

荷叶坛的碎影

吴云涛

还是喜欢我们山里把土坛子叫作荷叶团。“团”和“坛”我们山里的发音一样,读tu á n,团就是坛,坛坛罐罐的坛。荷叶坛在乡音里,透着一股灵气,又隐约带着一点土气,雾气,仙气,有点像父母亲喊自己孩子的乳名,贴心。

荷叶坛不是那种富贵人家摆上博古架的精瓷雅玩。只是那种粗砺、拙笨的普通陶瓷器皿。平底,鼓腹,口微收,妙在那荷叶形的盖子,轻轻倒扣下来。大约是因为这荷叶盖子,成就了 荷叶团的名字。

也稍有讲究的。荷叶盖子或坛的肚子上烧制些凹凸文字图案,没什么技法,更谈不上精湛。想象得到,工匠知道这也不是什么登大雅之堂的物件,勾勒出文字和图案来,就会这样散漫、大方和随意。

通常荷叶坛就放在农家厨房的哪个角落里,或者杂物间、阁楼上,有房屋几进的人家,就放在天井里,阳光照不到的杳杳里。

荷叶坛里盛放着腐乳、干萝卜丝、辣椒酱、萝卜角、咸鱼。还记得到了秋天,奶奶从大缸中捞出腌渍好了的芥菜、豆角、雪里蕻、酸萝卜等,细细切碎,晒干,再珍重地存入荷叶坛中。这些都是漫长冬日里,佐着稀粥糙饭的下饭菜,喜阴凉,怕日晒。

荷叶坛的坛口有圈槽。小时候,总爱看着奶奶将荷叶盖扣入槽中,再从水缸舀一瓢清凉的水,细细注满槽圈。清水隔绝了空气,坛中的酸咸苦辣便得以安然沉眠,经年不坏。水槽里的水,奶奶隔几日便会添换一次。

还有那种没有圈槽,不用水来隔绝空气的荷叶坛。它们的盖沿有油浸过的棉圈,密封性也好,里面储存的是芝麻粉、花生瓜子、糖糕之类的“细软”。这一般就放在家境较好人家的阁几、条桌上,那些荷叶坛里面的香甜食品平时是供少年时的我想象的。

所以我认可的乡下正宗的荷叶坛,就是那种酸甜苦辣中,只盛着酸苦辣的陶瓷坛罐。它们是带圈槽的,用水隔开空气和咸菜、酸菜、苦菜、辣菜。往日的山里,这种荷叶团才最普通,也最普遍。

实在说,荷叶坛也盛着我的一些记忆,有酸有苦有辣,也有香香甜甜。那些山里人平平常常的日子,那些家人在一起其乐融融的场景,那些虽缺衣少食但也随遇而安的心境,也都让荷叶坛久久地封存到现在,到将来,仔细品味,就能品出其中醇绵的香甜。

正因如此,荷叶团在我的乡土记忆中,是一个特殊的方言词组,是罈和罐代替不了的。有如“海碗”“钵碗”等山里朴素简陋的器皿带给我的方言情结。

对,这就是乡音的魅力和气魄。“海碗”能把一只普通的瓷碗与海洋联系起来,碗里盛载的将是怎样的浩大啊?所以山里的海碗适合做宴席上的中间碗,适合在“香庆宴”中盛放香菇烧肉、木耳烧肉,盛放旧时山里稀罕的鸡鸭鱼肉。大碗喝酒,大碗吃肉,用的必定会是海碗。

大人们说过,那时宿松城边的八里凉亭,横山的白子口,茶棚里卖茶,用的都是那种蓝边海碗,既大方,又解渴。

乡音中的海碗一上口,我立刻就想到了殷实和富裕,大方和舍得,想到了山里人豪放的性情,博大的胸怀,以及只有海洋才能容纳得下的热情,淳朴,善良,纯净……



荷塘雀影 李海波 摄

缸、罐、坛,由大到小。缸一般盛饮用水,以及稻谷、小麦等主粮。陶罐多作炊具,汤罐,炖罐,煨罐,耳罐,井罐,另外还还盐钵、油钵、灯盏钵,各有其用。井罐安在灶台的锅与锅之间,饭煮熟了,井罐里的水也沸了。

盛放些乡里人吃的、喝的,除了荷叶坛、海碗之类的坛坛罐罐,还有铜的铁的,竹的木的,一些熟透了的瓜果外壳也能制作盛器,如竹篮、木桶,甚至葫芦瓢等。竹制的器具最多,平底浅边的晒筐、蒲篮、簸箕,底子深的稻箩、角箩、箩斗。它们形状各异,大小和功用不同,在乡音里的称呼也是五花八门。

竹篮在走亲访友时盛放礼物,它带着山野的清气,盛着几个鸡蛋、一把挂面、一包红糖,也盛满了乡村质朴的人情往来。葫芦做成葫芦瓢,乡野天成。葫芦熟了,摘下,剖开,刮净瓢子,便是天然的水瓢或盛种子的容器。它们有的像腰鼓,有的像长勺。

小时巷口常见挑着担子售卖雏鸡雏鸭的外乡人。特制的竹篾笼子,圆圆的,大如伞盖,叠成四 layers,堪称艺术品。细密的竹片为萌萌的雏禽编织一方玲珑的天地。毛茸茸的小脑袋,从篾笼的花格子里,好奇地张望外面的世界。

超长的竹扁担,两头高高翘起,挑起一担篾笼。挑担人夹在篾笼之间,只露出东张西望的圆脑袋。扁担选用的是质地坚韧且富有弹性的竹子,经过匠人精心打磨,表面光滑,泛着淡淡的竹青色光泽。弧度恰到好处,弹性也恰到好处,即便是两座山也显得轻盈。

篾笼在担子的两头,轻轻上下抖动,宛如跳舞一般。竹扁担发出细微的“嘎吱”声,笼中的鸡鸭发出细脆的“叽叽”“嘎嘎”声。在挑担者不疾不徐的脚步里,篾笼是有生命的。

篾笼和笼中的雏鸡雏鸭都是有生命的。那些记忆中的坛坛罐罐,尤其是我最喜欢的荷叶团是有生命的。那些铜的铁的,竹的木的,瓜果外壳的器皿也是有生命的。他们染上了人间烟火气,就有了人气、灵气、仙气和活气。他们虽然被岁月摇曳成了碎影,仍生机盎然。

夏天的蒲公英

王 萍

每年春天到来,我必定会做梦,梦见几朵鲜亮的黄花,直直地开着——我在寻找一种叫作蒲公英的野花。

住到乡村后,我的梦就变得真实了。看山间,原野,各种树木都忙着创新,各种花草都忙着争艳。大地一天一个颜色,天天都有新颖出现,春天就是这样,总给人一种清新的感觉。

绿色是千变万化的,有鲜绿,新绿,浅绿,粉绿,深绿,在阳光下像海洋一样,闪烁着波浪,多姿多彩。在这绿色的海洋中,有小有得看不见的蒲公英,沾着晶莹的晨露,在太阳白光映照下,显得分外耀眼。

妻要我同她一起去挖蒲公英。蒲公英我常在路边草地菜园公园楼房边看见过,开着降落伞似的白花,我一眼就能认出来。妻说蒲公英炒着很好吃。我知道蒲公英清热解毒,但没有人把它当菜吃,中央电视台讲过鱼腥草可以当菜吃,但没讲过蒲公英。

妻这也是一种大胆的尝试吧!妻子炒蒲公英放很少的调味品,几乎不放,把蒲公英洗干净,稍稍切一下,把锅中的油烧热后,给葱给姜,炒出香味,倒进蒲公英翻炒,待熟时给点食盐,稍许给点味精。吃进口里,有春天的清香。

我和妻沿着山路向西,妻拿着刀,我提着篮子,走田畈,走山地,妻说多的是,我什么也没有看见。妻说前几天还看见。有些事情就是这样,想找的时候,怎么也找不到,不找的时候,一下子就飞到面前来了。

走了很远的路,爬了好几个山坡,妻子在山路边挖了一点蒲公英。我抬眼一看,说这儿多的是嘛!妻说,哪里?我往地头一指,那不是!妻子笑起来,那是猪吃的奶浆菜。我再仔细看,果然不是蒲公英,奶浆菜和蒲公英非常相近,叶子几乎差不多,但颜色深一点,带有紫色。而蒲公英叶子是倒披针形,绿中带白。粉绿,显得鲜嫩,开黄色的花。挖山地的一位老农看见我们,他回过头来,问我们做什么事?妻说,挖蒲公英。蒲公英是么事?老人更加不解。

妻把她挖的蒲公英给他看,老人看了看说,前面多的是。我和妻往前赶去,原来地里到处都是奶浆菜。老人和我一样都认识蒲公英,但我们都是认识夏天的蒲公英,夏天的蒲公英结着毛茸茸的果,像是一把降落伞,我们总爱吹毛茸茸的蒲公英,吹得它飘飘洒洒漫天飞舞。

蒲公英开着黄花,鲜艳夺目,我也认得了。但我们找到的还是并不多。迎面走来一位妇女,她也好奇地问我们挖什么?妻子说,挖蒲公英。看来她也不明白,妻子给她看,她指着脚下说,这不多得很。我和妻都笑起来,她说的还是奶浆菜,她也笑起来,哟,真的不是。

她说小时候她也吹过蒲公英,她肯定认识蒲公英,我知道,她和我一样,认识夏天的蒲公英。我们向西,向黄荆山走去,到山脚看见一位老人在放牛,他坐在路边山沟的石头上,和人拉家常,一头老牛在路边吃草,一头小牛在沟边来回跑。

他也是很吃惊地看着我们,你们挖么事?妻子说,挖蒲公英。他也不知道蒲公英是什么,当他看到篮子的蒲公英时,他吃惊地叫起来,你们挖“黄骨龙子”干什么?

原来这里人叫蒲公英黄骨龙子。“黄骨龙子”真的到处都有,在路边在地头在田畈——“黄骨龙子”我们太熟悉了,熟悉得不能太熟悉了,它陪伴我们走过快乐天真的童年,给了我们生命最难忘的记忆。

其实,我们对蒲公英一点也不熟悉,在日常生活中,往往我们以为最熟悉的,却忽视了其最根本的东西,就像我们只认识有降落伞的蒲公英,却不认识没有降落伞的蒲公英那样。我们不认识春天的蒲公英,但我们都认识夏天的蒲公英。

