

有星星可数,有萤火虫可捉,有道情可听,没准,一粒热爱文学的种子,便在那时悄悄播下了。

唱道情

月明星稀。萤火虫在草丛中飞舞。蝉儿的叫声若即若离。晚风拂过林梢,送来丝丝凉意。乡村的一切,显得朦胧、静谧、美好。

母亲收拾好碗筷,向我招了招手。我猜想,一定是唱道情的老人来了。我一骨碌从竹床上滑下来,趿拉着拖鞋,跟着母亲,绕过西墙,来到隔壁婆婆家,屋里早已挤满大人孩子。一个面目清癯的老人,坐北朝南,在昏黄的灯光下,手持渔鼓和简板,正在唱《珍珠塔》中的《方卿见姑》。母亲在桌边放上一角钱,然后拉着我,悄悄坐到堂屋一隅静静地听。那洪亮的声音,至今还萦绕在我的耳边。表演时,老人左臂怀抱渔鼓,手拿简板,右手食指、中指、无名指并拢有节奏地敲打渔鼓,一边唱一边配合简板击节,当抑扬顿挫的声音渐起时,通常的节奏是简板打板,渔鼓打眼,有时一板三眼,有时一板一眼,运用舒展灵活,将剧中人物方朵花刻薄势利的一面,刻画得入木三分。

“嘭嘭嘭,嘭嘭嘭”,渔鼓和简板有节奏地响着,令人陶醉。随着故事情节跌宕起伏,人们忽笑忽泪,忽喜忽悲,沉醉其中,我竟体会到人生的诸般况味。当唱到姑母羞辱方卿时,竟恨得咬牙切齿;等唱到方卿衣锦荣归,终成状元郎时,直觉得扬眉吐气。母亲听完,一声长叹,唏嘘不已。那时,我似懂非懂。我多想接着往下听啊,看唱道情的老人收拾行头要走的样子,我拽着母亲的手,急着问:唱道情的老爷爷,明晚到底来不来?

唱道情,是民间的一种说唱艺术,以唱为主,说为辅。明清以来,在苏北里下河颇受欢迎。道情艺人手执渔鼓、简板,随处一站就是舞台。他们行走在街市坊巷,献艺于茶肆酒楼,男女老少爱唱爱听。逢年过节,渔鼓一响,小村庄就像一笼刚出锅的馒头,冒着腾腾的热气。孩子们蜂拥而至,跟随道情老人一家家唱过去,乡下孩子快乐无比。

乡间,忙活了一天的人们,安逸地听一曲道情,既解乏又怡情。人们从白天繁重的劳动中彻底放松下来,让原本质朴的情感有了寄托,让枯燥乏味的日子变得灯火可亲。

扬州八怪之一的风流才子郑板桥,在雍正年间曾谱写了脍炙人口的《道情十首》又称《渔樵耕读》,流传至今。我只记得一首诗的最后两句“高歌一曲斜阳晚。一霎时波摇金影,蓦抬头月上东山。”意象丰富,宛如写意。

如今,道情这一民间说唱艺术,早已淡出人们的视线。可对我而言,童年的那段时光,美好而难忘。有星星可数,有萤火虫可捉,有道情可听,没准,一粒热爱文学的种子,便在那时悄悄播下了。它让我深情地活着,爱该爱的人,做想做的事,读喜欢的书,活得简单、纯粹、快乐,把对文学的执著与爱恋,延续在一粥一饭间,滋润悠远绵长的日子,烟火人生中,便活出了一份诗意。

秋天了,果果秋阳把银杏树烤成了一片金黄。一阵风过,金黄色的叶片纷纷扬扬地飘落下来,落到车上,落到地上,把车与地盖得浑然一色,满目金黄。

银杏树下

小区是市里的模范小区,树木葱茏,四季花香,尤其是靠近大门的那棵银杏树,粗枝硕干,冠如华盖,春天满目翠绿,秋后一片金黄,引得许多人前来拍照。美中不足的是,有一辆收废品的脚踏三轮车时常停在树下,上面或多或少地还有些废品,与这打卡地的景色显得有些不太协调。

车是楼上住户老覃的。老覃是收废品的。老覃早上把车踏出去,中午回来时车上就有了废品,有时半车,有时一车。老覃年纪六十岁出头,常穿一身蓝色的长布褂。来来去去,很少见他与人说话。尽管他也是小区里的业主,这收废品的三轮车经常停在这靠近大门口的银杏树下,确实有碍观瞻,影响小区的整洁,于是便有人来找物管,要物管让老覃把车挪到别处。物管找了,可老覃的车没处挪。没法子,尽管不顺眼,心里有怨言,大家也不好明说了。进了城的农民,总得让人家找个生计呀,尤其是老覃。

老覃这房子本来是他儿子一家三口住的。他儿子与人和善,待人客气,才住到这里时,大家还没熟悉,他就主动把楼上楼下的邻居们请到大酒店里客气了一番。让邻居们惋惜的是,他儿子心脏不好,一天夜里竟然毫无征兆地走了。事后不到两个月,他儿媳丢下刚上二年级的儿子也离开了这个家。为了孙子和儿子的未了之事,老覃只好来到城里。老伴负责接送孙子上学和一日三餐,老覃买了辆三轮车收起了废品。

如果说单单为了孙子上学,这点儿费用老覃还能负担得起。家里十多亩地的流转补偿和老两口的农保,节约一些在城里生活也就够了。问题是儿子走后他成了债务人,一张张借条送到了他面前。借条是儿子写下的,这一点他不加怀疑。儿子没工作,结交的朋友多,还好面子。他曾几次告诫儿子,过日子要学会节俭,



好家伙,火热的蚕豆烫手烙喉,那厮猴子似的甩手挠腮,咿呀蹦跶。

乡村烧烤

趁着灶膛里棉秸未烬的一炉草灰,妈妈挑出三只大山芋,在泛着火山红般的草灰中间用火叉理出一个塘穴,然后用火剪将山芋排放进去,再覆上草灰。于是,一塘草灰行使双职,闷午饭、烤山芋。等吃了午饭我们兄弟仨背着书包去上学时,妈妈关照我们,放学回家把灶塘里的烤山芋拿出来吃了,然后再去刈羊草。

烤山芋的诱惑,让放学后的我们一路小跑,书包没卸肩便钻进厨房扒出余温尚存的烤山芋。已是饥肠辘辘的我们手捧这香甜袭人的美食,心想着天下还有什么美味可与其媲美?

如法炮制的还有灶膛里烤玉米。妈妈的做法是将玉米的香、甜、糯在烧、烤、烙的系列集成中更趋完美。她先是将未去衣皮的玉米用铁钎串进灶膛中火里转烧,待衣皮被火焰燎去后再慢慢停下风箱,让灶膛火焰转换成文火。文火将玉米烤到金黄后,香甜之气已然漫溢了出来。这时,妈妈便没有为围在身边的三个急不可待的儿子所动,只见她将玉米放进灶膛余灰中,“笃”一声关上灶膛门。

约莫过了半小时,妈妈取出灶膛里的玉米,又是拍又是吹地除去了附着的火灰尘土递给仰视的我们。此刻,未曾老熟的玉米真正地呈现出香、甜、糯的天然风味,完全颠覆了我们对它仅仅可以煮粥、做爆米花的简单认知。

渐渐长大后,我们这些乡下娃娃的乡村烧烤内容也随之成长起来。春末初夏,豆麦成熟,我们把蚕豆扯下,剥出豆粒,在沟坎或渠道边挖一灶膛,找来唾手可得的柴草点着,然后用一块锅铁搁在灶膛上,将蚕豆放在上面翻炒,等到蚕豆外皮变黄,急眼的已禁不住满嘴津津翻腾,哪顾火焰未灭,伸手取豆顺势入口。好家伙,火热的蚕豆烫手烙喉,那厮猴子似的甩手挠腮,咿呀蹦跶。最终,大家吃到了香酥脆嘣的鲜炒蚕豆,我们互相看着对方小嘴四周那小胡子似的“一圈黑”,一个个笑得前仰后合,这才想起太阳已快落山,篮箩里一根猪菜羊草还没有哩。

再后来,我们几个男生已想象着突破这小烧小烤的玩意儿,于是,烧烤食材变得多样化。春天,家境殷实的玩伴带上些许家里春节没吃完的香肠腊肉,存旺和腊狗家过得差些,就拿来些饼条儿、山芋干等。在我们放学较早或相约挑猪菜时,就在沟浜河边支灶建炉,把偷偷从家中带来的烧烤原料一一进行“加工”。我们以树枝作筷将腊肉香肠用钩刀铲锹“切”片,在土灶炉条上仰躺背扣,生生烤出了扑鼻的香气。而那饼条儿、山芋干也是被烤得香脆起酥。这散发着奇香异味的乡野烧烤滋味令我们这班乡下娃子说什么也不敢相信,天下竟有如此美味!

我承认,如今街头巷尾那层出不穷的各色荤素烧烤要比我那四十五年前农家土灶和沟坎渠边烤出的食品好吃。因为在我们的“烧烤时代”,哪有现今这烧烤架旁一溜子的佐料瓶?可是,再多的佐料,也难吊起当年我们吃妈妈烤的山芋玉米和自己烧烤的腊肉山芋干时的胃口了。

登瀛

刊头书法 暨科书