



花鼓余音

■李海彬

我回镇安,车还没停稳,先听见锣鼓声。牛皮鼓,咚一声,地面跟着颤。接着一个女声甩出来,像瓷片摔在青石板上。我手里的茶杯微微抖了一下——这尾音,以及往下一沉的拖腔,是花鼓子,老辈人叫“二江湖”。

二江湖大于皮影,小于二黄,江湖班子,走村串户。我生在米粮镇的七里峡,儿时这调子是从稻场上的油布棚里传出来的。四根木柱子、一块油布顶棚,台前挂两盏亮晃晃的汽灯。台下黑压压都是人,坐着的、站着的、骑在树杈上的,演员七八个人,生旦净丑全包,一个人换三个行头。唱腔杂,湖北的大筒子、八岔,流传到秦岭山里,和本地的灯歌小调一混,就成了镇安花鼓。

我那时候小,看不懂戏,但最喜欢看后台。一个老汉坐在木箱上拉胡琴,胡琴裂了缝,他用松香擦,擦一下,拉一下,声音像哭腔。女演员对着镜子贴片子,片子是黑纸剪的,蘸了水,往额头上贴,再用食指抹平。她一出台,汽灯一亮,嗓子一扯,全场就静了。唱的是《刘海戏金蟾》,调子欢快,但胡琴一拉,尾音往下一沉,就好像有一股山里的苦味渗出来。

那苦味不是湖北的,是秦岭的。湖北的调子走了几百里山路,山风吹、河水泡、日头晒,几个月下来,就“变了味”。大筒子

的高亢还在,但多了灯歌的婉转。八岔本来急促,到了山里,揉进了些小调的缠绵。就像镇安人说话,带着湖北的尾音,但尾音后面,又坠着秦腔的顿挫。

后来,镇安花鼓成了省级非遗,有了传承人,有了保护单位,进了景区、校园和广场。我在镇安县城的广场上见过。傍晚时分,锣鼓一响,老太太们就扭起来。领舞的阿姨60多岁,穿着红绸衫、黑布鞋,手里的扇子一转,露出黄绸的背面。她唱的是新词,但调是老的,大筒子的亮、八岔的稳、灯歌的转,融合在一起。起初我没听出来,直到那个尾音往下一沉,我才猛然听出来——这是花鼓,是老调。

跳舞的中老年妇女,都不是专业演员,调子从她们嘴里出来,不是舞台腔,是生活腔,像择豆角时哼的歌,像推磨时喊的号子。

木王国家森林公园的实景演出,演员穿着老戏装,在河边唱《杜鹃花开》。我站在旁边看,一个年轻演员,扮相俊,嗓子亮,唱到高处脖子上的青筋绷起来,像老辈人那样。幕间休息,她坐在石头上喝水,手机放在旁边,屏幕亮着,是短视频的界面。我问她:“这调子难学吗?”她说:“难,大筒子要亮,八岔要稳,灯歌要转,三个味儿要融在一起,不能串。”她又划了一下手机,“但我奶奶唱,我妈唱,我也唱。我发了视频,有人点赞,说没想到这么好听。他们不知道这是花鼓,以为是新歌。”



图片由AI生成

我在外工作生活了20年,这次回七里峡,村里没有戏台,但花鼓还在。傍晚时,几家门槛上坐着老人,手里做着活儿,嘴里哼着调子。不是演出,是生活。调子从择豆角的手指间流出来,从纳鞋底

漏出来,从推磨的碾盘边飘出来……分不清哪句是戏,哪句是日子,因为它们早就融为一体。

那天,我开车离开镇安,过秦岭隧道,后视镜里,山一层叠一层,花鼓余音还在耳

边。隧道里风很大,但我好像还听见锣鼓声,从山的另一边传过来,那声音里的故事,我20岁出头时是听不出来的,如今却能听出其中的韵味。

(作者为自由撰稿人)



■常宝军

午后最闷热的时候,院里的老槐树都蔫蔫的,叶子耷拉着,纹丝不动。我把竹躺椅搬到堂屋穿堂风吹过的地方,躺下去,可脊背还是很快腻了一层薄汗。此时想起外婆说过的话:“心静自然凉,都是没热到那份上。真热狠了,就得靠‘借’。”她说的“借”,是借风、借水,借山里那些懂得跟暑气打交道的草木。

我的老家在浙西南的山坳里,小时候的夏天,好像没现在这么难熬。难熬的不是温度计上的数字,而是那股钻不进一丝风的黏稠。这时候,外婆就会挎上竹篮说:“走,跟我去‘借’点凉快。”

我们去的方

风从山谷来

扫光,得有规矩,主人家才乐意下次再给你开门。阳光从苦槠树叶的缝隙漏下来,在林间的腐土上晃成圆圆的光斑,四周是嗡嗡的蝉鸣。可蹲在这密林底下,身上那层黏腻的壳,真就像被什么无形的手轻轻揭掉了一层。

等篮子底铺满带着山林气的绿叶,我们就转到山溪边。

溪水是从更高的岩缝里渗下来的,流到这儿,在几块大青石间聚成个脸盆大的浅洼,清得能看见底下每一粒沙子的纹路。外婆把采来的叶子一股脑倒进去,用手搅动。溪水立刻被染成淡淡的、带着植物汁液的黄绿色,那股混合着薄荷的锐利、鱼腥草的生腥,还有“六月霜”清苦的复杂气味,猛地顺着水汽蒸腾起来,扑在脸上。那凉意是活的,带着山林呼吸的节奏,一层一层地往皮肤毛孔里浸润。

这是第一步。回到家,外婆支起小泥炉,用陶罐舀了井水,把洗净的叶子放进去,用火慢慢煨。她说这“凉茶”的火候,急不得。水将沸未沸时,一股更醇厚、更熨帖的草木香气弥散开来,盖过灶间的烟火气。煮好的茶汤呈琥珀色,倒进粗陶壶里,连壶一道沉到院角那口老水井中。

晚饭是过水的凉面,拌着脆嫩的黄瓜丝和自家做的黄豆酱。等吃得鼻尖微微冒汗时,井里的茶也放得差不多了。提上来,壶身立刻凝满一粒粒亮晶晶的水珠。倒一碗,小口小口啜,刚入口是清冽的苦,随即薄荷

的凉意在舌根升起,攀着喉咙一路滑下去,回味里又泛出一点点极淡的甘,以及一丝若有若无、像雨后岩石散发的土腥气。一碗下去,额头上、后颈上那些细密的汗,不知不觉就收敛了。

外婆坐在旁边,摇着那把边沿磨得发亮的蒲扇,眼里有淡淡的笑意。她说:“暑气也是天地之气的一种,你不能硬顶着它,像顶着一扇推不开的门。你得顺着它,从它身边找出那条凉快的缝。这山上的草、溪里的水,都是自然生长和流淌的,最知道怎么跟它相处。”

那时听不懂这些,只觉得凉茶好喝且解渴。许多年后,反复琢磨外婆的话,突然明白,老辈人没有精密的仪器,但心里却有一张与四时节气相通的地图。他们不把暑热视为需要击败的敌人,而是一个脾气略显暴躁的邻居。他们懂得如何敲门、如何寒暄,如何从这邻居后院里,借来一捧清泉、几缕凉风。

去年夏天,我又回了趟老家。老屋空了,山脚下的野林子依然在。凭着记忆,我找到那条山溪,水浅了许多,蹲下身掬起一捧溪水,扑在脸上,水还是沁心的凉。刹那间,穿堂风、苦槠树的影子、陶壶上的水珠,还有外婆摇蒲扇时那安稳的身影,仿佛都被这一捧水唤醒,顺着脸颊的凉意,一丝丝流了回来。

曾在泥土上认真生活过的人,他们的消暑之道,或许从来不是某种具体的饮料或食物,而是一种姿态,是俯下身对自然说:“我热得难受了,您有什么法子没有?”然后,风就从山谷里缓缓走来了。

(作者为自由撰稿人)

■马丽

鲁中地区有个“宝藏小城”叫博山,这里的每个清晨,是被一股子酸香叫醒的。

天刚蒙蒙亮,老街街口便已支起小摊。一口大铁锅坐在炉火上,咕嘟咕嘟冒着热气,白雾从锅盖缝里钻出来,在晨风里散开。那股气味是酸的、咸的,混着葱姜的辛、香菜的清、花生的香,悠悠飘过半条街。

早起的人闻见了,喉咙里便开始生津,双脚不由自主往那边走。

人们奔赴的这道美食就是博山的油粉,本地人称它为“酸糊涂”,或者“酸糊肚”。“糊”字要读得短促,像含着一口热汤急着咽下去,咽摸一下,才舍得开口说话。

这油粉的模

样,说不上好看。一碗灰白色的稠粥,里头沉着粉丝、豆腐条、豆芽、花生米,上面漂着葱末、香菜,绿莹莹的。用勺子搅一搅,稠稠的、滑滑的,能挂住勺。喝一口,酸味先冲上来——不是醋的尖酸,是发酵过的、湿润的、厚实的酸,像老坛子里养出来的陈香,酸得开胃,酸得妥帖。咽下去,喉咙里暖暖的,舌尖上还留着一

点回甘。油粉的酸,是时间的味道。老辈人做油粉,用的是绿豆粉浆的下脚料。过去做粉皮、粉丝,绿豆磨浆,滤出淀粉,剩下的浆水本来要倒掉,可博山人舍不得,便把水收起来,倒进缸里,任它慢慢发酵。两三天后,浆水从清变浊,由淡变浓,酸味一丝一丝渗出来。

发酵好的浆水兑水烧开,下入粉条、豆腐条、豆

芽、花生米,勾芡,调味,出锅前再淋一勺醋,撒一把葱姜末和香菜。那一碗酸糊涂里,有绿豆的清香,有发酵的醇厚,有匠人舍不得糟蹋粮食的俭朴,也有日子慢慢熬出来的耐心。

清晨的巷口,人们围坐在矮桌前,一人一碗油粉,一个菜煎饼,或者两个油煎包。菜煎饼是博山油粉的标配,里面卷着韭菜、粉条、豆腐,烙得金黄酥脆,咬一口咔嚓响,再吸溜一口油粉,酸的、滑的与脆的、香的搅在一起,吃得心满意足。有人喝得快,呼噜呼噜几声,碗就见底了;有人喝得慢,一口一口细品,像是在回味什么。

也有喝多了酒的人,半夜散场,不回家,先拐到小摊上要一碗油粉。热腾腾喝下去,酸味一激,酒意散了大半,胃里也舒服了。博山人管这叫“解酒汤”。

我一次喝油粉,是在博山八大局附近的一条老巷里。朋友带我穿过卖菜卖肉的摊子,拐进一个小院。院里有棵老槐树,树下支着几张矮桌。灶台就搭在墙角,一口大铁锅咕嘟咕嘟响着。老板娘围着蓝布围裙,手里握着长柄木勺,不停地搅。看见朋友,她笑着招呼,朋友点点头,伸出两根手指。她不多问,转身从锅里舀出两碗油粉,端过来。

低头看那碗油粉,灰白色的、稠稠的,漂着翠绿的香菜末。凑近一闻,一股酸香直往鼻子里钻。我舀了一勺,吹了吹送进嘴里——酸、滑、烫,咽下去像一条温热的小溪从喉咙流进胃里,全身都舒坦。我又舀了一勺,这回嚼到了脆脆的花生米、软糯的豆腐条、润滑的粉丝,一口下去,口感极佳。

后来我去过很多地方,也见过不少叫“油粉”的小吃,可总不是博山街头那个味。有的是小米糊加醋,有的是面粉糊加菜叶,稠是稠了,可没有那股发酵的醇厚。

油粉就是粉浆的下脚料,粉丝、豆芽、花生米,加一锅水,一把火。它不金贵、不精致,却暖了多少博山人的清晨,解了多少酒醉人的愁肠。那些年,灶台上的热气、巷子口围坐的老人、喝完起身走进晨光里的背影,都在记忆里,酸酸的、滑滑的、暖暖的……

(作者为自由撰稿人)



百味



追“光”驭“风”

■李海波 摄于乌鲁木齐市水磨沟区石子人子沟