

随笔·轻风物语

蒜话四章



诗歌·紫陌红尘

唐诗写意(外一首)

□李 季

旅夜书怀

细草微风岸，危檣独夜舟。
星垂平野阔，月涌大江流。
名岂文章著，官应老病休。
飘飘何所似？天地一沙鸥。

杜甫《旅夜书怀》

今夜，星垂平野，月涌大江
细草和微风都是旧的
我的小船在夜色里
长出了鳞片
孤帆是发皱的白纸
写不下一生的寂寥
我熬字为药，治不好
经年的心绞痛
鬓发已白，宏愿未酬
家国在酒杯中晃动
壮志在药盏里沉浮
我抖一抖
宽大的衣袖
抖出了
一缕故乡的风
两滴他乡的雨
三颗东方的星
四片西方的雪
今夜，月色如霜
覆满来时的水路
不要问我的去向
去向在烟波深处
风已冷，水已寒
我的酒盏里
惊起一片月光
我的脸上
惊起一只沙鸥

宣州谢朓楼 饯别校书叔云

弃我去者，昨日之日不可留；
乱我心者，今日之日多烦忧。
长风万里送秋雁，对此可以酣高楼。
蓬莱文章建安骨，中间小谢又清发。
俱怀逸兴壮思飞，欲上青天览明月。
抽刀断水水更流，举杯消愁愁更愁。
人生在世不称意，明朝散发弄扁舟。

李白《宣州谢朓楼饯别校书叔云》

把多余的流水交给刀
把多余的忧愁交给酒
你抽出一根建安年间的骨头
敲打宣州的秋风，敲出了
一串雁鸣，敲出了
几行清泪
你有蓬莱文章
不过是酸涩的下酒菜
我有天纵豪情不过是纷乱的穿心箭
在我45度的仰视角里
天蓝到透明，蓝到虚无
酒醒后，就放下
你倒提在手里的河
上路吧
顺便放下
昨日的不称意
今日的多烦忧
让我把明月摘下
重新放回体内
我散开的头发里
飘荡着
一叶扁舟

□安小悠

一

在中国，蒜最早见诸战国《夏小正》一书，初称卵蒜，即小蒜。西汉张骞出使西域，把大蒜从西亚带回。张华《博物志》载：“张骞使西域还，得大蒜、番石榴、胡桃、胡葱、苜蓿、胡荽。”北魏贾思勰《齐民要术·种蒜篇》述：“张骞周流绝域，始得大蒜、葡萄、苜蓿。”晋郭义恭《广志》引：“蒜有胡蒜，小蒜。”大蒜即胡蒜，从西域引进的东西大都姓胡。

日常生活中，大蒜是不可缺少的调料，烹鱼、肉、禽时可去腥，凉拌时可杀菌。除食用，大蒜还可治病。相传，华佗见一人病噎，食不得下，令其榨大蒜二升饮之，立吐蛔若干，病愈。印度医学创始人查拉克盛赞大蒜的实际价值比黄金还高。俄罗斯医学学家称其为土里长出的青霉素。

幼时蚊虫叮咬，母亲便取蒜瓣切开，在起包处搓擦，有止痒奇效。每年端午，母亲一早便会煮一锅大蒜，据说食之可辟邪、除湿、防五毒，这算是家乡的风俗。不过，煮熟的大蒜吃起来绵绵的，也少了剥皮的烦恼，取一瓣，稍稍用力一挤即入口，如果加点糖，吃起来有绵枣风味，老少皆宜。

二

在朋友圈看过一条趣文，出自孩子手笔，大意是长大要做豆腐生意，因稳赚不赔，豆腐做稀了当豆腐脑卖，做嫩了当嫩豆腐卖，做老了当老豆腐卖，暂时卖不出也不怕，做成臭豆腐卖。读之忍俊不禁，照此逻辑，种大蒜也可发大财。前期卖蒜苗，中期卖蒜薹，丰收季卖蒜瓣。世界上还有比投资豆腐和大蒜更划算的吗？

如果不以种蒜营生，很少有人专门辟出地块种蒜。房前屋后巴掌大的土地，被母亲用锄头勾画成垄，随意播撒几粒蒜瓣。春雨以后蒜苗长得极快，做饭时拔两棵切断炒菜，便是“凌波一点莹莹绿，顿引春风满灶台。”到抽蒜薹季节，蒜苗从中间把长辫子甩出，蒜薹要慢慢抽，如此便能听到一曲“吱扭吱扭”的乐章，那声音像琴弦

散文·乡村纪事

□郎纪山

儿时记忆中，距村二里外的澧河上有一个渡口，常年停靠着两只木船。一只泊在河岸边，一只在不大的水流中南北往返。河两岸的村庄属于一个公社，公社驻地南岸，北岸是一所公社办的高中。所以，生产队里卖烟、交公粮，村人到集镇上办事、购物，学生们上学，来来往往，从早到晚很是繁忙。

撑船的有两个人，一个叫国收，五十多岁，眉毛重且长，看人时眯着眼。另一个叫德卿，三十来岁，留着“板刷头”，黑红脸膛，膀阔腰圆，个大头儿。平时言语不多，烟瘾奇大，嘴上叼着，耳朵上夹着——当然，这都是过船的人敬给他的。

水小的时候，船由一人撑。人站在船舱的顶上，双手握着茶缸粗细的船篙，一篙一篙地撑着。船篙多是红椿木，头轻结实。篙的粗头儿，嵌有一拃长的大铁丁，用铁圈箍着。

水大的时候，国收划桨，德卿撑篙。德卿力大，二三十斤重的船篙在他手里收放自如，给人以举重若轻的感觉。立在船舱上，如指挥若定的将军。

船是公社的，高中及附近村庄都是一

蘸了水，弹拨之际流泻出岁月的温和与润泽，是梵音，是天籁。但抽得过快易断，让人沮丧之极，凡事都得慢慢来。

北方人食面，面条五花八门，其中蒜面条是我的最爱。夏季新蒜初熟，粒粒莹润，去皮洗净，放入蒜臼中用石锤捣碎，加盐加香油加醋，用小勺子一搅，蒜汁即成。若置入五六头十香，捣碎共拌，香飘满巷。面条用清水煮，加青菜，熟后用笊篱捞出，置一盆清水中冷却，浇入蒜汁即成，口感极佳。

三

奶奶腌的糖蒜是一绝，我小时候特别爱吃。糖蒜幼时家家户户皆有，算不得稀罕物，但亦是童年一抹难忘的味道，与现在餐馆提供的不能比。

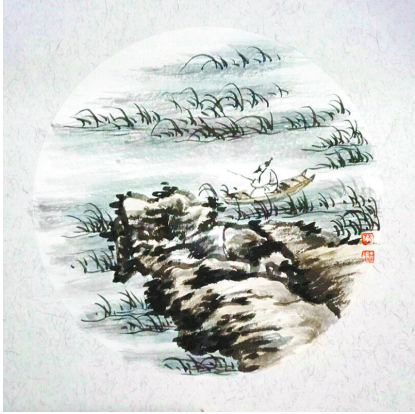
奶奶在世时每年都会腌一缸糖蒜，新蒜出熟，奶奶挑圆润无缺的蒜骨朵，去外皮洗净沥干置于缸中，一层蒜，一层盐和白糖，层层累加，最后加醋封口腌制。月余可食，时日愈久，蒜瓣色如琥珀，也愈脆甜，如同加入了岁月的回甘。奶奶离世后，母亲用此法尝试数次，口感虽佳，但总觉得不如奶奶腌的可口，总感觉少了点什么。

大蒜本是辛热之物，多吃上火，但用糖醋浸泡而出的糖蒜，不仅辣味减轻，其辛热之性也缓和了，糖蒜佳品辣味全无，脆甜，是名副其实的糖蒜。阴虚火旺者可食。尤其大鱼大肉之后，吃点糖蒜既去油腻，又促消化。糖蒜真是生活里大智慧的结晶。

老家有在腊月初八有用醋泡腊八蒜的习俗，做法比糖蒜简单，将剥皮的蒜瓣儿放入罐子，倒醋封口，慢慢地，蒜在醋中变绿，越来越绿，直至通体碧绿，如翡似玉。据说腊八这天要把一年开支算清楚，放账的送信儿，欠债的还钱，后来欠债者用蒜代替算，以示忌讳。其实嘛，债总是要还的。但欠债者的多此一举，成就了腊八蒜，也算“无心插柳”吧！

四

我种蒜黄的知识源自小学五年级的自然老师。那年冬天，为学以致用，我们在课桌下挖洞种蒜黄。教室地面由红方砖拼铺，用小刀将砖下的土一点点掏出来，那情



▲国画 蒋春婷 作

德卿

年一交过船费，船随便坐。其他人一次五分，自行车一角，架子车两角，若重载，三角五角不等。交钱撕票，票面上盖有公社市管会的印章。当然，遇着熟人或者亲戚是不要钱的，常言说，是亲三分向，熟人还多吃二两热豆腐呢！

也有想省个小钱的，就冒充附近村里的人。收费时，撑船人问：“啥庄儿的？”

“胡庄儿的。”“咋不熟悉呀？”“坐个船还能卖儿女姓！”“你认识不认识您庄儿某某某？”

三问两不问，说谎的就露了馅儿，闹了个大红脸。

有一次，一青年戴墨镜，蓄长发，着喇叭裤，骑一辆崭新的“凤凰”牌二六自行车。收费时，德卿问：“啥庄的呀？”青年不答话。再问，说了句：“有树那庄哩！”态度很生硬。

“哦，我当是你在荒野地里住着呢。”说着，连人带车提留着推下了船，“转澧河店桥去吧！”

夏日里，澧河经常涨水，一涨水，船就靠不了岸，下船就得蹚水上岸。年轻人还好说，上了年纪的老太太们绑着裹腿，踮着小脚就无法下船。这时，德卿就丢下船篙，挽起裤腿，说声：“大娘我背你过去！”