

一度春秋

○布衣

在陕西关中的乡音里,有一个字听着熟悉写得却少,但它藏着最朴素的生活智慧——度(tuō)。它不是精密的度量衡,却是关中人世代随身携带的“活尺子”,以双臂为尺,以人情为度,把黄土高原的日常,量得温厚而实在。

这把尺,不是铁铸的,不是塑料压的,而是长在人身上的。《说文解字》里寻不见它的踪迹,《字汇补》中却有记载:“两腕引长谓之度。”

在关中方言里,度首先是量词,指成人两臂平伸、两中指指尖之间的距离,约合五尺,约莫一米六七。这长度不刻板,随人身形略有浮动,却成了民间最通用的估测单位。关中老农聊起庄稼,会说“那棵玉米秆有一度高”;木匠备料,张口便是“这块木板两度长,够打个

门扇”;集市上扯布做衣裳,掌柜的伸开胳膊一量:“一度零半拵,不多不少”。没有卷尺,不用计算器,双臂一展,长短尽在掌握——这是关中人生于土地、取于自身的聪慧。

度,不只是量词,更是关中人的动词。“度一下”三个字,便将丈量的姿态写活了。《直话补证》载:“以手量物长短曰度”。“你度一下这根竹竿够不够长”“把绳子度一度,看够不够扎得牢”。一个“度”字,把丈量的姿态描绘得活灵活现。

儿时在中农村,常见老人站在院畔,伸开双臂量宅基地的宽度,量完捻着胡须说:“宽两度,长三度,炕要盘得大大的,尽着娃娃们闹。”孩子们好奇,也跟着模仿。他们伸开短短的胳膊,学着“度”门

槛、“度”板凳。在笨拙的比画里,接住了祖辈的生活。

乡间有句老话:“狼怕一度,狗怕一摸”,是祖辈的避险智慧。狼生性多疑,擅长扑跳。一度长的棍能拉开安全距离,横扫击打狼的前爪,让它无法近身扑咬。土狗、恶狗专欺软怕硬,你越跑它越追,但你只要停下,弯腰摸摸地捡石块的动作,它便夹着尾巴逃跑了。这句俗语里的“一度”,既是长度,又是勇气的尺度。

在关中民俗里,“度”还有“双臂合围、团圆美满”的好意头。农闲季节,邀来匠人做案板。主人家抱来一节木料:“师傅,给你度一下,看料子够不够?”匠人应声上前,伸出胳膊,上上下下比量完,点点头:“合适,盛得下一家人的团圆。”这一度,是把关,是信任,是

主顾之间的默契。早些年,逢年过节、娶妻嫁女,扯布料、裁新衣是件重要的事。这项工作,都要由家里主事的女人去办。集市上的布摊,五彩的布料垂成了帘。女人挑好一块花布,掌柜的便凑过来,胳膊一伸,往布料上一量:“这布,一度零半拵,够做件大襟褂子,还剩点布头做鞋面。”

度的妙处,在于不较真、合分寸。它不像米、厘米那般锱铢必较,契合关中人大气豪爽的性子。关中生性实在,做事讲究“差不多、合心意”,够用、合适就好。盖房不求奢华,度量出遮风挡雨的尺寸;过日子不求奢靡,度出柴米油盐的安稳。这种“适度”的智慧,藏在方言里,融在骨血中,是黄土高原赋予的处世哲学。

度,这个十一画的字,半包围的结构,像一双张开的手臂,护着关中的乡土记忆。它量过塬上的田垄,量过院落的宽窄,量过老辈人的辛劳,也量过晚辈的成长。如今,卷尺、测距仪随处可见,“度”却依旧活在关中的街巷乡野里。

龙年夏天,长安城里热如火炉,人们自嘲是孙大圣,都在火炉里炼丹呢。酷暑难熬之际,偏有许哥不消停,要把众人聚到一起吃饭,并说越是这时候,越考验真感情。

太阳西垂,大家如约而至。六人坐定,点八道菜,这是许哥的发明,他有一个点菜公式,也就是吃饭总人数除二,然后再加一,就是凉菜、热菜的数量,我们六人除二得三,然后再加一,就是四凉菜、四热菜。

服务我们包间的是一位老服务员,许哥点菜,她用笔记,她写字慢,许哥点了三道菜,她才把第一道菜名写完,然后问许哥,你刚点的啥呀。许哥说,我刚才不是说了。老服务员说,你说话的时候,我写菜名呢,哪能听见你说啥,现在你说。

众人皆笑,调侃老服务员一心二用。许哥性急,要夺过老服务员的笔,自己来写,老服务员不愿意,对许哥说,我服务你呢,咋能让你写,何况你写的字,我不一定认识,就算我认识,厨房大师傅不一定认识。许哥无奈,只好如老师听写,他说一道菜,老服务员记一道菜,然后他再说,老服务员再写。好不容易把菜点完,许哥如释重负,好像完成一项任务,便问大家,老服务有多大的年纪,有人说大约六十,有人说恐怕六十还多,反正不年轻了。关键她浑身显老态,人不论多大年龄,要是显出老态,就真的老了。

大家等菜闲聊,许哥便介绍这家饭店,是一家老字号饭店,有一百几十年的历史了,原来开在渭南地区,后来在长安城里发扬光大了。大家听这是老店,就难免想到刚才的老服务员,难道这是有意为之,老服务员更显老店的历史悠久。

说话间,老服务员端菜上桌,是一道炸小鱼配花生米,算是下酒好菜。大家轮流夹菜,举杯开宴。大约端第二杯时,老服务员推门直入,面无表情,转桌上转盘,我们以为她要给茶壶加水,没想到她拿起菜盘,然后摇匀,自语道,这菜上错了。说罢,转身离去。众人诧异,我们这桌上了一道菜,结果就这么端走了。

众人问许哥,究竟点这菜没有,许哥也蒙,说我光顾着让她记菜,我把菜倒忘光了。杨哥夸老服务员说,你看人家脸如平湖,对众人视若无睹,端菜气定神闲、行云流水,不给你质疑的机会。

待老服务员把菜端来,大家调侃,这次没上错吧,老服务员不做解释,面无表情,好像听不见。想到刚才老服务员说的,写的时候就听不见,也许她上菜时一心不能二用,耳朵就听不见了。老服务员一句话没有,等菜上齐了,大家吃饭喝酒,也不再注意老服务员。偏酒过三巡、菜过五味时,在座张友惊呼,这肘子上有一层猪毛,于是招呼来老服务员,对她讲猪毛的事,没想到老服务员眯眼,对张友说,她看不见猪毛。张友指着那层猪毛给她看,老服务员摇头,说自己看不见。张友让老服务员叫老板,老服务员说,老板今天不在。张友让老服务员叫管事的,老服务员说,管事的都出去了。张友问老服务员,你们店里谁在?老服务员说,我在呢。这下张友笑了,无奈地说,好吧,好吧。老服务员认为解决了猪毛的问题,便对张友说,有事就给我说。

张友对众人说,你看人家做事,不说、不听、不看,好像啥事都解决了。王友说,她究竟是看见,还是看不见呢。车哥说,那让她进来调一下空调温度,她要是能看见挂在房顶的空调数字,就说明她看不见是说谎。于是,把老服务员唤来,让她调空调。老服务员拿出遥控器,按了一通,然后走了。我们这时候断定,老服务员说看不见猪毛,说的是谎话。就在大家这样认为时,王友发现,老服务员竟然把空调冷风调成热风,连忙把老服务员叫来,责怪她怎么开了热风。老服务员说,不好意思,我看不见么。

老服务员走后,许哥说,这还把人整得不会了,你说人家看不见,人家还就是看不见,你让人家调空调,人家给你直接弄成热风。这老服务员要么就是老江湖,想你们一群小鸡,还给老鸡踏蛋来了。

那天,大家记不得吃了啥,却记住了老服务员,记住了这家百年老店。

老服务员

○刘冠琦

浆水菜

○段小芸

难耐之际,回家从缸里舀一大碗浆水,一口气喝下,防暑降温,滋心润肺,解渴开胃,暑热和劳累瞬间便一扫而光,直呼痛快!

我最喜欢吃母亲窝的浆水菜,酸脆可口、清香四溢。那时每每放学回家,书包一撂,见饭还没有烧好,便饥不择食,直奔厨房,掀开缸盖,捞一大碗浆水菜,调上一小撮盐和一大勺红艳艳的油泼辣子,端着碗,吃腻在大门口,津津有味地吃起来。在我孩提时代,那就是人间美味。

农家人的日子清苦,浆水菜顿顿饭都离不了。早上吃红苕,喝苞谷糝子,要就着浆水菜;中午啜一碗热气腾腾的烫心搅团,或者浆水凉鱼,也少不了用花椒、大葱呛制的浆水菜,吃着特别过瘾、特别舒服。

那时候,缺少白面,大米更是稀罕物。父亲担任大队党支部书记,整天没黑没白地为大队的事务及一千多口人的吃饭问题辛苦奔波和操

劳。母亲体恤父亲的艰辛和不易,午饭偶尔会给年迈的奶奶和父亲单独擀一碗 biángbiáng 汤面条吃。

父亲端着碗,低着头,吃腻在庭院东侧的青砖台阶上,吸溜吸溜地吃着长面。那种啜白面的声音,对于孩提时的我们,是多么充满诱惑力呀!我和妹妹、弟弟围绕在父亲的身旁。父亲往往在吃到一半的时候,右手端碗,左手拿筷子的动作会无形中慢下来。他佯装说:“我吃不下了,你们谁吃?”这时,我和姐妹们喜出望外,便自告奋勇,纷纷抢着说:“我吃,我吃!”接过父亲的碗,我们一人一口轮流品尝。母亲用铁勺煨一点葱花和浆水菜的馨香,以及夹杂着麦香的面条的味道,至今仍留存在我的唇齿间,挥之不去……

母亲给我们的午饭,与庄户人家家户户的主食一样,无非就是打搅团、漏凉鱼,浆水菜作为主角,势必要闪亮登场。搅团、鱼鱼,因为有了诱人的浆水菜作陪衬,味

我的老校长

○陈新华

一把藤椅,墙上挂着一面褪色的国旗。他念一句,我跟一句。他念得慢,咬字很准。他说:“朗诵不是念字,是把心里的意思念出来。”那时候,我不太懂,但觉得他说得有理。后来我能在晚会上主持节目,能在演讲比赛上拿奖,能在全地区抽检时被组长夸“有演讲家的范儿”,根子都在他那里。他是第一个告诉我“说话也有力量”的人。

大荣喜欢穿白衬衫。洗得雪白的白衬衫,领口袖口磨出了毛边,但穿在他身上,永远干干净净。从村里到学校,十几里路,他都是靠“11号”汽车——乡下对走路的一种幽默叫法。那件白衬衫走在乡间土路上,远远就能看见,像一面移动的旗。

我到乡初中教书时,大荣已经当了乡中心小学校长,算是一方教育界的头面人物了。我这才知道,他的妻子在农村种地,身体不好,时常有忧郁症的迹象。他一个人撑着家,靠着省吃俭用和业余辅导孩子,把四个孩子全部送进了中

专以上的学校。这是很了不起的事。在当时的乡下,能供一个孩子读中专已是不易,四个都送出去,他不知吃了多少苦。但他从来不提,别人问起,只是淡淡一笑,说:“他们自己肯读。”

有一回,我去中心小学找他。他正在办公室批改作业,看见我来了,放下笔,起身给我倒了一杯茶。茶是粗茶,搪瓷缸子。他端给我的时候说:“你坐。”他自己也坐下,隔着那张旧办公桌,像当年在那间小办公室里教我朗诵一样,面对面地说话。那一次我们聊了很久。他跟别的校长不一样——他不摆出“我是过来人”的架子,也不给出“你应该怎么做”的结论。他说:“你觉得呢?”问完之后就等着,等我慢慢把话说完。

那次聊天,我无意间瞥见他办公桌后面的书架,一排杂志码得整整齐齐,全是《演讲与口才》。我心里动了一下——这本杂志我上中师时偶尔买过,买了躲在宿舍里翻,觉得自己比别的学生多了点什

从农村走出来的人,大概都不会忘记吃浆水菜的那些年月。20世纪六七十年代,物资匮乏,人们缺衣少穿,填不饱肚子,浆水菜无疑成了一道不可或缺的“美味佳肴”。

关中农村的巧妇,一般用苜蓿、荠荠菜、红苕叶子、萝卜缨子等各类田间地头、崖畔沟坎所能采摘到的绿色植物,来窝浆水菜。

浆水菜,过去可是一般农家饭桌上的必备菜品。家家户户几乎都有窝浆水菜的缸,每家厨房的墙角无一例外地蹲着一个大缸。勤劳持家的女主人,谁不会窝浆水菜?

浆水菜又名酸菜,是陕西常见的自制农家菜。做浆水菜需要引子,也就是浆水。窝酸菜时产生的酸菜水,由于略带黏稠,似浆液,故称之为“浆水”。

浆水菜的特点在于色泽淡黄、酸爽开胃,农家风味独特。调一碗浆水菜,吃得痛快,图的就是清脆解馋。最后连盘底的浆水都喝光了,那才叫过瘾呢。

在贫瘠的岁月里,关中平原一年四季,人们的餐桌上几乎顿顿都离不了浆水菜,也实在是没啥别的菜可吃。特别是夏天,大人收割麦子或劳作归来,正饥肠辘辘、干渴

四十多年前,村小学里找不出一个能说普通话的老师。语文课上,老师用土话念课文,学生也用土话跟着读。那时候,谁说话最接近普通话,谁就是“先生”里的先生。

大李就是那样的“先生”。他中师毕业,原本是村里最有文化的人,可惜刚毕业就被打成了右派,回家种了十几年地。平反后被分到村小学教书,教书的本领丢得差不多了,但那一口“普通话”——在他自己听来是标准的,在村里人听来是洋气的。直到村里有了电影,我们才渐渐听出不对——电影里那些人说话,跟他说的不一样。调皮的同学们在背后编段子,学他念课文的样子,笑得前仰后合。

后来大荣来了,村小才算有了一个教课时说话能接近“县普”的人。他读过民师,原来就有工龄,来了就当校长。

大荣没有直接教过我的主课,但他辅导过我朗诵——放学后,把我叫到办公室,一句一句地教我念。那间办公室不大,一张旧桌子、