



找记者 上壹点 A14-15

齐鲁晚报 2022年7月6日 星期三

思 / 想 / 光 / 华

文 / 字 / 魅 / 力

□ 美编：陈明昕 编辑：孔昕



# 【世相】清凉镇的凉粉

□王爱竹

早年间，清凉镇上有有个很深很大的水湾，这湾虽是雨水所积，却四季不枯。到了夏秋两季，水清如镜，翠柳笼岸，浓荫之下，清凉无比。大湾北岸紧靠着大街，一溜长堤，全用青石条砌成，半人高的青石栏杆，上部平整光滑，既是湾边的护栏，又是行人的坐凳，每逢五、十大集，便成了商贩们纷纷争抢的最佳“摊位”。

这“湾”就是现代水库的前身，我们当地人把这种蓄水的湾叫做湾涯，涯读作“ai”，各庄都有，甚至一庄有好几个。这些湾涯在漫长的农耕时代发挥着不可想象的作用，它不仅能调节旱涝、改善气候、净化环境，更能给人畜提供各种生存需求和生活方便……老家的这些湾涯，一直延续到上世纪50年代中期。后来，人口不断增加，逐渐填湾建房，越填越少，湾涯就基本消失殆尽了。

清凉镇上的大集和其他村镇的集市并无二致，要说有不同，就是这个大集在湾边上，冬天没什么感觉，可一到热天，五里长街，浓荫如盖，从大湾水面上吹来的阵阵凉风，让柳荫下熙熙攘攘的赶集人倍感清凉；再一个不同，就是这里有种很受欢迎的风味小吃——凉粉。

凉粉，按说算不上什么稀罕东西，各地都有，为啥这里的出名呢？首先，这里的凉粉当地人并不叫凉粉，而叫“米粉”，因为原料是小米。别处的凉粉做法不得而知，这里的米粉制作工序可是相当繁琐和费工。前期，先将小米用清水浸泡一天一夜，然后上水磨磨成糊，米糊在大柳条簸箩里沉淀两天两夜，使米糊变成米膏，捞出来切成小块备用。下一步，把米粉床子架在大锅沿上，一人在锅台上往米床子“嘴”里一块接一块塞米膏，另一人在锅台下攥住米床子的压杠头，一上一下地使劲压，黄澄澄的米粉条便从米粉床子底下齐刷刷钻出来，赤条条跳进雾气腾腾的沸水锅里。待煮熟后，捞进凉水大瓦盆里，冲洗、冰镇，要换好几次水，这才出盆上市。



每逢大集，大湾边上便聚集了多家米粉摊，几乎一样的装备，木轮太平车子上载着全部家当：车盘中央长方形木箱里，铺着湿淋淋的白布包皮，包皮里一层层米粉闪着金光；箱子旁边，坛坛罐罐里盛的，无非是孩子们唱的那些：“酱醋麻汁辣椒油，茺荳大蒜韭花头，别嫌香椿末子少，芥末呛得鼻子流……”车子外侧，用四根竹竿撑起一片布棚，布棚的一角上挑出个“某记”“福”字之类的布幌子。见有客来，摊主手疾眼快，左手拿起黑瓷大碗，右手撩开白盖布，抄起一绺绺米粉，轻快地撩进碗里，撩够分量，来个“韩信点兵”，嗒、嗒、嗒！各种佐料眨眼加全，然后筷子放在碗沿上，笑嘻嘻地双手递出，这一连串动作，手头麻利，干净利落。清凉镇上凡是卖米粉的，没有用秤

的，多少随意，计钱吃面，分量的拿捏全凭手上抓抄的功夫。

吃一碗这样的米粉，只觉酸溜溜、凉飕飕，大热天的一股冷气从头到脚底下。米粉摊子买卖不大，生意却红红火火。最出名的是一家叫“陈谷子”的米粉，这家的米粉除了酸、凉、麻、辣之外，更给人一种香醇清口、余味悠长的感受，因为店主在常用的佐料里又加了一道秘制汤汁。

这家店主是我的小学同学陈兴洲的爸爸。陈叔可是一个“才分人”，有一身好厨艺，庄里大小宴席的掌勺非他莫属；他会腌制酱菜，会制作糕点，各种风味小吃更不在话下；他冬天卖的“香辣杂面”，也是当地一绝。老家习俗，每年新谷子登场，各家都兴用新谷子老米粉，往往一换就是一大盆，让一家老小放开肚子，痛痛快快地吃一顿。每到这时，陈叔的米粉车子便出现在街头。别家都是换新谷子，而且分量上斤斤计较，陈叔是新谷、陈谷都换，甚至扬出来的秕子，场院边上扫出来带些沙粒尘土的他也换——当然，新、陈、好、坏谷子换的米粉多少是有差别的。按行情一碗谷子换四碗米粉。顾客端来半盆谷，陈叔不用拿碗量，打眼一看，二话不说，倒进他的谷袋里，抽出搭在肩上的白手巾，把盆擦拭干净，伸手就往盆里抄米粉，抄够了分量，双手递给对方。有些贪心的要求再多搭一绺，他毫不犹豫，伸手抄上一绺；再要求，再抄上一绺……直到对方实在不好意思再要了，他才停手。有人信不过他，事先把盆里的谷子用碗量好，待米粉换回家来，还用那只碗量，不多不少，正是一换四。

同行是冤家，有人据此说陈叔的米粉是用发霉的陈谷子做的，忽悠了不少人，陈叔的生意一时陷入了萧条。但时隔不久就迎来反转，人们发现这“陈谷子”的米粉竟然风味非同一般，陈叔的太平车子前不知不觉又红火起来。慢慢地，陈叔发觉了其中奥妙，干脆把布幌子上的“陈记”换成“陈谷子”，高高挑在布棚角上，让赶集人从“陈谷子”三字的反常中觉察到店主的自信和豪气，从而引来无数顾客。自此“陈谷子”名声大振，每逢大集，他的米粉都是早早卖光。

陈叔的米粉生意红火了几年，但可惜没能发挥品牌效应，虽说挣了些钱，但没发大财、不成格局，这与他经营大手大脚、不善算计的性情有关。后来他又嗜酒成性，生意也就渐渐走了下坡路。陈婶也曾苦苦相劝，可他哪里肯听？好几次我看见兴洲和他姐姐用太平车子把烂醉如泥的陈叔从小酒馆里往家推。后来他身子喝垮了，兴洲不得不辍学帮他经营。不到半年，陈叔这个“才分人”就撒下兴洲娘儿仨，一个人静静地走了。庄里人都叹惜：他是活活醉死的！

兴洲接过米粉车子，没推上几天，谷子地里都种上了大地瓜，清凉镇的大集上，米粉摊子一个也没了。

改革开放后，庄里第一座砖石大瓦房是陈兴洲盖的，他是清凉镇大集上第一个重新摆出米粉摊的人。前些年他在县城里开了家“陈记米粉店”，现在大学毕业的儿子接手了，已经开了好几家连锁店。据街坊们说，“陈记米粉店”的米粉如今卖到三十五元一县，还必须排号坐等。

我一直想去县城里探访究竟，但杂务缠身，无缘再品佳味，只好把“陈谷子凉粉”的酸辣和清凉收藏在深深的记忆里。

□王秋女

这几天我妈在我家小住，看到天气预报说明天正式出梅（梅雨季节结束），她就坐不住了，非要我立马送她回自己家，说明天一早要晒霉。我说都什么年代了，你还晒霉！而且今年梅雨季反常，根本没下两天雨，哪来的霉可晒？

我妈说，这不是习惯了嘛，虽然现在住的是楼房，又有空调、抽湿机，就算梅雨季也没那么潮，但每年一到这个时候，还是忍不住要把压箱底的那些东西倒腾出来，翻一翻，理一理，晒晒日头。听我妈这么一说，我心下一动，说：“不如明天一早送你过去，刚好帮你一起晒。”

我妈一听很高兴，又有点不好意思，跟我客套：“要不明天先帮你家晒晒？”

我失笑：“妈妈你看看，我们家有啥好晒的？”我妈环视一圈，也笑了：“也对，你们是什么东西好晒。”

晒霉，是我小时候关于夏天的深刻记忆之一。记得那时每年一出梅，我妈就张罗着晒霉。一出梅，高温天马上杀到，才早上八点钟，太阳已经火辣辣的，妈妈搬出桌椅，拿出竹竿，在院子里搭起架子，又忙着把衣物被子抱出来，或摊或挂，小院很快被挤得满满当当。

我们小孩也兴奋地跟着跑进跑出，高潮时刻是妈妈喊爸爸把那只平日不轻易打开的樟木箱搬到阳台上。这时候，我和我姐会呼啦围上去，箱子打开的那一刻，在我们孩子眼里，就像打开了杜十娘的百宝箱，琳琅满目，眼花缭乱。其实现在回想起来，不过是些再寻常不过的物件，几条织锦缎被面，明黄、深紫、大红、湖蓝，一抖开，花团锦簇，灿若云霞，和我们平时用的那种朴素温暖的棉质被面完全不一样。我和姐姐将被面披在身上，拿把折扇，模仿

【浮生】

## 晒霉



越剧里的才子佳人，大开大合地转圈子。妈妈一边笑到不行，一边又紧张地追着喊：“小心点儿，别给钩脱丝了啊！”

一件紫色带着美丽暗纹的软缎面子丝棉袄，摸上去柔软得像云朵，门襟镶了根铜拉链，黄澄澄、亮闪闪的，漂亮华丽。我好像从未见妈妈穿过如此女性化的衣服，印象中妈妈冬天总是穿件藏青色呢大衣或一件棕色麂皮短款大衣，干练利落，非常中性化，根本看不出性别特征。箱子最底下是一件纯黑色呢大衣，款式极简，大领子上却覆着一整张的毛领，有了这块狐狸毛领子的加持，整件大衣就有了华贵神秘的气息，我们小心翼翼地一遍遍抚摸着这柔软滑腻的毛领，努力想象着妈妈穿上这件狐领大衣的样子……

箱子角落里只有生锈的卷烟筒，外面的贴纸还在，上面印着的女郎早已随着纸张焦黄了。盒子打开，丝绒里裹着一对幽蓝的珉琅彩银耳坠、几只银簪子、一只翡翠镯子、几只金戒指……还有我们小时候戴过的银手镯，挂着精巧的小铃铛，轻轻一碰，发出清脆悦耳的声音。妈妈心疼地看着我们把玩试戴那些宝贝，

嘴上碎碎念如数家珍：这几条缎被面，是外婆当年给的陪嫁；那件丝棉袄也是我结婚时外婆托人给做的；这件狐领大衣，是当年你爸送我的……还有那几件首饰，你们外公去世得早，外婆一个人拉扯着我和你舅舅，首饰细软变卖得也差不多了，剩下的这几样东西，不过是外婆平日里戴的。但即便是这么简单的几件首饰，还是引起我的无限向往和兴趣。我两岁时，外婆就去世了，并没留下什么印象。在上世纪80年代中期，我所能接触到的女性，大多都像我妈一样，不戴任何饰物，烫短发，着西服，那种典型的朴素干练的职业女性形象。我实在无法想象，戴着这些美丽首饰的外婆会是什么模样。

箱底还有一些有趣的小物件，那是我们小时候穿过或用过的东西，妈妈留下来做纪念的：一只玻璃奶瓶，橡胶奶嘴已经老化了；一条黄色的小吊带裙子，上面有可爱的太阳花图案，据说是我穿过的；还有一顶白色帆布软边太阳帽……二十多年后，我有了自己的孩子，有一天妈妈给宝宝戴了顶白色太阳帽，我一看，大惊，这不就是妈妈压箱底的那顶吗？这顶太阳帽除了微微有点泛黄外，简洁大方的款式现在看来也并不过时，戴在宝宝头上毫无违和感。

突然很羡慕妈妈，拥有那么多留有最亲密的人的体温、烙着漫长岁月痕迹的旧物件，可以在出梅后的第一个艳阳天里细细翻检晾晒，更可以借此回味一下过往的日子，怀想某些人、某些事……

我开始想或许我也该留下点什么，等我老了，在夏日的阳光下，摩挲着一只老镯子或一件旧衣裳，跟孩子讲述过往岁月的点点滴滴。

先将那顶白色太阳帽好好收起来吧！