。近年来,又有人制作出手指粗样的小瓶量的苦养醋,发甜微酸,作为餐间小饮,很具有解腻、醒酒的功效。

“小著盐醋助滋味,微加姜桂发精神。”家乡人的奇思妙想,还在于制作了许多以醋为媒的时令小品,诸如醋泡花生,醋泡生姜,醋泡海带,醋泡鸡蛋,醋泡洋葱,醋泡腊八蒜等等。秋天丰收后,将不蓝,胡萝卜切片,配以若干丝芹段,谓之“花花菜”,装入盆或罐中,用热油和煮熟的醋烹烫之,密封几日即可食用,是很好的佐酒小菜。而一道醋溜白菜,选用地道食材,急火快炒,更是家乡至味,让人百吃不厌。

我不抽烟少饮酒,家里消费最多的当属食醋了。妻子刚开始还嫌我炒的菜酸,后来也习以为常了。我除了喝稀饭,炒豆腐外,处处都离不开醋。每炒一道菜,临出锅前淋上几滴醋,提香又增味;吃煎鸡蛋,蘸上几滴醋,鸡腥味全无;煮食方便面,只有添了醋才感觉有嚼头有劲道;香喷喷的肉饺子菜饺子,蘸上醋料,胃口大开,越吃越有;一碗清汤面条,若无醋味相辅,宁可弃之不吃……漫步街头偶遇醋坊醋旗,顿觉醋意十足,充盈脖颈喉舌间,精神为之大振。去饭店就餐,也首先找的是醋瓶瓶醋壶壶,先将食碟上盛满醋才开筷。外出旅游总随身携带几瓶食醋,在异乡他处,闻一闻尝一尝家乡醋,便满口生津不觉孤独寂寞。在我看来,醋不仅是调味品保健品,更是一种神奇一种符号,传递着乡乡乡音,浸润着乡情乡韵!

授技艺,务必要明了此菜肴的制作方法,自己在旁妙笔生花,记录下来。日后被无数美食家奉为圭臬的食林“宝典”《随园食单》就这么问世了。袁枚颇得“食”之三昧,能入他法眼的,个个都有独到之处。比如一普通豆腐,可以这样吃:“用嫩片切粉碎,加香菇屑、蘑菇屑、松子仁屑、瓜子仁屑、鸡屑、火腿屑,同入浓鸡汤炒滚起锅。用腐脑亦可。用瓢不用箸。”且先不说吃,就是看,也看得垂涎欲滴了。

《随园食单》版本有几种,我手头的这本,书中插图选自《芥子园画谱》,那些花鸟鱼虫,山水楼阁,兰竹梅菊,高人隐士,渔樵清风,穿插在美味佳肴之中,珠联璧合,令人入在大饱口福之际,连眼福也饱了个七七八八。整部书,水墨浓淡淡淡,香味忽隐忽现,灵气氤氲氤氲,让人禁不住轻拍书卷,长叹一声:“如此妙人,怎不令我共生一世!”

矛盾冲突起伏跌宕,何等的奇妙哪!

为了达到“奇”的观点,剧作家还需要把三四个,甚至十几个人做过的事情,归集在一个人身上;需要把不同地点发生的事,处理在一个地方发生;而且还需要让 人物之间的性格明显差异,追求的目的严重对立,彼此关系错综复杂。这样虚构出来的情节,在生活中也许找不到,但在情理中可能发生,因而也便比生活本身更紧凑、更传奇、更具吸引力和艺术感染力。

为了达到“奇”的观点,戏曲中还常常巧妙地安排设计一些偶然、巧合、误会的情节,“偏偏这样”,“恰恰如此”的偶合,比如《女驸马》《姐妹易嫁》,真假包公、十五贯钱误判等等。

中国戏曲正是以奇特、巧妙的构戏,赢得剧场和观众。正如李渔大师说的,“以完全者剪碎”,“又以剪碎者凑成”。这一剪碎、一凑成的艺术想象、巧妙构戏,便成就了 中国戏曲“无奇不传”的艺术魅力。

◇随笔

「醋」意

雨水是一首诗

(外一首)

□ 布日古德

一首诗
冰雪消融的田地里
已经换了新装的稻草人
正在摆着手,欣赏麦苗青青

雨水是一首诗
是一首铺陈翠蓝的天空
彩虹与黎明用猩红的曙色
圆圆点点的天空

这一首诗
没有仿写和引用
复苏的黑土地,梦复制出
不朽的童话,千古芳菲

雨水,有多少种希望
还原在跃跃欲试的生理期
一锄一犁播种耕耘,春耕夏收
盼望丰产时,谁也拒绝不了丰年

雨水来了

一场大雪
最美的大词是
绵厚,纯洁,糖白
它也学会了,跟着
不了点的冰凌花,顶着西北风
从太平山上跑下来,在我面前跪下

我小心翼翼地抱她起来
深深地温习了上一次吻别的功课
这一次的作业,我们带着挑选的种子
在我们别致的大棚里,摆盘,育苗

雨水
从太奶奶到奶奶
直至爷爷,父亲和母亲
一直喜欢不够的节气
与她们的小村庄,用一首民谣
或者一只芦花公鸡庆祝
破涕而笑的欢天喜地

我的雨水
在兰河的大坝上
兰郊乡,兰郊小巷
一棵白桦树下,依着的那个女人
正打着伞,望着哈尔滨的方向

春日 (宋) 朱 熹

三 川 河

等无边光景一时新,
万紫千红总是春。
等闲识得东风面,
只道春来不似春。

92期