

◇ 风土记 黄亚明专栏



黄亚明，中国作协会员，安徽省文学院签约作家。研究馆员。文章散见《作品》《诗刊》《青年文学》《西湖》《散文》《长篇小说选刊》等，出版散文集《坐看》《市井水浒》数种，获奖若干。

在剧团巷里我不断遇见可爱或不可爱的熟人。

我觉得张三是一颗原始的大白菜，似乎刚从泥地里拔出，胖而不腻，可他的人生却是与工地打交道。他经常和玲珑的老婆到黄尾鸭汤面店，两人一胖一瘦，相得益彰。他的壮举是和一班小年轻组成爱心公益协会，助贫济困。他妄想把工地上一堆堆的水泥、钢筋变成一颗颗大白菜一样柔软的楼房，包含泥土和炊烟的质地。他曾写过诗。他二十年前写出“鸭汤面流淌出鲜香的记忆之河”。现在他和老婆就在记忆之河上行驶，几乎每天早上都要在黄尾鸭汤面店流连。他美丽的老婆沉迷于鸭翅，似乎渴望白天鸭一般飞翔，而他古老的怪癖是专吃鸭脚。我希望他这只丑小鸭若干年后超凡脱俗，在天空中占有一席之地。天空是倒过来的大地，或者说未知而神秘的大地。里面隐藏着消逝的村庄，以及杂草丛生的菜园，但每每在他转身之际，我窥见的是一个老人的背影。我知道时间在老去。我期望他的水泥、钢筋，若干年后滋生出另一种桀骜的乡土和乡愁，在二十四、二十五世纪看来有一种二十一世纪非凡的古味。

巷子南头有家炒饭摊。摊主是我同学的弟弟，面相起码比我年轻十岁。我听她娇小的老婆说，孩子在江西上大学。每次我吃不下食堂千篇一律的饭菜，大多是蹩进这家炒饭摊，招呼一声，摊主立即应诺，手脚麻利地将鸡蛋搅成糊状，在大铁锅里翻炒几下，然后倒进一些青菜碎末、火腿肠碎丁，再是一碗熟饭倒进去。这个

相识四十又三载，稚声童颜竞相改。更深露重霜已降，发小深情入梦来。寒露过后一场雨，下在了霜降前，早晨起来地皮上、草叶上就有了白白的一层霜，这让我想起那些暮年的人，在饱经风霜之后，多了一份深秋的淡然和优雅。那些极尽展现的红透的叶子，不久将落叶归根，宛如夕阳人生。

人的一生本如春夏秋冬，从稚嫩到绽放再绚丽而后凋零，万事万物皆如此。人生百年，总有一些人一些情意根植于心，任世事沧桑从未更改。而最纯最真的情感莫过于发小情。

多少次午夜梦回，梦中仍是那些青青的菜苗，暖暖的河水，朗朗的笑声。如亲人似知己，那些情意只要想起，便会融化凝结在心里的霜。与几个发小快二十年未见了，相隔虽不是千山万水，却总有万种俗事缠身，又加日子飞快，总说过两天聚一下，一拖再拖，于是从初为人妇分开直拖到不惑之年相见。

茹说，四四还是老样子。我突然记起自己还有一个小名。时至今日，往日的朋友天各一方，身边早已没有了唤你小名的人。人过四十，生命中来过形形色色的人，有突然遇见的美好，让你想要付出所有，偶尔也会有冷酷的人让你觉得很受伤，然而唯有发小情，以及和她们在一起的时光成了一生中最美的珍藏。

在为生活四处奔忙的二十年，我们之间是空白的。大家忙着结婚生子，买房置车，累成狗的日子，我们已经无暇顾及彼此。如今，所幸大家的日子都过得还不错，所有的事都已尘埃落定。

四个发小里，茹应该是与我最为

剧团巷(二)

过程不超过三分钟，锅铲和铁锅碰撞的叮叮声，带来一份幼时乡村黄昏晦暗不明的记忆，仿佛夕光在洗刷沉重的西山，炊烟跑上树梢，而他家的几只鸡却聚聚拢拢地站在门槛上……这个男人老家在五河镇东园组。那里是戏灯之地、高腔之地，令人神往。他对我说过几次现在炒饭生意稀落，想干点别的什么，但一直也没见他转换行当。去年腊月有一段时间他跑去山东（抑或山西）学了一个手艺。手艺的名字我忘记了，反正也不是什么大手艺，也没见他从此折腾在新手艺上。这一段他仍然和老婆守着炒饭摊子。我也没问。就像一颗小石子投在了池塘里，溅起了一丝他才看得见的涟漪，旋即平静。百分之九十九的人不会关注、好奇。他还是他，生活就是这样的枝条，偶尔旁逸斜出了一下而已。

去年暑季发现的美食之地，在岳西饭店大院，充满煎饺的香味。一溜儿排开五个大型铁皮桶，桶顶部置放大平底锅，火焰呼呼，饺子慢慢煎得金黄。这里只有永恒的老两样：煎饺和稀饭，但老中青少咸宜，每天早上要卖出一二十锅。表皮已然焦脆的煎饺，咬开来，蹦出鲜美的肉馅，颤动着，像被封锁的悸动的青春。

某个时段，我对淮南人的牛肉汤

抱有十分的热忱。牛肉汤完全可以做一支惊天动地的歌——《淮南牛肉汤之歌》，曲谱里充满夏天的闷热，歌词以短促、尖锐为美，比如“牛肉——牛肉，汤噢——汤——”，旋律里有乡间货郎“针头呃——线脑，鸭毛呃——换雪花膏”式的诱惑和古声，其尾音必悠长，从喉管直入胸腔。换气，又从喉管里徐徐吐出。牛肉汤的大味在于汤浓醇鲜，味足味厚，清透鲜美。好的牛肉汤里必藏有大棒骨，待牛骨熬成白汤后加入干红椒、花椒、姜等作料，盛汤时添加已经烫熟的粉丝和煮熟的牛肉片，然后放上香菜、蒜末拌开。对于香菜我深恶痛绝，对于蒜末和葱段我情有独钟。没事时我瞎想若干年后，在古旧的院落，斑驳，阴暗，个别房屋的晒楼与屋顶上的戗角都塌了，墙头瓦楞间还长了杂草，屋檐下堆着石础、条石、门枋石。我们一家人从远方城市归来，理锄开荒。院落清朗，有陶器之色。我从院子角落搬出一口大缸，清洗几遍，釉色开始明熠闪亮。窗外适时传来牛贩子卖肉的叫嚷，我的子孙们很快围上去，用尼龙袋装回几刀鲜牛肉和大棒骨。大狗跳，小猫叫，柴火熊熊，大缸里的牛肉汤“噗噗”“噗噗”，香气转折，从院门溜出，连通村道，在村子的燕巢、蛛网、竹叉、竹筴、黑白鳞瓦之间歇脚。第二日清早，汤成，于是光膀子开唱，“牛肉呃——牛肉，汤噢——汤——”，万物仿若往古，木瓢舀起醇浓白汤，注入一个青花大瓷碗中……像洪荡的激流回到平静的内心。

霜降

亲近的。小时候她姥姥家与我家很近，她总来玩。她来了，我们便形影不离，白天滚在一起疯，夜里裹在一起睡。少年不知愁滋味，那些忙碌收秋的大人们与我们无干，我们只顾在广阔的田野里撒欢。

霜降时节，秋收已经到了收尾阶段，这个时间最主要的农活是起葱、拔蔓菁、萝卜。霜降打百草，如果霜来得早，严霜打过的植物，一点生机也没有。那些还没来得及收回的菜苗此时的叶子都呈黑灰的蔫状。没来得及成熟的西红柿一颗颗绿里透黑，再也没有了往日的生机。大人们便把这些绿西红柿摘下来，埋在小麦瓮里，养些时日倒也会透出些红色来。霜降时节未必会冷，但一夜之间，世界如褪色了一般单调起来。

大人们忙着起葱，那时候没有机械，只能靠人工一锹一挖出来，抖干净泥土，分成一把一把，将葱叶挽好放在院子向阳的墙根下晒干水分，然后存贮于室内，是一冬的调味品。

我与茹最喜欢的是拔萝卜和蔓菁的活，我俩穿行在大人中间，似帮忙又是在玩耍。边拔边吃，事实上这两样儿就是我们整个秋天的零食。那时候农村孩子的零食都是从土地里获取。沙枣、沙奶奶、酸溜溜，都是大自然给予孩子们的馈赠。随便伸手就有放入嘴中的食物，们那自在的童年，贫穷却又满是快乐。

萝卜蔓菁是农家腌制咸菜的主要原料。洗净切丝，拌入蒜、辣

椒，加大粒盐，搅拌均匀，按实，上面压上菜石，一周后，红绿白相间的咸菜腌制成功。它色泽鲜美，味道酸香，是冬季上好的下饭菜。剩下的萝卜，母亲会将它与土豆一起炒，放入瘦猪肉，味道极香。

琴是我们中间的大美女，从十三岁起追求者不断，始至今日，她依然那般美丽，有两个儿子的她，一点没有岁月洗刷的痕迹，反倒多了些光阴积淀的从容优雅。霞是我们这里家境最不好的，那时的她拼尽全力学习，誓要离开村里，终归机会是给奋斗者的，如今愿望达成。茹是最幽默的，无论何时何地，她都能语出惊人，让人笑到肚子疼。

我们把儿时的伙伴、同学挨个扒拉了一遍，那些早已模糊到快要忘却的人，一个个在脑海里鲜活起来，把我们拉回到往日的时光。大家说着说着就笑了起来，笑着笑着又哭了起来，这么多年，有太多的欢乐悲哀，那些无法示人久压心底的往事在红酒和真情的加速下，暴露在饭桌上，随即又消散在茫茫夜色中，隔日便同霜一起降在这片不是故乡的土地上。

叶黄会有再绿时，而那些走过的妙年锦时，再不会回来。从前的事，现在的事，今后的事，似乎满满的，又像空无一物。分明有情，却把日子过得寡淡如水。霜已降，愁更长，整个秋天，心情一直低落着，为不如意的人生际遇，为越来越长的黑夜，也为那些走散了的儿时伙伴。但此时，看着窗外树上坚守的黄叶，如梦似幻，无悲无愁，无欲无求，多像此时的我。此生便如此吧，清淡美好地活着，闲时看花，静时赏月，烦时找几个知己小酌几杯，也算诗意人生了。

◇ 节气如流 夏至专栏



夏至，原名王桂萍，鄂尔多斯人，中国报告文学学会会员。出版散文集《原乡季候》，诗集《漫卷诗光》。小说、诗歌、散文发表于《诗刊》《十月》《文艺报》《草原》《延河》《内蒙古日报》等报刊。