



王国华,毕业于东北师大经济系,深圳市作协副主席。



李丹崖,中国作家协会会员,出版有散文集《芳草未歇》《草木恩典》《胃知的乡愁》等28部,文章散见于《散文》《散文选刊》《青年文学》《文学报》《人民日报》《光明日报》等。



胡蛙蛙,原名胡岚,中国作协会员.铁门关市作协副主席。作品见《人民日报》《光明日报》《文艺报》《中国艺术报》《散文海外版》《北京文学》等刊物。著有《寄秋书》《风从域外来》。

官府禁止私人铸钱,诚然有与民争利,垄断经营的内因,但更有私铸钱币质量差,“轻薄”“掺假”,引起使用者不满的外因。私钱如果质量够好,可与官造钱币媲美,能满足流通需要,政府自然乐得顺水推舟。而私铸者的逐利本性让他们在多数情况下满足不了这个要求,二者的矛盾也就不可调和了。

南北朝北魏孝文帝太和年间出台过一个政策,官家遣返回乡的铸工,允许他们私自铸钱,但铜必须精炼,不得弄虚作假。当时的背景是,没有可以全国流通的货币,孝文帝令铸“太和五铢钱”,通令在京都和各州郡使用。铸工私自铸造的钱,应该也是太和五铢钱,这些货币可成为官定货币的有效补充。到了孝庄帝建义初年(528),又禁止私人铸钱,并开列赏格,奖励那些缉捕盗铸的人。一放一收,执政者心理上的纠结可见一斑。

北魏末年,自孝静帝迁都邺城以后,币制更加混乱。齐文襄王奏请革除弊端,整顿币制,他认为,钱上既有“五铢”字样,钱的实际重量则必须名

“夜凉”二字读出来,唇齿间似有隐隐薄荷香气。湖面上吹过了微风,晨沐后出门披衣掖了掖衣领,读了金圣叹的《不亦快哉三十三则》,皆有相类的气质。

立秋返乡,吃罢乡间的流水席,到田畈间去转了转。月色如清雪,我的步子在田埂的小路上捣腾,似梳齿经过青丝。铺天盖地的虫唱,这个时节,主唱是蚰蚣,那种扁头的蚰蚣,被唤作洋铁头,咬人很疼,唱起来也颇为清亮,其他众蚰蚣则重低音一般,隐在草丛中,嘈嘈切切;还有纺织娘,声音稍稍清脆一些,细听,有“变变变”的意思,天气变凉了,夜凉如水,虫子的叫声里,是水上的涟漪,声场的漾动里,一圈圈荡开,不过那声音,可谓爽然好听。

亦有夜鸟的声音,叫不上名字,依稀觉得是四声杜鹃。乡间的鸟,叫声多抑扬顿挫,像是秋风从玉米秸上吹过,一头栽到大豆,折回跳荡,再浮动到芝麻秆上,再脱落到草丛里,各有各的韵味。

听着三三两两的鸟声,沿着乡间阡陌忆起旧时割草放羊的场景,旧时

大铁锅架在炉火上,满满一锅酸奶咕嘟咕嘟沸腾着,白色的热气裹挟着淡淡的奶香在空气中弥漫。锅口架着一只木桶,桶顶坐着一只大铁锅,铁锅与木桶连接处以布带一圈圈密封,铁锅内盛满清水。

热闹的人群围拢一处。身着蒙古长袍的女人笑得格桑花一样。她娴熟地把那锅内清水舀掉,再加入凉水,如此重复几次,不多时,只见她移开水盆,木桶口立刻腾起更浓的热气,女人执勺从桶中轻轻舀出透明液体,盛入小巧的玻璃杯里——那酒清得像山泉水,阳光下莹莹有光。

好奇心让我和其他人一样走到近前,接过酒杯,抿一点在口中,舌尖掠过一丝温热;再饮一大口,暖流瞬间在口腔里激荡开来,滑过喉咙时带起一缕淡淡的酒气,却无寻常烈酒的辛辣刺激。刚酿好的奶酒,还带着木桶的余温,第一次尝到的新奇与喜悦,比酒本身更让人沉醉。

传统的古法酿酒看似简单,实则不易。在这之前酸奶已经过七天发酵,彼时才可以放入铁锅中以大火煮开。酸奶在锅中沸腾,木桶封口上方

官府与私铸者的较量

实相副,每枚重量确达到五铢的才能入市。建议在各地集市上悬挂两杆标准秤,民间私秤的大小都以标准秤为准。私人铸造的钱币,均不禁止,但每枚钱币的重量必须是五铢。假若入市的钱币重量不足,或虽重于五铢却掺有铅铁的,都禁止使用。

隋文帝杨坚上台后改铸新钱。新铸钱一出,民间马上有人仿制。开皇三年(583),杨坚诏令四境各关,发给百钱作为样品,凡是从关外进入内地的钱,都得以标准钱币对照检验,合格的钱币允许通过,不合格的即毁坏为铜,没收入官。这样做等于间接地认同了私铸,只要质量过关就行。而事实上,民间铸造的钱币合格的不多。

私币制造也不是一无是处。这里有两个例子。北周武帝建德三年(574)六月,政府改铸五行大布钱,以一当十。即,一枚五行大布钱折合当

时流行的布钱十枚。按布钱初行时作五枚“永安五铢”平钱计算,那么“五行大布”就折值五十枚“永安五铢”。第二年七月,朝廷发现边境很多人都在私铸这种钱币。利润太高了,谁看了都动心。私铸者们见利忘义,大量仿制,如此下去假币迟早取代正版。没办法,政府只好下令禁止使用五行大布钱。政府用一枚大钱的重量,换五十枚大钱的价值,本身已在投机取巧,民间的跟风私铸,某种意义上扮演了泥鳅的角色,通过搅局逼迫恶政执行者们回归本分。

北宋时,钱币有多种,最小的单位为小平钱,即一文小钱。此外还有折二、折三、折五、折十、当二十、当三十、当四十、当五十甚至当百、当千大钱。折二即一枚大钱当二文,折千即一枚大钱当一千文用。折千大钱不多,折十钱却不少,其性质类似于五行大布钱,以较小钱币博较大币值。民间纷纷私铸折十钱,屡禁不止,谁都不愿用小平钱。最后,政府只好采取用小平钱置换的方式把折十钱换回国库,直到禁用。

飘逸着枣子的甜香,让枣树上的我禁不住吞了几次汹涌的口水。

荷大都已经败了,莲蓬小拳头一样举着,在月光下,黑黑的,有蜻蜓栖在上面——这荷塘里的小型航母和它的战斗机。设若再早几日,莲蓬里的莲子和莲子芯一起同嚼,甜滋滋的,两颊生津,现如今,恐怕莲子芯已经长成,苦不可耐。这时的莲子煮粥最好,取出莲子芯,可以泡茶,茶汤不苦,倒有雀舌的清香。

采了几株莲蓬回去,家中的梅瓶找出来,倒可以做一瓶清供,想着如果天气足够凉爽,这样的莲蓬可以慢慢被风干,老到焦枯,越老越有它的味道,心里充满无限欢喜。

真是凉了,有露浓重地落下来,蹭着路边的牛牛草,裤管湿到能拧出水来,索性回去,煮一碗南瓜粥来喝,不必取出南瓜籽,兀自在砂锅中煮着。煮粥的过程,看秋叶打窗,嚓嚓有声,午间做好的香篆还没有燃,索性点着了,也醒一醒神,粥沸了,一篆炉烟在眼,再念及日间故乡的面貌,恍惚中,似有故人来。

每一口都变得柔滑绵长;甚至可以直接拌进奶酒,添上几分淡黄,有一种特殊的口感。巴图巴依尔说,酥油好吃却金贵,二十公斤发酵酸奶才能做出两公斤酥油。酥油有营养、好吃,制作却不易。发酵好的酸奶置于大桶内,用一根木棒不停地搅,百下过后,胳膊都酸了。草原上的孩子都有搅酸奶的经历,阿妈在一边哄着,累了给一块糖,顿时又来劲了,又抡起胳膊再搅。

那天,在土尔扈特民俗村看见桌上一只黄色的袋子里装着酥油,心下好奇。巴图巴依尔说,那是洗干净的羊肚,看着不大,却能装下一只羊的肉。用它来装酥油、装肉,埋在雪里几年都不会坏,取出来时非常新鲜,比冰箱还好用。

民间朴素的生活里充满智慧,竟能把牛奶做出诸般花样。锅盔、诸多的奶制品,即满足了身体所需营养,于游牧生活又方便携带。

在长长的条桌前,热情好客的蒙古人拿出各种美食让人品尝,热气喧腾的包子、现炖的羊肉、刚出锅的羊杂、焖羊肉,吃得人不亦乐乎。阳光洒在美食上,洒在色彩鲜艳的手工艺品上,也洒在牧民们绽开的笑脸上。

夜凉时

光景走马灯一样在脑海里闪过。原来,觉得这条小路挺宽的,现在才发觉是这样窄,那条抓过泥鳅的小溪挺深的,现在却是干涸见底了,那棵银杏树原来总觉得枝干犹如虬龙,今夏据说被雷劈死了一半,另一半在发着新枝……

一边忆从前,一边朝前走,咣嗒,头被砸了一下,捡起来,用手机一照,发现是一枚红枣子。多年不返乡了,那棵久违的枣树竟然以这种方式来给我打招呼。抬头用手机朝上一照,有鸟扑棱棱地从枝叶间飞走,上面一树枣子,郁郁累累,一团喜气在焉。白露打枣,秋分卸梨,转眼就要打枣子了。念及昔年,一棵枣树下,两个妹妹用被单伸开,我则爬到枣树上,用竹竿打枣,那些枣子有时候稳稳当当地落在被单上,噗噗噗噗……有的则落在地面上,若是落在浮土里,或可以全身而退,落在硬邦邦的地面上,可能会摔成几瓣,树下,瞬间

奶酒、酸奶疙瘩和酥油

的锅里装着冰冷的凉水,铁锅中沸腾的酸奶与冷气相激,木桶中就有了冷凝的水——奶酒。饮了奶酒的我,心满意足地离开了。后来得知,我不仅错过了酸奶豆腐,还错过了黄水。

酸奶豆腐是从铁锅里酸奶沥出来的黄水得到的。沥出的水,带着淡淡的奶黄色,巴图巴依尔说,黄水对糖尿病特别有效,他特意装了一瓶,准备带回家中。同行的朋友那尔苏说,这家的酸奶豆腐做得特别好,听得人口舌生津,而我却完美错过。酸奶晾干后,拌入蜂蜜或白糖,挤成一疙瘩一疙瘩的,盛在盘里白花花的,像凝固的雪,形状有些像小时候吃过的宝塔糖。加糖制成的酸奶疙瘩,酸甜适度,酥软好吃,奶香浓郁。还有一种酸奶疙瘩,不加糖,吃到嘴里,那股浓烈的酸劲直冲脑门,让人直皱眉头。

黄澄澄的酥油也摆在桌上,看着像凝固的黄油,却比黄油多了层醇厚的奶香。抹在刚出炉的锅盔上,咬下去酥香混着麦香;也能搅进奶茶里,让