



【烟火人间】

茄叔

□卢恩俊

在城市居住，小院不大，种几畦子菜，一大早起床，总爱欣赏一番，就像看我的故乡。茄子结了一串大紫瓜，南瓜秧摇晃着头，想试着去花墙子上爬蔓，小白菜刚起身见长……

突然我的手机一声提示音，打开一看，是朋友发来的一张图片。朋友知道我是瓜菜迷，发来一张三蔬图逗我。那画上南瓜猥琐，白菜低疏，而茄子却长成一株大树。乾隆“秋浦真香”四个大字，耀眼夺目。

我佩服朋友选取这画送我，这像极了我家的速写呢！

我的祖父是乡里的瓜菜把式，给三个娃子起了三个瓜菜的名字：大儿子菰，说是白菜有松之美；二叔出生时，南瓜刚爬蔓，就叫了南瓜；三叔生人时，茄子正坐瓜，就叫了茄子。

父亲果真像菰了，一直守望着家园，和乡亲们相依相拥，披霜迎寒……

南瓜二叔，好像也应验了奶名的特性。南瓜一样，小时候似乎猥琐，后来就不老实起来，越墙爬走了，走出了小菜园，进了大县城，率先在显眼处开办了瓜蔬商场，成为当地闻名的个体经商大户。

茄子三叔，果真像茄子一样本分，天天劳作在瓜菜地里，黝黑的茄子脸，常常挂着汗珠子。每每看到茄子叔，我总爱把他脸上的汗珠子，想象成闪烁的露珠子，让三叔的心清凉一些……

茄子叔，憨憨的样子，当有人叫他憨茄子时，他会“嘿嘿”一笑：“别小瞧咱茄子，“茄”字最有文化，上面两个加，下面一个加，绿叶开紫花，人间离不开的瓜。”

茄叔还爱说：“别说茄子憨，别看茄子土，你多叫几遍茄子的名字，你就会想起甘美果子；桃子、杏子、枣子、梨子……”

茄叔别看只读到小学就随爷爷种瓜菜了，可他逗起笑话来，还挺文化。可不，你看那憨憨的茄子，虽然不是菜蔬里的甘美，但茄子自古至今站稳菜蔬中的家常餐桌，可上席为佳肴，可入碟为小菜。可以煎、炒、烧、蒸，也可煮、炸、凉拌……茄子用平凡赢取了不凡的普及。

我亲眼见长辈们逗乐时打茄叔个“嗒”（轻轻打脑瓜的意思）。茄叔会说：“谢谢老人家鼓励，俺是茄子，憨憨的茄子，憨得不挨打就不长瓜（适时给茄子“拍芯”，曰“打”，又叫“打顶”。）”

品味茄叔的话，像诗。茄子人生，憨憨的，用憨象提醒人们，给自己一击，而后花不空发，坐稳做大果实，不也是一种大智若愚吗？而茄子低矮着身躯，默默开花结实，不惹是生非，以求高质量生存，不更给人以启迪吗？

有人埋汰茄叔“丑茄子”，茄叔依然逗趣：“别看茄子黑着脸皮，这茄子可也不丑，它有一副标准的笑面样子，要不，照相机一摁快门，就赶快喊‘茄子’？别看茄子憨头憨脑，茄子可也不傻，默默开花不招蜂引蝶，那是站稳天地的大智若愚！”

记得那年茄叔的茄子大丰收，第一次摘瓜，那茄子就堆成了一个个小山堆。我打趣地冲茄子叔说：“茄子叔叔茄子脸，日照茄山生紫烟。”茄叔用一个茄子敲我的脑袋：“茄瓜茄瓜敲脑瓜，脑瓜脑瓜变菜（才）瓜。”别看叔叔文水不多，他那是在用菜瓜（家乡的一种脆瓜）的谐音鼓励我成才……

我沉醉在茄叔的回忆里，一个大茄子，敲醒沉思的脑瓜子，妻子摘瓜催我吃饭说：“早饭有你爱吃的东坡茄子！”顿时，那颗大太阳的圆脸，落下满院子笑声……

【地道风物】

山马菜

□高军

“山马菜姓什么？”和朋友“前方就是南”去转山，在路上胡拉八侃，朋友开玩笑问了这么一个问题，我就顺口答道：“姓山。”

这几年我们经常一起进山。朋友方向感差，开车又总爱问方向，有次我说：“前方是南。”已经转到其他方向，朋友竟认为那还是南，我开玩笑说：“只要前边就是南，你这是一路向南呢。”我们大笑起来。“前方就是南”后来成为朋友的绰号。

山马菜最适宜生在沙壤的山坡上，说它姓山并没有什么问题，何况和山马菜的故事都发生在山上呢。

我的一位高中同学在一座叫团圆埂的山西坡种植迷迭香，还种了一些西瓜、豆角等，多次邀请我去品尝西瓜，并说可以在野外进行烧烤野餐。选择一个雨后日子，我和妻子就过去了。同学和他爱人已经在等我们，并且备好了羊肉等。在湿润山坡的一块平地上架起烧烤炉，他爱人临时起意跑到山上采来一大把碧绿的山野菜。我问她这是什么植物，她告诉我说是山马菜，做烧烤特别好吃。她采来的是山马菜的嫩头儿，茎梗圆而直立，叶片与茎之间无柄，呈扁长椭圆形，光滑无毛，干净碧绿。经她巧手浸油烧烤撒盐后，味道确实鲜美异常。这是我第一次见识山马菜，并知道山马菜还可以做馅包水饺、炒肉、炒鸡蛋、馐豆沫子菜、凉拌等。

一段时间后，我忍不住烤山马菜的诱惑，让这位“前方就是南”的朋友开车，约几位喜欢写作的朋友，带着羊肉和猪肉等，又直奔那座山而去，和我这位同学夫妇再次相聚，再次野餐，大家都非常尽兴，直到日迫西山才返回。

后来，每年春天我都会和这位“前方就是南”朋友在转山的同时，去采摘山马菜，我们去的最多的地方是黄石山。那是一座文化底蕴深厚的山，保留有元代石碑，有黄石公传说，有丘处机足迹等。在黄石山西侧山坡一片橡树林中，山马菜生长得最密实，伸手就可採采山马菜的嫩头儿。春天的天空、白云、树叶格外洁净，风儿吹来，和煦不寒，我们一边采撷，一边随意闲聊着，自由舒适，话题随意，收获多多。

我从小吃的最多的是豆沫子菜，我们这儿制作豆沫子菜的过程叫馐。邻居间经常有这样的对话：“你做的什么菜呀？”“馐地瓜秧豆沫子呢。”“哦，俺也馐的，俺馐的是萝卜缨子的。”查字典词典，馐的意思是熬东西时边煮边搅。馐豆沫子菜需要先泡好黄豆，用石磨磨成豆糊，放入锅中慢慢烧开，火烧大了不行，会齬锅溢出来。待将锅烧开，马上下入开水焯（方言，放入沸水里弄熟）透并淘洗后剁碎成蔬菜屑，不断搅拌，烧开后加盐就可以食用。白菜、花椰菜叶、芥菜缨儿、苦菜、蒲公英、荠菜、茼蒿菜等都可以用来馐豆沫子菜。

得知山马菜也可以馐豆沫子菜，回家如法炮制。做熟后颜色青绿，星星点点的白色豆屑洁白如象牙屑，味道入鼻清香，沁人心肺，诱人立即饕餮起来。

由于在家中无法进行烧烤，我试探着想把山马菜做出烧烤效果来。先把带着八九个叶片的山马菜嫩头儿洗净，彻底晾干水分。把油烧热，每次少量放入一顺着的山马菜，慢慢翻炒，待到叶片略有干煸立即出锅，撒上细盐等调料，效果和烧烤出来的没有太大区别。那种淡淡的苦涩味道和油盐的味道混合在一起，品起来余味袅娜。

山马菜也是一味中药，药用的部分是根。山马菜属于石竹科植物，含皂苷和生物碱，大量食用可能会引起轻度恶心、呕吐、腹泻等，适量食用于人体有益处。偶尔烧烤油炸食用或水焯淘洗后食用嫩叶芽没有什么问题。不论做什么事儿，适中是最科学的态度，在吃的问题上也是同样。

朋友“前方就是南”又开始邀约去团圆埂或黄石山采山马菜了，不久后我们就会将身影叠加到那片浓绿山景中，尽情享受转山快乐，享受采摘山马菜的乐趣和美味。

【逆旅拾光】

快乐的蛤蟆

□朱迎兵

每次正式演出前，姐姐都对着镜子反复勾画眼线，今天她又是如此。

“姐姐，你手为什么在抖啊？”我盯着她画眼线的手问。

姐姐扭转过头来：“你见过大风掀蚂蚁窝吗？我现在就是被卷上天的蚂蚁。”

那天是姐姐的封箱演出。她扮《锁麟囊》里的薛湘灵，要穿沉重的戏服从高台上跳下。我缩在侧幕的阴影里，看到追光柱里的灰尘，在她腾空时突然炸开。

满堂喝彩声中，姐姐落地时趔趄了一下，探出了半步，化了浓妆的脸竟扭曲了一下。

散场后我冲进化妆间。姐姐正拆头面，珠钗叮叮当当砸在褪漆的妆台上。

“最后的那个身段……”

“我知道。”镜子里映出半张残妆的脸，一边是薛湘灵的黛眉朱唇，一边是姐姐的脸颊。“你以为观众在看戏？”她用食指戳着自己心口，“他们看台上的你敢不敢直面最不堪的自己。”

那天夜里我梦见无数面镜子。不同年纪的姐姐，在每面镜子里重复那个趔趄，有时摔得消失不见，有时碎成满地碎片。

三个月后打扫书房，我从旧戏本堆里翻出《蛤蟆的油》。扉页签着姐姐名字，日期是2014年6月12日。记得那个夏天她每天泡在练功房，膝盖上的伤几乎没有彻底好过。

我翻阅着书本，很快便沉浸在黑泽明的描述里，书中那个关于镜子的传说让我颤栗。

我想象一只蛤蟆在镜架前，平生第一次看清自己，看到那凹凸的皮肤、浑浊的眼球、多出的几条腿、布满瘤状物的后背……它会不会想起幼时在溪涧的倒影？那时它还是只普通的蝌蚪，拖着透明的尾巴，以为未来也一样有着四条长腿与翡翠色外衣。

最残酷的刑具从来不是刀斧，而是突然看清真相的瞬间。当蛤蟆与镜中丑陋的自己对峙，皮肤渗出油脂时，肯定也会像晚年回首往事的黑泽明，眼里流淌出迟来半生的泪水。

我突然明白姐姐为什么总在深夜练功。月光从窗户泼进来，把她的影子抻成细长的竹竿。那些重复千百遍依然歪斜的云手，那些总也踢不到位的飞脚，都是镜子里那只丑陋的蛤蟆。

上周收到姐姐从云南发来的视频。她素着脸站在土坡上，身后格桑花盛开，如打翻了颜料盒。七八个挂鼻涕的娃娃围着她学唱“春秋亭外风雨暴”，调子不知跑到哪里去了。

“现在不用画重重的眼线了，可教无数遍他们还唱错，气不气人？”嘴上说着生气，她却在风里眯着眼睛笑。高原的阳光把她的鼻尖晒脱了皮，镜头里突然闯进一个扎羊角辫的丫头，把野花环扣在姐姐的头上。

我截图保存了这个瞬间。放大的照片里，姐姐眼尾的笑纹比舞台上深得多，却比任何油彩都耀眼。

昨夜重读《蛤蟆的油》，封皮夹层掉出张泛黄的纸条。姐姐的字迹龙飞凤舞：“蛤蟆油制成的药膏，是一种昂贵的药材，治疗烧伤特别有效。下次跌倒时，记得我们的眼泪比药膏珍贵。”

今晨雨又下起来了。姐姐的微信提示音混在雨声里：“这周末带孩子们排《锁麟囊》，有个小胖丫总同手同脚，可爱得紧。”配图是歪歪扭扭的舞台——四张课桌拼成高台，台下垫着四层棉被。这次姐姐跳下来，应该不会疼了。现在，她是一只快乐的蛤蟆。