

端午临中夏,时清日复长。此时温度适宜,万物生长,一切都刚刚好。

在这刚刚好的日子里,祈祷身边的朋友、钱报的读者,都能呈现最好的样子。

欢迎继续投送美文、随想至“小时新闻·写点生活”,扫描左下角二维码,关注下期主题。

艾

潘江涛

家住三楼,每天上下班经过二楼,总能见着去年别在门把上,已经蔫得不能再蔫的艾草,心里便嘀咕:“再不取下,新的端午都要来了。”

要是在乡下,出现这种情况似乎只有一种可能,那就是房屋久不住人,没了人间烟火。

艾是多年生草本植物,与人类的渊源颇深——房屋四周,田间地头,山坡杂地,溪边渠旁,随处可见。见得多了,也就不足为奇。

不过,它是春的使者,只要春雨一润,苍茫的田野便缀满星星点点的艾芽——菊花似的嫩叶一层一层冒出来,一圈一圈紧紧密密地围在根部,茂密繁盛,极富生机。

《诗经·召南·采芣》说:“于以采芣,于沼于沚。”芣,即艾。“于以用之,公侯之事。”先民视艾为“芣”,也许就因它长得繁茂;达官贵人用它祭祀,也许就取其生命力旺盛、生生不息之意。

年年艾草青,岁岁稞泛香。别以为艾草貌不惊人,清明时节,艾草是最不可或缺的食材。见着它,就想到碧绿生青的清明稞。

“青”,艾草的俗称。拎个竹篮,将“青”采回洗净,放石灰水中煮透——捞起过水,挤干水分,切碎揉进糯米粉,挤压成绿色的稞皮。

清明稞有咸甜之分。咸的馅料多半是切得细细的九头芥咸菜、春笋、豆腐干和肉末,用猪油炒制,再拌入俗称“利细”的野葱。一双巧手将它们一一包裹,上笼蒸熟,满屋都弥漫着春天的馨香。

年少好奇,一直弄不明白,为什么清明稞必须用艾草?吃了青团,会不会拉肚子?有一年,我非要白稞不可,母亲拗不过,特意给我做了两只。一样的粉一样的馅,吃到嘴里,少了原有的那份淡然悠远的清香,方才恍然大悟,这不起眼的艾草,是清明稞的灵魂。

鲜有鲜的味,老有老的理。过了清明,艾草日日见长,便是越人口中的“艾蒿”,挺拔的植株有一米多高,摘一片嫩叶揉揉,那香气比初春时节更浓烈,也更刺鼻。

艾蒿是端午的标志——取几支绿意盎然的艾蒿,夹住三两支剑形的菖蒲,以细细的棕叶缠绕,扎成醒目爽神的一束,悬挂于门楣,间或弥漫出一缕缕清淡而怡神的幽香。

“五月五,是端阳。门插艾,香满堂。”小时候,我们放学回家,每每见着家门口的艾蒿,总要凑上去闻一闻。十天半月之后,艾蒿蔫了,菖蒲也折了,妈妈便把它们取下,挽成疙瘩,轻拿轻放地储藏起来。

只是,从门楣上取下的“疙瘩”毕竟量少,不经用。好在入夏之后,艾蒿老熟。农人收工回家,见着艾蒿,割上几捆,堆放门堂,一簇簇整理好,用几根柔软的稻草每隔三五寸绑一道,扎成碗口粗、齐腰高的艾把——日头好,暴晒几天;要是遇上雨天,干脆就挂在屋檐下阴干,一招手就请来一位“神医”。

“岁或多病,则艾生之,亦天预备以救人尔。”(《尔雅翼》)宋代罗愿的话语虽说

有些宿命,但未尝不是事实。

艾是陈的善。当年,村里没有医生,更没有药店,但有用不完的陈艾——风干了的艾蒿。李时珍对它情有独钟,提议“五月五连茎刈取,曝干收叶”,并严格要求:“凡用艾叶,须用陈久者,治令细软,谓之熟艾。若生艾炙火,则伤人肌脉。”(《本草纲目·草四》)

“灸”,古老的医术。“庶草治病,各有所宜,惟艾可用灸百疾。”农人常年耕作野外,难免有个腰酸背疼,或是得个痛风湿疹。不急,用艾叶卷成一根结实的棒棒,点燃,找几个穴位灸一灸,病去一半。

“足三里”是人体的重要经穴。“若要安,三里常不干”,乃越地俗语。意思是,艾灸“足三里”,能增强人体免疫功能。《本草纲目》亦说:“艾叶取太阳真火,可以回垂绝元阳。服之走三阴,而逐一切寒湿,转肃杀之气为融和。”

取艾叶烧水,口服,一口药汤入肚,理气血,逐湿寒;泡脚,一股热流往上冲,祛虚火,愈牙痛。老人丹田气弱,脐腹畏冷,以熟艾入布袋兜之,效用妙不可言。

老家潘庄的潘联若是个读书人,不仅《三国演义》《水浒传》讲得滚瓜烂熟,且有一手望、闻、问、切之绝活,常年给人免费看病,一直是我心中偶像。

有一次,一隔壁邻居捂着肚子,急急找上门去。潘联若先瞧了瞧他的舌苔,又示意他平躺着,解开衣扣,揉了揉肚子,立马开出一方:艾叶炖蛋汤。邻居服用疼痛减轻大半,后再按上方复制,胃痛痊愈。

其实,艾蒿在越地民间的功用远不止这些。至今,我仍清楚地记得,只要我们出现皮肤瘙痒,或者长了疔疮,妈妈就用它熬水给我们擦洗,水过痒祛。听说姐姐怀孕,妈妈连忙取出家藏的艾蒿,特意送上门去,悉心传授沐浴之法。冻疮溃烂,艾蒿焙干揉碎,将剔除茎络后的细绒敷在疮口,三两天就能结痂。

种种神奇之事,你或许未曾试过,甚至闻所未闻,但总见过乡村之夜的艾蒿驱蚊吧?

夜饭食过,一家人坐在门堂中或者小溪畔,摇摇扇子,谈谈远近新闻,说说邻里趣事,此乃乡村独有的夏夜纳凉图。

恼人的是,蚊子便会乘机前来捣乱,此时,码在墙角或者挂在屋檐下的艾把便派上用场。急急取来,用火点燃,置放近旁。一听到蚊子的嗡嗡声,赶紧举起青烟缭绕的艾把,上下左右挥舞,眨眼之间就有许多不明飞行物命丧于烟雾之中,或者给青烟熏得不敢近前。呵呵,十几把艾蒿就可保一夏平安。

细细想去,从脍炙人口的古画《灸艾图》,到如今出现在大街小巷的艾灸馆;从清明吃艾团、端午插艾蒿的传统习俗,再到艾灸条、艾香皂、艾精油等走俏电商平台,“艾”文化真的是源远流长。

“草民”,草野之民,简洁平实地道出了平头百姓与草木之间不同寻常的联系。现如今,许许多多传统文化日渐式微,而艾蒿,一种普普通通的野生植物,从两千多年前的《诗经》一路走来,却依然郁葱如旧。

嚼锅巴

钱国丹

我爱嚼锅巴。我一直认为,锅巴是天下最香的美食,咀嚼锅巴的声音美如天籁!

岁月蹉跎,人生易老,虽然我对锅巴的热情一点都没有消退,可铁镬却没了。用电饭煲烧饭,基本不产生锅巴。想念锅巴的时候,我把已完成烧饭任务的电饭煲那个烧饭键重新按下,如此几次,也会生成些锅巴。但那到底是电饭煲,不能随便乱铲,产量也不高。

今年春节前,大汾的老李气喘吁吁地给我扛来三十斤麻糍。大汾的麻糍可真好,选米讲究,硬软适当,捣功扎实,口味正宗,嚼起来筋道。于是我用一口平底锅,把麻糍两面都煎得焦黄,煎出厚厚的锅巴来。老伴嫌煎得太老,咬不动。我说她娇气,提前铲几块煎得尚嫩的给他,自己专吃那些正宗的厚镬焦。

咔嚓咔嚓!多香多美啊,多有喜感和幸福感啊。

每年,我侄女都给我送一大堆粽子。事先我就叮嘱她了,有馅的少些,无馅的多些。有馅的供我老头享用,我专挑白粽吃。我把粽子切成一片片的,放平底锅里煎得双面焦黄,享受那咔嚓咔嚓的锅巴呢。

今年疫情前,我收到了一个快递,打开倒在餐桌上,一大堆粉蒸的小动物活蹦乱跳。兔子、鱼儿、蝴蝶、小猪、小羊,黑豆点作眼睛,红枣嵌出花样和色彩,很是喜庆;数数,有60个。随后山西朋友电话追过来了:年馍收到了吗?

馍,我们南方叫馒头;年馍,就是过年的花色馒头。北方人实诚,他们的馍又大又结实,我使劲地捏扁它,一松手,它立即恢复原来模样。这么结实的馍馍,我们老两口一顿只能吃掉一个,这60个馍馍,要吃到猴年马月啊?

那口平底锅提醒了我。为什么不把馍馍变成我喜欢的锅巴呢?我把馍馍切成厚片,用火把两边烤得微黄。一吃,咔嚓咔嚓,松松脆脆,很像香喷喷的饼干了。我把余下的馍馍全烤了,用饼干瓶储存起来。

吃锅巴是要花力气的,尤其是吃麻糍锅巴。牙齿,牙床,咀嚼肌,需全方位调动,合作发力。

吃麻糍的硬镬焦,就得有“越是艰难越向前”的狼劲。一开始,牙齿和牙床都有点不能承受之重,但只要你坚持下来,那就是一种很不错的锻炼。人老了,牙龈和牙床会退化、会萎缩,牙齿会摇晃,脱落。我的理解是,这时需要越发起劲地吃锅巴。大力度地咀嚼,不但锻炼了我的牙齿牙床,还锻炼了我的咀嚼肌和腮帮子,腮帮子就能保持结实有弹性,不会那么容易长皱纹。

偶尔我也会感冒,也会失眠,太阳穴就会胀痛,但在努力咀嚼锅巴的过程中,太阳穴也就跟着起伏,跟着使劲,那就等于在给它做按摩。等我吃完锅巴,太阳穴也就宽松不痛了。

我吃麻糍锅巴时,桌上的几道菜我是不碰的,总觉得菜味会破坏我锅巴的香醇,任老伴一个劲儿责怪:这么好的菜你为什么不吃?

为什么?我不理他,直到到锅巴嚼完了,我才把筷子伸向那些肉蛋海鲜。

但愿我能把锅巴吃成永恒。

写点生活



陈骥

你写,我来发



·看好文,写好文,来这里·