

夜班上久了，人其实会有些异样。怎么异样呢？越来越接近本能，比如最直接的就是容易感到饥饿，喜欢碳水，比如我吃了猪大肠。

以前是不吃的。觉得脏，觉得油重，觉得热量大，觉得很文艺。即使它在这个春天里很文艺地和草头搭配在一起，很形象地称之为草头圈子。它也是肥腻的猪大肠。这是偏见，我知道，我不能克服。

然而夜班，窗外是很深很深、深不见底的夜色，路灯得熬通宵，它的诚意被消耗殆尽。我看了《三联生活周刊》中的一篇《疲惫的灵魂，需要一碗猪杂来安慰》。作者驳静，写浙江杭州的肥肠店，广州潮汕的猪杂之旅。两碗色相诱人的溜肥肠下拎出一段话：“有些人是从来不碰猪内脏的。猪血猪肝不吃倒也罢了，连肥肠都不碰，嫌肥嫌腻，错失人间极致美味。”

我从来都不认为猪肠是什么人间美味，就像我觉得错过未必就值得惋惜，情不知所起一往而情深，纠缠到最后，保不齐就是怨偶，概率还挺高。

我对猪肠的避而远之还在于，收拾是个大工程，骚味简直如影随形，烹制更是艰巨，各种佐料试图掩盖猪肠的重味，又企图勾引出猪肠的醇厚，繁琐与不确定轻易破坏了对口舌之乐的期待。一个情场浪子使出浑身解数去勾搭顾横波柳如是也就罢了，偏偏是顾大嫂孙二娘。口味忒滥了点。

我是收拾过猪大肠的。那年在运漕，过年的时候，我妈买了一副猪大肠，草绳子系着，拖拖拉拉一大挂，我家乡形容一个人不想好没出息就是这副德行：跟猪大肠一样，拎起一

每次种植，都是铁锹打头阵，像出征时的先头部队。我的菜地，200平米，翻了一遍又一遍，都是用锹挖的。一锹压着一锹，一层压着一层，像屋顶的灰瓦，像黑色的海浪。每次翻地，即使是翻过多次的熟地，都会遇到砖石瓦砾，以及各种塑料袋子，突然虎口一震，或者锹踩不下去，得时时俯身捡起，——我不急不恼，慢慢挖呗，反正没谁规定任务，也不很赶时间。只是锹口受挫，是不是有些疼痛呢？

时时看到蚯蚓，有的被挖成两截。我觉得对不起它们，总是等到它们完全缩进泥土，才小心翼翼地往后面挖。还有蜈蚣、土蚕、地鳖虫、土田鸡等，它们在我面前打开另一个世界。日本科学家加来道雄说过，他小时看到池子里的鲤鱼，便怀疑存在一个鲤鱼的世界；那么，这田地里，也应该有一个蚯蚓或者蜈蚣、土蚕、地鳖虫、土田鸡的乐园吧。

午季之前，我们用铁锹挖麦田沟，吾乡又叫“抽田沟”，即在平整的麦田中间，挖出条条宽度深度均约20公分的沟，把麦田分成若干长块，便于麦田沥水。麦收之后，用犁耕田，但田的边拐是耕不

一碗大肠面

唐玉霞



起舞 李海波 摄

大挂放下一大摊。把一大挂猪大肠洗干净，需要烧好多热水，因为油腻，冷水根本洗不干净。撕掉肠子内壁的油，一遍一遍过水，过掉油膘和骚臭。和清洗鸡肠鸭肠还不一样，洗鸡肠鸭肠加勾细盐多在手里揉搓一阵子，我小时候看到人家直接往肠子里吐唾沫，说唾沫是个好东西，任什么都没有它去异味。

即使不介意，也提供不出那么多唾沫去洗猪大肠。我母亲用灰面揉，她揉了一会儿，被喊去上班，她是偷偷跑回家干家务。厂子里的女人们

都喜欢偷偷回家，尤其年边。这会来活了，头儿抓挠不到人，正在大光其火。我母亲甩着油腻腻的手四顾茫然，一把喊住我接替她手头的活，代替母亲做家务是女孩子与生俱来的义务。当我的手插进软滑油腻的一大推猪肠子中，肉腥气和猪骚气扑鼻而来，冲得我头昏脑涨。那真是个记忆深刻又浑浊的下午，而我手上的腥骚之气几乎持续整个春节前后。

我揉搓得很认真，但是那年春节的猪大肠让我父亲烈火热油前直接铄羽。肠子是苦的。因为不放心，我

我的铁锹兄弟

徐斌

到的，我们就用锹把土翻过来。抗旱排涝，用锹放水打坝。到了冬天，挖塘泥用锹，堆农家肥用锹，那时时兴修水利，移山填塘，增加农田，也要用锹。如果拍电影电视剧，扛把铁锹在肩，不用化装，就是个农民形象。

那时年少，日子虽苦，而不知愁滋味。置身乡野，如蛙在井，荠麦青青，春风十里。看到油菜花成群结队，豌豆花儿白绿相处，蚕豆花的眼睛一双双地，在绿叶中隐现，堪比天上的星辰，就想，这个世上，可还有比庄稼更美的植物、比田野更美的所在？年齿渐长，偶然看到齐白石《稻雀图》，那温暖的斜逸的稻茎，渲染出秋天的金黄与温暖，那颤颤地立在稻茎上的麻雀，像是在两棵树之间拴根绳子荡秋千，天真稚气，活泼顽皮。

在我自己私人空间，铁锹另有用处。每当稻熟蟹肥之际，吃过晚饭，新月初上，我都会到三连圩“听”螃蟹。“听”螃蟹要带几样东西，一盏桅灯，一只竹篓，一把稻草，一把铁锹。用铁锹挖开一个宽约20公分深约10公分的缺口，上沿略高于下沿，使水缓缓流动；再在沟壁一侧掏个凹槽，放入桅灯，点亮，可以照见流水；稻草是垫着坐的，多少可以抵销些秋夜的寒冷。螃蟹有趋光性，见到桅灯的光，就会慢慢爬过来。夜深人静，侧着耳朵，可以听到它在水底慢慢爬近的声音，切切切切；水极清澈，所以当

它爬到离缺口很近的地方，可以看到丝丝缕缕的浑浊的水。好了，就要到了，瞪大眼睛，凝神屏息。终于，它爬进水沟了，速度极快，你弯腰下去，一把按住它的青壳，把它抓上来，放鱼篓里。接着再等，等到半夜，运气好的话，能听到八九只，有二斤多重。如果天实在冷，至快结束时，把稻草点燃，烘烘手脚驱寒，像卖火柴的小女孩。次日清晨，用稻草把它捆扎起来，到街上卖，6毛5分钱一斤。买了油盐酱醋，可以在书摊看本画书。

还有一种小型铁锹，锹头比锅铲略大，夏天放鸭时用，或者掏螃蟹用。我称之“鸭锹”。那时每年快到放暑假时，父亲总会捉几十只鸭苗（俗称鸭黄子）饲养。晚上摸黑去打田鸡（青蛙）捉泥鳅斩黄鳝，跟麦粒同煨，鸭苗爱吃。过了十天半月，鸭苗尾巴上长出隐隐的黑毛，可以赶出去放养了。小鸭爱水，蹿进水塘就不肯上岸。于是，我用鸭锹，挖起小块的土，往它们后面扔，把它们赶上岸。还跳进池塘，在水塘边摸洞，螃蟹喜欢躲在洞里，如果洞深，就用小锹把土挖开，把手臂伸进去，用手把藏在深处的螃蟹抓出来。

铁锹的历史自然是悠久的。它与原始农业相伴而生，是农耕生活的见证者、参与者。其前身是耜和耨。耜的形状近似树叶，宽约五寸，长约一尺，在耜的上部，必须系以木柄，再

母亲又认真清洗了很久，她要拿出一副完美的猪大肠给我父亲施展厨艺。过犹不及，过度清洗彻底破坏了猪大肠所具有的美食价值。

我父亲想尽了一切办法，希望把那一挂猪肠美好地送进我们的嘴巴里。豪气地下油炸，大量加糖，和豆腐果子红烧，和黄豆煨煮，爆炒冬芥菜、菜薹。其实猪大肠最适合烧咸菜，因为油重，正好借苦哈哈的咸菜来拔一拔。然而油被洗净了，简直只剩了肠衣了，这碗咸菜下了重重的菜籽油，依然干瘦，像是几代赤贫，穷得骨头缝都漏风。

现在想，还是惊叹于能把猪大肠洗得如此枯槁，我母亲这是下了多大的功夫。

春夜，半轮月亮贴在中天，空气中萦绕着植物生长散发的青气，还有花香，既然玉兰、紫叶李都开得花团锦簇，没有香气是不可能的。路边夜店开着，门口停了两辆出租车，司机对坐着，桌上一只锅子冒着热气，辛香油腻里有股熟悉的气息。店主坐在柜台里刷手机。要了一份手擀面，在一碗一碗浇头前犹疑不决，店主说，你要不忌口，来勺雪菜大肠。他努努嘴，他们那也是大肠锅子，我老婆洗的，干净得很。

年纪渐长后可能是味蕾迟钝，也可能是心理上的松弛，试图了解自己曾经的拒绝，尝试另外一种可能。有时候很有收获。

猪大肠是很平实的食材，不适合玩花样，胜在柔韧厚实，雪菜口感清脆紧致，咸香油辣。呼啦啦就是半碗。夜班让人放下偏见，更尊重身体的本能。

在木柄下端，按一横木，可以足踏。最初均为木质，到西周时，出现金属耜头。耜也是直插式翻土农具，但是没有脚踏，整体像只木桨，靠的是手的力量。都江堰工程中，李冰手执的长耜，就是如此。河南辉县的战国遗址出土过两种耜。元代王祯《农书》记载：“盖古谓之耜，今谓之锹，一器二名，宜通用。”它们的作用，都是用于翻土、开沟和作垄。现在我们所用的铁锹，锹头部位，有的有横档可供踩踏，有的没有。

铁锹兼有古代铲的特点。铲是用于除草的农具。西周时称为“钱”，使用时双手执柄向前推削铲草。战国时，由于铁器的推广利用，铁铲渐多，更名为“铤”。现在的铁锹也有铲草作用。田沟里的草多，用镰刀割过后，草根还在，可以用铲锹铲除，以免再生，此所谓“斩草除根”。不过，铁锹发展到现代，已有南北分野。在北方，由于沙土容易翻动，挖沟轻松，所以锹头宽大而薄，多称为铁锹或洋锹；而在南方，由于泥土板结，锹头略窄厚重，刃处鏊钢，便于插入泥土，依然保持铁锹称谓，有人称之为板锹。

我的铁锹不是洋锹，而是吾乡称为板锹和鸭锹的那种。木柄粗实，上端安着短短的横柄，锹头是用生铁铸成，放入火炉烧红，再在铁砧上敲打，最后淬火加钢。是它助我完成了与泥土的对话，完成了与蚯蚓、土田鸡的对话，完成了与蔬菜与粮食的对话，完成了与所有生命的对话。——泥土也是有生命的，它有呼吸，有体温，有喜怒哀乐。所谓天地有大美而不言，并不是说它没有性格。如果没有铁锹，我将一事无成。