

奶奶的判时法

薛莹

奶奶出生在上世纪20年代。在那个兵荒马乱的年代,奶奶没上过一天学。奶奶自打记事起,生活的方方面面几乎都与“洋”字有关,比如生活中的用品,什么“洋火”“洋油灯”“洋钉”“洋瓷盆”“洋瓷碗”“洋铁桶”,甚至连布也称为“洋布皮子”;生产上除了牛马骡驴不姓“洋”外,犁子和耙也称为“洋犁子”“洋耙”;谁要有一辆自行车,那时称“洋车子”,谁谁谁眼馋;谁家要是有一座“洋摆钟”,或者哪个人手腕上戴一只“洋手表”,在人前一定要把袖子捋得高高的,一会儿朝手脖子上看看,有意显摆显摆,人们无不投去艳羡的目光,啧啧称赞“洋气”。

奶奶虽然没进过一天校门,“睁眼瞎”一个,可奶奶依据公鸡打鸣、依据太阳照射的角度,对时间的判断还是比较准确的。在我的记忆中,奶奶好像就没有太多的瞌睡。从儿时起,宅院四周都是郁郁葱葱的香椿树,门前的小菜园里经年不息种着蒜苗、韭菜、苋菜、笋蕹、豆角、

萝卜、白菜。每年清明节前后,香椿开始发芽,这时候家人就会爬上高高的大树,用竹竿拧上坚硬的铁钩子去摘。同时,也顺便把小菜园里刚长出的嫩嫩的、舍不得自家享用的头茬韭菜割掉、捆扎好,用竹筐或箩筐挑到淮河对面20里外的罗山县城出售,换取微薄的钞票,维持油盐酱醋的开支。

夜里尚在酣睡中,就听见奶奶叫着老爸的乳名说:“公鸡打鸣了,该起床出门卖菜了!我时常抱怨奶奶怎么没瞌睡,因为她的叫喊总会把我从睡梦中吵醒。公鸡叫三遍的时候,奶奶就会说:‘公鸡打鸣三遍了,该起床了。不知道她老人家是在和我们说话,还是在自言自语。’随后她摸索着穿上衣服,踏出房门。这时,窗外已晨曦初露。是不是临近中午,奶奶一听公鸡叫准会八九不离十。奶奶说,快晌午了,该做饭了,不能误了学生娃回来吃饭。上学后,学了《半夜鸡叫》这篇课文,我时

常想,如果夜里有谁偷学鸡叫,奶奶判断时间的方法岂不乱了方寸、完全失灵了?有一次,我把这个故事讲给奶奶听,奶奶说,新中国了,共产党的天下,哪还会有那种窃人?

奶奶判断时间还有一个方法,快中午了,用左手遮着额头,对着太阳望望,再看看门朝南的厨房门框,随即会说,日头进门都一大半了,该晌午了。

后来,西边邻居一个我舅舅的家里买了一座大摆钟,挂在堂屋正间的北墙上,每到一定的时间就会当当地响。我家离得近,奶奶会经常到他家门口,问在家操持家务的舅妈:“黄妹啊,啥时间了?问完之后,再决定是否生火做饭。从此,奶奶基本告别了听公鸡叫、看日头光判断时间的老套套。

奶奶离世已经九年了,如果健在的话,97岁高龄了。
(作者单位:河南省正阳县人民检察院)



山野晨光 李昊天摄影作品

放羊

蒋杰

我和爷爷把羊赶到一处叫“羊夹楞甘”的地方时正是大晌午,我们决定不再往前走了。爷爷把手搭在额头看了看,“这洼里的苦苣菜够它们吃半天了。”爷爷抓了一把土往空中一扬,土就在空中划出了一道优美的弧线。爷爷找了一个背风的杓儿把鞭子一放,就卷起了旱烟卷。杓儿里全是旱烟味,我不得不拿起干粮、水壶坐到杓儿外面去。“蛇最怕旱烟,闻到旱烟味就不会过来了。”爷爷说。

我闲得没事干,便拿了一本小小说躲在土窝子里看书去了。干燥的风有些奇怪,一会儿从左向右吹,一会儿从右向左吹,没几分钟,我就沉浸在金庸小说的江湖里了。风呜呜地吹着,连续多日紧张忙碌农活带来的全身酸痛,并没有随风而去。此后多年,故乡留给我深刻的印象,就是这种隐隐的酸痛,并且随着年龄的增长,愈发强烈。

每过二三十分钟,我就从土窝子里爬出来看一眼羊——放羊和放驴不一样。驴可以一整天都在一个地方吃草,羊就不一样了,羊喜欢到处跑,稍不留神,羊就跑得无影无踪了。驴跑得再远,天黑了它知道回家,羊不会。放羊的人得时时刻刻盯着羊,有时候也就一支烟的功夫,它们就会从这个山头跑到那个山头。

放羊最怕的是瞎坑——表面上长着草,只要羊一踩上去,立刻就会掉进去。年纪大的羊很有经验,能看出瞎坑,所以羊长得再高,也不会冒险去吃。那些年轻的、冒冒失失的羊就不一样了,一看到草就拼命地往前冲,一不小心就会掉进瞎坑。我见过好几次羊掉进瞎坑里,有些救了上来,有些没能救上来,起初还能听见羊咩咩的叫声,声音越来越弱,最后就没有了声音。

当然,并不是每一天放羊都可以像爷爷那样睡得坦然、睡得放心。放羊,最担心的是狼。我就两次遇见过野狼。其中一次,两只狼从离羊群二三十米的地方经过,我一边大声地呼喊,一边用皮鞭把手使劲敲打铁锹,狼跑开了。

另一次,是一个秋天的下午,天下着毛毛雨,我赶着羊群在离村庄不远的山路上赶路,忽然就看见一群狼,大概有四五只的样子。狼眼睛里闪着绿光,凶巴巴地就冲着羊群扑了过来。我按着爷爷讲过的方法,点燃了一大堆蓬蒿,拼命地把冒着浓烟的蓬蒿向狼群的方向扔,一把接着一把。僵持了二十分钟,狼群终于悻悻地退后了。羊群紧紧地挤在一起,小羊在最里面,头羊在最外边,羊角直直地向着狼群,准备一场生死搏斗的姿势。看狼群逐渐走近,我来不及擦去满头的大汗,轻轻拍打着头羊尖尖的角,眼泪情不自禁地流了下来——我相信,是我们的团结一心吓退了狼群。后来听说,那天,我们村一户李姓人家,七八只羊被狼咬死了。

我最喜欢去一处叫“旧坡”的地方放羊。旧坡种着大片大片的土豆,我和爷爷把羊群赶到旧坡,我就开开心心地去找柴火。爷爷则不慌不忙地在山坡上垒出一个不大不小的锅灶。我去土豆地里摸来几个土豆,等锅灶里烧出厚厚的一层灰,锅灶上面的土块都烧得发红,就把土豆扔进灰里,然后迅速地一脚把烧红的土块踩碎,踩到灰里面。当然每一次踩土块这事都是我干的。也有出意外的时候——有一次踩土块的时候,我用力太猛了,把脚踩到了灰里,烫得我嗷嗷叫,布鞋也烧了个洞,脚面上烫了好几个包。

数羊也是一件技术活。天擦黑,我们就赶着羊群回家。爷爷站在路中间,羊群经过的时候,爷爷就开始数羊了。爷爷数羊的方法和别人不一样,他伸出左手,以5只为一组,5,10,15……有一次我学着爷爷的样子数羊,没想到直到最后一只羊跑过,我还是没数明白。我又把羊赶回去,以两只为一组,2,4,6……嗯,一只没少!记得有一次,我们数羊的时候,横竖少了一只。我和爷爷把羊群赶回家,来不及吃饭,我们一家人赶快打着手电去山里找。找了好大一阵子才找到它。原来它当妈妈了,小羊羔安静地趴在妈妈身边,看见灯光,还一脸的不耐烦。

许是我很会放羊,许是我放羊时间够长,慢慢地,周边的人不再叫我的名字,见面的时候,他们会拍拍我的肩膀,笑着叫我“羊户长”。我腼腆地笑笑,像一只温顺的小绵羊。有些关系好的,我会用赶羊的皮鞭子轻轻地抽一下他们的屁股。一来二去我就出名了,羊贩子每次来我们村收羊,都会先跑到我家的羊圈里来看一看选一选。这时候我就很矛盾——我希望把羊都养得肥肥的,但是羊长肥了,就离上餐桌不远了。在我的记忆中,从没有一只肥羊熬过春节的。

(作者单位:浙江省宁波市人民检察院)

作家专稿·海鲜英雄传②

海蜇水多,阎王鬼多

王寒

海蜇者,水母也,最古老的水母在地球上已生活了6.5亿年。从小爱吃凉拌的海蜇,小时候并没有把褐色干瘪的海蜇与美丽多姿的水母联系在一起,在散乡,一直称海蜇为“藏鱼”,没人称之为水母。有一年到海边石塘采风,才知道,海蜇就是水母的一种。

海蜇大多青蓝色,在大海里摇曳生姿,它的伞盖似蘑菇,直径可达半米,下面的八个口腕上,有数条丝状器。游动时,如江南的绸伞,如帝王出行的华盖,如玲珑的灯盏,如狮子的金毛,如彗星扫尾,流苏飘飘,色彩瑰丽,若论风情万种,海洋里的生物谁比得上它?

海蜇晶莹剔透,身子轻薄而透明,古人认为它是水沫凝结而成。清代画家兼生物爱好者聂璠在《海错图》中记载了一种叫“金盏银台”的海蜇,说每年春夏之交的四月初八,天上落雨,大雨砸出的水泡,就变成了小水母,小水母过几个月,就会长大,晒干后薄脆而美,可食。

古人真是浪漫,在他们的眼里,寒露时的鸟雀会变成蛤,北海的大鱼会变成大鹏鸟,能够翱翔万里逍遥游,蝙蝠能变成蛙,鱼能化成龙,水泡也会变成水母。海洋与天空的距离,并不遥远。

1.

在古代,海蜇俗称鲆鱼,也有叫石镜、蒲鱼的。鲆鱼不是鱼,是海洋无脊椎动物,别称水母。在大海中,海蜇与虾结为战略合作伙伴。散乡有一句老话,“藏鱼望虾做眼”,用来形容一个人无主见,凡事依赖人家。

晋代张华《博物志》中有过记载:“东海有物,状如凝血,众广数尺周围,无头、无眼、无内脏,众虾附言,随其东古,人煮食之。”

而明代自称“憨先生”“乖龙丈人”的浙东人屠本峻见惯了海蜇,写得更是活灵活现:水母“不知避人,随其东西,以虾为目,无虾则浮沉不常。虾凭之,其汛水如飞,虾见人惊去,蚌亦随之而没。潮退,虾弃之于陆,故为人所获”。

在他们的描述中,东海里的这种水生动物,无头无眼无内脏,是水面上的泡沫凝结而成,因为无眼,不知避人,只能靠虾来指挥行动,没有虾的话,只好无目的地漂浮;虾遇人受惊,海蜇知道有敌情,赶紧沉到水底下。不得不赞叹憨先生对海洋生物细微的洞察力,在大海里,海蜇虾的确是和海蜇共生的,平时虾们在海蜇身体上自由活动,讨口吃的,一见情况不对,就钻到海蜇的口腕里面。海蜇感受到虾的刺激,知危险将近,伞部迅速收缩,迅速下沉,潜入深水。

其实,海蜇并不完全仰仗虾通风报信,它的身上有着“听石”,在大海将要起波涛时,海浪与空气摩

擦,发出咆哮声,海蜇敏感的神经感觉器,能察觉到远处大海的异样。在巨浪将要袭来前,收缩伞盖,下沉逃跑。只是它身子轻飘飘,有时无法抗拒命运的惊涛骇浪,只能随波逐流,无问西东。

在风平浪静的黎明或傍晚,海蜇在茫茫的大海上漂浮,像一把花伞,一张一合,一收一缩,伞沿的花边和伞下的瓔瓔,长长地垂挂下来,如海妖的长发,在海中飘洒,端的是风情万种。夜幕降临时,它悄无声息地沉入海面之下。

每年清明前后到夏至,新生的小水母漂浮在海面上,密密麻麻,如满天星斗,从福建一路漂流到浙南沿海,到了七月,进入浙东台州沿海。几个月的时间,它从小不点儿长成伞径两尺、重十几斤的美丽水母。

过去,一到梅雨季,家乡的洋面上到处可见海蜇,故海边人说“四月初八满江红”。夏至至秋分,是海蜇的旺发时期,从披山、大陈直到三门湾,一顶顶美丽的花伞在海面上漂浮,满江都是。清代诗云“泊遍秋江海蜇船”,说的是秋分时海蜇旺发,商贩云集,家乡的海面上到处都是捕海蜇的船。渔民用稻草结网张捕,也有用标枪状的竹竿戳捕,海蜇被戳中后,无法下沉,束手就擒。

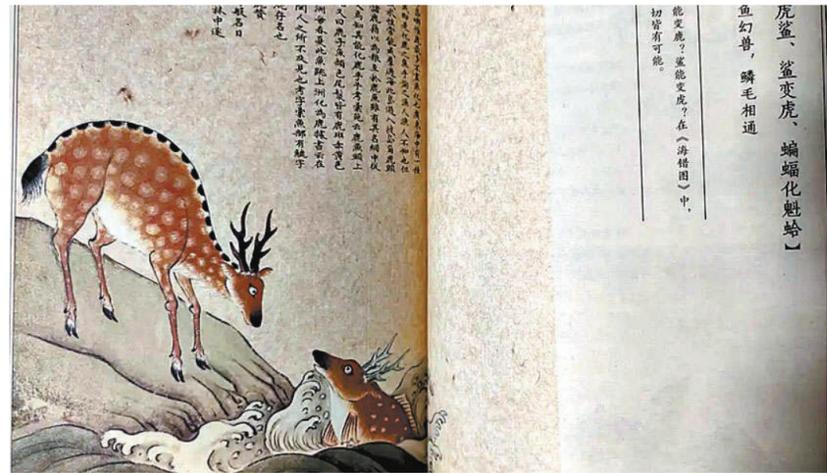
如果正好是台风季,海面上刮来一阵妖风,海滩上就会吹来许多海蜇,脸盆大小,密密麻麻,布满海滩。可惜,这样的盛况跟黄鱼汛一样,已经不再。

2.

都说女人是水做的骨肉,其实,海蜇才是真正水做的骨肉。家乡有谚:“海蜇水多,阎王鬼多。”阎王与鬼,我没见过,但海蜇多水,我是知道的。海蜇全身95%都是水,水母这名字,名副其实。海滩上的海蜇,如果不及时收拾,毒日头一晒,就化为一摊腥臭的水,只有一点固体留在一汪水中。两三天后,一张张深褐色的薄片贴在地上,如皱纸,踩到它会发出爆裂声,好像气球爆裂的声音。

渔民们捕到海蜇,得赶紧用明矾及盐泡割腌渍,如是者三,即三矾,毒素随矾盐水排尽,缩如羊胃。老话道:“海蜇不上矾,只好攒沙滩。”海蜇肥大甚重,如果不用明矾和海盐及时腌制、腌渍,就会脱水,脱水后蛋白质凝固,风干的海蜇像牛皮,嚼不动,咬不烂,不堪食用。

海蜇躯体,分为蜇头、蜇花、蜇皮。蜇头如碗口,蜇花就是伞下的八条口腕,蜇皮就是圆形而肥厚的伞盖。家乡有一句老话:“藏鱼头颈矾勿瘦。”海蜇的头颈很难用明矾腌渍,腌后依然保持块状,意谓一个人屡教不改。家乡话中,“矾”还有训斥之意。还有一句话是:“六月蜇,矾勿瘦。”农历六月捕捞而来的海蜇,就算用明矾腌渍也瘦不下来,用来形容一个人的顽固、不听话。



【清】聂璠《海错图》

陌生人给的一颗甜美糖果
可能藏着
毁坏你一生的新型毒品

