

品鉴

## 愚蠢是无知的伴侣

周彪

愚蠢与无知像一对伴侣,形影不离。无知走到哪里,愚蠢就跟随到哪,无知不收敛,愚蠢就会更放肆。这对伴侣情义绵绵,难舍难分,不离不弃,永久相伴。

上个世纪60年代中期,我十多岁,我们周家生产队在队长周言勋带领下,大家的收入蒸蒸日上。周边生产队到年底分红,10分工只能分到0.3元至0.5元,而周家生产队年底分红,10分工可以分到1.5元,令周边生产队的人羡慕不已,生产队里的小伙子们娶媳妇都容易得多,人往高处走嘛。

周家生产队各项工作都领先,被省里评为先进。队长还到省里参加劳模大会,获得了一台台式收音机的奖励。当队长手捧用大红布包裹着的收音机回到生产队时,全队人都万分激动,都想一睹这个从没见过的新玩意。那个年代台式收音机,就像一个长方形大木盒子。打开之后,里面有讲的、有唱的,吹拉弹唱样样都有,神奇极了。村上的老人、小孩从没见过这新鲜的宝贝,一时间大家都摸不着头脑,我也是其中之一。

一天早晨吃早饭,收音机就放在我家大门外右手的墙头上,我端着饭碗左一转右一转,两眼始终离不开收音机,心里头装着上百个为什么?这么小的木盒子怎么能装这么多人?人在里面能坐下吗?一男一女讲新闻是坐在哪里的?收音机的门在哪里?人是怎么进去的?又是从哪里出来的?……一连串的疑问百思不得其解。村上一位读过书的年轻人,看到我端着饭碗在转来转去,就问我:“你一大早就围着收音机转转幌子呢?”我把我心里藏着的疑问告诉了他,他扑哧一笑说:“这么点点大的收音机,里面怎么可能有人呢?这是从远处电波传过来的声音。”我似懂非懂地噢了声。

十来岁的时候,经常上山放牛、放羊,每到傍晚时分,站在高高的山顶上向西眺望,一轮红彤彤的夕阳慢慢下沉,望着望着就淹没在宽阔的淮河之中,心里不由得纳闷:太阳落入淮河之中,为什么水不能把太阳泡烂呢?太阳又怎么会从西边淮河底下滚到东边山上的呢?是人推呢?还是车拉呢?而且为什么每天都这样滚来滚去,早升晚落呢?此类问题困扰我多年。人无知,行为就会愚蠢。十多岁的男孩子是最顽皮的年龄,母亲带我去合肥看望已经参军的兄长,住在军营的招待所,我是第一次来到大城市,第一次走进军营,也是第一次见到电灯。家乡一直都是点煤油灯,从没见过电灯这种神奇新东西,不用火柴点,只要拉一下开关绳

就能照明。一天,母亲坐在另一张床头纳鞋底,我望着电灯在出神,忽然发现有一张床上一个灯头没安装灯泡,这又引发了我的好奇,我爬上那张床,把那个没安装灯泡的灯头拿到手上,左看右看也看不出所以然,就好奇地用手指抠进灯头里,这可不得了,我一下子就被电从床上击倒地上,瞬间蒙圈。我愣神了大约十几秒钟,瞅瞅房里除了母亲聚精会神地纳着鞋底,没有其他人呀,怎么感到被人狠狠地打了一棍子呢?我问娘:“您刚才是否打我了?”娘说:“好好的我打你干嘛。”我说:“刚才我在玩灯头,被人从床上打下来了。”娘一听惊讶地说:“你是被电打了吧。”我问:“电也没长手,怎么会打人呢?”娘也说不清楚,只是说:“听人讲电是能打死人的,你没事别乱抠。”从此我知道了这个不长手的电是能打死人的。

水是最容易导电的,但对于我们这些生长在贫困地区的孩子来说,根本没有这方面的知识。每逢夏天雷鸣闪电下大雨,小伙伴们就喜欢跳进水塘里洗澡,看到打闪打雷就往水里扎猛子,认为猛子扎得深,就不怕被雷打着。后来有读书人告诉我说:“下雨打雷在塘里洗澡是很危险的,非常容易被雷击。”从那之后,我们就不再敢下雨打雷时下塘洗澡了。

夏季在山上放牛,最容易遇到雷暴天气,虽然备有斗笠、蓑衣挡雨,但山无藏身,只能找块岩石避风躲雨,雷声震耳,闪电如箭,心中没有丝毫的害怕。因为,老人们说:“只有那些干过坏事、作孽之人才会遭到天打雷劈。”我坚信自己没做过坏事、没作过孽,雷是不会打我的。回过头来想想,既为我们当时愚蠢没被雷击感到幸运,又为我们的无知感到可笑。

我读历史,明白了无知只是一种愚蠢,但利用别人的无知则是一种坏。古代一些帝王,最擅长的是利用贫民百姓的无知,装神弄鬼,把自己装扮成真龙天子,把自己的个人意志伪装成上天的旨意,驱使无知的人赴汤蹈火,共赴灾难,或逆来顺受,任意践踏以达其目的。现代人通过教育、学习获得了丰富的知识,愚蠢之举也逐渐减少了。

美国商业哲学家吉米·罗恩曾说过:“你是你最常接触的五个人的平均值。”我的理解就是“你与什么样的人为伍,你将成为什么样子的人。”智者之言提醒我们,人的一生都要尽最大努力与高人为伍,多学习,多读书,掌握起码的科学常识,遇事要冷静思考,形成独立见解,避免因无知而愚蠢,成为别人利用的工具,且还沾沾自喜;甚至充当恶势力的帮手,还感觉十分自豪。

## 服软

程局新

如今医治牙齿的方法很多,但漫长的农耕时代,人过六十岁,就进入了“服软”的年纪,无论男女,没有了中青年时的体魄与活力,自然就少了说话的硬气,做事做人自然要看别人的脸色。另外,过了花甲后的“老年人”,绝大多数咀嚼的板牙一个个脱落,只能吃些酥软稀烂的饭菜,或是吞服近乎流质的食物。

医书上说,人到六十牙齿开始松动脱落,辛劳艰苦的农村劳动与贫困的生活,人老得特别快,一过六十岁就身体佝偻、老态龙钟,牙齿都接二连三离去,偶有几颗门牙还“坚守岗位”,也是东倒西歪。以前的一些老人尖嘴猴腮,原因是满口没有一颗牙,于是儿女们必须考虑祖辈“无牙”状态下的一日三餐,做出不须细嚼即可下咽的饭菜。

记得我祖父在世的时候,早餐是很浓稠的粥,用炊火慢炖,直至入口即化,这样祖父可轻松下咽。中餐自然是吃饭,但煮饭也多加半瓢水,于是那中饭硬中带软,晚饭也是如此——将粥煮成饭,将饭煮成粥是我们家的常态。另就是汤多,有时是鸡蛋羹,有时是萝卜汤,就是青菜也要剪碎并煮得很烂。

那时的农村,无论男女上工是第一位的,即使心灵手巧的媳妇们,也没有时间在家给老人做几餐可口饭菜,当然春节除外,过年了,有老人的家里一定会准备一份肉糜汤或肉圆汤,现在做一份这样的营养餐很容易,买肉时吱一声,柜案边的绞肉机就将大

块的肉变成了肉泥。而改革开放前的农村只有用刀剁,剁一碗肉则要半小时,腰酸背痛,为了老人快乐过年,晚辈们再累也要进行下去,剁好的肉泥用小火煨炖,香气四溢时端上餐桌,看到老人欢笑的畅饮,儿孙们也十分欣慰。

家有老人,过了春节后儿孙则要带上两份礼物,去拜访某些“造物主”,比如专门屠宰的食品站,订购一些猪血;还有做豆腐的作坊,隔三差五给留几块鲜嫩的豆腐、残留的豆腐渣,如今猪血和豆腐渣都扔了,但上世纪的农村那些都是老人们的专属食品,入口即化开,老人吃起来津津有味,如果加上菜油、细盐并爆炒,混入若干细碎的香料,那绝对是上乘的佐餐佳品。

穷人家的生活早准备,我记事的时候,家有老人则一定会种两畦萝卜,待萝卜成熟后放入菜坛中,加上碎盐然后封存,数年后打开,多次发酵的萝卜已成糊状,老人食之开胃生津,尤其冬日配粥最宜。也有人选用霜冻后的冬芥菜,经年发酵,质地若鲜笋,这便是老人最好的膳食之一。直到今天,皖江一带,还有人将多年咸菜的陈水出售,浸泡豆腐美其名为“千里飘香”,喜欢的人比比皆是。据说浸泡数年的腐烂萝卜还有医治之功效,一些父母乞之给肠道不好的孩子服用,拌饭数次,拉肚子症状随即消失。

皎皎者易污,峣峣者易折,服软是一种经历,也是智慧。

岁月

## 又闻山芋香

胡文燕

冬日的暖阳照着簸箕、竹匾上的山芋干,空气里氤氲着一股清淡的山芋香。奶奶佝偻着腰,用布满老茧的手翻动着山芋干,这画面成了我童年记忆里最温暖的一帧剪影,山芋干的焦香,是老家独有的年味。冬月里,家家都要准备些山芋干,作为过年和正月上桌的一道零食。

做山芋干,自然要精挑细选上等的山芋,而过冬的山芋都储藏在地窖里。年少时的我胆大好动,且是一副细腰板,爷爷喜欢带着我下地窖,他站在地窖上面,将绳子一头系在自己腰部,一头拴在我的腰部,我双手举起抓住绳索,被爷爷缓慢放入地窖。其实地窖两边都有搭脚的土格挡,因两边跨度较大,我的双腿无论怎么撑也够不着,爷爷才出此计策。

进入地窖底部,就像进了一座暖房,暖意融融。扒拉一筐山芋出窖,选一些光头滑面,大小均匀且完好无损的山芋,洗净去皮,切大块放在锅里煊熟,待锅里水滋滋作响,山芋香味飘散,就可以收火,灶里的余火焖一会,待火苗全部熄灭,用火钳子在灶底掏个洞,放一根山芋煨到余火中。

山芋冷却后,撒上一些炒熟的芝麻,先用大锅铲揣成山芋泥,揣拌均匀成团,提前备好的纱布、瓷脸盆可以上阵了。纱布用热水打湿,摊在瓷脸盆里,山芋团放在摊开的纱布上,收紧纱布,沥干水分。奶奶坐在矮凳上,双手反复揉搓着山芋团,直到山芋团光滑细腻。

翌日,当东方的一抹嫣红晕染了周边的云天,晨光给大地镀上了一层赤金。我们这些“娃娃兵”该出场了,将板凳、簸箕都搬出来。此时,搁置了一夜的山芋团,愈发醇厚凝固,脸盆倒扣在簸箕里,山芋团成了圆饼状。主角再次登场,该奶奶展示刀工了,将山芋饼切成厚度均匀,大小合适的薄饼状,摊开晾晒,晾晒的天气和切片厚薄都影响山芋干的味道。切剩下的边角料,小孩来几块,大人来几块,吃得肚子饱胀,口齿留香。

山芋干不仅是孩子们的最爱,也是麻雀儿惦记的美食。每年晒山芋干的那几天,爷爷就用稻草扎一个稻草人,外面套上旧外套,戴上草帽,再挂上一个塑料袋。风一吹,“哗哗”直响,鸟雀儿刚落脚,就被吓得逃之夭夭。

待山芋薄饼摊晒到七八成干,再用剪刀剪成小条状或菱形,继续放在阳光下晒,直到山芋干成深褐色。放在洋铁桶里密封,摇晃一下,发出“哗哗”的响声,用手一捏,“咔嚓”一下断开,这才符合炒山芋干的标准。

炒山芋干也是技术活。灶下添几把茅草火,黑砂下锅,等砂子炒热,抓一大把山芋干,小火慢炒,不停地翻动。山芋干渐渐地变软,变白,变黄,香味四溢。这时,锅台边围上来一群馋嘴猫,奶奶伸手捏几根,吹几下,再往我们嘴里塞。奶奶宠溺的笑容和锅底的灶火一样温暖,咬一口山芋干,嘎嘣脆,焦脆香甜。第一锅山芋干,就这样被我们塞进了肚子,打了牙祭。山芋干的焦香味,是奶奶用岁月熬出的年味。



随笔