

◇金洲风物 程保平专栏



程保平，铜陵市作家协会主席，偶有文字散见于报章末端。

大弟和妻子从城里回金洲了。城里离金洲三十里，他隔三岔五就回来，不是替娘做农活，就是为家里添吃用。我说，你二姑娘回来了。娘笑，真是二姑娘。

大弟是个少话又细心的人，行动永远快于也多于说话。娘说电视机坏了，隔几天他就闷闷地端一台回来。娘说棉花要打农药了，他可能当时就丢下手上的事情，赶回来拿喷雾器。这次娘并没有说芝麻要砍了，是他自个儿觉得的。

细心的人心事重。大弟的眉间一直是锁着的，那可能是他在想，大女儿买房子首付要多少钱，小女儿买车又要出多少。也可能是，妻子生病一年多，下一步要请谁看，那人的技术到底怎么样。还可能是，娘的活血止痛膏该用完了，要尽早买点送回去。他把自己分为好几份，小家，爹娘，还有怎么去挣钱，至于自己似乎想得不多。

大弟是农村一个小木匠，凭一把斧头弄吃饭。他13岁去武汉学手艺，23岁到新疆挣结婚的钱，33岁后，去了沈阳、北京和山东，要给孩子挣学费，买学区房。53岁没人雇了，就回安庆打临工。他一直做最粗最苦的活，还

老话说“水仙不开花，你装什么蒜！”于是，从没见过水仙的我，在花市上很容易就把水仙给认出来了——因为像蒜。

关于蒜及其“衍生物”，自觉我们老家的称呼极为标准：大蒜是统称（多数时候指蒜头），然后有蒜头、蒜瓣、蒜苗、蒜薹，到了南方，有人把蒜头蒜瓣叫成蒜子我还能理解，但我不能理解他们为什么把蒜薹叫成蒜苗，把蒜苗叫成大蒜。一天吃饭时，朋友说点一个蒜苗炒肉，我说好，上来一看是蒜薹炒肉；又一天，点一个大蒜炒咸肉，我纳闷，大蒜怎么炒咸肉？上来一看：我去！不就是蒜苗炒咸肉吗？

大蒜好吃。不过淑女最好不要乱吃。老家吃蒜花样很多。嫩的时候吃蒜苗，蒜苗炒肉，炒鸡蛋，都是好吃的菜，此刻拔出的蒜苗根部即将长出的还未成形的嫩蒜瓣鲜嫩可口，一点儿不辣；等蒜苗老了，有的蒜（品种不同）就要长出蒜薹了，蒜薹凉拌或者烧肉都是极好的下酒菜。蒜薹也拔完了，

脚丫瘙痒，医院看遍，药膏涂遍，也没除根。一日李老师说，我给你装点艾灰回去试试看。不料真的好了。

我是不太相信“奇方”的，何况还烧成了灰。在我有限的认知里，植物充分燃烧后，则为白色或灰色的无机物；若是不充分，则为炭黑。艾灸条虽是缓慢燃烧，但多是充分燃烧的，这白色的无机物，焉能治人顽疾？而事实却是成了。可见对于这个繁复的大千世界，我们所知实在太少；而阻碍我们探索的成见和想当然，占了很大比重。

将此事问于贤者，他大笑，说艾灰的功效岂止是消炎，还可以用于伤口止血，用于祛痘痘，且不留疤痕；锅底灰又叫百草霜，从前老百姓用来治疗各种口疮喉痹；你应该见过草木灰去黑痣吧？

记忆的闸门倏地打开。那是四十年前了。村人颌下有大黑痣一粒，甚为苦恼，村医为其出主意：草木灰打湿成糊状，用针挑破黑痣，涂上。几次之后，大痣竟去，此人欣然游行村里，展示新颜——现在祛痣已不需如此麻烦了。

我是吃过草木灰的。第一种是绿豆壳烧成灰，煮稀饭时放入少量，其香蕴藉，其味绵长，不可方物。第二种是

二姑娘（上）

要提防老板讹工钱。

老板讹工钱，真是五花八门。有一年他在北京接一个家居装潢的活，工程快收尾了，几个工友没睡过那种席梦思，就在上面躺一躺，被甲方发现，高低要赶人，还不给工钱。那一次是我找一个北京的同学协调好的，但此后大弟说，北京人最坏。

八九岁上，大弟不爱读书，却喜欢拿斧子修菜园门。做木匠的启春舅舅说，这孩子将来是个好木匠。后来大弟还真拜舅舅学了一年，成了一个好木匠。但自从有了孩子，他却希望她们好好读书。如今两个女儿，一个读了研，在苏州做中学语文老师，另一个本科毕业，在南京一家公司做人力培训。

父亲在世时，有一次我陪他去看战友，过石门湖时，他指着码头说，老二15岁在这里挑红砖，挑了十几天，结果我们家做屋的砖还是没运回来，他们欺人太

大蒜

蒜苗也老透了，就等着一个好天气把蒜头起出来吧。蒜头带着老去的蒜苗，一个个编起来编成一条长长的蒜辫子，挂在屋檐下，吃的时候揪一头，十分方便。

除了炒菜当作配菜，大蒜有好多种我至今还念念不忘的吃法。比如，蒜泥。蒜瓣剥干净捣成蒜泥，配上同样捣碎的青辣椒，放油盐味精，有时候，妈妈还把一个煮熟的鸡蛋捣碎了添在里面，就着馒头吃蒜泥。啧啧，我现在想起来还流口水呢。

对了，烧火做饭时锅底烧出的大蒜据说可以治拉肚子，我小时候吃过不少，当时觉得好吃，不知道是不是真治得了拉肚子，反正我是清楚地记得有很多次明明没有拉肚子也骗老妈说拉肚子要吃烧的蒜头。

艾灰

灶膛灰。成灰的多是柴火，有茅草，有小灌木，有豆秸，有玉米秸秆，有松木，等等。每当我腹胀、嗝气、恶心、呕吐，母亲都会从容来到灶下，用指尖拈出一撮草木灰，放碗里和水一顿搅拌，待尘埃落定，滗出渣滓，将那水强灌下去，居然也好了。后来查资料，说草木灰里含有较为丰富的矿物质及磷、钙等元素，属于碱性物质，可消积食——稍长后，坚决不喝，说那不科学，是封建迷信，母亲常常追我几条巷子。

老唐是我云南的一个朋友，他是生在草木灰上的。七十年前，那里的孕妇生产前，家里一定要烧出一堆上好的草木灰。这就要求灰必须均匀、绵软，没有颗粒，没有未燃尽的，他们往往选择金黄的松针。晒干爽了，用火钳高挑着烧，烧出来的灰，绵白如面。孩子生下来时，放在灰堆打一滚，然后再清洗。村里有歌谣云：“灰里生的灰里长，棉花捂的干僵僵。”说过灰堆洗礼的孩子，

甚。大弟有一次说，他13岁在武汉学徒弟，师傅回家插田，把他丢在街上摆摊子，没有雇主点工就得挨饿。那两天他只吃了一个烧饼，饿了就喝凉水。

大弟谈对象了。他踌躇，但看看这个穷家，也点头同意了。第一次见岳父，那小学校长阅人无数，一见大弟，就不嫌初中没读完，家里有多难。校长咄咄着大嘴笑，很好，很好。又忙着给大弟买雅戈尔西服。大弟穿上雅戈尔，父亲也咧着嘴笑，说，真是一表人才。

大弟曾在我工作的城市打了几年家具。那些雇主后来有的成了局长，有的变为教授，有的做了行长，大小都是人物。几十年过去，他们见我还问，你那木匠弟弟现在怎么样了？

小时候我跟我大弟常打架。我们睡一张床，拿扁担作界河，谁也不能过界。冬天冷，我用脚推扁担贴着他，焐暖了，就逗他，你把扁担焐热了。他是实心人，一旦火点着了，就灭不了。我们到江边抬水，他要把钩子放扁担中间，但起立时，我故意推钩子，重量就滑向他那一头。他感觉到了，又缠着我打，直到父亲来了才罢休。

刚起出来的蒜可以腌，蒜头剥去外面一层皮，整个儿腌起来，不放糖也可以，放糖就做成了糖醋蒜。蒜薹也能腌，蒜薹拔出来，整根腌。吃的时候，捞出来，一手拿着馒头，一手拿一根蒜薹或者一头蒜就着，美得很。可惜，现在离家远，吃不到了，集市上卖的腌蒜头便宜的也要两块钱一头，真是贵。

没有蒜苗的时候，妈妈在茶盘里放点水，摆满了剥了皮儿的蒜瓣，蒜瓣出芽快，长得迅速，没几天就是一茶盘绿油油的小蒜苗了，用剪刀剪下，不久，它们又长出来了，像韭菜一茬一茬的，下面条放一点，碧绿碧绿的，增添食欲。我后来学习尝试了几次都没成功，蒜瓣都被水泡坏了，产生一股难闻的味道，只在花盆里将蒜瓣半埋在土里才吃到了一点儿鲜嫩的蒜苗。

哎，我什么时候能回老家亲手种一片大蒜，并且看着它们在地里发芽长叶，长成一畦畦碧绿青翠的蒜苗呢？

比棉被捂得紧紧的孩子长得好——这也许只是安慰吧，但此风俗延续多年，活人无数，也应该是有一定道理的，也许跟草木灰含有山川草木的精髓有关吧——老唐今年八十了，还能在大棚里养牛肝菌，可能与此有关。

这些古老的操作背后，站着中国“天人合一”的宇宙哲学，它护佑着中国走过了蛮荒，走向了现代文明。说起这些灰事，当然不是有复古的念头，只是想说物理人情世事。存世之物，各有禀赋，焚化之后所遗，成分竟也千差万别，往事并不随风，即使成灰，灰里也有前世的蛛丝马迹，为人岂能不慎？

王世襄写过一本书叫《锦灰堆》。我做书店的时候还年轻，并不识王世襄，进货时只是爱上这个名字：什么样的灰才能称作“锦灰”呢？书定价很是便宜，三十余套全卖完了。现在才知道这套书里记得大多是先生关于家具、漆具、竹刻、工艺、书画、雕塑、乐舞、游艺、饮食方面的文章，取这个名字，意为将自己“琐屑芜杂”的爱好都给记录了下来。现在此书价格已涨到原价的五倍多了，悔恨不已，但是往事成灰，已被大风卷扬，遗憾又有什么用呢？

◇寻常巷陌 西洲专栏



西洲，本名张芹，中国作家协会会员，鲁迅文学院第29期学员。作品发表于《诗刊》《安徽文学》《诗歌月刊》《湖南文学》《芳草》《雨花》《山花》《朔方》等，出版散文集《你好，旧时光》，短篇小说集《平地波澜》。

◇尘世繁花 董改正专栏



董改正，男，1975年生于安徽省枞阳县施湾村，现居安徽省铜陵。曾从事过销售、饮食、图书、教育等诸多职业，现为阅读班老师。爱好文学，主要从事散文写作，至今有百余万字作品散见于国内报刊。