

口述

梧桐树下喝凉面

□ 李长信

三伏天,有时热得胃口难开,吃啥都不香。便又念起儿时的老家小院里,一家人在梧桐树下喝凉面的情景。

老家院子约有半亩地,寸土寸金,被打理得井井有条。父亲爱栽树,榆树、枣树、苹果树、香椿树、石榴树、梧桐树等高低错落,相映成趣,静静地抽枝散叶、开花结果。母亲喜欢种菜,在院子里的边边角角,见缝插针地种了豆角、黄瓜、丝瓜等,一到夏天,活泼的藤蔓调皮地爬满了瓜架和院墙,微风一过,绿意婆娑。

炎炎夏日,外面像火烤似的。在田间干完活,或放学玩耍后回家,往往一身泥一身汗,一推开院门,满目葱茏,顿觉阵阵清凉,热浪立马就被关在了大门外。再向北走几步,灶房门前的梧桐树下,更是绿荫匝地。巨大的

梧桐树冠如一个天然的大凉棚,在树下站一会儿,汗意全消。这棵树是院子初建时父亲种下的,我七八岁时,梧桐树干已粗壮得两个孩子也合抱不过来。一到夏天,浓绿的叶子交织如云,洒下半院子的阴凉。梧桐树下有一张光滑的青条石桌、六个青石墩、几个枣木方凳。夏天的一日三餐,我们几乎都在梧桐树下吃,家人围坐在青石桌前,就着树上知了的欢鸣,粗茶淡饭亦香甜。

母亲做得一手好饭菜。当时日子拮据,一年到头吃不上几回肉,但白菜萝卜等家常青菜也能被母亲做出好多花样,一家人吃得有滋有味。每逢盛夏,母亲隔三岔五地做一回凉面条,这是三伏天里最爽口的美食,我从小到大都没喝够过。家里人口多,饭量大,做一回凉面条是很费面粉和工夫的。自家种的麦子,拿到村东头的磨坊里磨成全麦面粉,虽然看着有点黑,可做成面条和馒头,口感筋道,甜丝丝的,有着原汁原味的麦香。母亲和面用的是一个古朴的青花大瓷盆,加入面粉和水,两手调拌着,又是捋又是揉的,不一会儿,一个光滑的大面团就出现在眼前。母亲常一边揉面一边教导我们:和面要讲究“面光”“盆光”“手光”,“软面饺子硬面汤”,擀面条的面团要硬些,煮出的面条才筋道好吃。

母亲开始擀面条。她把醒好的大面团分成几个面剂子,揉几下,摺成小圆饼,在上下翻飞的擀面杖下,面饼慢慢变大、变薄,变成了一张透亮的面皮。为防粘连,母亲在面皮上撒些玉米糝儿,将面皮层层折叠,切成半指宽的长条,整整齐齐地晾在盖帘上,面条

的麦香氤氲开来。

母亲忙着擀面条时,父亲和哥哥姐姐各有活计。父亲坐在梧桐树下,听着收音机,慢悠悠地剥着蒜头。蒜是自家种的紫皮蒜,又辣又香。剥了一大把蒜瓣,放在洗净的石臼里捣成蒜泥,倒入青花瓷碗,加入香醋、酱油、麻汁,拌匀后再滴入几滴香油,这香喷喷的蒜泥可是凉面条的灵魂作料。

十多岁的大哥负责用压水井压水。他一上一下起劲地按压着压水机的手柄,透亮的井水汩汩而出,冒着丝丝凉气,清澈甘冽。大哥舀出一大盆凉水端至灶台,以备捞凉面。二哥最喜欢干的活是摘菜,他在院墙前、瓜架下,东瞅西瞧寻宝似的,每摘一根长长的黄瓜和豆角都要啧啧夸赞两句。把顶花带刺的黄瓜和嫩豆角放进清凉的井水中,他总是边洗边玩,拨弄着碧青的瓜菜在水里游一阵子,才舍得把菜捞出送到灶房。

大姐比大哥长两岁,系着碎花围裙,小大人似的在灶房弄菜。家中孩子多,都正有“半大小子,吃穷老子”的好饭量,无论咸菜还是青菜,分量都得备得足足的。把冬天的腌萝卜和咸菜疙瘩切成丁,红萝卜、白萝卜、黑疙瘩,加一点香醋和几滴香油一拌,特下饭;春天腌的香椿芽,平时舍不得吃,此时剥一碗香椿碎,同蒜泥一样是拌凉面条的灵魂作料。豆角焯水,切成丁调拌,尖尖一碗;黄瓜擦丝,鲜嫩清香满满一小盆。偶尔还会打一碗鸡蛋卤子,奢侈得像过年。

二姐一向乖巧伶俐,她一边和大姐说笑,一边在灶前麻利地忙活:刷锅、添水、抱柴、烧火。我的活计是跑

腿,不时帮母亲传话,把大姐调拌好的配菜端到梧桐树下的青石桌上,把一擦碗筷和勺子摆好。母亲还剩两个面剂未擀时,吩咐我给二姐说开始烧火。待母亲端着一大盖帘面条过来时,一大锅水刚好沸腾。鲜面条好煮,在沸水里打几个滚就熟了。母亲用笊篱迅速地把面条捞入凉水中,连过两遍水,一大盆筋道爽滑的凉面条终于被端至梧桐树下。我都馋得咽了好几次口水了。

爽口的凉面条,讲究半碗面半碗菜。每人的青花瓷碗里先盛上多半碗面条,再按个人口味随意添加作料,作料和菜加足了,碗里也冒尖了,先咽着口水拌匀,而后一阵子狼吞虎咽。那滋味,酸辣咸香脆,太过瘾了。你一碗,我一碗,都比赛似的接着盛第二碗。树上的知了拼命地叫着,像是馋极了,又像是与呼呼噜噜喝面条的声音互相唱和。

一大盆凉面条喝光了,一桌子的作料和配菜也都被吃得干干净净,一家人心满意足。我吃得小肚溜圆,躺在梧桐树下的凉席上,在知了的天籁之声和家人的温柔絮语中酣然入梦。

一觉醒来,有时会有惊喜。父亲听到街上卖西瓜的吆喝声,便背着麦子换了几个,回家浸在了刚压出的井水中。待孩子们醒来,切开凉透的西瓜,黑子红瓤层层沙,冰凉爽口,甜到心底。

当时只道是寻常,以为父母和哥哥姐姐会永远在身旁。数十年后,我含饴弄孙回首故园,梧桐树下,青花瓷碗,那配料简单又冒起尖来的凉面条,成了我夏日最怀念的美味。

我家每年夏天都会种一些甜瓜。

甜瓜表皮青白相间,纹路如蛛网般蔓延开来。熟透的瓜,老远就能闻见那股子香甜,咬上一口,汁水便顺着嘴角流下,这是暑天里难得的滋味。未熟的瓜,我曾偷尝过,咬下去的瞬间,又苦又涩,连吐几口唾沫也驱散不了那味道。父亲见了也不恼,只说:“急什么,时候到了自然就甜了。”

瓜熟时,父亲将它们摘下,下面铺

上软草,一个个码在木板车上。我们不去集市,那儿卖瓜的太多,我们要去东乡的村庄里,走街串巷售卖。父亲拉着板车,我在车侧拴根绳子帮着拉。板车吱呀作响,载着多半车甜瓜,向东乡行去。十几里路,日头毒得很,汗水把衣裳浸透,又晒干,结出一层白霜。

行到一个陡坡时,我们父子俩铆足劲儿,脚蹬地,身子向前倾,费了九牛二虎之力,艰难地爬上了陡坡。爬上高坡,我俩打算在上面歇一下再走,就见一辆板车,吱吱扭扭地过来,显然车上的物品很重,车胎都压瘪了一半。拉车的男子满头大汗,来不及擦拭就落在土地上。面对这样的陡坡,他一个人是上不来的。父亲说,你看着车,我去帮他一下。父亲和那人挥挥手,两个人好像熟悉的朋友一样,一个拉,一个推,板车艰难地往坡顶爬。我也赶紧加入推车的行列。经过我们三人

持续不断的发力,木板车终于攀上了高顶。父亲和那人累得瘫坐在地上,张着大嘴喘着粗气。

“谢谢你老哥,要不是你们爷俩儿帮忙,这坡我是上不来。你们准备去哪里啊?”

父亲说,自己家种的甜瓜,准备拉到村子里去卖,换点钱。那人说:“再往前走2公里就是我们村子,你们跟我去村子里卖吧。”父亲欣然同意。

到了村子十字路口,寻棵老槐树歇脚。那人说我先回家卸车,一会儿来帮你卖瓜。父亲用手卷成喇叭形状,对着街巷深处喊:“西乡的甜瓜来喽——”声音在热浪里荡开。不一会儿便围上人来,有挎篮子的妇人,有光膀子的汉子,还有几个半大孩子躲在大人身后探头探脑。

“瓜甜不甜啊?”一个扎蓝头巾的妇女问。

父亲不答话,只挑个瓜,拇指在瓜蒂处一按,“咔”一下掰开。金黄的瓢子露出来,香气猛地蹿出老远。众人“哄”一下围得更紧。有人要尝,父亲就掰几块递过去;有人嫌贵,父亲便笑:“您看这瓜纹,闻这香气,一看就是好瓜。称秤时多给您一些就好了。”有个穿灰布衫的汉子,称完瓜付了钱,趁乱又摸走一个大甜瓜。我刚要喊,父亲用脚踢了踢我的脚踝。待人群散去,我嘟囔着不满,父亲却说:“生瓜梨枣,抓住就咬。地里长的东西,计较什么。”话语中满是豁达与宽容。

不大会儿,瓜已卖得七七八八。我们正收拾摊子,拉车的男子端来两碗炖茄子,里头竟还埋着几块土鸡肉。馒头是刚蒸的,捧在手里发烫。

拉着板车卖甜瓜

□ 徐龙宽

我们蹲在板车旁狼吞虎咽,他就在一旁和父亲闲聊。

父亲把车上的甜瓜送给那位男子:“就剩下几个品相不好的瓜了,送给你尝尝吧。”那人推辞不过,最终收下,却转身从家里提出半袋新磨的玉米面硬塞给我们。

返程时,父亲哼着小调,车轱辘的吱呀声应和着树梢的蝉鸣。父亲和我说起刚才的事情,言语间满是欣慰。在这乡间,没有尔虞我诈,有的是人与人之间最纯朴的情谊。大家相互帮助,不求回报,不斤斤计较,就像那甜瓜的香气,虽不浓烈张扬,却甜到人心。人心换人心,八两换半斤,这乡野间的朴素道理,和板车一样扎实,比甜瓜还甜味悠长。



插图/ 徐民