

流年碎影

凉茶

□金光

山里人生活简单,连喝茶也很简单。每年夏季,喝凉茶是山里人必需的。

都说山里空气新鲜,夏天凉快。其实,太阳下,哪儿都热。只是山里树多,风凉,只要不在太阳底下站着,屋子里、树荫下,还是十分凉快的。但是人们总不能老待在屋里或是树荫下,大部分时间需要到田里劳作,即使火辣辣的太阳炙烤着,也得侍弄庄稼。凉茶便会伴着他们,渴了的时候喝上几口,祛暑降温,心里会爽快一点儿。

我们卢氏南山人不怎么喝茶,他们喝的凉茶是自制的,简单又清凉。一般情况下,采一把甜竹叶儿,到河旁拽一些野薄荷、丁骨碌草,顺便再扯一点金银花秧儿,放在锅里煮。讲究的人,还可以挖些甘草根放进去,煮出来的凉茶甜丝丝的,有一股清香味。

大集体年代,每到麦收季节或夏播时节,生产队会专门派两名妇女煮凉茶,烧上一大锅,再装进暖水瓶里,送到田间地头或是打麦场,供劳动的人解暑。土地个人承包制实施后,一家一户干庄稼活儿,家庭主妇们就得自己操心了。一大早,她们到山坡下、河畔采摘材料,晌午饭吃过,开始煮凉茶。大约煮上一个小时,凉茶就好了。那凉茶呈褐色,十分清淡,但飘着一种馨香。主妇们会把凉茶盛进瓦罐里,下田干活顺便提到地头,割麦或锄地时,打一个来回,喝上几口。一晌活下来,能把一瓦罐凉茶喝得精光。

奶奶煮得一手好凉茶。她常说,夏天干活出汗多,身子虚,吃馍吃菜只能顶饥,但喝凉茶可以补身子骨。她煮凉茶除了使些常用的材料外,还要加一些柴胡和荆芥。到

了伏天,她又要往锅里放一把连翘叶儿,使凉茶由清香变得苦涩。大人喝起来倒没什么,可我们小孩子喝着难以下口。奶奶就哄我们:茶苦排毒,你们小娃儿爱吃生瓜梨枣,多喝点放了连翘叶的苦凉茶,能把你们身上的毒排出去。

有年夏天,我和几个同学到梨树沟割蒿草积肥,那些铁秆儿蒿和山麻秆都长在没有树的荒坡上,太阳直晒着,大家一个个热得汗流浹背,嗓子快要冒烟了。有人跑到小沟渠里找水喝,但扒开枯叶一看,水里有许多一寸多长的节育虫,吓得他赶紧跑了回来。我们坚持着把蒿草背回来,奶奶早已等候在后门外,见到我们,颠着一双小脚端出凉好的凉茶,每人一碗递给我们。大家咕咚咕咚地喝起来,喝完了才品出那一丝丝涩味。一位同学问奶奶,为啥她煮的凉茶味苦?奶奶慈祥地说,这茶喝在嘴里苦,可到肚子里是甜的。同学咂吧咂吧嘴,疑惑地笑了起来。

夏夜,喝凉茶也是山里人的一种习惯。男人们聚在大核桃树下,坐在石头墩子上,一人跟前放一碗凉茶,边拉家常边喝茶。他们从庄稼扯到天气,又从天气扯到收成,扯来扯去,把碗里的凉茶喝完了,才止住话题。而妇女和孩子们会在院里铺上一叶苇席,坐在席上听“王刚刚”或斑鸠叫,有月亮的时候,还看着月亮听老人讲故事。小板凳上放的凉茶,常常在故事中不知不觉地全喝到了肚子里。

外出工作几十年,喝过信阳毛尖、武夷山大红袍,也喝过黄山猴魁、云南普洱,这些茶都是天下名茶,品起来别有风味,但心底里,老家的凉茶却一直占据着重要的位置。因为我知道,名茶配的是名人居士,而凉茶配的是田里劳



作的辛苦人。

一次,有同事跟我一起回到家乡,正值夏日,母亲烧好凉茶准备给大哥往地头送,见我们大汗淋漓地回来了,赶紧放下茶罐重新点火给同事烧鸡蛋茶。我说,就喝凉茶吧,于是随手拿了两个碗倒了凉茶,一人一碗喝起来。同事喝完,说第一次喝这个茶,很特别。到了晚上,他还要喝,母亲再一次提出给他烧鸡蛋茶,却被同事挡住了,他说他就要喝那个凉茶,那种味道香得很。

许多年以后,母亲提起这事还很自责,她说,人家大老远从市里来,就让人家喝了儿碗凉茶,心里过不去。我说,这比喝鸡蛋茶更让他难忘。

前几天回老家,闲着无事便开车往百花沟里转悠,到了梨树坪,路至尽头,车掉头停在一棵大核桃树下。一位采药人正好从山上下来,邀我去他家里小坐。刚进院就闻到了凉茶味儿,正要说话,一位老太太端着两碗凉茶从厨房出来递给我们。喝了一口,一股茶香便沁入心脾。我索性闭上眼睛,品起这凉茶的滋味来。于是,脑海里,早已作古的奶奶、母亲以及那些忙碌的庄稼人,一个个排着队向我走来……

好看故事

麻叔点銃

□安晓斯

香莲相中麻叔,缘于一根火銃。在沁水湾,谁的腰最细?谁的脸最俊?谁的两只水汪汪的大眼睛会说话?当然是香莲。香莲是村里的头等美人,那脸俊得让沁水湾的男人眨眨巴眼说不成话,胆壮的就托了媒婆去提亲,拿的是供销社里最好最贵的点心。咋拿去咋拿回,连媒人都懒得再去了。

这时候就听得一声火銃响,沁水湾周末大戏台要开唱了。人们都搬了小凳子挤坐在最前面,要听村里祖传的“怀梆”和“四加弦”。这两出地方小戏乡土味道太浓,沁水湾的人就爱听这掉渣的土味儿,生地把个小戏唱大了,还唱到了县里的大舞台。

香莲不看戏,她喜欢站在人群后面看麻叔点火銃。銃一响,戏开场,锣鼓家伙敲打得热热闹闹时,香莲就悄悄地塞给麻叔几双绣花鞋垫,麻叔就迅速递给香莲一条在镇上买的红丝巾。

麻叔不敢托媒人去提亲,媒人也不接麻叔的点心。麻叔也不敢去香莲家,他害怕香莲妈掂起那三尺长的大铁铲把他拍出门。

麻叔其实不姓麻,主要是他一脸的小麻坑,大家都叫他麻叔,时间长了,他也认了。麻叔还是个近视眼,看啥都不是很清楚,再加上左眼得过严重的红眼病,遇风就流泪。

可香莲就相中了麻叔,喜欢看他点火銃时的潇洒劲儿。生产队里唱大戏,队长不敲钟不派活儿,全凭麻叔那根火銃“噔”地一响,召集全村人聚堆看戏。胆肥的小子就趁机挤到人群里,摸摸自己喜欢的姑娘的小辫子,再胆大的就迅速捏一把女人的胳膊腿。这时候,那些害羞的小姑娘就红着脸低着头不吭声,泼辣点的女人就扭过脸骂,不要嘴脸,跌倒了吃狗屎。

麻叔不做这些小心动作,他在人群后面点火銃。他在哪儿,香莲就在哪儿。

过年村里组织各生产队沿街表演传统“故事”(指地方戏、武术、高跷等),麻叔管点火銃。每隔半小时火銃一响,各路“故事”都得往前走,直到把村里的主要街道都转一遍才算结束。那是麻叔一年中最风光的时候。

这个时候,香莲就一直跟着麻叔看他点火銃。大清早看到日头落,到晌午还跑到家里,用小饭盒提了吃的给麻叔送去。麻叔吃香莲送的饭时,香莲从不问他好吃不好吃,就那么一直看着麻叔吃,一幅心满意足的模样儿。

麻叔点銃,那是一绝。每到年节村里表演“故事”,头一天他必须到镇上的“红星理发店”洗头、修面、刮胡子。第二天一大早,他就穿上一身崭新的衣服,再戴一顶新帽子,神神气气地走在大街上。只见他一手握着火銃把儿,一手就用手里的香烟,把銃眼下的炮点着了。几秒钟,“噔”的一声响震天动地,那姿势,那神情,看起来可是真得劲儿。

好汉也会有失手的时候。那一年,麻叔点着了火药下的小炮,好一会不见火銃响,自己也好生奇怪,便往銃跟前看了看。就那那时间,銃“噔”的一声响。麻叔的帽子飞上天,脸变成了非洲黑人。幸运的是那喷出的火药,只是刚擦着麻叔的帽舌头,再往前一点就出大事了。

说时迟,那时快,身旁的香莲早扑了上去,抱住麻叔就哭起来。她用手里那软软的红丝巾轻轻地擦拭着麻叔黑黑的脸,心疼得一抽一抽的。

香莲问,眼还能看得见不?麻叔说,能看见。香莲问,疼不疼?麻叔哈哈一笑,不疼不疼,就是有点发痒。那一年春节,沁水湾又表演传统“故事”,麻叔身边站着的,就是刚做了两个月新娘的香莲。

香莲的脸红扑扑的,粉嘟嘟的,笑得甜甜的,还是那样痴痴地看着麻叔点火銃。

点个火銃就惹大本事?香莲这朵鲜花就这样插在了牛粪上?

沁水湾好多男人们都不看戏了,都唉声叹气地回了家。

拾趣高阳山

□刘莉红

夏日清晨,我与好友相约踏访高阳山。

高阳山原名温塘南山,据历史记载,周武王十三年封豕,于陕州城东建都,取名上阳城。魏国疆域依上阳而分——山之南、莘原之北为下阳,西域卧龙岗为高阳,温塘南山便由此得名。此山险峻,名胜古迹星罗棋布,民间传说隽永动人,宛如一座矗立在陕州温塘的历史丰碑。

我们舍弃了登山的惊险刺激,选择台阶左侧的山路,慢步探寻其间的无限意趣。

夏木阴阴,生机盎然。抬眼望去,一树石榴缀满枝头,大大方方地展露身姿,清新活泼的模样,不再似儿时记忆中那般躲在枝叶间,透着青涩与稚嫩。我们与“石榴姑娘”打着招呼,她微微颌首,矜持中透着可爱,让人不禁想象她明眸皓齿、面若红霞的娇羞模样;转弯处,一排排枣树映眼帘,枝叶随风轻摆,露出串串圆长的青枣,似热情的使者,在阳光下闪烁着微光。

深深呼吸着山间清新的空气,若隐若现的清香沁入肺腑,令人心旷神怡。道路旁、山崖边,是熟悉的小小枣花,淡雅的鹅黄色静静绽放,掩映在碧绿的枣树枝干间,令人赏心悦目。几只蜜蜂“嗡嗡”地闹着,忽然忆起放牛

坡上采摘小枣的往事,想起酸酸甜甜的枣馥滋味,还有清香润肺的枣花蜜,不禁赞叹这坚强乐观的花朵——默默绽放,遗世独立,其精神令人动容。

“叽叽,喳喳,啾啾,咕咕——”鸟鸣声清脆悦耳,枝叶晃动间,几只鸟儿轻掠过树梢,向密林深处飞去。鸟鸣此起彼伏,似窃窃私语,又似一场热闹的演唱会,丝毫不受游人打扰,自在惬意属于自己,其乐无穷。

“知了——知了——”那在地下黑暗的世界蛰伏了三五年的蝉,一旦冲破束缚,来到明媚夏日,便倾尽热情放声高歌,将对生活的热爱倾泻无遗。“看,松鼠!”循着好友的指向,我们望见一只松鼠蹦跳着穿过铺满枣花子花与槐花的山路,朝对面的枣树林跑去。它忽地停下,睁着黑亮圆溜的眼睛好奇地打量我们,似在友好问候。待我们走近,它却轻轻地跃开,真是调皮的小家伙!

蝉鸣愈显林幽,鸟鸣更衬山静。我们拾级而上,脚下的陕州城也仿佛在缓缓“升腾”。一路走来,山高林密,空气澄明,早已望不见陇海铁路线的踪迹。行至一条画有彩色标志线的公路旁,好友提及此路途经高阳山,

南边连着高阳山温泉,往北则通向地坑院。

“马姑姑!”忽见一抹红色果实,勾起童年回忆。那时我们总爱将这圆圆红红的、摸起来光溜溜的果子串成项链与手环,当作最美的装饰品。没想到爬山途中,竟与这种被我们称为“马姑姑”的野果再度邂逅。

“楮果!”前几日刚读过宋涛老师的《楮果夏正红》,今日便在校于虬曲、旁枝横斜的楮树间,见到了满挂的红色楮果:颗颗圆润饱满,表面布满红嫩的果脐,针脚底部浅白,向上渐染深红,顶端膨大有籽,望去恰似一颗颗圆球形的草莓,在风中摇曳着一树红艳艳的欢喜!我们且行且探,不断发现着自然的奇妙。

“这是榆栒!”幼时,奶奶与母亲常拿它串起旋好的柿子,自然晾晒后捂在瓦罐里,待柿身起一层糖霜,吃起来甜入心扉。韧性十足的榆栒上挂满红通通的“灯笼”,在上房屋檐下闪烁,装点着儿时的梦。

我们或随意闲聊,或静默行走,清风拂面,耳畔唯有悦耳的鸟鸣。此刻,任何语言都显多余,只需沉浸其中,细品这清晨漫步高阳山的悠悠情趣。

行至“王莽追刘秀”处,好友绘声绘色地

讲起王莽寨与刘秀藏身洞的传说。

“刘秀听闻王莽大军追来,即刻骑马登上温塘村后的高阳山。天色将晚,他见山上有一洞穴,便牵马入洞躲藏。王莽大军随后追至,天色已黑,未能发现刘秀藏身之处,便在洞上方的山尖安营扎寨,打算次日天亮再搜捕。刘秀躲在洞中,听闻头顶敌军扎营之声,丝毫不敢懈怠,直至听见鸡鸣,才悄悄出洞……”

“刘秀藏身的洞名为‘光武洞’,洞上方的山顶便是‘王莽寨’。至今,王莽寨下的山坡青石上,仍留有刘秀坐骑踏下的蹄窝。”我凝视着高阳山陡峭的崖壁,想象着千年前的精彩往事,思绪翩跹。此刻,青翠的山峦仿佛蒙上了一层神秘的面纱。

登至思乡阁,俯瞰陕州城,但见陕州大道横贯东西,绿树掩映间,车水马龙,一派欣欣向荣的景象。

试想游子即将远行,或身处异乡,登临此阁,望见脚下流光溢彩、万家灯火温暖闪耀,似在迎接归人,又怎能不思绪万千?

夏日清晨的高阳山之行,我们不仅遇见了可爱的动植物,还收获了惬意的心情,更让一份对生活的热爱在心底悄然生长。

入伏的“伏”

□刘凤鸣

入伏的“伏”,是个耐人寻味的字眼。它既指潜伏,又含屈服之意,恰如夏日里万物被暑气所制的状态。这个字里藏着古人对自然的敬畏,也蕴含着生存的智慧。

“九夏苦炎热,入伏气候恶。”伏天里,万物都在经历一场考验。阳光炙烤着大地,空气里弥漫着热浪。人们常说“三伏天”,这“伏”字用得极妙。它不只是形容天气炎热,更暗示着一种状态——万物都在这种高温下被迫蛰伏。树木不再疯长,花朵不再争艳,连鸟儿也减少了鸣叫。这是一种自然的调节,是生命在极端环境下的自我保护。

古人造字极富智慧。“伏”字从犬从人,本义是犬趴在人身边。后来引申为隐藏、潜伏之意。用在节气上,恰恰道出了这个节气的特性。热浪滚滚中,生命都在寻找自己的生存之道。蝉在树荫里鸣叫,蚂蚁在地下忙碌,连最活跃的儿童也被迫放慢了脚步。这种被迫的静止,反而让生命获得了喘息的机会。

古人将三伏分为初伏、中伏、末伏。这段时间里,大地积蓄的热量达到顶峰。农谚说“冷在三九,热在三伏”,道出了自然运行的规

律。伏天里,连风都带着灼热的气息,草木牵拉着叶子,仿佛向烈日臣服。但“伏”中自有生机。仔细观察,那些伏在阴凉处的生命,都在默默积蓄力量。荷花顶着烈日绽放,蟋蟀在夜晚鸣唱,萤火虫提着灯笼游荡。这种“伏”不是消亡,而是另一种形式的生长。

人们常抱怨伏天难熬,却忘了这正是自然给我们的提醒。在这个快节奏的时代,我们何尝不需要这样一个“伏”的时节?它不仅描述了一种天气现象,还是一种生存的哲学。它会让我们适时地放慢脚步,有时候退一步不是示弱,而是为了更好地前进。就像农人懂得在伏天减少劳作,让土地得到休养,人们也学会在炎热中保持内心的清凉。就像那些古老的庭院,总能在最热的时候保持一份阴凉,那是人与自然和谐相处的智慧。

伏天终会过去,就像生命中所有难熬的时刻都会成为过去。当我们学会在炎热中保持从容,就懂得了“伏”字的真谛——不是对抗,而是共处;不是逃避,而是等待。待到秋风起时,那些伏着的生命,又将焕发新的活力。

荆芥在市郊的开心农场租了一块三十多平方米的菜地,跟我商量要种植的蔬菜种类时,我说一定要种些荆芥,至于其他的菜该种啥你说了算。因为在我心中,荆芥一直是故乡菜香中独树一帜的存在。

在我的老家,每年从暮春到初秋,乡间都有吃荆芥的习俗。这不仅是由于荆芥营养高、味道好、易种植、生长旺,可以一茬一茬掐取食用,还在于它鲜明的秉性、独特的风骨。

荆芥是随和包容的。它对环境从不挑剔,在房前屋后、田间地头、池塘边都能存活,还有促消化、防便秘、镇痛抗菌、解表散寒、防治感冒、透疹止痒、止咳平喘、收敛止血等保健食疗功效。乡人有的掐些荆芥嫩叶当调料用,有的干脆拌上一碗纯纯的荆芥叶当时令凉菜吃。它横跨调料、蔬菜、疗愈三大功能领域却又融合得浑然天成,实在不是寻常蔬菜可以相比的。

然而,荆芥的个性又极为奇崛。在故乡从春到秋的菜蔬中,实在找不出一株像荆芥



荆芥的风骨

□刘杰

这样拥有独特风骨的蔬菜。它富含的薄荷酮、薄荷萜等挥发油,使它具有一种融合了薄荷叶、紫苏叶、藿香叶的浓郁辛香,更赋予了它强大的气场。用荆芥嫩叶做出的美食数不胜数,但荆芥从来不会滥竽充数,向来都是镇场子般的存在,是这些美食的灵魂所在。

正因为有这样的风骨,跟荆芥叶搭配的食材、调料一般都很识趣,大都是本身无味或者味道相对较轻的,这样才能更好地凸显荆芥浓郁纯粹的风味,不过就算跟大蒜这样的气味浓烈的“狠角色”搭配,荆芥也照样能把大蒜的气味遮盖并融合。

正因有这样的风骨,并不需要太复杂的烹饪,用荆芥就能做出令人味蕾大开的美食。乡人常吃的荆芥叶汤面条的做法就很简单。把掐好的荆芥叶洗净控水,撒入食盐,淋几滴香油拌匀,待手擀面第一次沸腾时倒入锅里,面条滚上三次熄火,一碗香喷喷的荆芥叶汤面就做好了。只见翠绿的荆芥叶安卧在洁白的面条间,这种清清爽爽的简约搭配不

仅带来视觉上的清爽,还是田园生活平淡恬静的鲜活写照。夹起一筷子细细品尝,面条的筋道寡淡,愈发衬托出荆芥叶的清香馥郁,真的是面鲜香、汤醇美,特能提神解乏。更关键的是面是自己擀的,菜是自己种的,面和菜都是自己的劳动所得,美味从舌尖淌过,劳作的疲乏随之而去,生活的踏实感便油然而生。

另一种美味令我永难忘怀,这就是母亲做的荆芥叶烙饼。为了增加面团的柔韧度,母亲先在大碗里打上两个鸡蛋,加入适量的土井水、食盐、小苏打,一并搅拌均匀,然后在盆里把面粉和好,再用塑料袋把面团密封起来醒面,大约半小时后再把面团取出。这时的面团已变得面光质润、软硬适中、毫不粘手了。母亲将面团反复揉按,揉成长长的圆柱状后,用菜刀均匀地一段段切切,再用擀面杖擀成薄薄的圆饼;然后均匀地抹上棉籽油、白芝麻粒、食盐,撒上从门口菜园里采来的荆芥嫩叶,卷成长条卷再顺势旋成麻花状,接着两手相向用力一压,作成烙饼雏形;再用擀面杖反复擀成又薄又圆的面饼,以增加面饼的层次感;接着把面饼放入淋了油的小锅里。在麦秸火不紧不慢的炙烤下,面饼逐渐变得色泽金黄、香气缭绕,不大一会儿,荆芥叶烙饼的浓香便从厨房向外弥散,到最后,整个院子里都氤氲着诱人的香味。刚出锅的荆芥叶烙饼端上来了,荆芥叶在高温炙烤中本色如故,与白色的芝麻粒、金黄的面饼相映成趣,吃上一口,只觉得外焦里酥、辛香醇厚、层次丰富、回味无穷,让人感到每个细胞都充盈着对生活的满足……

尽管已有二十多年没吃到过故园的荆芥美食了,但荆芥的风骨却深深地烙在了我的心中。想来也觉有趣,既随和无比,包容如水,又棱角鲜明、奇崛如山,荆芥的风骨是山与水、方与圆、原则性与灵活性的对立统一,是日用而不觉的阳光空气,浸染了中国文化的意蕴与智慧,象征着我们为人处世的风格,也启迪着我勿忘本色、永葆本色、继续前行。



伏牛

题字:邵玉铮