

都市磨刀人

□ 任崇海

“磨剪子来钱菜刀……”

那拖着长音的吆喝声抑扬顿挫、高亢洪亮，一直在我的耳边萦绕，令人无法忘怀；那个头戴旧毡帽，身穿旧棉袄，揣着小板凳，凳前放着一块磨刀石的瘦老头的形象，给我留下深深的回忆……

这个磨刀老人年近古稀，个子不高，头发花白，饱经风霜的脸上，布满了深深的皱纹；两只不大的眼睛有点浑浊，微微下陷的眼窝，悄悄地诉说岁月的沧桑；那双手像钢锉一样裹着青筋，在有节奏的“沙沙”声中磨剪子钱菜刀。早在1980年前后，刚过而立之年，他来到黄海之滨的这个城市，在城郊结合部租住了一间民房，干起“磨剪子钱菜刀”的营生。就像儿时在家乡见到的情景：在一个深秋的午后，阳光灿烂，一名扛着磨刀凳的老年人来到村子里，悠长的“磨剪子来钱菜刀”吆喝声飞扬在村子的上空，奶奶随即从针线匾子里翻出几把半新不旧的剪刀，挪着那双三寸金莲，把剪刀交给磨刀人。剪刀磨好后，磨

刀人还特地拿出一把布条，试剪给奶奶看，奶奶咧开掉了牙的瘪嘴笑了起来：“锋快！”“锋快！”连忙从怀里掏出一个布包打开，如数地付了工钱。这时隔壁的李大爷又拿来一把生了锈的菜刀，在磨刀人手里三下五除二地一打磨后，变得雪亮锋利……可惜现在在已经见不到这样的场景。

每天一大早，磨刀人走出出租屋，揣着磨刀凳，手敲“叮当”板，嘴里吆喝着“磨剪子来钱菜刀”，走街串巷，到一家一户门上找活干，中午走到哪里就在哪里买碗饭。一年下来，除去房租、吃喝等开支，还能带几千元回家，超过一个外出打工人员的收入。他对这样的收入够满足了，尤其是这个城市的人们善良、厚道、热情、包容，让他深深爱上了这个美丽的城市，不经意间一干就是三十九年。

三十多年中，他走遍了这座城市的大街小巷。他见证了这座城市的飞速发展，见证了人们生活水平的提高。眼看一家一户菜刀剪刀用得少

了，高楼林立的住宅小区也不再适合吆喝着找活干，他便在人流量大的菜场选择磨刀点，每天一个菜场，一周一次轮回。这样，不仅免去了跑路的之苦，所干的活也有所增加。不少顾客都说他刀磨得好，报酬也不讲究。所以他一到磨刀点，顾客们就纷纷把菜刀、剪刀送过来。到了中午，买菜的人不多了，摊主也一个个离开摊点回家吃午饭了，他身旁一堆磨好的菜刀、剪刀也被主人一个一个的拿走，丢下的一张张伍元、拾元的人民币，他数也不数地揣进袋子里，布满皱纹的脸庞写上一天满满的收获。

他三十多岁出来，在这个城市磨了三十九年的刀，如今年近古稀，家中还有九十多岁的老父亲，两个儿子都已结婚生子，四代同堂、颐养天年的好日子在等着他。那高亢洪亮的“磨剪子来钱菜刀”的吆喝声会就此渐渐渐远了么？令人留恋、令人惆怅……

蒲公英春天的食疗佳品

□ 杨崇演

记忆中，村里的孩子们一面唱，一面摘下蒲公英，深深吸足了气，“噗”地一声把茸毛吹去……

农村里哪个小孩不是吹蒲公英长大的？

小时候，我总是喜欢和小伙伴们手执蒲公英花蓬，奔跑在山坡田野间，惬意地欣赏那一粒粒撑着小伞的蒲公英种子迅速地在风中漫天飞舞，还要比一比，看谁吹出去的蒲公英种子飞得更高更远……儿童时代，蒲公英不仅是我们最诗意的玩伴，更是我向往外面世界的载体，带给我无限美好的憧憬。

有一年春天，我不知道吃了什么肚子特别疼，奶奶就在水井旁石缝里采摘了一把蒲公英，回到家用水洗净泥沙，取一个土碗用捣大蒜的木棒将其捣碎，兑一碗开水喂给我喝。由于很苦，我不肯喝，奶奶边喂我喝，口中念叨：“白头翁，白头翁，喝了白头翁，肚子就不疼。”我喝了后，果然神奇地好了：肚子不痛，人也活蹦乱跳了。

后来我才知道，蒲公英可生吃、炒食、做汤，是药食兼用的植物。蒲公英炒肉丝能够补中益气解毒，腌泡的蒲公英花蕾可以提神醒脑，其根可以用来替代咖啡，花可以拿来酿酒……不仅如此，蒲公英配以绿豆、蜂蜜煎服或涂脸还具有美容之功效。

人就是这么奇怪，总有心血来潮的时候，莫名其妙地对某个事物去追根溯源一番。关于“蒲公英”名字的由来，查了一圈后，看到了这样的一个故事——

相传，某地一村庄有个待字闺中的女儿，唤作公英。一家人平静而幸福地生活着。可有一天，不幸从天而降，打破了这个美满的家庭。原来，女儿得了一种难以启齿的疾病——乳痈。在旧社会里，一个未婚女子得了这种疾病，的确是莫大的打击！家里人十分气愤，将公英逐出了家门。公英有口难辩，羞辱难忍，遂投河自杀，河的下流住着一个以打鱼为生的老人救起。得知公英的不幸后，老人就到田野里找来一种开黄花的药草，内服外敷，没过几天，公英的病就好了。公英非常感激老人，遂拜老人为父，因老人姓蒲，故自称蒲公英。后来传于乡里，乡亲们用这种药治疗疮痈肿毒，取得了很好的疗效，因此，亲切地称之蒲公英或公英。

食药兼用，必是佳品。李时珍在《本草纲目》中将其列入菜部，“蒲公英嫩苗可食”。清代王孟英《随息居饮食谱》则言其“嫩可为蔬，老则入药”，堪称食疗佳品。有一副中药对联是：“欧洲七叶树，朝鲜蒲公英。”

春天来了，我们不妨也用蒲公英做上几道佳肴，一饱口福！

放飞春天

李昊天摄



春末莴苣香

□ 彭晶

当和煦的阳光逐渐变得炽热，当大地褪去嫩绿准备迎接夏天的到来。这时，母亲菜园里的莴苣也开始进入生命的旺季。

粗壮敦实的茎秆节节拔高，叶尖而修长，簇拥紧密，淡白中含蕴点绿意，如晶莹的玉，给人满眼满心的清凉。

在我的老家，老一辈的人都喜欢吃莴苣。因为它像竹子一节一节的，大家认为吃了它寓意节节高升。春末夏初的莴苣脆嫩清爽，食之有味。唐代的药学家《本草拾遗》中记载：莴苣乃是“利五脏，通经脉，开胸膈”的“千金菜”。

母亲最爱清炒莴苣。莴苣去皮，切片，锅热下油，爆香蒜末，下莴苣片。片刻之后加盐，翻炒均匀，起锅装盘，色泽鲜亮，原汁原味。

父亲偏爱凉拌莴苣，搭点小酒。莴苣切丝加盐腌上片刻，焯去青涩水，搁些许味精，淋少许麻油，拌匀后以白盘盛来，好一派盎然春意。

而我尤爱莴苣干。每年春末莴苣最茂盛的时候，母亲总会拔一大筐回来，一家人合力将莴苣统统削皮，切成厚片，洗净滤水，撒盐腌制。第二天

捞出已经腌软的莴苣，挤干水分，拿到太阳下晾晒。待莴苣片吸足阳光，变薄发皱，便可以装瓶密封保存。吃的时候抓一把用水泡发，莴苣片儿舒展开来，恢复了往日的青翠与鲜嫩，与腊肉一起下锅炒，最好不过。相比新鲜的莴苣，莴苣干少了脆感，多了韧性，又吸收了肉的滋味，让人回味无穷。

在我的印象中，莴苣干伴随了我整个读书生涯。上初中时住校，学校食堂的菜总是不能满足我的胃口，母亲便让我上学带一罐莴苣干，够我吃上一周。每一餐我就着那莴苣干，总能把饭吃得精光。

如今我忙于工作很少回家，母亲每年做好莴苣干都会给我邮寄一些。她总说：“自己种的，吃得更放心！”清凉的早晨，煲一锅清淡的白粥，就着一碟莴苣干，嘴里吃得“嘎嘣”响，日子便如音乐般欢快。

又是一年春末时，想必家里餐桌上的主角又非莴苣莫属了。一根莴苣，百样春味。在平淡如水的日子里，母亲总能用她的勤劳和智慧，把生活调剂得如莴苣般有滋有味。

被遗忘的「缸瓮时代」

□ 王国梁

帮母亲收拾老房子的储物间，搬出几只大缸和大瓮。10岁的小侄子疑惑地说：“这是啥东西呀，这么大，都能把我装下了。”我哈哈一笑说：“这是大缸，大瓮。瞧这大缸，别说你，就是再有两个你都装得下！”

大缸和大瓮是二三十年前农村使用率非常高的一种器物，用来盛水、米、面之类的东西。它们是用土烧制而成的陶器，颜色大多粗黑，外观粗笨，有的将近一人多高，三个人合抱才能围拢。大缸和大瓮个个都像高大威猛的大汉，虎虎势势地在家中一站，撑起了农家的日子。

缸和瓮的使用历史应该很古老了。《史记》中就提到了缸。“司马光砸缸”的故事、“请君入瓮”的典故想必大家都知道。缸和瓮都是用来盛东西的，相貌相似，气质相同，都是粗笨莽撞的模样让我一度分不清。其实，缸和瓮还是有区别的。从外形来说，缸比瓮更大，缸壁呈坡形，开口较大，向下逐渐变小；而瓮的腹部较大，口和底小，并且口比底略小，瓮壁呈一定弧度。总结一下就是，缸是敞口的，瓮是缩口的。从用途来说，缸一般是盛水、米、面，瓮一般是用来腌菜，有时也盛放粮食。

记得小时候，父亲总说：“家有余粮，心中不慌。”每年麦收和秋收之后，家里的大缸和大瓮都被装得满满当当的，父亲会久久地凝望着家里的几个大缸、大瓮，脸上是心满意足的表情。那个年代，谁家的面缸、米缸大，代表着日子富足。还有腌菜的大瓮，母亲每年都会腌上一大瓮咸菜，足够一年吃的了。“缸瓮时代”，日子过得粗糙简单，人们都无限向往富足，希望把家里的缸和瓮都装得满满的。

我至今还记得一件趣事。我的一个远房的表叔，因为总是讨不到老婆，非常着急。他相亲的时候，便在面缸、米缸上做手脚。因为家里的大缸和大瓮所存粮食很少，他便在里面放上别的东西，上面覆盖上一层米面粮食。那次相亲，不知为啥被对方识破了。表叔出了糗，很长时间总是低着头走路。不过，后来他发奋图强，卖力种田，终于让家里的米缸面瓮满满当当了，也很快讨到了老婆。

大缸大瓮虽然盛东西方便，但用起来不大好用。一缸面或者米，长时间储藏，会受潮或生虫，影响质量。不过那个年代不讲究这些，大家的生活同大缸大瓮一样粗放，只要能填饱肚子就行。那个年代，女孩子八九岁就学会做饭了，因为大人们都要下地干活。记得有一次邻居二丫做饭，要从面缸里舀面。她人小缸又大，只好搬个凳子垫在脚下舀面，谁知一不小心，二丫跌进面缸里。还好没出大事，二丫的父母回家，才把成了“面人”的她捞出来。

很多年过去了，如今大缸和大瓮早已退出了人们的生活，大家都嫌弃这些东西粗笨又占空间。即使是农村，也快找不到这种东西了。人们开始讲究器具的美观性和装饰性，注重生活空间的美感。这说明人们开始注重精神生活了，毕竟社会飞速发展，我们有条件追求更美好、更精致的生活。水缸早已被淘汰，现在都是自来水和纯净水，随时可用。米和面无需准备太多，用密封的储物箱盛放，不会受潮生虫。腌小菜用精致的玻璃器皿，够吃几天就行了。精致生活，无处不在。生活越来越好，越来越美，“缸瓮时代”已经成为历史。

谷雨，母亲“心”茶

□ 马海霞

老曲老家盛产好茶。有一天，老曲请我们几个好友吃饭，席间快递到了，他掩饰不住喜悦，跟我们炫耀：“母亲寄来的谷雨茶，谷雨上午采摘，下午烘焙好，便给我寄来了。你们闻闻，还带着新焙炉火的气味呢。”

在座的朋友挨个捧过茶袋轻嗅。“诗写梅花月，茶煎谷雨春”，谷雨茶芳香扑鼻，我们仿佛嗅到了茶园春色，连夸是好茶。老曲给我们冲泡了一壶，叶肥汁满、汤浓味厚，入口清香四溢、满口生津。

明代许时行在《茶疏》中谈到采茶时节时说：“清明太早，立夏太迟，谷雨前后，其时适中”。谷雨茶茶香浓郁醇厚，久泡余味悠长，比明前茶耐泡鲜活。

老曲说：“你们喝谷雨茶喝的是口感，闻的是清香，我喝的是乡愁，品的是家的味道。”老曲打开了话匣子，说茶农非常辛苦，特别是春季茶忙时。茶在春天生长得很快，嫩叶和粗叶价格相差甚远，所以采茶属于抢收，一家老少齐上阵，天不亮就去采摘，傍晚看

不见了才收工。采摘的茶叶需要连夜烘焙出来，否则过一夜，鲜味就没了。茶忙时，小孩子还可以睡觉休息，大人们都是连轴转，一刻不得歇。

“一喝谷雨茶，我就想起小时候跟着父母去茶园采摘的情景，还有父母连夜烘焙新茶的画面。现在父母年龄大了，茶园交给了老家的弟弟，但茶忙时父母还会去帮忙。这袋谷雨茶是母亲亲自采摘烘焙的。”老曲感慨道。

老曲喝的是新茶，亦是“心”茶。每年谷雨，也是母亲的农忙时节。谷雨前后，种瓜点豆。谷雨是春季最后一个节气，寒潮结束，雨水充沛，气温回升，适合播种移苗。小时候，家里地多，母亲一到谷雨便领着我们去地里干活。父母负责刨坑，我负责撒种，两个哥哥负责抬水，一天下来，人都累成了罗圈腿。

天擦黑收工时，母亲会从地边采摘一篮蒲公英。谷雨时节的蒲公英一簇簇生长旺盛，回到家，

将蒲公英择洗干净，取一把用沸水冲泡，余下的晒干留存。

泡好的蒲公英加一点白糖，饭后一人盛一杯慢饮，白糖冲淡了蒲公英的微苦，喝着也有春天清冽的味儿，解乏还有助健康。

我小时候经常上火，母亲每年谷雨时便采摘一篮蒲公英，让我喝蒲公英汤，这个习惯一直持续到现在。家里的干蒲公英一罐一罐的，母亲谷雨采摘的蒲公英可以供应我一年饮用。想来，蒲公英也是母亲送我的“谷雨茶”呀。

今年谷雨未到，母亲便嘱咐我，待谷雨那日来家里取蒲公英，还有家里的香椿也采摘了，地里的韭菜也长起来了，小葱也得拔着吃了……

这么多年，我竟忘了，谷雨是母亲的农忙日呀，不应只是我回家的“收获日”。于是，心里想好，今年谷雨回家帮母亲种瓜点豆，陪母亲共饮一壶谷雨“心”茶。