

人物

正英表嫂

赵见

在家里的诸多亲戚中,李正英表嫂是一位深受全家人敬重与赞誉的人。她生于1939年,与“独板桥”村表哥阚家星成婚后共生育三子三女,享年六十一岁。“独板桥”村名称历史悠久,它曾与正英表嫂娘家“小李户”村合并,统称“幸福队”,现隶属于肥东县石塘镇阡东村。

家星表哥的母亲是我爷爷的侄女(即我的堂姑),是聋哑人,在家星表哥七岁时不幸病逝。二十一岁那年,家星表哥再次痛失父亲。前几年母亲去世时,家星表哥来家中吊唁,我在老家见到了三十多年未曾谋面的他。交谈中我告诉他:“母亲在世时常夸赞正英表嫂勤劳能干、做事麻利、为人实在。还说你父母过世早,孩子缺少祖辈照应,加之你经常外出谋生无暇顾家,六个孩子能顺利长大,正英表嫂起的作用最大。”“是啊,那时家里生活条件差,我不得已才出远门打零工贴补家用,家里的事务等于全让正英一个人担当起来,真的苦了她。现在孩子们早已成家立业,条件好了,她却那么早就离开我们,没有享到福……”家星表哥说:“往年我们两家走动频繁,你母亲特别疼爱你表嫂。那时爷爷负责看山,你家分到的山草较多,而我家缺烧锅用草,你表嫂便来你家挑;每次从你家挑草回去,你母亲总要送她好长一段路。”

记得小时候,无论是过年走亲戚,还是平时家里有事跑腿送信,我最爱去的地方之一就是“独板桥”村表哥表嫂家。正英表嫂同家星表哥,以及他们的孩子们也是乐意来我家走动的。后来,随着两家的孩子逐渐长大并陆续离开原住地,加之其他变故,两家的走动便减少了。

我家亲戚朋友多,春节期间来人也多,家星表哥厨艺非常了得,父母有时会请他过来当“临时大厨”,而正英表嫂,也会随同前来帮助做些杂事。他们的大女儿翠莲与我年龄相仿,过年时常来我家与我及村里的小伙伴一起“跳房子”“踢毽子”。正英

表嫂见此情形,总会来到我们中间“客串一把”。

“独板桥”村与我老家后宋村相距五六华里,上世纪70年代初期,自行车在肥东农村还属于稀有物品。逢年过节走亲访友,人们只能徒步前行。每年春节,家星表哥、正英表嫂会带着他们的孩子先来我家拜年;然后,父亲也会择日带领我们去他们家拜年。每次去他们家时,远远地便能看到正英表嫂同她的孩子走过来迎接我们。到家后,她会让翠莲陪我到离她家不远处的一块水泥地上,与本村的孩子玩游戏,并叮嘱同我一起玩耍的孩子说我是“独板桥”村的客人,是翠莲的表叔,要他们让着我,不要与我争吵。

大约在我十岁时的一个夏日上午,我同大哥送信到“独板桥”村,让家星表哥来家中帮忙做事,正英表嫂、家星表哥执意留我们吃中饭。正英表嫂让家星表哥去豆腐店买豆腐、干子,不巧的是那天豆腐店里的所有豆制品均已卖完。正英表嫂问我中午想吃什么菜,我只是随口说了一句:“想吃螺蛳头搂炸面。”她便立马答应下来,并让家星表哥在家中炒米做炸面粉,而她却扛起一把推网带我们去她家大门前的淘米塘里推螺蛳。几网下来,并没有推到几只螺蛳,她没有多想,便下到塘里摸起河蚌来,见此情景,我也下到水中。因为塘里螺蛳、河蚌较少,无奈,她又带我们去了村后的一口水塘,结果获得了半猪头篮子螺蛳、河蚌;另外,还捉到了少许泥鳅鱼虾。回到家里,家星表哥已经将炒熟的米粒冲成香味扑鼻的炸面粉。正英表嫂赶忙将篮子里的螺蛳、河蚌倒入大锅里加水烧煮好,然后将螺蛳、河蚌肉剔出洗净。那天中午她为一大家人搂了一小锅蚌肉螺蛳头鱼虾炸面糊,人人吃得亦乐乎。那天离开“独板桥”村时正英表嫂还特意炒了一升蚕豆,让我们带着路上吃。

如今,“螺蛳头搂炸面”的香气,萦绕舌尖,余香犹存。

寻幽抹山

常兆

古人说:“山不在高,有仙则名;水不在深,有龙则灵。”于我而言,山不在高,能蕴藉心灵则行。为此,每到一地方旅游,只要有山,无论海拔高低,我总要去攀登游览,在山上寻幽怀古,感受自然山川的灵秀之气,不仅能强身健体,还能陶冶情操,愉悦身心。

到安徽明光,闻名周边的抹山又让我惦念起来。抹山又名摸山,海拔仅有80余米,相传明太祖朱元璋临诞,其母为避难,黑夜摸山而行得名。怀揣一睹为快的心情,我一路风驰电掣,车窗外一路景色无边。

渐进抹山,山路曲曲盘旋,田园郁郁青青。打开车窗,清风扑面,放眼望去,车水马龙,人潮涌动。前来抹山休闲旅游的人摩肩接踵。小卖铺上,桃木首饰、仿真古玩琳琅满目。佛寺撞钟、戏曲表演之声不绝于耳。花轿迎亲、民俗喇叭遍地开花,真是看不尽的民俗文化,听不完的民歌乡曲。

“从前有座山,山上有座庙,庙里有个和尚……”也许是急于解开庙里和尚的谜,抑或是钟情于名山古庙的风景。每次进山,也总喜欢了解参观当地的人文历史遗迹。

抹山有古寺抹山寺,建于元末明初,历经六百余年,曾是当地百姓祈福纳祥的圣地。抹山南500米处有跃龙岗,相传乃朱元璋出生之地,东南约三百米处,有一圆形土墩,一丈多高,占地二亩多,因朱元璋母亲经常在这里晾晒尿布,后人称这土墩为尿布滩。

抹山寺旁,有一条小径通往孔雀山庄,甬道婉

转,两边树木幽深。进入山庄,树林阴翳,遮天蔽日。来此纳凉,赏玩的游客更是络绎不绝。在这里,游客可以肆无忌惮、调皮地荡回秋千,也可以旁若无人、高兴地压回跷跷板。一群可爱的孩子在林间追逐嬉闹,银铃般的笑声回荡在整个山庄。

居高能望远!登临抹山顶,举目眺望,女山水浩浩汤汤,碧波荡漾,乘船驶入湖心,一路上鱼跃鸢飞,白鹭盘旋。池河九曲环绕,水天一色,浑然一体。山脚下,一栋栋农家房屋星罗棋布,炊烟袅袅。

在山顶稍作休息,便随人潮下山,越近城区气温越高,心情也变得烦躁不安。傍晚,我带着躁动的心情,迎着夕阳,踩着余晖,再向抹山行。

此时的抹山,人踪稀少,归巢的山鸟啁啾不停。晚风徐徐,草木连波,老远听到寺里山僧敲打木鱼的“咚咚”声。千百年来,抹山寺历经朝代更迭、战火洗礼,但佛家心中那悲天悯人、慈悲为怀的佛音梵曲却始终没有中断寂灭。

再次登上抹山巅,远眺女山湖,夕阳落日,孤帆远影,平湖揽日,蜿蜒千里。“水陆通衢扼咽喉,狮龙桥下锁清流”的壮丽景象尽收眼底。

居高声自远,无限美景在顶峰。登高望远,抚今追昔,浩浩汤汤的女山水逝去了多少英雄豪杰,淘尽了多少风流人物。夕阳渐远,遍体通红,宛如海上生明月,此情此景,心情亦随山峦起伏,思绪亦随波逐流。登临此地,则有“把酒临风,其喜洋洋者矣”的畅快,亦有“逝者如斯夫,不舍昼夜”的感慨。

朋友问我,抹山美不美?我笑而不答。

节气

品荷

方华

荷花绽放,莲蓬初结,是赏荷的好时光,更是品荷的好时节。自古以来,荷不仅摇曳于千年诗行,更深植于国人的庖厨与脾胃。从淤泥深处到青瓷碗盏,莲藕的清甜、莲子的微苦、荷叶的清香,在满足口腹之欲的同时,也悄然承载着民族的文化基因与人间烟火。

记忆中最简单的荷味,当属荷包饭。唐柳宗元诗云:“青箬裹盐归峒客,绿荷包饭趁圩人。”小时候在乡下,屋前就有一口荷塘。炎炎夏日,人无食欲,母亲便在塘中折一两张青绿的荷叶,洗净铺在蒸瓷底,将顺手采回的芡实、莲子、野菱角拌入淘净的米中,捂上盖大火蒸煮。不一会儿,满屋便飘散着荷的清香。蒸好的荷包饭粒粒晶莹剔透,清香松软,即便没有菜,我也能一口气吃下两大碗。那朴素的米香裹挟着荷叶的清凉入喉,瞬间消解了燥热与乏味的生活。

荷茎,也是一份难得的美味。见母亲将圆圆的茎竿切成条,配上辣椒丝,在大锅中用猛火翻炒,只需撒上一点盐,吃在口中便质感清脆,味道鲜美。更多的时候,母亲会将荷茎切成段,用盐腌制起来,等吃稀饭时从坛中掏出一块,开胃佐餐。那脆嫩的荷茎咬在口中,有时还茎断丝连,仿佛牵绊着莫名却无尽的思念。

莲子粥自然是常吃的。母亲会一一剔除新鲜莲子里的莲心,煮出的粥便没了苦涩味。新打出的早稻米中,母亲还会放一把糯米,让粥黏稠且更具清香。难得吃上几次的,是大暑日里熬炖的莲子绿豆汤。放在清凉井水里凉透后喝在嘴里,自然的清香至今令人咂舌回味,绝非现在的时尚饮料可以比拟。一碗温润绵滑的莲子羹,以清甜化解浮躁,以微苦沉淀心绪,让舌尖在浮世中寻得片刻宁静的清欢。

幼时的稻田里,因少用农药化肥,秧苗下常能捉到鲫鱼、黄鳝等。有时,母亲会用荷叶作底,铺上糯米,蒸鲫鱼。蒸熟的糯米鲫鱼,鱼肉鲜嫩又浸入荷叶淡淡的香气,糯米粘弹劲道,食之难忘。夏末秋初新藕上市时,喜欢母亲的煨藕。藕眼里被塞满花生米、红豆、糯米,放入锅中慢慢煨半天,藕软米烂汤浓,拌入白糖,香甜异常。据说此吃法最适宜身弱体虚者,也是母亲晚年的最爱。而一盘素净的清炒藕片,白如玉,脆如梨,生于污泥浊淖却成就餐桌上的冰清玉洁,是对“出淤泥而不染”最本真的味觉诠释。

荷不但色香味俱佳,还具有一些特殊功效:莲子养心益肾,莲藕清热健脾,莲梗清淤解暑,莲叶消暑去湿。由此,现代人将荷人看也翻出了新花样。曾在茶楼喝过荷花茶,茶博士将洗净的荷花瓣和绿茶一起冲泡,轻啜一口,淡香袅绕,唇齿留香,茶过三巡便觉馥郁满腹。这不禁让人想起清代文人沈复在《浮生六记》中记载的芸娘巧思:将茶叶用纱囊装好,置于将开未开的荷花花苞中,经一夜花露浸润,次日取出焙干泡茶,茶香与花香丝丝萦绕,香韵尤绝。这种以花窖茶的雅趣,将古人的风雅与浪漫展现得淋漓尽致。

除了茶,荷花入馔更是惊艳。去年在河南信阳一乡下餐馆,见其将附近荷塘中的荷花采回,将新鲜荷花瓣洗净,裹上鸡蛋清与面粉混合的蛋糊,入油锅炸至金黄酥脆,再撒上绵白糖或椒盐蘸食。刚出锅时,外壳咔嚓碎裂,花瓣清脆微甜,风雅中藏着几分烟火寻常,仿佛一口吃下了整个夏日的芬芳。

一簋荷风,品咂的是滋味,亦是穿越时空的风骨与哲思。水中仙子的倩影,不止停留于纸墨想象,其清丽脱俗的意象,早已悄然沉入烟火人间,滋养着中国人的舌尖与脾胃。花开堪折直须折,莫待无花空折枝。乘碧叶连天,荷花映日,赏景之时,请莫忘尽情享受受荷之美味,让我们的眼界、味觉和心灵,都充分享受这荷的清凉与芳馨。



行走