

## 聚龙湖

六洪长



往事如新

## 石磨声声

□杨咏霖

十岁那年,我学会了“推磨”,在家人磨粮的时候能搭把手。父母逢人便夸:我娃能推磨了。

“推磨”就是推石磨。在那个吃粮靠磨的年代,石磨是农家必不可少的家什。从先人们创造出并赋予它这个名字起,这个原本与粮食毫不相干的物件,就注定与粮食结下了不解之缘。

我祖父家就有一副石磨,在我稚小的记忆里,对那副石磨的印象尤为深刻。

祖父家的石磨安放在锅屋最南端的一间房里,土墙边木架上的正方形木盘里,摆放着直径五十公分左右的圆形石磨。墙上挂着一把紫檀色、三角形状的榆树磨担。走进磨坊,就会闻到一股粮食的天然芳香。

石磨由两块石头打磨成圆形组合而成,吻合的上下两面,打凿出一条条放射状沟槽,在中间打个圆孔用来放进谷物,偏心靠边位置打孔,插上一根铁棒做偏心轴。磨担则要用质地坚硬的榆树或楝树制作,尖角一端有孔,套在磨盘偏心轴上。推拉磨担,石磨转动,磨眼里“喂”进去的粮食,就会很均匀地从两片石磨间溢出。

上世纪六七十年代,乡间烟火离不开与石磨的“甘苦与共”。人们要将麦子和玉米等粗粮变成“细粮”,唯一的途径就是用石磨来拉拉扯扯。推磨可是个体力活,至少需要三个成年人协调配合:磨盘旁边一人,左手抓住偏心轴牵引磨盘转动,右手不停地把谷物往磨眼里喂送;后面两人抓住磨担用劲推拉,使磨盘形成惯性不停转动。很快,就会从石磨中间的缝隙里,冒出白花花、散发出阵阵清香的细粮来。

那个时候,白天要集体劳作,磨粮总要等到晚上。依稀记得,晚上父母磨粮食,我幼小任性哭闹,父亲只好找来一块木板绑在磨担上,让我坐在上面。他们一只手紧紧护着我,另一只手推拉磨担。我坐

在上面,像在摇篮里一样晃悠,时常在石磨的“嗡嗡”声中进入梦乡。

磨粮是有讲究的。一般粳子、粳子、面粉要磨上几遍,磨粮的人定然谙熟于心。不过,粗细还要取决于筛子网眼的大小。将磨碎的谷物倒进筛子,两手端起呈三十度倾斜,有节奏地顺着一个方向不停摇摆,筛子里的谷物就会很快分离:最上一层是皮屑,中间是粗大的谷粒,磨碎的谷物便顺着筛眼落下。

我们这个家庭,大小加起来有十多口人。为方便磨粮,祖父特地置办了这副石磨。那时候,能拥有一副石磨,算得上是一件相当了得的家什。平时除自家使用外,还供乡邻们使用。特别是每年庄稼收获的季节,便是石磨最繁忙的时候。人们忙碌着研磨新粮,享受着辛劳和汗水带来的美味与喜悦。

后来,生产队里有了粮食机械加工房。从此,祖父家的那副石磨便不再有人使用,静静地搁置在那儿,无人问津了。

如今,大米面粉都由智能化工厂生产,变成包装精美的商品,供人们到超市里选购。一次,去市场购物,遇到同事老李,见他手里拎着蔬菜、麦仁和黄豆。我打趣说:看不见荤腥,是吃斋念佛,还是忆苦思甜?他却笑着说:都不是,现在注重养生了,特地买回一副小石磨,自己动手加工杂粮,煮出来的饭、熬出来的粥非常好吃。他还说,学了网上传授的方法做豆腐,现在吃的豆腐,都是自己亲手做的。

石磨,是那个时代人间烟火不可或缺的产物。它陪伴着我们的前辈,风风雨雨度过了那段艰苦岁月,见证了世事的变迁与沧桑;磨碎了生活的艰辛和无奈,也磨出了新生和希望。

瞬时,耳旁仿佛又响起了那熟悉的石磨声。我深信,无论社会怎样发展变化,在我们的生活中,总有一些东西连绵不绝、延续至今,并伴随着我们一路向前,行稳致远。

## 时野上春盘

□邹凤岭

我时常坐在电脑桌前,敲打喜爱的文字。看我坐久了,老伴便说:“这世间的文字,你能写得完吗!”我想她说得也是,便起身与她一同出去溜达,逛逛菜市场,买点时令蔬菜。

阳光明媚,空气清新。街头尽是春色,樱花红满枝头,梅枝花落映疏影。路边的香樟树,脱去墨绿,换上嫩绿的新叶。喜鹊筑巢,飞来飞去不停歇。一路行走,一路春景。不经意间,我们便来到了菜市场。

春日的菜市场,新鲜蔬菜抢先上市,品种繁多,琳琅满目,摆满了货架。春日的韭菜,飘出阵阵韭香;嫩嫩的青椒,一看便知是新采摘的;红红的西红柿,似绽放着笑脸;莴苣苔粗壮饱满,是肉质丰实的好菜。老伴问我:“想吃些什么?”我说:“买些时野蔬菜吧。”我们俩生在农村、长在乡下,春日时蔬什么味美,她心知肚明。闲步菜场,老伴挑选了一把韭菜、几把香椿头、几块老豆腐,说回去做韭菜炒鸡蛋、香椿拌豆腐,再配上白米饭,吃得清淡又舒适。我赞成老伴的想法,香椿、春韭都是不错的春日鲜味。明代吴承恩曾说:“香椿叶,黄楝芽,竹笋山茶更可夸。”唐代诗人杜甫亦有诗云:“夜雨剪春韭,新炊间黄粱。”剪下春韭,配以高粱米饭,与友把酒言欢,那是何等美好的事啊!

时野菜,一口鲜。春上陌头,处处是金。小时候,放学回家,饭还没煮好,趁着闲空,母亲便让我背起篮子、手拿小锹,去田间挑猪草。婆纳头、乌鸦肠、嫩草叶,都是猪爱吃的青饲料。打着猪草,打着打着,便摘回马兰头、野小葱、芥菜子,都是春日的时鲜野菜。母亲将马兰头焯一焯,炒出一盘时鲜;芥菜包春卷,卷出满满春味。和煦的春风,吹得麦苗拔节,吹得油菜花开,吹得遍地时野生发。

春日的时野,早有美食者关注,吴承恩或是一位偏爱时野的美食家。他在《西游记》第八十六回中写道:“油炒乌莢花,菱科甚可夸。蒲根菜并茭儿菜,四般近水实清华。”水乡的蒲菜,正是春盘里的时鲜。家乡的湿地,是生长芦苇与蒲草的好地方。春风春雨,催生水边一片新芦。春日里,

新生芦苇似箭般直冲天。采出芦苇地下的根茎,是春日里的茶饮,甜美解渴又生津。芦苇丛中长着蒲草,蒲菜(嫩茎)从淤泥中萌发。春日里,父亲来到河塘,赤脚下水,踩出一根根蒲菜嫩茎。抢先尝鲜的我,放在嘴里嚼一嚼,满口清甜,一口爽脆。采得蒲菜,再网水中河虾。母亲将嫩蒲菜与河虾同煮,红红的虾、白如软玉的蒲菜整齐盛在盘中,清香嫩滑,入口鲜美。蒲菜,是登得了大雅之堂的时令菜,广受人们喜爱。

“呦呦鹿鸣,食野之蒿。”(《诗经·小雅·鹿鸣》)耐不住春日暖阳的熏陶,抵不住春野时蔬的诱惑,人们纷纷踏青田园,下地挑挖野菜。春日食时野,最宜采摘嫩青蒿。“蔓青宿根已生叶,韭芽戴土拳如蕨。烂蒸香茶白鱼肥,碎点青蒿凉饼滑。”宋代苏轼《春菜》一诗,将春日野蔬之美展现在人们眼前。春日食青蒿,家乡人最爱做青蒿饼。将采摘的嫩青蒿洗净、焯好、沥干、切碎,掺入米粉压成饼,烤出的青蒿饼色香味俱全。绿色的青蒿全身是宝,嫩者可食,亦可入药,是健康美味的佳肴。

春日食时野,正是河鲜上市时。春潮涌动,水色如膏似玉。雨水打湿高高晾起的渔网,细细汇入河水中。渔夫赶着鸬鹚捕鱼,竹篙击打水面,唱响渔歌号子,勾勒出一幅最美的春日渔图。春里食河鲜,青螺堪比山珍海味。拾青螺,正当春日。大伯驾着罟泥船,在水中罟河泥、积肥塘,加草沤制,那是庄稼最好的有机肥。罟好一船船河泥岸上岸,泥堆里便爬出一层青螺。拾青螺时,我卷起裤腿,下到泥堆里,捡满一小桶,用清水养净。母亲用葱花炒青螺,青螺肉炒春韭,再做一道青螺豆腐韭菜三鲜汤,汤汁白如鲜奶,鲜味无比。回想起来,食春野的滋味,口水早已涌上舌尖。

时野上春盘,舌尖上的美味。食在春天,是何等悠然的情趣。此时此刻,只觉春光洒满人间。

