

背景墙

拍摄文物发掘的摄影家有次给我看他的杰作,我说,铜罍不错。他说,其实拍的是铜罍取出后留在泥土上的影,很难想到吧。

高空上看,岷江由北而南冲刷了成都平原,到眉山因丘陵阻挠,宽阔的江面变成了一把梳子的棱柄。支流加入其中,像梳子的齿。我的老家在思濛河上游,浅丘的地貌。再往南,丘陵变成山地,峨眉山已是三千多米的海拔了。

我家到三苏祠、乐山大佛、峨眉山的距离大致相等,读书时,早晨骑车去任何一处游玩,回到家中,太阳还在西天……这一片地方,是佛法东渐之冲、南方丝绸之路、茶马古道甚至“自古诗人例到蜀”的朝圣之路,那青瓦泥墙、暮鼓朝钟、竹纸锦笺等,便是记事本。

“坤维上腴”,既是地理的,也是人文的,换个词,陆游“孕奇蓄秀”当得上。

我自己也是那一处文化的产品,您若有耐心,在那个广大的背景墙上搜,搜寻到细处,就会有一个我。

我好比那被取走的铜器,影留在那里了。

春节

临近过年,被乡人、乡事、乡情牵扯,各种愁肠百结,转侧不眠,跟身在外地的东坡有些相似,颀颀如我不妨顺势躲在东坡的背后,给您介绍眉州乡俗。

东坡在凤翔府过年,吃羊肉羹、熊

“你去喊一下伟长哥,糖稀快好了。”母亲对我说。

我和弟弟拉开大门,寒风夹着各种炒货的香味,鞭炮燃放后的硫磺味,让人感受到腊月的气息。乡村平日里只有稻草、牛粪和腌辣椒片的味道。弟弟吸着鼻子说,鞭炮的气味真香啊。

穿过几户人家,推开伟长哥家的大门,一屋子人正在灯下说笑。

伟长哥被一圈人围在中心,他似乎不大想离开那温暖的所在。我说,“你再不去,糖稀就要熬干了。快点吧。”

“你们就不会吗,非得我去?”他嘀咕着。

其实也未必非得他来。我有一个堂姐,二十岁了,念过初中,伟长哥也是二十岁,小学还没毕业就歇学了。母亲想将堂姐说给伟长哥,有事没事总是给他们创造见面的机会。

近年关的夜,乌漆墨黑。三人往我家走,一路无语。到家了,母亲朗声招呼。伟长哥走到厨房,熟练地拿起铲子,从锅里沾一点糖稀,往凉水里一放,对着灯光,看了看,又用指尖轻轻碰一下垂下来瞬间凝固的糖,说:“你看,还有一会呢。糖太嫩。”

堂姐看了一眼伟长哥,对我母亲说,“我去吃水井挑水。”

“这伢,水缸里满满的,要你挑什么水。”

这天大清早我和弟弟就到柴屋,翻检出坏的凳脚,大树根,旧木锨,用锯和斫刀将它们收拾整齐,方便塞进灶膛里。

每家都有两口大铁锅,里外各一只。平日里炒菜煮饭,用外边锅,锅腔久经油盐烈火,保持铁的黑亮。靠墙的

腊肉,饮美酒,中间还有府卒扮演巫师驱傩。眉州风俗却不同,东坡讲:

“岁晚相与馈问,为馈岁”,一年将尽,亲朋、邻里、同事会带着食物相互赠送,这叫“馈岁”;

“酒食相邀呼,为别岁”,“邀呼”有邀请呼喊之意,“东邻酒初熟,西舍彘亦肥”,东邻出酒,西舍出肉,热闹非凡,这叫“别岁”;

“至除夜,达旦不眠,为守岁”,除夕一夜不睡直到正月初一早晨,这叫“守岁”。

东坡说:“蜀之风俗如是。”这个风俗今天是否如此呢?答案是肯定的,比如亲朋邻里互送食物,我记得打主力的是四样:谷花(米花糖)、冻粑(用玉米叶包裹的米粑)、枕头粑(一种像枕头一样长大的糍粑)、腊肉。

汉武帝时天文学家落下闳制作新历,把每年的第一天称为“元旦”,春节就是这么来的。落下闳,蜀地阆中人。

后蜀主孟昶也有贡献,他撰写了中国历史上第一副春联:“新年纳余庆,嘉节号长春。”

“东邻酒初熟”涉及造酒,在此讲一个我父亲当年酿酒的片段。

我父亲酿的是醪糟酒,酒的麴粒

糖丸大小,石膏那样白。酒坛像人一样穿着棉袄,坐在厚厚的稻草上,整个要放在一个箩筐里。

酒熟不熟,父亲说,我尝了才晓得。父亲尝一口,又尝一口,似乎不确定,再尝一口,不知不觉,勺子就把酒窝里的汁(东坡称“酒子”)舀干了。父亲把盖子捂住,“还有点生”,他讪讪地说。脸却很快红起来,嘴角褶皱出的笑让那红变得少有的灿烂来。

踏青

踏青习俗也是春节的一部分,犹似东坡旧模样。

“踏青”习俗在眉州,由来已久。东坡送朋友贾讷做眉州通判的诗中提到,人日(即正月初七)这天,眉州的人去东郊,过江,游蟆颐山,这是眉州历史上传下来的习俗。王十朋集注中说:“眉之东门外十数里,……每正月八日,士女相与游嬉饮酒于其上,谓之踏青也。”

东坡回忆家乡踏青,非常热闹。节日农闲,正好傍路而饮;麦苗初长,不怕车马碾踏(“人闲正好路傍饮,麦短未怕游车轮”)。居住在城里的人闹嚷嚷出门而去,四邻都走空了。按照诗歌的逻辑,此时应该转入山水描

熬糖

冯渊

一边称里边锅,只有过年或者家里有大事,要做很多饭菜才会启用;启用之前,先要清理锅里的铁锈。母亲在灶上用一块圆凸凸的青砖摩擦锅腔。用了很久的青砖,比香皂头还小。磨去铁锈,铁锅很快露出本色。清水冲净,淘十斤米倒进去,开始焖饭。我在灶间添柴。

腊月,每个人都有些小兴奋。我喜欢安静地坐在灶间,看那些衰朽的木头燃起熊熊大火,舔着铜锅。那些木头是一年之中零碎抛弃的废物,在这个晚上,它们爆发出了最后的能量。我的工作是不时填补木头,让这些火苗贴紧锅底。一些木头燃烧后,无力支持自己,倒下去,火焰跑到了灶膛的其他角落。没事,角落里安了吊罐,吊罐里装满了水,乡下的锅台,不会浪费一点热量。

大锅饭就是香。这锅饭是用来熬糖的,当然也可以盛出来吃。饭熟,加入大麦芽,水,搅拌,继续烧火加热,大麦芽与饱满的米粒交融,是一种甜蜜的结合。

弟弟找来一只木盆,一块干净的白纱布,我俩合力起锅,将充分融合的米饭与麦芽倒在白纱布上,包紧,用力绞扭,汁水过滤到木盆里。

接了满满一盆汁水,伸指蘸着尝尝,微甜,再倒进铁锅加热。白纱布包裹的米饭和麦芽还留在木盆里,我们用尽全力,榨取最后一点汁液,直至米

粒和麦芽稀碎,成为糖糟,用来喂猪。

我继续在灶间喂柴,一直要将大半锅汁水熬成锅底浓稠的糖汁。水分变成水蒸气散发在厨房间,进进出出的人似乎都能感受到水汽里的甜味。有人过来玩,就问,“在熬糖呀?”“是啊,夜里过来吃糖吧。”“我家明天熬糖,今天打豆腐,晚上我带点豆腐来换糖吃。”“换什么换,过来吃糖就是。”

这是一年中人们最温柔的时候。夏天为了插田抢过水,秋天因为猪跑到人家菜地里啃萝卜吵过架,现在也都亲热起来。

糖稀嫩了,水分多,粘性不足;老了,糖就微微发苦。这点看火候的功夫,并不难,就是铲子沾上糖稀往冰水里一浸,一旦看到凝结成型,就要立刻熄火。

“快点,灶下木头抽掉。”伟长哥大声喊。

我早就做好了准备,手边放了一只装满凉水的小木桶,迅速抽出那根木头,塞到水桶里,滋——股烟轻轻飘过,红红的烈焰成了漆黑的木炭。

我从灶门口走到锅台后边,熬了一整天,锅里这点翻滚的东西就是大米和麦芽的精华。它是棕黄色的,翻腾,冒着小小的气泡,厚实,粘稠,有一点奇货可居的骄傲。

现在,空气里真的充满了甜味和

故乡



张花氏,中国苏轼研究会理事,著有《与苏东坡分享创造力》《东坡茶》《东坡酒》《父是子——三苏家风家教》等。供职于出版社,现居成都。

述了。苏轼没有这么做,转而着笔在一个卖符道士身上。道士卖符有点新潮,类似今天的“怒吼式营销”,他说:“买我的符,养蚕者茧满瓮;养畜者羊满圈!”十分应和农民新年贴春联的初心,比如:“牛羊满圈肥源广,鸡鸭成群收入多。”大家未必相信道士的符有多灵验,但为讨个吉利,就买光了他的符。道士得了钱,就去买酒喝,喝醉了,就向大家夸耀他卖的是“神符”(“道人得钱径沽酒,醉倒自谓吾符神”)。

如今,家乡“踏青”古风新编,理直气壮地顺走别人一些青菜,叫“偷菜”。品行端肃的人到了那天,也会放纵自己道德的“堕落”,“偷”一回青菜。

故乡



冯渊,安徽望江人。正高级教师,上海市语文特级教师。2022年起,在《文汇报》《解放军文艺》《上海文学》《散文海外版》《美文》《飞天》等报刊发表作品近二十万字。现居上海。

香味。熬干了水分,剩下的全是甜蜜。

我突然想起一句俗语,“井要淘,人要熬”。许多人,熬干了之后,没有剩下什么东西,好像整个人生都蒸发了;有的人,熬干了水分,剩下一锅发馊的下脚料,模糊、浑浊、油腻。大米和大麦芽,能熬出结实饱满的糖分,是因为它们的怀里原本就藏着甜蜜。

我那时只是贪吃,现在回忆起四十多年前的熬糖往事,眼前就浮现了锅底滚烫的糖汁,不由得产生一些无聊的、苛刻的联想。

那天晚上,我只看到伟长哥眉眼间有很重的失望,堂姐整整一个晚上,再也没有出现。