

时间碎片

大陆新村九号

●陈柏清



山阴路大陆新村9号,鲁迅在这里度过了生命中最后三年多的时光。

资料图片

外、墙外是风云变幻的旧上海,在这小巷一隅的斗室,先生的思绪如鲲鹏之鸟,清点苦难,哀伤流离。

一些进步人士,包括瞿秋白、冯雪枫等共产党人都曾在三楼一间小小的卧室藏身。那里伪装成保姆房,而保姆其实是跟海婴住在阳光充足的南卧室的。对于疼爱的海婴,先生在文字中这样描述:“他大了起来,越加捣乱,出去,就惹祸,我已经受了三家邻居的警告,——但自然,这邻居也是擅长警告的邻居。但在家里,却又闹得我静不下,我希望他快过二十岁,同爱人一起跑掉,那就好了。”字里行间充满父爱与幽默。

先生爱书,有很多藏书,可并不放在这里,所以四楼的藏书室只是“虚晃一枪”。这在白色恐怖的年代是有必要的。楼梯很陡,我停下侧耳谛听,仿佛有先生沉缓的脚步声传来。此时,外面是如他所愿的世界。如果先生尚在,又会有怎样鲁迅式的激越与澎湃?萧红和萧军当年是这里的常客,还有许多像他们一样进步的年轻人。鲁迅接济他们的生活,理解他们的精神痛苦,帮助他们出版图书,使那些铿锵的进步文字和力量得以传播。人们也因此得以了解上海之外的中国现状。

院子里的石榴树上,蓓蕾如血,呼之欲出。朝阳满天。弄堂里的人走来走去。这是上海平凡的一天,对于我,却因在先生去后八十七年的拜谒而非凡。身体可以迟到,灵魂的敬仰却时刻在岗。

庄户酒

●崔启昌

的粮食酒,花不几个钱,菜肴是自家种的大葱韭菜萝卜蒜,还有没怎么长成的大白菜。“女掌柜”手起刀落,或斜刀切片或立刀剁丝。继而摸几枚鲜蛋,朝盆沿一磕,等蛋黄蛋清跟菜料搅拌均匀,往热锅热油里一倒,翻炒两三个来回,喷香喷香的下酒菜就热气腾腾地端上桌了。杨婶每回为自己的“老实人”操持庄户酒,都是手脚麻利格外勤快,酒肴炒好,总愿意再炸上盘花生米。往年,尤其乡下人,日子过得都不怎么宽裕,秋后大人孩子顶多能分得二十来斤花生果,去皮后榨的花生油金贵得要命,年头打点不到年尾。炸花生米费油,不过,聪慧的杨婶过庄户日子有一套,每年入冬榨了油都会挤出半瓢几勺子,专门给杨叔油炸花生米弄酒肴喝庄户酒。政策好了后,好酒细肴啥都不缺,杨婶还是素菜打主调,顶多添两个鸡蛋炒虾酱、辣椒炒肉丝或煎咸鱼之类的硬菜。不过,油炸花生米这道“抗叨菜”是断然不会少的。杨婶有话,这样不容易忘了早时候。

老家人喝庄户酒没啥功利目的,不是有什么大事才聚到一个炕头上推杯换盏、长谈短论。面朝黄土背朝天,披星戴月忙了近一年,预期的收成眼望着要装进囤子了,老家人乐呵呀。这一乐呵就自然关乎了酒。庄户酒酒席上,杨叔他们一端起酒盅,拉的都是庄户呱。

这些年,杨叔捣弄庄户酒,老街坊老邻居也谈论民风民俗,还有乡愁之类的话题。说到起劲时,彼此还会捋着花白的胡须说起乡村振兴,甚至还能说起国际关系。

搬到城里快四十年了,每年一有工夫,我都乐意回老家转转。秋种时回到村里,小时候闻惯了的酒跟酒肴的混合香气依然有。深嗅着这缕弥散不断的气息,往往会不由自主地走向村南梢,走进昔日草苫屋,如今白墙红瓦宽大敞亮的杨叔杨婶家院里。两位老人已至耄耋之年,但精神矍铄。絮叨起喝庄户酒的事,杨叔说,他和左邻右舍不管早年还是现今常喝庄户酒就图个乐呵。到如今,他还喜好庄户酒这口,只是这牙不给面子,治不服油炸花生米了……

八九月份的北方,秋风乍凉。市场上常见一堆堆的毛豆,就像一座座绿塔,鲜嫩的毛豆刚刚离开豆荚,有的还带着深绿的叶子。毛茸茸、气鼓鼓的绿豆荚有三个豆的,四个豆的,甚至还有一个或者两个豆的,像一尾尾绿色鼓溜溜的鱼,甚是可爱。

毛豆虽然盛行乡野,却不是无名之辈。通过查考中国古代文献,可证实西周至春秋战国乃至秦汉时期“民之所食,大抵豆饭藿羹”,说明大豆是当时最普遍的粮食,大豆叶还是常用的蔬菜。到了12世纪,又爱行走又爱美食的南宋大诗人陆游在《初夏行平水道中》中有句“市桥压担莼丝滑,村店堆盘豆荚肥”,既赞美了莼菜很盛行,又说毛豆很丰满。青毛豆在那时是做蔬菜用,这可能就是最早的毛豆了。但是“毛豆”一词是在1620年明代周文华撰的《汝南圃史》中出现的:“毛豆具青壳有毛,又名青豆……生食令人吐呕。青菜和羹及入水烧熟去壳啖,味俱甘鲜。”不光写了毛豆应该煮完了剥着吃,还提到了生吃大豆中毒的症状。

毛豆开始盛行应该在长江流域和东南沿海。因为制作简单,只要加点油盐花椒大料清水煮熟即可,作为蔬菜纤维冠军的毛豆,很快就传播到北方。只是南方初夏就开始吃,北方秋季才有毛豆上市,并且因为总是和酒茶搭配而带了几分豪气。秋日北方,你竟然没有在一碗毛豆里指点江山,侃大山聊农事,那一定是不够北方,或者对毛豆有偏见。

小时候在乡间,未及处暑,毛豆就进家。傍晚农事后,父亲荷着锄头,绕个弯到山脚下的豆子地,选豆荚丰满密实的豆子拔几颗,夹在腋下。母亲煮饭,父亲就坐在院子里摘豆荚,摘好了汲一桶水把豆荚泡上。晚饭后,父亲只吸一袋烟的工夫,母亲已经用白色大搪瓷盆把煮好的绿油油的五香毛豆端了过来。院门口大槐树下,晒得热乎乎的光溜溜的青石板上,父亲和乡邻们吃着毛豆,喝着老茶,谈论各家的庄稼好坏,孩子们则追着萤火虫跑来跑去,偶尔跑过来握一把毛豆边吃边嬉戏。有时候毛豆也上餐桌,做主菜的先锋,这大多是客人来早了,母亲就先端上一碗毛豆,父亲和客人在厨房叮叮当当做饭菜的香气中,捏着毛豆就着老酒,先浅浅地抿着。

毛豆很有营养价值,还能止痛,消水肿,除胃热,通瘀血,解药物之毒,但吃多了会滑脾。小时候热爱毛豆,因为它美味,又因为家产,很容易吃到。

有一年去南方出差,那时已是深秋,在济南站上来一位旅客,列车刚刚启动,他就拿出一袋毛豆,热情地招呼我:“一起吃一起吃!”我们吃着毛豆,喝着热茶,聊着各地风土和世情,半天的火车,竟因为这一袋毛豆而未感枯燥寂寞。多年后,还会时时想起那个旅途中因毛豆而结识的友善健谈的陌生人。

现在,毛豆不只在夏秋有,大江南北一年四季都可以吃到。三五好友,围炉夜话,窗外白雪飘飘,桌上毛豆翠绿,也是人生快事。

少年吃毛豆,因故乡习俗。中年吃毛豆,我知道它有营养,质朴的味道令齿颊舒服,绿色的内涵令脾胃没有后顾之忧。

时光稠密,岁月蹉跎。越来越喜欢吃毛豆,用毛豆招惹回忆,就会想起那些家人围坐,毛豆可亲的日子。

人生真味

家人围坐,毛豆可亲

●柏柏

烟火人间

麦苗长到半拃高时,老家一带的晚秋算是拾掇停当了。这个时节,一天早晚两头的风日渐转向由北往南刮。打眼望向坡野,深褐与浅灰成了主色调。绿色树冠也向季节作别,秋阳没啥遮拦地照在屋顶、街面、碾盘、井台,还有村民的猪圈、牛棚、羊栏、鸡舍上。

忙了近一年,总算有闲下来歇歇的工夫了。太阳露红时,住村南的杨叔照例手执大扫帚,扫了院里扫屋外。杨婶勤快且心细,见杨叔脸上泛起笑,心说:这个老实人,恐是又想喝庄户酒了。

一个锅里摸勺子,杨叔杨婶相濡以沫四十年来,彼此知根知底。平日里,一个眼神,一个动作包含着啥意思,两口子都是心领神会,能掂量出个八九不离十来。杨叔的笑容给了杨婶一个讯息:一年的收成进了场院,是该喝个庄户酒了。

老家人喝庄户酒起始哪年兴于何月,没有谁专门探寻过。我记事时,每到秋里的晌午,村巷里常常溢散着酒香,这些辣丝丝的酒香味跟韭菜炒蛋、油炸花生米的香气,还有草木灰中煨咸鱼时泛出的咸腥气混搭一起,往往让我们这些上小学的孩子直咽口水。及至离别村子居于城里时,季节一到,老家人依旧喜欢庄户酒。

杨叔实在本分,遇到事从不大呼小叫,行事按部就班,差错啥的几十年几乎从未出过。凭这,他在村里口碑极好。杨婶说,俺这“老实人”,街坊们拿他跟“宝”似的。杨婶口中的这个“宝”,既是左邻右舍对杨叔做事为人的赞许,也是杨婶对自己那口子特别看重的一个因由。

喝庄户酒,杨叔从不“单干”,自个把小饭桌往炕当央一搁,不长工夫,招呼过的几位街坊邻居就陆续脱鞋上炕盘腿坐下来。杨叔洗脸剃须弹扫干净裤褂上的尘土草屑,便着急忙慌地一边续水泡茶,一边招呼杨婶端着烫酒。两袋烟功夫,庄户酒席就开局了。

庄户酒看似不怎么讲究,但从端盅到叨肴,再到喝茶吸烟嗑瓜子打谱拉呱,整个过程却很有道道。酒是散打