

# 都在言合心声

——刘扬随笔小辑

言合,是刘扬先生的笔名。言字含义为:说明、忠言、美言、言信;合字含义为:适合、和谐、和睦、齐心合力。这是一组流淌于刘扬先生笔端的美文,篇幅短小,趣味盎然。这既是有心人对其日常生活的提炼和记录,也是作者的观察力和文笔老到的体现。《文意菜馆》《常态吵架》《孔明瞌睡》,把平常生活中人生万象的细节娓娓道来;《闲话立冬》《韭菜的记忆》《霜降来时》,把知识性和趣味性融为一体,捧读满是惊喜。

——编者

顺德区人民南路1号之19,是一个不大的小院,这里就是海傍街8号私家菜馆,当地人俗称为8号农庄。

4月6日晚,我第一次到海傍街8号私家菜馆,第一印象就感觉这是一家有文化韵味的菜馆。初进菜馆时,还看不出这里是一家菜馆。低矮的灰砖院墙,窄窄的门楼,院墙下排满了盆栽植物,门楼的一边有隶书的“海傍街8号”招牌。进了院子,才觉院子并不大,沿墙搭建了一排简陋的木屋餐厅,餐厅外除了窄窄的走道,也是满地的盆景绿植。低矮的院墙上外面绿植越过墙头垂下的花枝,在墙脚处黄色灯光辉映下,显得生机盎然。在右边大厅的进门处,长着一丛爆竹竹,竹叶看得出绿色,而竹竿却被底下的灯光渲染成一片金色。进了大厅,才觉所谓的大厅并不大,对面的墙边立着一排酒柜,酒柜虽然简陋,却摆满了各种红酒。与酒柜垂直的大厅中间摆着一排亦是简陋的书架,这是我第一次在餐馆看到的书架。

书架上摆满了书籍,大多数是史类类的书,其中就有一套十一卷本的《中国私家藏书》。那排书架将大厅分隔成两个部分,摆了一些餐桌,却并无食客。我们的包房是紧邻大厅的一个大包房,这个简陋的大包房好像是一个废弃的工厂车间改建的,包间的中间被一排酒柜分隔成两部分,各摆了一张大餐桌。酒柜上没有酒,只有几个支云酒的空瓶子。我们预备就餐的餐桌上摆满了餐具。这个餐厅的一边摆了一些音响设备,其中两只高架音响架就立在餐厅的两角。我们的同伴要求服务员放点音乐,服务员一番操作后,一首悦耳的《昨夜星辰》便低沉婉转起来。坐在餐桌边抬头一看,竟然发现两只猪槽船呈八字形架在包房上空。这让我不由自主地想这儿可能原先就是一个渔

村吧。果然,在另一边的墙上,挂着一幅大幅的电影《左滩》开机仪式的喷绘图片。从简介里得知,电影《左滩》讲述的是龙江左滩甘竹滩发电站建设历史。左滩这里原本是渔村,村民世代以渔耕为生,随着左滩电站建设,村民奔渔上岸,开始中国家具重镇的创业。电影《左滩》的部分场景就在海傍街8号拍摄的。这里也是电视连续剧《家天下》、微电影《黄鱼》的拍摄场地。我起身走到酒柜后的空间,这个包房虽有餐桌,但没摆餐具。餐桌的一边有一张大文案桌。文案桌用两个大树桩做脚,用一整块的大原木做桌面。桌面一角有毛笔架,上面挂着一支狼毫。文案桌上,有人在一张大宣纸上用行书写了一幅杨慎的《临江仙》。墙上有两幅画,一幅名为《生命》,在一道壁立千

仞的悬崖一侧,一棵小树攀崖而上,仿佛是经过了长途跋涉,到崖顶时,已蓬生出茂盛的枝叶。还有一幅《水牛图》,竖形的画面上留白居多,在几根细长的柳丝下,一头黑色的水牛静静地立着,似乎在享受一种悠闲的时光。挂画的墙下有一个简陋低矮的储物架,大耳朵的旧式留声机,绿色的发报机,黑色的旧式音箱,蒙了灰尘的几把老算盘,两架旧式的缝纫机机头,一盏开始生锈的马灯,两只公鸡牌闹钟,还有一些旧式的瓷杯、水壶、电表、酒瓶等,甚至还有几块布满插座的电路板,都随意的散放在储物架上,仿佛在述说着旧日的时光。我想,这些老物件也许是拍电影后留下的道具吧。

海傍街8号私家菜馆的菜也做得比较有特色,我记忆深刻的有三道菜,蒜蓉丝瓜,香

芥无骨鲫鱼,烤鳗鱼。以前吃过各种丝瓜做的菜,但吃蒜蓉丝瓜还是头一次。蒜蓉丝瓜的丝瓜切成约一寸长的筒,丝瓜筒上有白色的蒜蓉,吃起来兼有丝瓜和蒜末的清香,咬在口里有脆嫩爽口的感觉。香芥无骨鲫鱼是一道蒸菜,鲫鱼是那种肥大的鲫鱼,至少在一斤以上,吃起来有一种清香的鱼味,而且入口即化。这道菜的奇妙之处是不知一只什么妙手把鲫鱼里面的鱼刺剔得干干净净,而且不着痕迹。其实前在大厅的书架上,我就看见一张获奖证书,就是这道菜荣获中国岭南美食文化名镇金奖。以前我吃过的鳗鱼有两种做法,清炖和红烧。这里的鳗鱼却是烤制的,烤制出来的鳗鱼有焦黄酥脆的表皮,就象全聚德的烤鸭似的,吃到嘴里感觉很脆嫩,既有鳗鱼的鱼香,也有烤制的酥香。吃过这道鳗鱼,我不禁想到,人间的美味都是由于不断的创新而来的。推而广之,世间所有的美好都需要我们不断的创新。

## 文意菜馆

## 常态吵架

我有一位旧时的朋友,原来也和我一样在乡镇工作。他非常有才,写得一手好文章,还写得一手好字。他后来离开乡镇岗位,到市电视台当了一名记者。之后,他考到了海南省海口市电视台工作。再后来,他离开电视台,创办了自己的广告公司。他的原配妻子原来也是在乡镇工作,他调到市电视台工作不久就与原配妻子离婚了。他后来的妻子是市电视台工作时的同事,两人结婚后一起到了海南。朋友跟原配妻子生了个儿子,现在的妻子与他结婚时带来了一个儿子,两人结婚后又生了一个儿子,朋友夫妻就有了三个儿子。朋友的姐夫是我们镇里的一位村支部书记,有一次我找那位村支部书记打听朋友的情况,朋友的姐夫说,舅佬哥的广告公司运营得都还可以,就是夫妻之间经常吵架。吵

架也不是为经济和外遇的事,都是一些鸡毛蒜皮的小事。比如,两口子坐在一起看一个电视剧,妻子说,这个编剧水平太差了,不带这么编的情节。男人就会对妻子怒目而视,愤愤地质问,那么不是这么编的呢?本来就应该这么编。两口子只要在一起,没有一天不吵架的。我说,他们两个人都是离婚后走到一起的,又有个共同的儿子,应该感情蛮好。为什么这么喜欢吵架呢?朋友的姐夫说,我们也不知道,反正,吵架成了他们夫妻生活的常态。

三年前,我到无锡去拜访一位姓张的朋友。那天从无锡火车站下车已是晚上九点。那天朋友到火车站接我时还带了一个人,朋友告诉我,这个朋友也姓张,也是我们石首的老乡。那天晚上吃晚饭时,老乡跟我们讲起了他在老家的父母。他说,我的父母

都是八十多岁的老人了,但他们每天都会为一些鸡毛蒜皮的小事吵架。我这个做儿子的自然不希望他们吵架,为了让他们不吵架,我想最好的办法就是把他们分开。于是,我把老父亲送到石首市的老福利院寄养,把老母亲送到石首市的新福利院寄养。把老两口分开后,他们自然没有吵架了。但不久,两个老人都跟我打电话说病了,每天无精打采,不思茶饭。我非常着急,专门请了假回去,带两位老人到医院检查身体。检查了半天,医生没有查出两位老人有什么病。我问两位老人,你们现在有什么想法?两位老人不约而同的要求从福利院回老家。我只好遵从两位老人的意愿,把他们接回了江北的老家。两位老人回到老家后,又开始了天天吵架,但他们再也没有说身体有病了。

有一种人睡睡属于浅睡,看上去已经睡着了,甚至还响起了鼾声,但意识是清醒的,所以这种人能很快从睡梦中醒来。《三国志》第三十八回记载,刘备和关羽、张飞一行第三次去光顾诸葛亮的茅庐时,诸葛亮正在睡睡睡。刘备耐心地等了一个多时辰后,诸葛亮才醒来。诸葛亮一醒来就口吟一诗:大梦谁先觉?平生自知。草堂春睡足,窗外日迟迟。之后便问童子,可有人造访?待知道刘备来,乃更衣正冠相迎,且定下隆中对策。所以,后人把那种形似入睡、意识清醒的浅睡称为孔明瞌睡。

我有一位忘年交朋友,一睡觉就打鼾,而且鼾声极大。他的前妻去世后,他又找了一位妻子。这位妻子开始极不适应他的鼾声,但两人已结为夫妻,不适应也得适应,久而久之就习惯了。后来,两

## 孔明瞌睡

人因一些琐事争吵后离婚了。这女人离婚后竟夜夜不能入睡,不能入睡既不是抑郁,也不是有其他的烦心事,竟是因为睡觉时身边没有打鼾的人睡不着。没办法,只好委婉地请人做工作,要与我的朋友复婚。朋友不下面子,又与她复合了,这女人才得以睡上安稳觉。朋友除了鼾声大,还经常睡孔明瞌睡。我和这位朋友偶尔打一种称为跑胡子的牌,这种牌又称为湖南纸牌,有一到十的小字,和壹到拾的大字,牌的计分最小的是八十胡,最大的是四百胡。朋友发牌打到晚上十点左右就要睡睡睡,他闭着眼睛打胡时,手里还紧紧地拿着一手牌。当其他牌友因他的瞌睡不耐烦时,就会猛捶一下桌子。当捶桌的声音响起时,朋友会立马醒来,问,出的什么字?有人说是大陆,朋友高兴地说,大陆呀,四百。原来,他在瞌睡中胡了一把大牌。

## 闲话立冬

秋风吹尽旧庭柯,  
黄叶丹枫客里过。  
一点残灯半盏灯,  
今宵寒较昨宵多。

明代诗人王稚登的这首《立冬》诗描写的是立冬节气的场景。今天是立冬日,早晨太阳暖暖的照着,没有一点寒冷的迹象。我甚至还看见一个妇女端着椅子坐在当阳的地方晒太阳,这使我想到古代诗人关于冬日曝背的描述。唐代诗人李颀的《野老曝背》诗云,百岁老人不种田,惟知曝背乐残年。元代诗人叶颙的《茅檐曝背》亦云,老翁曝背亭前坐,自取经书教小儿。立冬节气一到,意味着时光已经到了冬季。春耕夏耘,秋收冬藏。立冬时节农作物都已收割,因为农业机

械发展迅速,农村冬季农田水利建设也不需要人力,所以农人们就到了享受丰收、休养生息的季节,在寒冷将至之时,晒晒太阳,享受大自然的温暖,这种休闲的日子体现的是惬意的生活。

立冬有三候,一候水始冰,二候地始冻,三候雉入大水为蜃。可能北方已经有了冰冻,但我们这江汉平原之地还远未至水始冰,地始冻的程度。三候的雉却是实实在在的不见了。我们现在已称为野鸡,据说因为汉代吕后名雉,为避她的名讳,汉高祖下令把雉改称为野鸡。野鸡现在属于国家二类珍稀保护动物,但因为可以家养,所以我们不时的还可以吃到野鸡。但平常很难见到真正的野生野鸡,这是因为野鸡善于躲藏。有一次在长江防汛期间晚上巡堤时,我和同事

发现堤边的一棵水杉树上,一只野鸡悠闲地歇在树尖的枝桠上,手电筒灯光照着它时,它并没有惊飞。那晚有点麻风细雨,野鸡歇在树尖上,安逸的随微风摇摆着身子。我们现在称雉为蚌,古人所说雉入大水为蜃,并非野鸡在立冬时进入水里变成了蚌,而是立冬时节寒气来临,野鸡找了温暖的地方躲起来了。之所以称雉入大水为蜃,仅仅是因为野鸡和蚌外表花纹颜色相似罢了。

立冬时节有立冬补冬的习俗。饺子几乎天天在吃,立冬时节吃饺子已算不上补了。我们这里立冬滋补最具特色的吃牛骨头。在横沟镇镇的早餐馆里,多数都有卤好的牛骨头,那些喜欢喝早酒的人颇具耐心地用一把小刀仔仔细细剔着骨头上的肉,一边吃着牛肉一边喝着酒。

小时候听人说过一个笑话,一个城里人到了乡村,看到一大片绿油油的麦苗后惊讶,啊,好多韭菜。那时我刚刚读小学,听了这个笑话,也不免对那个城里人嗤之以鼻。像我那样的村童,就已经开始做些农活,对各种农作物早已烂熟于心。比如小麦和韭菜,我知道的区别,小麦的叶片长在秸秆上,而韭菜的叶片是从地里长出来的;小麦的叶片单薄,韭菜的叶片肥厚;小麦只有在春节前后才有绿油油的样子,韭菜一年四季都是绿油油的样子;小麦只在田间种植,一种一大片,韭菜却是在菜园生长,一般只有一小块;小麦一年只种一茬,而韭菜割了一茬又发一茬,仿佛春风吹又生……那时,我不知道的还有,小麦闻起来是青草的味道,而韭菜却是葱蒜一样的香味,所以农家爱种吃韭菜。

韭菜是一种贱生的蔬菜,割了一茬又长一茬,一年四季生长,不像其他蔬菜只依季节生长一茬。其实,农家对韭菜是钟爱的。农户家里有各种农家肥,鸡粪是最宝贵的,农户一般都把鸡粪留给了韭菜。一旦鸡圈里的鸡粪有一些厚度了,便小心地用铁锨铲了,用灶灰拌和后撒到韭菜地里。在我幼小的记忆里,鸡粪似乎是韭菜的专用肥。

我们吃的最多的用韭菜做的菜是韭菜煎鸡蛋。韭菜煎鸡蛋做法非常简单,将鸡蛋磕开后,加少许清水用筷子搅拌均匀,加入盐、味精、碗豆酱等佐料,把切成半寸长的韭菜放入拌匀,待锅烧热后

## 韭菜的记忆

加油,油热后将韭菜鸡蛋入锅中文火煎熟。煎时稍微移动锅子,把韭菜鸡蛋煎成饼状,煎熟至蛋呈金黄色即可。

1986年,我参加工作的第二年,横沟市镇把电影院东边的一条巷子拉通了,取名为新建街。从食品站退休的张爹就住在新建街东侧,他利用三间土墙屋开起了早餐馆。张爹的早餐馆一开就火爆。火爆的原因有二,一是饺子成特色,二是卤菜做得好。那时,横沟市的早餐很少有饺子,少数有饺子的餐馆也只有水饺。张爹的早餐馆不仅有水饺,还有蒸饺和煎饺,并且以蒸饺和煎饺为主。他做的饺子馅考虑得很周到,荤荤都用肉馅,素食者用韭菜馅。张爹做的韭菜馅也掺了鸡蛋,吃饺子时,把一层薄皮一咬开,一片葱绿顿现眼前,一股浓香直逼味蕾。在张爹的早餐馆,韭菜馅饺子和肉馅饺子一个价,韭菜饺子甚至还超过了肉馅了。张爹的韭菜饺子产生了蝴蝶效应,其他餐馆纷纷仿效,又引发镇郊菜农纷纷种植韭菜。

1997年,横沟市镇机关食堂兴起了一个用韭菜做的菜——韭菜鳊鱼汤。韭菜鳊鱼汤做法其实很简单,将鳊鱼切成丝,待油在锅里烧热后,放入盐、生姜、大蒜、小米椒炒后,再加入鳊鱼爆炒,待鳊鱼丝变白后加水清炖,水开后加入切成寸长的韭菜。菜盛到碗里后,绿色的韭菜漂浮汤面上,散发着韭菜特有的香味。

## 霜降来时

一朝秋暮露成霜,  
几份凝结几份阳。  
荷残千池露惹岸,  
棉白万顷采收忙。

从延安回来两日,便到了霜降节气。大家都知道,霜降是农历二十四节气的第十八个节气,也是秋季的最后一个节气。霜降节气有三候,一候豺乃祭兽;二候草木黄落;三候蛰虫咸俯。我们这里没有豺类动物,不知道还有没有其它动物在霜降时节捕获猎物过冬的。草木枯黄、败叶萧萧的景象在霜降节气的前后倒是常见,然随着近年来生态环境越来越好,沟路旁边,河渠两岸,以及居民房前屋后,常绿树植得越来越多,所以那种万木枯黄的景象逐渐减少。至于那些少有的冬眠昆虫,随着霜降节气的到来可能真的开始冬眠了,我们终于听不到秋蝉的鸣噪和青蛙的鼓噪了。

霜降是秋季的最后一个节气,是作物成熟之季,自然也是农事的忙碌季节。我们这里的水田原先一年种两季,两季都是种的水稻。现在只种一季中稻,虽然只种一季中稻,而且到霜降节气时中稻早已收割,但农户却是忙时,因为我们这里的水田大多是稻

虾连作。霜降节气来时,昼夜温差大,为了给小龙虾保温,就采取灌水的办法。所以凡是养了小龙虾的农户都忙着给稻田里抽水。霜降时节,河渠里的水源并不充足,只要有了一点浸水,农户都要抢着往自家的稻田里灌。幸好现在农田设施改善,都是用小型潜水泵抽的。这里的早田大多是油菜——大豆、小麦——大豆模式,也有油菜——玉米、小麦——玉米模式,不管是大豆还是玉米,霜降节气前都已收割,大多用耕整机耕整得平平整整,而且连麦种和肥料一齐撒下。我们这里原来是棉花种植大镇,重阳岗村棉农田湘民采用科技植棉,棉籽亩产达到千斤以上,因此获得湖北省劳动模范称号。但现在早田植棉很少,主要是因为种植棉花投工太多,价格又低,效益低下。霜降时节,稀少的棉田里,棉花叶子枯黄脱落,白色的棉花如星星点点散落在棉花枝桠上,棉农都只是趁早晚功夫去捡棉花。

霜降时节,还有一类忙碌的人群奔波于田间地头,这就是镇村干部,他们忙碌于秸秆焚烧。霜降节气前后,中稻、大豆、玉米都已收割,一些没有养小龙虾的中稻田以及早田,有的农户为了方便处理农作物秸秆,方便小麦或油菜的播种,就把农作物秸秆一烧了之。现在家家户户都用上了液化气或天然气,早已不是燃料紧张的时代了。但大面积的秸秆焚烧对生态环境有影响,所以秸秆焚烧成为这一时期镇村干部的重要工作。

他们白天开着宣传车到田间地头巡回宣传,晚上则马不停蹄巡视农田,防止农户焚烧秸秆。一旦发现突然燃起的火点,则用竹帚飞快地跑去扑灭,还用旋耕机把地翻耕,生怕黑色的火斑被市里监测的无人机拍到。

寒露不算冷,霜降变了天。照说霜降节气到了后寒气增加了,但今年的霜降口气温还是蛮高,早上匆匆走在街上的人们大多穿着短袖,只有一些老人穿上了夹衣。虽然气温有些燥热,但霜降节气的一些习俗还是照常。霜降节气最流行的是吃柿子,泉州老人有言,霜降吃红柿,不会流鼻涕。我们这里栽种柿子树的不多,但吃柿子的人不少。大家都是为了讨个柿柿(事事)如意、柿柿(事事)吉祥的彩头。霜降时节的柿子皮薄、肉多、味鲜美、营养丰富,大多数人都不差钱,吃柿子竟成了霜降习俗。

霜降节气自然离不开霜。所谓霜,原是水面的水气遇到冷气凝结而成的,看上去如同浅浅的白雪。霜附在草木土石之上,我们俗称为打霜。对于大部分农作物收成来讲,打霜越迟越好,也就是说无霜期越长越好。农谚说,霜降前降霜,挑米如挑糠;霜降后降霜,稻谷挑满仓。今天的霜降日,还没见到霜的影子,预计明年会是一个谷满仓的景象。但是,有些蔬菜都是越经霜打越有味,比如萝卜,没有打过霜的萝卜,内面往往有空心,我们称之为沙萝卜,做腌萝卜是从不用沙萝卜的。而经霜打的萝卜,都是实心的,水份足,味道甜。还有大白菜、冬瓜、甘蔗等大抵也是如此。

## 美味居的佛跳墙

顺德区容桂街道办事处有一家餐馆,名为美味居。美味居前有一棵大榕树,树身大概要两人合抱,粗大的树身上涂了白色的石灰水,可是那密密垂下的气根几乎覆盖了树干。竹制的筒门楼上有行书的招牌,门楼的两边各挂了一串红灯笼,一边的灯笼上写着恭喜发财,另一边写着万事如意。美味居的里面亦是筒陋,钢架棚屋上盖的是红色的聚脂瓦,但是,高大的棚架和全铝合金窗外让室内宽敞明亮。

四月七日,我们一行五人到美味居吃午餐。由于菜是事先点好的,我们一到便开始上菜。第一道菜名叫生菜包。一只大盘子里摆了半盘新鲜的生菜,另有大葱丝、洋葱丝、榨菜丝、花生米等,还有用开水焯过的青辣椒。我们象吃烤鸭一样,把馅料摊到生菜叶上,淋点番茄酱后,将生菜卷了放到锅里吃。那生菜吃到嘴里并没有青菜叶的苦涩,辣椒也不辣,除了清香,还是清香。生菜包吃得差不多了的时候,服务员端上一只陶锅,放到桌子中央的火锅里,陶锅有一尺以上的直径,显得有点沉。服务员没有报菜名,只是交待我们还要她才会吃。之后,又上了一盘水鸭,水鸭形似乳

鸽,是烤制的,金黄酥脆的表皮,吃到嘴里,方觉酥香鲜嫩,回味无穷。酒过三巡,一旁的服务员用粤语说,佛跳墙可以吃了。这时,我才知道中间火锅上的佳肴便是名菜亦是贵菜佛跳墙。去年,我曾在武汉和长沙的两次良之隆食材展上看到过福建食品企业展示的佛跳墙,那种佛跳墙是黄色的小瓷盅盛的,我以为这样的佛跳墙与我们经常吃的梅菜扣肉差不多,就没有在意。可眼前的佛跳墙却是一大锅,粉丝样的鱼翅摆在中间,如鸡蛋大小的鲍鱼象盛开的梅花一样排列在鱼翅周围,还有海参、鱼肚、干贝、猪肚、蹄尖、山菇、冬笋等聚集于鲍鱼之下,似乎那些我们平常津津乐道的山珍海味都汇聚在这火锅之中。未及品尝,就有一股浓香扑鼻而来,顿时便引发了我的食欲。我先拣了一只鲍鱼,细细品尝,觉得软糯柔滑,脆而不烂,清爽宜人。之后,又盛了一勺汤,那汁浓色褐的汤一看便知是经过久煮久熬才成的,待喝到嘴里,只觉得满嘴奇香,而这奇香不知是汤香,还是肉香,亦或是酒香,真是品此佳肴如入人间胜景,顿时忘却世间烦恼。难怪有诗赞此佳肴曰,坛启荤香飘四邻,佛闻弃禅跳墙来。