

磨剪子嘞 戥菜刀

吕道飞

老父亲在专注地磨着菜刀，这是一门渐行渐远、正在慢慢消失的传统手艺。刀刃与磨石摩擦发出的“沙沙”声，把我带回了40年前的儿时童年。

记得我很小的时候，经常到村里走街串巷磨剪子戥菜刀的是个哑巴。黑瘦，高个，略略有些驼背，无论冬夏，总穿一身破破烂烂的黑衣裤。由于聋哑，无法喊出那么一声“磨剪子嘞戥菜刀”的悠长吆喝，他便持一“惊街”，一路摇着。“惊街”就是把十几片树叶状的铁片用铁丝穿了，上面安一木把，摇动时，铁片撞击摩擦，发出“沙拉拉、沙拉拉”的声响，厚重、沙哑。每当听到“惊街”声起，村人便知道磨刀哑巴来了。妇女们便提了锈蚀的刀剪朝着哑巴走去。哑巴放下肩扛的长凳，将军跨马般骑上去，一手接过菜刀，一手从拴在凳腿的布里掏出一根一细两块磨石，用水刷蘸了水，先把钱过的菜刀在粗磨石上磨一遍，然后换细磨石，细细地磨。大约一只烟的工夫，菜刀的刃发出锃亮的光来。这时，哑巴把菜刀举在眼前，眯着眼打量，又



用拇指在刀刃上轻轻刮过，试试刀锋，直到满意，才把菜刀递给主顾。有的精细的主顾还会从兜里拿出一小团棉花，让哑巴在刀刃上掠过，棉花断开，才算磨的合格。

起初，我们小孩儿对哑巴都有些惧怕，除了觉得哑巴长得又黑又丑，他手里的“惊街”发出的声音又极为刺耳，远远地躲着他。可时间久了，又耐不住好奇，慢慢地靠近看哑巴磨刀，逐渐地和哑巴熟络起来。每当听到哑巴“惊街”沙拉拉的响声，孩子们便竞相跑过去，抢过惊街，学着哑巴的样子，一路“沙拉拉”地摇起来。这时哑巴总是呜哩哇啦地说着我们听

不懂的话，或许是担心我们弄坏他的惊街吧。“沙沙、沙沙”，老父亲的磨刀声把我从遥远的童年拉回眼前。我问父亲，你怎么学会磨刀手艺的？父亲叹口气，告诉我：“那时咱家家口大，上有老，下有小，光靠我和你妈挣工分，一家人能吃饱肚子就不易了，哪还舍得花2分钱去磨刀！就偷偷看哑巴磨刀，自己试着捣鼓，逐渐就会了。人这一辈子啊，就像这把菜刀，需要不断地钱磨。”

老父亲，生活的艰辛让你学会了隐忍和应对，人生的不易让你懂得了自强和执着，社会的磨砺让你理解了进取和知足。这些，够我学一辈子！

行走烟台

投稿邮箱

xingzouyantai@126.com

感谢读者朋友们一直以来对我们的支持，又到年底报纸征订季，希望大家继续支持我们，您的支持将是我们最大的动力。欢迎订阅2016年《齐鲁晚报》，订报电话：18660095727。

二叔

刘宗俊

我二婶近期病情愈发严重了，这让原本本家里家外脚不沾地的二叔更加忙碌了。

我父亲兄弟姊妹8人，二叔排行老六。虽已七十又一，但却身板硬朗，走起路来嗖嗖带风，山里的庄稼活基本都靠他一个人忙活。原本二婶患病之前，她还能不时地搭把手帮衬一下，洗衣做饭等家务活她一个人包下了。但几年前的一场病将一切都打破了，原本就身材瘦削的二叔更显黑瘦了，脸上更平添了些许沧桑和疲惫。生活不总是晴风丽日，也会有难以预料的事发生，原本勤快能干的二婶没来由地突然就病了。刚开始时她还能到街上走走，饭也能简单地做一下，只是记忆力差，说过的话，前脚刚说，后脚就忘了。二叔怕她出远门忘了回家的路，就只让她在村内转转，原本在外干活的二叔也只能在就近打个零工，为的是回家好给二婶做午饭。

随着二婶病情的加重，二叔只能躺在炕上。夏天，怕二婶在家里热着，原本节俭一辈子连电费都算计着花的二叔，却连眉都不皱一下急火火地买回了一台海信空调装在屋里。这让街坊邻居很惊讶。他说，孩子他妈辛苦了大半辈子，天热，她也不能到外面风凉，还是让她享受一下吧。

现在病重卧床的二叔身边已离不开人了。我的两个叔弟在城里都有自己的工作，没有固定休息日，只能有心无力时不时地回来帮衬一下，这样伺候二叔基本就靠二叔一个人了，翻身，换尿不湿，喂饭……二叔说，你二婶现在已不能说话了，我现在的主要精力就是专心伺候好你二婶，我现在已能凭她的表情来判断我需要干什么了。

二叔说，她为家操持了大半辈子，孩子的事都办完了，大孙女也考上大学了，按理说没心思了，该享受了，不想她却得了重病。

尽心照料病妻，苦了自己，却处处考虑孩子拼生活的不易。这就是我的二叔。

胶东辣菜

柳华东

在老烟台生活过的人一定还记得，胶东人过冬时节，必有一道美味：胶东辣菜。胶东辣菜风味独特，其最大特点就是十分呛鼻催泪。一口下去，一股辛辣犹如芥末直冲脑门，一时之间，鼻子酸楚，眼泪哗哗！呵呵，真是洋相信出。然而，冲劲一过，口鼻芬芳，甜辣滋味让人久久回味，难舍难弃，从此就记住了这道菜，再也不会忘记。

我记得每年立冬时节，父亲从地里拔回芥菜。母亲去掉芥菜叶子，留下芥菜头，洗净备用。这芥菜头，因为长得满是疙瘩，所以在胶东老家，人

们都形象地称呼它是芥菜疙瘩。母亲就把这些芥菜疙瘩用细细的擦丝板擦出很细的疙瘩丝来，然后调和上白醋、白糖，拌匀了，就放到一个密闭的瓶子里或者坛子里，放置三到四天，即可食用。因为需要密封，所以民间往往把制作辣菜称为捂辣菜、憋辣菜、闷辣菜，真是形象之极。

做好了辣菜，疙瘩丝由白变紫，一打开坛子，立刻香味扑鼻，十分诱人。

记得小时候，每每做好了辣菜，第一次品尝时，我们一家人都很期待，眼睁睁看着母亲把辣菜从密闭的坛子里用筷子挑到一个碗里，再把坛子封上。母亲一边挑辣菜，一边叮咛

我们，不要急着吃，只要略等一等，辣味就会轻一些。

隆冬时节，农家人吃酒做客，都免不了要上一碟自家做的辣菜，彼此品味一下辣菜的风格，评头论足地说道一下谁家的辣菜丝儿细，辣劲足。

我曾经听一位从医的朋友说过，辣菜有宣肺豁痰，开胃消食，软化血管的诸多功效，多食有益健康。

然而，如今做辣菜的人家少了，倒是老人们常常还做着吃。母亲就每年都做，所以每年我都能品尝到这道很有民间风味的美味。

数九寒天，白雪纷飞，独坐家中，酌酒少许，再配一碟母亲亲做的辣菜，这便是人间最美的享受了！

那条叫“虎”的狗

孙慧铭

过去在乡下，几乎家家都会养一条狗用来看家护院。很多年以前，我家也曾养过一条叫做“虎”的狗，那是一条通体青灰的公狼青。

“虎”是在还没满月时由爸爸从外面抱回来的，以后在我家待了五年。成年后的“虎”高壮威猛，力气很大，记得每次它要往外跑，当时已经上小学的我和妹妹两个人都拽不动它。但能够让我们一直记得它的还是它的忠诚。

每天和妹妹放学回家，都会看到“虎”早已等在门口，见了我们，会兴奋地摇着尾巴迎上来，或围着我们转圈，或者直接把我们扑倒在地，把我们惹烦了，也会抬手给它几巴掌，

“虎”也不急，照样快乐地跟在我们后面。

记得一次我在胡同口玩，不知怎么被一只恶犬盯上了，就在它狂叫着打算扑上来时，我都失了声的随口喊了句“虎”，然后就看到“虎”从家里闪电般蹿了出来，只几个回合，便让那只恶犬落荒而逃。

好酒的父亲那时常常醉酒，每次酒醉，父亲都会到村后的山上去转悠着醒酒，而这时“虎”会一声不吭地紧随其后。有时父亲也会不胜酒力醉倒在地上，“虎”就会紧挨着父亲卧下，伸出舌头去舔舔父亲的脸，又时刻警惕地盯着四周，当周围有人经过，“虎”会噌的跃起，吼叫着，任何人都不能够靠近。

“虎”也会常常自己从家里跑

出去疯玩一通，但只要听到父亲的一声口哨或者我们的一声呼喊，它马上就不知从哪个角落跑回家来。但是有一天，跑出去的“虎”任凭我们怎么喊，却再也没有回来。我们找遍整个村子，父母又到周边一连找了几天，最终还是没能把它寻回来。我大哭，也一直想着说不定哪天放学后，会看到“虎”就蹲在家门口等着我，但始终没能如愿。直到后来，听说，“虎”是被人用猎枪打死，煮着吃了。

那条叫做“虎”的狗，如今我还会经常想起它，也会常常对人说起它的忠诚。今天家里吃饺子，我又想起了“虎”，因为在那时，每次家里吃饺子或有好吃的，我都会偷偷地丢给“虎”一些。“虎”应该也会记得这些吧。

