

生活散记

打碗花

□李娟银

说起打碗花,相信每个农村长大的孩子都不会陌生。

我小的时候,经常到一片荒地上去玩,那里总是长满了各种野花。尤其到了夏天,更是此起彼伏争先恐后,拥挤着、簇拥着、喧闹着,红的、黄的、白的、粉的……其中最引人注目的要数打碗花。喇叭形花朵,粉的娇艳、亮丽,紫的梦幻、纯净,光洁的花瓣轻盈地垂垂而下,宛如小姑娘的舞蹈裙。那时候奶奶不许我摘打碗花,说要是摘了会把碗打破的。

一次我蹲在旁边,看见打碗花开得热热闹闹,花径细长弯曲,不时地打一个圈儿,花瓣粉里透红、紫中泛白,四五片花瓣紧紧地围在一起,就像一个浅浅的小碗,碗底还滚动着晶莹的露珠,漂亮极了。我几次想伸手去摘却没有勇气,终于没忍住,我眼疾手快地薅下一根藤子,上面带着两朵紫色的花,手忙脚乱塞进口袋,然后飞一样地逃离。中午我装作若无其事的样子,端了饭坐到门口去吃,我心里紧张极了,目不转睛地盯着手里的碗,生怕一不小心就掉在地下摔碎了。等到胆战心惊地吃完了饭,我的碗还在手里安然无恙。我兴奋地一跃起身,想去告诉奶奶打碗花不打碗,可由于起得太急了,一个趔趄差点摔个狗啃泥,手里的碗顺势被扔出了两米开外。只见那个边沿上印着蓝色道道的粗瓷碗在地上滚了好几圈,刚好碰到了一块石头,随着“叭”的一声响,碗被摔成了好几片,吃饭的勺子也不知道丢到哪里去了。看着一地的碎瓷片,我瞬间目瞪口呆,从此我再不敢摘打碗花了。

岁月流逝,我逐渐长大,每当想起往事总会哑然失笑。我早已不再相信什么摘打碗花会打碗,因为很多小伙伴把它摘下来编花篮,母亲会把长在篱笆上的打碗花连根拔掉,姐姐会将它采下来做成花冠戴在头上。打碗花的生命力实在太旺盛了,庄稼地里到处是它们的身影,藤爬枝蔓,缠绕在玉米、高粱、豆子上,影响了农

作物的生长,人们会不遗余力全部铲除,也不会有人担心打碎了碗。

打碗花没开花的时候,和刚串蔓的扁豆大同小异,都是心形的叶片,都开着一样颜色的花,没有经验的人往往分不清。我的一个朋友,刚嫁到婆家那一年,被公公喊去地里除草。她扛着锄头到了地里,看着长势旺盛的打碗花,以为是套种的扁豆,便精心地培了培土,却把刚长出来的扁豆当成了野草,统统除掉。几天以后,听见公公在院子里嘟嘟囔囔骂骂咧咧,她听出了话外音,心里有些打鼓,连忙跑去看,老远就望见地里姹紫嫣红。走近一看,哎呀,好一个花团锦簇的大花园——粉的紫的花儿,青的绿的叶儿,捆绑着缠绕着匍匐着,满坡满垄没边没沿,打碗花正开得如火如荼热火朝天。她才知道这是自己的“杰作”,大气都不敢出。后来还是公公挽掉地里的花花草草,重新套种了些萝卜和南瓜,才弥补了除掉扁豆的损失,可是整个夏天也就甭想吃扁豆了。自此,这件事成了大家茶余饭后的笑料。

打碗花真是无处不在,凡是有空闲的地方,它都会乘虚而入——在路边、在荒地、在夹缝或者池塘边、石堆里、半墙上,都长得枝肥叶茂,不管有没有土,不管有没有水,也不管有没有肥料。甚至鸡笼架子上它们迎风摇曳,猪圈周围它

们见缝插针,茅厕墙上也有它们匍匐前行的身影。含苞待放的花蕾,将谢没谢的花瓣,相互缠绕着、簇拥着、依托着。每次走出茅厕,或者去猪圈倒食,一不小心脚下就会被打碗花的藤子绊住。

打碗花的药用价值极高,不仅能调节经脉、滋阴补虚,能健脾利尿、促进消化,还能止血化瘀,用于跌打损伤等。每年到了入夏时分,打碗花会自己长出来,没有人播种,也没有人浇水施肥,到了一定时节,就自觉生根、发芽、开花,不但从未减少,而且大有愈长愈盛之势,其生命之坚韧,毅力之顽强,令人赞叹。它们开在犄角旮旯,开在田间地头,无意争春,无意炫耀,还叫了那么一个土得掉渣的名字。世间之花,娇如牡丹、艳若桃李、傲比雪梅、香压秋桂者比比皆是,打碗花平凡但不平庸,谦逊而不卑微,在属于自己的空间里,它们落地生根绽放美丽;它们不急不躁安之若素,它们不遗余力把人间的色彩抹遍,令人欣喜叹为观止。

生于红尘,终归是过客,芸芸众生又有谁不是昙花一现呢? 日升日落均是自然,花开花谢皆已释怀。千帆过竟,我只愿在深深浅浅的光阴里,不纠结、不沉沦,寻觅一份最纯粹的美丽,一抹最赏心悦目的色彩,就像打碗花一样,以欢喜之心,慢度日常,如此而已。



拉面

□海 江

在阳泉的面食里,拉面为面中之最。拉面虽好吃,一般人家平常是吃不上。各种各样的面食,拉面的工艺比较复杂,人家过日子,不可能为了两个人的口腹之欲而专门做顿拉面。你去人家做客,主人肯为你不嫌麻烦拉面吃,说明你在他心里的分量很重。平常,和拉面做法相近的只有小开条,小开条也最容易上手。但小开条没有拉面精细,没有拉面的场面大。仅仅是拉面和面的方法,大部分人就不会。拉面的和法,称之为一种秘方,也不为过。

人多,才有可能专门做拉面来吃。所以,阳泉本地凡遇红白喜事,压轴饭就是拉面。好多人,前面的二八菜(八冷八热)可以不吃,酒可以不喝,专等最后的开锅拉面,连吃三碗,方称心如意。

这碗拉面,能把爱吃大米馒头的外地人一起同化。

以前,村里的人家无论办红事白事,都要提前三天盘起“槽火”。所谓的“槽火”,顾名思义,就是和马槽一样。用砖头石头或者是坍塌墩儿垒一个两米多长、半人多高的槽,槽底留两三个出炉灰的口,里面用本地特有的无烟炭填满,都是大块。想起来真是奢侈,哪个地方的人舍得用那么多的炭来做一个临时灶火? 唯独阳泉人舍得,因为不缺的就是煤炭。上面一般也要留三个以上的火口,留火口的地方中空,用来填柴引燃炭火。槽四周用草泥大概抹一层,避免跑

火漏烟,顶上也一样,火口上支几个砖头,就和我们现在的煤气灶一样,一个用来炒菜,一个用来开水煮面,还有一个用来留馒头。事办完了,槽火还烘烘不灭,只好用锨头四散扒开,浇上水,慢慢等它熄。破砖烂坍塌墩儿加上炉灰,用载筐担,一上午也倒不完。

办事吃什么? 阳泉人说“二八带面”,外地人听不懂。“二八带面”就是席面上上八个凉菜、八个热菜,主食在最后上,一般是拉面。办事先先搭棚子,得借好几块帆布,公家才有。再就是借桌椅板凳,一家一家挨门挨户去借,用粉笔在桌下凳下写上主人的名字,以免还的时候出现错误。盆盆碗碗盘盘碟碟也得一家一家去凑,做好记号。如果不小心打碎了借来的盘碗,一定想办法买来一样花色的给人家配齐,否则,下一次再也借不出来了。邻里之间,勤借勤还,再借不难。

最后一个热菜四喜丸子上桌了,表示所有的菜已经上完,四五个大师傅摆开阵式,开始拉面。

拉面的面要提前倒在大面盆里,凉水加适量的盐和食用碱和成絮状,再不停地揉。关键是水、盐、碱和面的比例要掌握好。和好面,面盆盖上盖子,醒面。厨师要算好人数,面要和得上下差不多。绕面是个苦力活,也是技术活,更是艺术活。师傅从面盆里揪一块面,抻长,左右手各拿一头,稍用力,醒好的面自然就会往下沉,到一定长度了,就开始甩

面、绕面。绕面不能向同一方向,要左绕一圈,右绕一圈,手掌伸展,搓。面在师傅的手里来回飘荡,自然伸展,像陀螺的线,互相缠绕,不会断。师傅和站在台上表演一样,全神贯注。具体绕多少圈,没有定数,师傅根据自己的经验。反正绕面时间短,肯定就会成为小开条。师傅感觉差不多了,把绕好的面头揪下扔面盆里,剩下的面身顺长放到开面的木槽中,木槽通常有两米多长,里面有铺面。专门的开面师傅接着用左右手指勾住面的两头,连抖带抻,开成又细又长粗细均匀的拉面,没有一根断的。真叫水平。

开好的拉面往滚滚的开水锅里一扔,上下打两个滚,捞到小碗里,浇上白菜粉条豆腐丝臊,服务员用条盘端上桌——呈下,这种面叫一筷挑,意思是面少而汤宽。点几滴醋,稀里呼噜往嘴里一送,清爽、利口。或者是叫一碗白皮面,把吃剩的过油肉扒拉一些,油津津把面拌起来,不软不硬,正中下怀。

什么叫拉面? 拉开的是面,拉住的是人的胃。

无论平时多么矜持的人,端起拉面,都是狼吞虎咽状,吃了一碗又一碗。外地人在阳泉住得久了,其人的胃也会被拉面所俘获。拉面一上桌,两眼放光,嘴上礼让“你先吃,你先吃”,对方只要稍微一让,肯定让吃,自己先端起碗,毫不客气地吃将起来。

那个人就是我。

诗词曲赋

致亲爱的自己

□周 婷

想要飞翔,却好像忘了自己拥有翅膀
被胆怯压抑,被时间迷离
黑暗悄然吞噬着曾经的满腔热血
在自己热爱的生活里一次次退缩,一次次逃避
深知自己的平凡
却不曾为取悦别人而看轻自己
我们是普通的自己,更是骄傲的自己
不去随波逐流,只愿随遇而安
把握当下,用最浪漫的心去欣赏沿途的风景
一个人最好的状态大概是能够坦然接受孤单
越成长越安静
看得透、拿得起、放得下
在一次次犹豫不决中重新审视自己
梦想是一个前行的动力
而我,却将那颗追梦的心遗落在泥潭里
经历过喧嚣和浮华才会珍惜宁静和安逸
终究是成长为年少时羡慕的年纪
却未活成儿时憧憬的自己
或许成年人也需要一颗糖果的甜蜜
在这个充满诱惑的世界里
我们从未放弃找寻追梦的自己
不要假装坚定庸庸碌碌去浪费时间
无须感觉生活亏欠了谁
只是我们没有真正去努力
亲爱的自己,愿你好好享受生活,努力去爱自己
在飞逝的时光里邂逅那个曾经最勇敢的你

夏之韵

□郝葆良

蝉噪林逾静
鸟鸣山更幽
炎炎夏日
雨水把老时光浇透
激起对往日回顾
那是一个仲夏
我一人停步在路隅
倾听空谷的松籁
阳光描出我的渺小
小路在我脚下
远处有山梁和人家
我缓步走过去
迎接我的是老翁和少女
甘怡的一杯水
可口的一顿饭
使我忘却了跋涉的困顿
饱啜这夏日的灵韵

睡莲

□冯友朋

期盼春风化雨的时节
催生一见钟情的邂逅
粉红色的回忆
留下小雨的印记
透明的心事,睡莲的花语
是触及不到的爱恋
花枝招展的纯洁
招蜂引蝶的尊严
栖身泥塘的无奈
挣扎,挣扎
卧薪尝胆的煎熬
是一种心灵的修行
心向朝阳
七月的绿叶
清晨开花
迎接曙光的到来

