萧山号 赵雪峰作

另一面 ■瞿春红

两碗油渣面

我一直念念不忘小时候的“油渣麦面”。猪油渣极香极脆,轻轻一咬,“咔嚓”一声,天崩地裂,小小一团猪油像喷泉一样,猛地激射而出,芬芳四溢。手擀麦面又劲道又柔滑,吸溜入口,麦香从口腔弥漫到五脏六腑,仿佛整个人都沐浴在金秋馥郁的麦浪之中。

记得每次吃麦面,我们都会从自己家中跑出来,飞奔着跑向奶奶家。奶奶早已做出了一团布麦面,那些飘着麦香的麦面细细的长长的,蜷曲着,伸展着,静静等待着下锅的刹那。爷爷坐在大灶后,旺旺的火苗映得他的脸红彤彤的,他一边往里面塞柴火,一边笑眯眯地宽慰着我们这些个垂涎欲滴的小馋鬼们:“快了,快了,马上就能吃了。”

铁锅里的水开了,奶奶把笋干菜、南瓜、四季豆、豆芽菜纷纷扔了进去,那些碧绿的、浅黄的、土褐色的、白生生的丝呀片呀,随着沸腾的水上下翻腾着,像极了我们躁动不已的心。奶奶依然不疾不徐的,待那些五颜六色舞动片刻,才轻轻将面条放进沸腾的锅里……

面条出锅的时候,同住一个墙门的大人们也陆续到来了,奶奶给每一碗面条上面都放一些油渣,喝酒的男人们油渣多放些,金黄的油渣尖尖地耸起来,叫人看着就忍不住咽口水。这时候,爷爷总会悄悄地拉一拉我的衣角,示意我赶紧吃光自己的油渣,待大家伙埋头吃面的时候,他就利落地把一半油渣拨到我的面碗里。

一大群人或站或坐或蹲,屋里屋外吃面条的吸溜声此起彼伏,每个人的脸都被热气熏得红彤彤、汗津津的,满院子都是一片饱胀的满足与欢喜之情。

后来,老公也学会了做油渣面,比起奶奶做的面条,老公以高汤做底,佐以三鲜,细腻的面丝,搭配浓郁的调味汁,连挑食的儿子每次都能吃下一海碗。按理说,老公的面条绝对碾压当年奶奶的面条,但不知道是不是如鲁迅感叹的那样“回忆中的过去总是更美”,我每次都吃不出儿时奶奶那碗面条的滋味。老公当然不服气,细细盘问当年奶奶所用之料、烹饪细节,按照我的描述一模一样复刻,但味道始终就是差了那么一点。

有一次我们姐妹回娘家,无意中说起了小时候的油渣面,顿时激活了每个人的味蕾。我们姐妹间固然说得津津有味,听众也不免有垂涎之态,知晓老公会做麦面,大家不约而同提议:晚餐吃油渣面。

老公乐得大显身手,娴熟地和面、擀面皮,切面条,熬油渣。灶膛里燃起了熊熊火苗,厨房里你来我往:搭把手的,凑热闹的,等着吃的……每个人的眉眼都欢欢喜喜的,在这个平平淡淡的散发着烟火气的日子里,等着一碗在记忆里翻云覆雨的油渣面,只待唇舌检阅。

端起碗,挑起面,入口的刹那,时光仿佛回到了童年,回到了那个旧墙门的老屋里。“味道对了吗?”老公在身边问道,我点了点头,忽然明白一直差了一点的是什么了——我们念念不忘的,何止是食物的味道,更有“记忆的味道”。油渣面的口味不重要,重要的是家人们聚在一起吃着同一碗面,所谓的“一味便足”即是如此。

凡人脸 ■黄坚毅

渔民李利桥

李利桥是如今罗幕村仅存的几位还在捕鱼的渔民。利桥瘦长的个子,黝黑的脸庞,是常年风吹日晒的标配。他性格内向,不善言辞,但捕鱼却是一把好手。几十年来,他一直在钱塘江、浦阳江和富春江里捕捞,捕鱼是他一生的喜好,也是养家糊口的营生。

利桥的捕鱼大多数在夜间进行的。吃过晚饭,他便踏着暮色,挑着渔网出发了。他的家距离浦阳江只有不到一里地,每次出江,他都是步行到江边,然后跳上船,随着一阵轻烟,他驾着机械船驶向江中,然后消失在茫茫黑夜。

为什么利桥他们捕鱼要选择夜间呢,一方面夜间鱼儿喜欢集聚,捕鱼收获比较大,另一方面是七八月份的时候,太阳底下,基本上是烧烤模式,烈日当头,一般人躲在空调下都连连喊热,这样的时节捕鱼真是吃不消。而且疲劳过度,饭也吃不好,中午的饭都是早上带去的冷饭头,又干又硬,难以下咽,经年累月,对身体也不是很好。因此到后来,他基本上都喜欢在夜间捕鱼。

捕鱼是一项很辛苦的活,不管风霜雨雪,不管酷暑寒冬,他都要出门去捕鱼的。尤其是四到六月有三个月的禁渔期,所以一旦开渔,他就没日没夜地在江面上奔波……

利桥是我的初中同学,一个同学的身份,使我们之间拉近了距离。记得小时候读书的时候,他也是常常缺课,三天读书,两天撒网,一星期总有几天要跟着父亲去捕鱼。他的捕鱼技术也是父亲传授的。十五岁那年,他初中毕业,便正式投入了捕鱼的行列。算起来,他已经有四十七年的“工龄”了。他说他要是在国家单位工作的话,这样的工龄有很高的养老金了。他冲我笑笑,言语中流露出一种淡淡的苦涩。

在江里捕鱼可是一门技术活,需要脑子灵、反应快、身体壮、手段好、经验足,当然这个技术活也没哪个部门承认,但没有过硬的手段,你是吃不了这碗饭的。

那个时候,为了能够把渔网抛撒得大而远一些,他每天坚持训练。由于捕鱼这门技术活要在江面上完成,而江面上风高浪急,他们脚下的那条“两头尖”是狭而长,两个人在上面,一个抛网,一个划桨,一旦不平衡,便会掉进水里,当然他们都是水性比较好的,但如果真的掉到冰冷的江里,也是吃不消的,弄不好便会感冒发烧的。因此,在船上掌握平衡的技术是相当重要的。为了让自己熟练平衡功夫,利桥那个时候每天在道地上或后门的池塘里进行训练——他找来几个酒坛子立在地面上,人踩在酒坛上撒网,通过这样的反复训练后,人就能够很平稳地站在小船上撒网了。

他的渔网直径有四五米,以前是自己织的渔网,渔网底端上装有“锡柱”,主要增加渔网在水底的沉力。一张渔网往往有十六七斤重。渔网到一定的时候,还要用猪血“酱”一下,这样才能经久耐用。

一般人在江里,能够站在那条小船上已经很不错了,而在船上撒网,要来一个一百八十度的弧形转圈,才能把网抛撒得又远又大,其难度可想而知。 当然捕鱼更需要经验。“捕鱼有季节性,几时有鱼,有些什么鱼,哪里鱼多,这些都是不用别人告诉的,每个渔民都有自己的判断法,时间一到,自然就知道了。”李利桥笑着说。他在江里捕的鱼除了包头、鲤鱼、鲫鱼、白条、鲚鱼、螃蟹、河虾,还有江鳗、黄尾巴、船丁、鲥鱼、桂鱼等比较稀有的鱼儿,拿到市场上也是十分行俏。

以前的时候,捕鱼需要两个人完成,一个人船头抛网,一个人后梢划桨。利桥的搭档以前是他老爸,后来是他老婆,传承了几十年。

利桥还热心参与文化活动,记得有一次,镇里为了拍摄渔浦文化,要弄几条船来进行视频拍摄,于是我叫了利桥他们几个小伙伴来,他们一早就过来了。三四条船在电视台工作人员的调度下,十分敬业,撒网、划船,而且为了让夕阳下有效果,还要他们等了好长一会,本来他说要去出船了,结果却是没有去,为此也没有一句怨言,默默无闻地配合我们做好了拍摄工作。耽误了捕鱼,他们也没有多说,利桥就是这样口讷心善、不会多说的老实人。

现在,由于在船上装了机械设施,所以他一个人一条船也可捕鱼了,而且他老婆由于长年在水上,患了不少病,也不适宜下江去了,因此现在只是利桥一个人去捕鱼。但这样,他老婆是十分牵挂了。毕竟,每天天黑时分出门,到天亮时分回家,这一个夜里,每时每刻,都让家里的女人不放心。每当他出门后,他老婆心里就一直记挂着他,真到他回来才放下了心。他女人说利桥过了退休的年龄,要是企业里早退休了,享受晚年生活了。但利桥想,现在的年龄其实也是捕鱼的最好时刻,再干几年,收手也不迟。而且现在捕鱼也比以前轻松了这么多,再做几年也是可以的。他对我笑笑说,现在要是不干,也有点闲不住的,他总是很乐观的一副态度,也带着人生的满足和快乐。

醉花阴 ■赵雪峰

豆字有来历

《豆字之源》 赵雪峰作

汉字是中华民族的宝贵财富,也是目前世界唯一广泛使用的表意文字。它不仅是交流的工具,也是一种思维的方式。许多汉字就是载体,直接传输人的内心情感、情绪与所思所想。

画“豆字之源”这幅画的目的就是想借此歌颂汉字这一表意文字的美妙,继而宣传并弘扬中华文化。我选中“豆”字作为切入点,是因为豆字的象形性更强,其普及率也较广。这个豆字很容易与古代的陶器实物形成联系与对照,此外这个字与器还可以一起追溯到甲骨文以至更远的石器时代。

我们知道,汉字的起源是象形文字,而甲骨文中豆字的来源就是先民依照盛装食物的器皿描摹产生的。一些古代城垣遗址或墓穴出土文物中有许多陶豆,其形状与小篆乃至如今的豆字外形十分吻合。说明这种器物与先民的日常生活有着密不可分的关系。

它又是典型的象形文字的母本。这幅漫画的构成是,一个衣着古代服装的儿童俯卧在竹席上,面对出土陶豆进行写生作画,这个小孩可以理解成现代儿童着古装,也可以看作古代的儿童,这并不重要,怎么理解都可以,重要的是他面对着承载历史的文物“陶豆”进行创作。与其说他在画实物,不如说他在写“豆”字,因为,象形文字就是从图画文字演进而来的。这正好印证了豆字的产生过程,使读者在读画的趣味中增进对历史与汉字的关注与了解。

我国的贺兰山岩画和世界各地几千到几万年不等的大量岩画,都是文字雏形,而那些画都是有原型的。汉字最早出现无一不是以象形方式表达意思,随着社会进步,逐渐发展为指事、会意、形声、转注和假借六种造字方式。除了豆字是模仿古时盛食物的器皿而造出的字,还有网、罗、其、鸟、马、牛、羊、象、禾、木等许多动植物也是象形字。最近刀郎唱的马户——驴,和又鸟——鸡,都是形声字;再有“射”“谢”都是会意字;“日”和“旦”是象形字,而“但”却是形声字。“象”是象形字,而“像”却是会意兼形声字。

陈年事 ■缪丹

三清茶与马皇后

朱元璋在平定天下、创建帝业的岁月里,马秀英和他患难与共,感情深厚。朱元璋当上了明朝的开国皇帝后,封结发妻子马秀英为皇后。

册封以后,马秀英依旧保持勤俭节约的生活作风,亲自带领公主、嫔妃刺绣和纺织。她以身作则,平时粗茶淡饭,缝补旧衣,后宫没有不敬服她的。

朱元璋也深知马皇后的贤能,在马皇后生病时,总是诚惶诚恐,朱元璋不但亲自送饭,亲手喂水,还亲自给马皇后请御医,总指望药到病除立竿见影,而每每御医们见朱元璋自己来请,也难免有种压力感,唯恐没能达到皇上的期望和要求。

马皇后也深知朱元璋的缺点,她知道,如果给自己看病的医生有一点不合朱元璋的心意,朱元璋一定会重重地惩罚他们,所以,善良的马皇后,后来不让任何医生给自己看病,也不吃任何药,无论朱元璋怎样劝说。

这天马皇后面色憔悴,食欲不振,眼睛赤红,胃胀腹痛,甚是难受,急得朱元璋不知所措。朱元璋想为皇后请御医,马皇后说并无大碍,不用请,过些天会好的。

朱元璋这个皇帝,天不怕地不怕,就怕皇后马娘娘,怕她不高兴。正在为难之时,萧山楼塔的楼英,元末明初的名医,人称神仙太公,因被朱元璋召为宫廷御医而报到。

朱元璋召见楼英时,只觉从楼英身上有一股清香扑鼻而来,便问是什么?楼英拿出一包东西,说是家乡萧山土特产做的麦香茶。

朱元璋拿过一看,见粉末状的东西中混着一些茶叶,就取了些泡了一杯喝,顿觉清香满嘴,爽口爽心,朱元璋觉得味道不错,让马皇后也品尝一下,原本食欲不振的马娘娘,见麦香茶清香扑鼻,小口品咂后,立马满嘴清香有了食欲,娘娘连喝几口,感觉胃已不胀痛,人也精神了些。喜得朱元璋一个劲地叫:“好茶、好茶!”

楼英见状,心里已有了底,当皇上说娘娘不想看病时,楼英取出身上一袋茶叶和一大包麦香茶,让娘娘有饥饿感时泡麦香茶喝,平时泡绿茶喝。

说来还真奇怪,马皇后喝了两天后,所有不舒服的症状都好了。朱元璋一个劲地夸楼英,不看病不开药方也治好了皇后娘娘的病。

其实,马皇后并无大病,她的食欲不振,眼睛赤红,胃胀腹痛,无非是整日操劳而导致肝火旺,气血不畅,加之这个大脚马皇后是贫民出生,以前饱一顿饥一顿的有胃病,这次只是几种病加在了一起,上火后还导致了便秘。症状才看起来有些严重,其实并不是什么大病,最多也只是个亚健康。而楼英自制的麦香茶中的小麦粉养胃,绿茶清火,娘娘喝了后自然茶到病好了。

后来楼英根据马皇后的身体状况,采取药食同源草本植物的茶疗,综合养生学、营养治疗学等相关知识,为皇后配制了开胃茶、生津止咳茶、清肺解毒茶、避暑茶、八宝茶等等进行茶疗,而用在茶疗里的茶叶,都必须从萧山狮山古村山顶“女娲殿”上采摘来的。楼英认为用这种吸取日月精华的好茶来进行茶疗,方可达到清肝火、明目的目的。

马皇后喝着汁水清澈、口感清醇的三清茶和爽口清香的保健茶,她的身体慢慢调理好了。朱元璋见脸色红润、身体日益健康的马皇后,一高兴,就赐予三清茶为“女娲殿茶”,并命其作为朝廷贡品,年年上贡。

五味子 ■杜昊锐

埋在地下的“汤圆”

我兴冲冲地跑下楼,推开车库门,嘴里叫着:“汤圆,跑步去了!”然而,车库里安安静静的,没有汤圆“叽叽啾啾”的叫声。站在空荡荡的车库,我突然之间泪如雨下,汤圆,昨天已经被我埋在了小乐园的桂花树下了,我的汤圆……

汤圆是外婆送我的小鸡,它到我家时,据说才孵出两个星期左右。它有一双圆圆的、黑黑的小眼睛,淡黄色的绒毛,两只细细的小小的脚丫,每次跑起来就像一团黄色的小绒球在滚动。

自从汤圆来到我家后,我每天起床后的第一件事就是带它去跑步,美其名曰“溜鸡”。而汤圆不愧是我的汤圆,我走到哪,它跟到哪;有时跟不上我的脚步,它还会不停地“叽叽叽”地提醒我等它;有时汤圆跟得紧了,我一转身,差点踩到小小的它,每当这时候,我就会蹲下来,点着汤圆的头教训它“走路一定要小心,不要横冲直撞,那样会出事的”,它也会煞有其事地点点头 。喂汤圆吃饭时,可有趣了! 我撒一点小米在地上,汤圆用它尖尖的小嘴去啄一下,然后抬头看看我,再啄一下,又看看我,我偷偷地走到一边,汤圆马上撒开小脚丫向我跑来,这警惕性,绝了! 当然,汤圆也是很会安慰人的。有一次我因为不能出去玩伤心地哭了,汤圆会跑到我身边,用它的身体蹭蹭我的腿,用它的小嘴啄啄我的脚,好像在安慰我,主人不要哭了,我们一起来玩耍……

那天,我还是和往常一样准备带汤圆出去,可是,没有汤圆热闹的叫声,它两眼紧紧地闭着,翅膀收拢在身体两侧,细细的小脚丫直直地伸着,一动不动地躺在纸箱里,我愣了,呆呆地站在原地,“哐当”,刺耳地关门声让我回过神,我的鼻腔里酸酸的,眼泪止不住地流了下来……汤圆就这样“走”了,我把它埋在了小区公园的桂花树下。

我的脑海里仿佛听到了汤圆“叽叽啾啾”的叫声,看到了它一边啄米一边看我,出现了我和它追跑的画面,我终于体会到了妈妈说她再也不养小动物的心情了(妈妈曾经养的狗被偷走过),因为我们要承受离别的痛苦,哪怕汤圆和我相处的时间不到两个月。真希望天堂的汤圆在没有我的陪伴下也能快快乐乐的。

我默默地关上车库门,心情低落地上楼了,我想我可能也不再养小动物了。

(作者系湘师实验小学学生)