

[在人间]

## 麦田与少年

□雪樱

[警察手记]

## 「泥腿」老崔的蜕变

□李贺

[有所思]

## 古代文人留下的私房菜

□李晓

2017年6月14日 星期三

编辑:孔昕 美编:马晓迪 邮箱:qlwbsuibi@163.com

过了芒种,就到了麦收时节。对农人来说,麦收是一个节日,也是一年中最忙的时节。我很喜欢“过麦”二字,街上打烧饼的、理发店打工的、工地上干活的、进城做装修的,很多务工者这个时候都会告假回家收麦子,称为“过麦”。一个“过”字,道出无尽的憧憬,也蕴含着劳动者的喜悦与满足——来自大地的丰饶与恩赐,那是生活的协奏曲。

上小学时,每到麦收时节,父母都会带着我回姥姥家收麦子,“回家过麦去,住上些日子!”记忆中,麦收时节的乡村像流动的盛宴。天刚蒙蒙亮,大人们就带上镰刀干活去,女眷负责准备干粮和吃食,大家脚步匆匆,顾不上说话。“收麦子是与老天爷赛跑,一旦下雨就麻烦了。”母亲经常说。大人们弯腰干活,一步一步,脚踏实地,从不偷懒。日头毒辣,汗水滚落,砸到胳膊上,很快就蒸发掉。湿了衣衫,黑了脸颊,但是,没有人去擦一把,除非汗水迷了眼睛,才停下来。

麦田是农人的舞台,也是孩子的乐园。我们这些小孩,都是捡麦穗的好手。跟在大人后面,用胳膊

膊挎着小篮子,边走边捡,有说有笑,还伴有各种新奇的发现,豆虫、毛毛虫,还有叫不上名字的昆虫,简直是自然界的科普。捡一路,玩一路,有的时候玩嗨了,在麦秸堆里滚得浑身是麦皮,汗水顺着脸颊流淌,满身满脸脏兮兮的,大人根本顾不上管。

傍晚时分,大人收麦子接近尾声,大孩子会带着我们,找个偏僻角落烧麦子吃。先抱来一些麦秸,点火烧起来,然后支上铁架子,将事先挑拣的饱满的麦穗放在上面,不停地来回翻腾。不一会儿,麦穗就烤熟了。摊开手掌心,麦穗很烫,叫人忍不住喊出声来,我小心剥离,边吹边吃,那叫一个香呦,好像世间的美味都比不上亲手烤的麦穗。浓浓的麦香,在记忆中珍藏,那是一个少年与大地的会晤与秘密。多少年后,麦田在以看不到的速度消逝,被疯狂的碾轧机推成平地,高楼拔地而起;而小小少年,也在以看不到的速度快速成长,被城市的现代化生活淘洗得彬彬有礼。在洋快餐的浸染下,味蕾早已丧失最初的敏锐,麦香淹没在滚滚的大吃大喝中,舌尖上的美味变得斑斓迷离。

忘记是哪一年了,我跟随父母回姥姥家收麦子。那天父亲骑着三轮车往地里送水,我连蹦带跳坐上了三轮车,没想到发生了危险的一幕,我的左腿被卷进车轮里,疼得喊出声来,脚面肿得像馒头。姥姥放下镰刀,舅舅也跑来了,好几个大人都不收麦子了,陪着我去诊所看病,清理、上药、包扎,左腿被绷带缠得严严实实,整个人胆怯地说不出话来,有种劫后余生的庆幸。好在没有大事,脚面上留下一道长长的疤痕。长大后,我才知道,很多小伙伴都发生过类似的惊险一幕。少年身上的疤痕,是一种见证,记录着麦田往事;在时光的洗刷下,那道或长或短的疤痕,在记忆中蜿蜒,慢慢褪色,却发酵成心底的一种情结。

记忆中还有一个叫青松的孩子,来自河南农村。那年夏天,我在省中医住院,他是同病房最小的病号。别人陪床都是爸爸妈妈,他的陪床是爸爸、舅舅,后来爸爸也回去了,只剩下舅舅,在病房铺纸箱子打地铺,这一陪伴就是一个月。青松的病情很不稳定,发烧,早晚都要静脉注射,用激素来控制。但是,他不调皮,也从来不哭,

即便有时候连扎好几针,他也只是紧蹙眉头,似乎已经学会默默忍受命运的安排。青松的安静叫人心疼。一天,他的爸爸从老家回来,带回一些好吃的。他拎着袋子,挨个病床送礼物,两捧花生米,两个红鸡蛋,还有一束烤熟的麦穗。青松操着河南方言说:“等我好了,我也去割麦子、烤麦穗,在麦田里做游戏。”听到这里,我的眼睛湿了,病房里一片死寂,叫人有些不适应。我仿佛看到,麦田里迎面跑来的少年,正是青松。

原来,青松母亲又要了二胎,女孩,青松父亲要回去伺候月子。“你喜欢小妹妹吗?”青松手里始终攥着一束麦穗,手臂上缠着的白胶布格外刺眼,他的目光游离,绕开我的对视,好像在躲藏着什么。那一束麦穗,在我心头坠落,有种说不出的沉重。

麦子黄了,麦子又青了,四季轮回,时光飞驰,不变的是我们心中的眷恋。“我行其野,芃芃其麦”,热风劲吹,麦浪滚滚,只是,少年们是否还记得捡麦穗的场景?但愿我们出走半生,归来依旧是麦田上的少年,与大地共舞,永葆一颗纯真的心灵。

一栋单位居民楼的楼上住着四十多岁的夫妻和上初中的儿子。楼下一家,住着一对退休的老夫妇和没结婚的女儿。楼上的男主人姓崔,本来四十岁出头的他还应该正常上班,可就是因为爱和人闹别扭,爱动手打人,被单位领导“劝”回家休息了。

不知从何时起,老崔爱上了家具制作,不分白天黑夜地在家干起活儿来,叮叮当当的敲打声让楼里的居民苦不堪言,尤其是住在他楼下的老夫妻。终于有一天,楼下的老夫妻敲开老崔的门,夫妻俩赔着笑脸,希望老崔晚上不要干活了,因为他们年龄大了,实在睡不好觉。

老夫妻说得在情在理,按理说老崔没有耍横的理由,可老崔却说,在自己家里干什么是他的自由,别人无权干涉,睡不着觉应该看医生。老两口听他这么一说,气得直打哆嗦,老太太说,大家住在一个楼上要相互体谅才对。老崔冷笑着说,对呀,你们也应该体谅我的爱好啊。老头一看他这么不讲理,拉着老伴往外走,边走边说:找家委会,找派出所,找能治你的地方。话音还没落,老头就觉得眼冒金星,眼前一片漆黑倒在地上。老太太看到老崔的拳头劈头盖脸地把老头打倒在地,惊恐

万状地喊道,打人了,出人命了!

当天晚上,两家人来到派出所。担任调解的王飞是个刚从警察学院毕业的年轻民警,见到老崔本人,终于知道了老济南常说的“泥腿”是啥样了。

也许是王飞太年轻,老崔根本不没拿正眼看这个小警察,他盘着腿拍着胳膊哼着小曲,好像是来派出所听戏的。再看看被打的老人,头发花白,被打肿的下巴敷着冰袋。不管王飞怎样说,老崔就是拒绝道歉,从头到尾只有一句话:看看给多少钱合适。

正在这时,一个年轻的女子急急地走进来,她是老人的女儿小静。她蹲下身子,仔细看了看老人红肿的下巴,忽然站起来走到老崔跟前,平静地说:“姓崔的,今天你把我爸打了,我不让你经济赔偿,但我要你偿还。”说着,她从口袋里掏出一把水果刀朝老崔刺去。大家被小静的举动惊呆了,王飞眼疾手快扑上去死死抓住小静拿刀的手,小静挣扎了几下终于把刀扔下。

小静手里虽然没有刀了,可她发疯般扑向躲在王飞身后的老崔,连抓带打,嘴里还不停地大骂老崔不是东西欺负人。

调解室里乱作一团,在王飞和另一位民警的劝阻下,小静姑

娘终于平静下来。老崔伸出自己被小静抓伤的胳膊,似乎又来了底气,这次他翻来覆去的一句话改成“绝不赔偿”了。

目前的形势不利于调解,王飞让两家各自回家,何时调解另行通知。

送走两家人,王飞意识到不能走固定调解模式,得想个办法让老崔摘掉“泥腿”的标签。通过走访,王飞获得一个重要信息:老崔虽然是个爱找茬不讲理的人,但对他的儿子小壮言听计从,说啥是啥,很有耐心。

小壮在厂区的子弟中学读书。这天下午,王飞在操场上找到了正在看球的小壮。王飞说,小壮,我知道你为什么总是独来独往了,是因为同学们都不愿和你玩,对吗?小壮点点头。王飞又说,我也知道不是小壮学习不好、表现不好,是因为你爸爸不讲理尽得罪人。听到这,小壮羞愧地低下了头。王飞接着说,小壮愿意成为爸爸那样的人吗?小壮摇摇头。“好,叔叔请小壮帮个忙,一起帮助爸爸,让他成为一个让大家喜欢的人行吗?”小壮高兴地点点头。

老崔见王飞领着小壮走进家门很是惊讶,王飞把小壮在学校受的冷落讲给老崔听。小壮也难过地说:“爸爸你整天和别人打

架,同学都躲着我,我在学校没有朋友,很孤独。”

王飞见老崔低头抽烟不说句话,继续做工作:“于情于理都不能动手打人啊,如果不是你欺人太甚,小静在派出所能那么失态吗?明天上午去派出所调解,我希望你能有个态度和诚意,不为别人也要为小壮想想。”

没想到第二天的调解出奇的顺利,老崔不但同意了老夫妻的赔偿要求,还郑重地给老人道歉,并承诺绝不做违背公德的事。两位老人也请老崔原谅女儿的行为,两家握手言和,纠纷就这样解决了。

从此,王飞和老崔交上了朋友,他经常到老崔家串门,和老崔聊天,渐渐地,老崔爱较真、爱打架的毛病改了不少,邻里间也比以前和睦了。更让人想不到的是,半年后老崔重新上班了,大家都说老崔脾气好了,像变了个人。

王飞,现在已经是济南市公安局历城分局荷花路派出所的副所长,这起邻里纠纷还是几年前他在全福派出所担任社区民警时处理的。那对老夫妻给王飞送的锦旗依然挂在派出所调解室的墙上,“公正执法,一心为民”,这是对一个社区民警最高的褒扬。

他曾经说要是去山阴,就是现在的绍兴,那就一定要吃破塘笋、谢橘、独山菱、河蟹、三江屯蛏、白蛤、江鱼、鲥鱼……到明朝旅行,叫上美食大使张岱同行吧!

还有一位不折不扣的文人美食家,就是清代名士袁枚,他有一本经久不衰的《随园食单》,细腻地描摹了乾隆年间江浙地区的饮食状况与烹饪技术,用大量篇幅详细记述了中国14世纪至18世纪流行的326种南北菜肴饭点,全书分为须知单、戎单、海鲜单、江鲜单、特牲单、杂牲单、羽族单、水族有鳞单、水族无鳞单、杂素单、小菜单、点心单、饭粥单和菜酒单14个方面,是清代一部非常重要的中国饮食名著。袁枚这个大才子的人生观就是活得要任性、吃得要讲究,他的九大爱好,“吃饭”排名第一,读书排到最后。人到中年,我真想开一家私房菜馆,菜谱就按照袁枚先生的《随园食单》,不过我担心的是,现在还能够找到书里那样的天然食材吗?

掩卷沉思,对古代的美食从此有了深刻的相思,这也是一种绵延的乡愁。



中国古代有一些著名的厨子,可惜他们并没有用文字留下多少菜谱,倒是文人们厉害,通过文字传播,留下了香飘千年的私房菜。

常有人发问,如果穿越到古代,你最愿意回到哪个朝代?我说,当然是宋朝,因为我发觉宋朝美食丰盛,宋朝的文人吃货也很多。苏东坡的一生,就是与诗词美食相约的一生。看看苏东坡在文字里传播下来的美食吧:东坡肉、东坡肘子、东坡鱼、东坡豆腐、东坡腿、东坡芽菜、东坡墨鲤、东坡饼、东坡酥、东坡豆花、玉糁羹……和超级吃货苏东坡有关的美食,有上百种。

南宋有一个美食家叫林洪,考中进士,善诗文书画。林洪爱吃,每到一地,首先打听哪儿有好吃的,顾不得旅途风尘,先去当地馆子里尝尝鲜,吃了还要用文字记载,《山家清供》就是这样一本专门写吃的著作。书里有一道美食,叫菊花金饭。看看怎么个做法:菊花飘香的金秋时节,采摘下黄菊的花头,用甘草汤和盐少许焯熟,撒在半熟的米饭上同煮,一碗颜色鲜艳、香气袭人的菊花金饭就做成了。

手持一册《山家清供》,照着里面的文字描述可做菜。看看南宋时期的豆芽如何做,那时它叫“鹅黄豆生(多美的名字):“以水浸