



# 记忆

## 货郎鼓响忆流年

张小贺

“摇小鼓，发奋摇，姑娘大姐跟着跑……”

村小学旁的广场上，刘大爷的胡琴声咿咿呀呀，拉着一段旧的黄梅调。他眯着眼，阳光把满头的银发照得亮晃晃的。有刚嫁到村里的新媳妇好奇地问，那摆着零碎玩具的旧竹筐是做什么的。刘大爷不答，只慢慢从筐底摸出一面红漆小鼓，那鼓边已被岁月磨得油亮。他枯瘦的手腕轻轻一抖，“咚、咚、咚”，几声脆响，像是把沉在四十年前的光景，一下子都敲醒了。

四十年前的江淮山村，晨雾总是很浓，像一床湿漉漉的棉被，把村庄捂得严严实实。可那“咚、咚”的鼓声，却能刺破这层朦胧，清亮亮地钻进每个孩子的耳朵里。我们便在床上待不住了，揣着平日积攒的鸡毛、鸭毛，或是墙角寻来的猪骨头，鞋也顾不上提好，就争先恐后地朝着村口跑。那鼓声，是一根无形的线，牵着全村人的脚步。

摇鼓的，就是刘大爷。他的货担一在晒谷场歇下，便是小村最热闹的时分。大嫂们用鸡蛋换几尺花布，姑娘们对着玻璃柜里的彩色发夹窃窃私语，我们这群孩子，则把口水咽了又咽，眼巴巴地望着那些用花花绿绿糖纸包着的水果糖。针头线脑，鞋样丝线，这些如今看来微不足道的东西，在那时，可是货郎担子带来的全部欢喜。

刘大爷是村里不多的“文化人”，读过三年书。大集体时代，人人都在地里挣工分，他却觉得闷。他瞧见走村串巷的货郎自在，便铁了心，掏空家底打了一副结实的竹筐，做了一个带玻璃门的小木柜，又精心制作了那面红漆小鼓。天不亮，他的院门“吱呀”一声开了，一碗红薯粥下肚，揣上干粮，他便挑着担子上路了。前面的木柜，货物码得整整齐齐；后面的竹筐，空着，预备盛放乡亲们拿来交换的各式山货。他沿着田埂走，小鼓在晨风里响着，声音掠过青青的稻苗，飘过寂静的晒谷场，唤醒一个又一个村庄。

他的路，在山梁上蜿蜒。从这村到那庄，鼓声

就是他的招牌。到了地方，寻一处平坦地界，再重重敲两下鼓，人们便从四面八方聚拢来。用鸡毛换针的，用鸭毛换线的，给新媳妇挑红头绳的，一时人声鼎沸。清晨出门时轻飘飘的担子，傍晚归来时，那后头的竹筐已被鸡毛、猪骨头压得吱呀作响。刘大爷踏着夕阳归来，草鞋踩在山路上，汗水湿透了粗布褂子，在脊背上画出一幅深色的地图。他来不及歇息，又要将收来的山货仔细分类，第二天送到供销社，换回钱钞，再向生产队交纳一元，记上一个工分。这担子，在集体的缝隙里，为他挑出了一份比土里刨食更活络的生计。

新千年的风，终究是吹到了这山坳里。年轻人像候鸟一样飞向城市，村里的小卖部，东西也渐渐多了起来。货郎的鼓声，在这日益丰富的世界里，显得有些寂寥了。刘大爷的担子，也一天比一天沉，不是山货压的，是岁月添的分量。他的背弯了，腿脚也不再利索，终于有一天，他意识到，自己再也走不动那些熟悉的村路了。

于是，货担便在村小学旁的广场上定居了。竹筐里只剩些哄孩子的糖豆、简单玩具。热闹从街头移到了这方寸之地。他收起了那面小鼓，翻出一把旧胡琴。起初是消遣，后来竟能跟着调子唱上几段黄梅戏。那悠扬的唱腔，代替了往日的鼓声，成了聚集的信号。上学放学的孩子，接送孙儿的老人，依旧围拢过来，听戏，聊天，如同往年围着那副货担。

如今，刘大爷已近八旬。他的货摊还在，胡琴也在，只是唱得少了。多数时候，他只是静静坐在小马扎上，看着孩子们追逐嬉闹，看着日头一点点西沉，把远山的轮廓染成金黄。偶尔有老人提起旧事，他会笑着，再次摇响那面小鼓。鼓声响起，时光仿佛倒流，那些藏在岁月深处的烟火气，便随着这“咚、咚”的声响，重新弥漫在广场的空气中。那是一代人的记忆，也是一个老人，用一生挑着的，沉甸甸的流年。

## 绿豆丸子

马健

前几天，老家的同学发微信给我，他的微信名为“马老三麻花，丸子麦酵米酒”，我知道他兄弟排行老三，一直在乡镇街道上炸麻花、丸子售卖。看着他的名字，熟悉的童年记忆涌上心头，我让他给我寄了些丸子，这些丸子就是皖北的绿豆丸子。

四十年前，每到春节，皖北农村家家户户都炸绿豆丸子，一般腊月二十就开始准备。把自家地里收的好几十斤绿豆洗净晒干，放在石磨上碾成颗粒，然后放在大铁盆里用水浸泡，等绿豆的表皮和豆肉分离后，用竹编或柳编的漏勺把绿色的表皮撇去，只留下黄澄澄的豆瓣肉。把这些豆瓣肉再排队送到打浆处打成粘稠的豆沫，回到家再把这些打好的豆沫放上食盐、调料、葱姜末搅拌均匀，绿豆丸子的原材料就准备好了。厨房里，手拉风箱呼呼有声，灶膛里的柴火熊熊燃烧，大大的铁锅里自家榨的豆油热气腾腾，圆圆的乒乓球大小的绿豆丸子一个个丢下油锅，慢慢地浮上来，颜色逐渐转黄，沁人的绿豆香味越发浓郁，用漏勺搅拌时嘎嘎有声，一锅绿豆丸子就算炸好了。刚出锅的绿豆丸子又香又酥，家里的孩子们早就馋得流口水，捏起还滚烫的绿豆丸，一边噓噓吹气，一边就急不可耐地去品尝这每年一次的美味。对当时的家庭来说，一炸几十斤的绿豆丸子，能炸一整天。炸好的绿豆丸子，直接吃也很香。滴水成冰

的寒冬里，一锅丸子香气四溢，御寒保暖。那时的习俗，正月十五之前，锅里不能见面汤，寓意清清爽爽，所以在春节后的很长时间内，水饺（扁食素馅水饺），尤其是绿豆丸子在一日三餐中地位越发重要，几乎每天都要吃到。炸透的绿豆丸子在寒冷的冬季也好保存，一直能吃一个多月。

我离开老家来到合肥，短短几百公里的距离，绿豆丸子变成了糯米圆子。合肥人过春节都做的是糯米圆子，用蒸熟后的糯米加上肉丁、葱姜末、调料拌匀，刚炸好鲜香酥脆也很好吃。长丰有庄墓圆子，肥东有挂面圆子，巢湖有藕圆子，各有特色，都能算得上地方美食。有时逛超市，看到有萝卜圆子、南瓜圆子、红薯圆子，每次看到它们，吃到嘴里，想到的总是老家的绿豆丸子。

四十年前，我和二弟刚刚上小学，最小的三弟还没开始上学，那时母亲还很年轻，虽然很忙碌，但看着一个个孩子茁壮成长，她活得有奔头，有希望。那时过年前夕，母亲像所有的家庭主妇一样，蒸馒头、蒸包子，炸很多很多的绿豆丸子。而今，母亲已离开我很久，无数次在梦里见她，无数次潸然泪下，可阴阳两隔，却是一句话也不可得了。

母亲在热腾腾的厨房里炸绿豆丸子，我们三兄弟在院子里疯跑的好时光，再也回不去了。

# 杂记

## 清白清廉话青菜

赵荣斤

一到冬天，“青菜萝卜保平安”便成大爷大妈们的“口头禅”。之所以要把青菜和萝卜贴在一块赞，是因为万物萧条的冬天，反季节蔬菜未现身时，单提萝卜显得单调乏味。同时，也为青菜这种平民蔬菜涨涨粉。

青菜是中国的特产作物，属于白菜类蔬菜，由芸薹演化而来，又称“小白菜”。宋代以前的白菜类蔬菜统称“菘”，从中国古诗词开端《诗经》中的田垄到南宋林洪《山家清供》里的灶台，从隐士陶渊明的豆苗到大文豪苏轼的羹汤，“菘”的身影无处不在。这其中，肯定包含了青菜，因为青菜的“青”，生动与纯粹、简洁与丰润，宽宏大量的微甜、直截了当的包容、淡泊名利的气质，始终折射着家园的温馨。

幼时，青菜几乎是冬天家庭餐桌上不可或缺的“硬菜”。老家人一直把叶大柄厚、质地坚实、口感先涩后甜的大叶青和颜色深绿、叶小柄细、口感松软略甜的小叶青统称青菜。然而，无论“香菇炒青菜”，还是“青菜炖豆腐”，擅厨的母亲也无法将其烹饪成饕餮人的大鱼大肉，吃腻味的我面对青菜炖豆腐或香菇炒青菜，双眼总像雷达盯着盘子捞豆腐或香菇。母亲发现我总无声地抗拒她烹饪的青菜，便往我的碗里夹菜。我苦笑了一下，点了点头，但很快吞下一口饭“压住”咽下的青菜。母亲讨好地补上一句：“乖！青菜明眼。你这点大视力就不好，往后记得多吃青菜啊！”父亲也不停地帮腔：“是啊，青菜萝卜保平安嘛！”这是存储于脑海中有有关青菜的最早记忆，至于其模样、味道等，早已忘之。母亲的“青菜明眼说”和父亲“青菜保平安”之寓意，随年龄、经历及生活质量等递增才逐渐体悟。

二十世纪八九十年代，青菜成了农家餐桌上的“主角”，一年四季可吃，因其群众基础深厚、价格便宜且宜栽种，故而不被“娇惯”，就这样一种可清炒、可混炖、可腌制、可打汤的“大众菜”，不仅诗词歌赋、影视绘画等文艺作品里鲜见，就连对一些少见的偏僻蔬菜都不放过的《本草纲目》和《广群芳谱》也难觅踪影，明代医学家李时珍说，“菘有二种，一种茎圆厚微青，一种茎扁薄而白，其叶皆淡青色。”仔细甄别，此两种“白菜”与青菜的相貌区别很大，青菜棵小、色绿，特征非常明显。

明代李时珍《本草纲目》、清朝刘灏《广群芳谱》缘何不肯收录青菜？原因无外乎有三：青菜太平常、太平民化；始终张扬“铁螺蛳不惹油盐”的个性。既不会引诱其他植物，更不会轻易被其他作物腐化，与豆类、瓜类、薯类等喜欢“依附”或“勾三搭四”的性格比，青菜显得非常特立独行。依人类学和社会学分析，这种性格自然会遭受同类“打压”；太清廉、太青白，青菜食法虽多，却独最宜清炒。清炒的青菜碧绿生青、脆鲜味美，令人深嗜。可以说，青菜依其本质吸引人、滋养人、感染人。李时珍、刘灏或许深受“水太清则无鱼”的影响，不敢录之。

幸好散文家张岱《夜航船·清廉》提及明嘉靖时期的刘玺时说，“儒生出生，居官清洁，人呼‘青菜刘’。”被康熙称为“天下第一廉吏”的于成龙，有“日食粗粝一盂，粥糜一匙，侑以青菜，终年不知肉味”的史料记载和“于青菜”美名流传，使得父母青菜“明眼”和“保平安”有了历史依据，我彻底明白多吃青菜“明眼”“平安”的深刻含义。

时代在发展，一切事物都在时代的涌动中焕发出新的生机，包括最平民化的青菜。这是大自然馈赠给人间清白美食，过去仅仅只是解决人们的口腹问题，今天却成了很多人维系个体生命健康安全的要素之一。吃青菜，或许能更好地保持清廉、青白的本色，因它绝不会贪婪地腐蚀人体健康因子。

# 生活