



石板河

★阿卫国

昔日僻山沟，今朝迎客游。
绿荫连作海，栈道列成舟。
风送清凉过，香飘美味收。
农家闲适院，笑语任淹留。

小暑吟

★李剑友

起时未月斗朝辛，烈日天悬火焰薰。
树荫金蝉身热唱，门前家犬口舌伸。
海洋风暴掀浊浪，陆野洪流涤昊坤。
湿沛高温禾稔快，田园增产技能跟。

牛叔

○王淼

他小名叫“牛”，我就喊他牛叔。他会玩“把戏”，也就是表演魔术。小时候，他在我的心目中是个神秘人物。那时候，每当街上传来敲锣打鼓的声音，我就知道是牛叔玩“把戏”了。

一到大街上，老槐树底下已经密密层层地围了一圈人了。我人小个矮，踮起脚尖也看不见，急得想哭，于是就捏扁头似地往人群里钻。正挤得难受，忽然人从里伸过来两只大手，猛地将我举到人群的头顶上，然后轻轻地把我放进圈子里。我望着牛叔嘻嘻笑，牛叔就用锣槌敲我的脑瓜儿说：“别捣蛋，好好看吧！”

一阵锣鼓敲过之后，牛叔向乡亲们抱抱拳，高声说道：“父老爷们，‘把戏’人人会玩，各有巧妙。会看的，看门道；不会看的，看热闹。玩得好了，你们就叫个好；玩得不好，只当是逗你们哈哈一笑！打鼓敲锣玩一套，请看仔细了。”

锣鼓声又响起，牛叔抖开一条黑披风，连喊三声“变！变！变！”我的眼睛直盯着那条抖动的黑披风，心想那里面一定藏着什么秘密。可是黑披风一下子翻了过来，什么秘密也没有。正疑惑着，黑披风猛地翻了过去，牛叔倒地打一个滚儿。站起来时，手里颤巍巍地端着一碗水，水里游动着一条红色的小鲤鱼，锣鼓声戛然而止，众人齐声叫好！

牛叔为什么一转眼，就变出了一条小鲤鱼呢？那时在我心里充满疑惑！

牛叔会变的花样确实多。他手往空中一抓，摊开手掌，就变出一枚又大又圆的鸡蛋；你分明眼睁睁看着他一颗琉璃球倒扣进碗里了，可你掀开碗看看，什么也没有。忽然他用手往后脑勺上一摸，就把那颗琉璃球摸出来了；他一拍手，又变出一只小白鸽。

这一套魔法真把我那颗小小的心迷住了。一有空就往牛叔家跑，牛叔就逗我：“是拜师吗？”我的心思被牛叔猜透了，脸倏地一热，就央求牛叔教我玩“把戏”。

“好！”，牛叔答应得很爽快，随手从桌上拿了一个细瓷碗，“叔教你一套”。他把茶碗放在他的手掌上，任怎么摇晃也掉不下来。我好奇地摸摸碗底，又掰开牛叔的手检查，始终没发现有什么秘密。

牛叔哈哈大笑，就手把手地教我。其实道理很简单，只要把碗底里的空气挤压出去，碗就吸在手掌上了。明白了这个道理，我很快就学会了。然而我并不满足，又问牛叔：“那小红鲤鱼是怎么变出来的呢？小白鸽是怎么变出来的呢？鸡蛋是怎么变出来的呢？”牛叔含笑不答，莫测高深。

我上中学那年秋天，有一次牛叔在村子里玩了一场“把戏”，之后又挑起“把戏”箱子要到邻村去玩。我追着牛叔出了村子，牛叔撵我回去，我说没看够，牛叔就笑了。去邻村的路上，要穿过一片很大的高粱地。在高粱地边上，牛叔吩咐我等着，就独自钻进了高粱棵里。我左等右等不见他出来，就去找他。高粱很密，肥大的绿叶子从脸上划过，又痒又疼。寻寻觅觅，忽见一片高粱晃动，透过高粱的缝隙，我看见了牛叔。

牛叔的“把戏”箱子已打开了，正往腰里掖藏着什么。啊，我忽然明白了，愣在高粱地里呆若木鸡。心里那个神秘的东西被打碎了，幻灭感和受骗感一齐涌上心头。

牛叔挑着箱子出了高粱地。我们一照面，他就说，咱走吧，冲我笑笑。我说不去了，也想冲他笑笑，但没笑出来。

牛叔独自走了，身影渐渐淡远。怅然返回，我蓦地发现高粱开始红了，正在渐渐地成熟着。

老家有一种主食叫蒜面条，老少皆宜、妇孺皆喜。

在我年少的记忆里，夏天一到，家家户户晌午都吃蒜面条，有豆面条、红薯面条、小麦面条等多种类型。特别是“三夏”大忙，人们起早贪黑，抢收抢种，挥汗如雨，晌午回到家，最想吃吃的就是一碗凉水拔过的蒜面条。你要是这个时间从街上走过，会看见大人孩子都端着一碗蒜面条，三五成群，甚至更多的人聚在一起，蹲在路边的树荫下，一边大快朵颐，一边谈天说地。

在那个年代，无所谓约定俗成，蒜面条几乎都是中原农村人家的晌午饭。吃到了秋、吃到了冬、吃到了春，一年四季都在吃。只不过冬天吃的时候要把拔面的凉水换成热水。如果远方的客人到此，闻到亲戚朋友喷涌而出的大蒜味儿，也大可不必惊讶，毕竟是一方水土养一方人。

蒜面条好吃，但面条难擀。这是因为，擀面条不仅是技术活，还是个费劲的力气活。在炎热的夏天，一家几口人吃的面条，从和面、饧面、擀面，到切成面条，没有半个小时可不中。为了一家人吃好饭、吃一天中最重要的一顿饭，擀面人往往累得满头大汗，肩头搭的毛巾是擦了又擦。以前生活条件不好的时候，好多家吃的是黑不溜秋的红薯面条。红薯面条更难擀了，因为红薯面黏合度不高，需要反复用力擀压，一遍又一遍，遍数越多面条越筋道。如果家里条件稍微好一点，还会擀成包皮面条。这包皮面条可有讲究了，它不是简单的把红薯面与白面揉在一起，而是各揉各的，揉成面皮后将二者叠放在一块，再用擀面杖擀压使其粘牢。这样做的面条，下到锅里，捞进碗里，黑里透着白，甜中夹着香，看起来开胃，吃起来顺



一碗蒜面条

■朱硕民

滑。纯白面条(好面条)可是难得一见，如果谁家偶尔做了一顿，这家老少就会端着碗，在左邻右舍跟前炫耀一番后，才依依不舍地送进嘴里，美在心里。直到二十世纪八十年代初，农村实行大包干以后，红薯面条才逐渐离开人们的视线。

吃蒜面条，蒜汁儿是必不可少的调料。那个时候推的蒜汁儿也很简单。在老家，不少人家房前屋后种有香椿树、石香(也叫麝香)菜，每次吃蒜面条，都会去摘一些放进蒜白里，与青辣椒、蒜瓣、盐斗(盐巴)一起推碎，气味芬芳，沁人心脾。面条锅里下的青菜，主要是在地里薅的野菜，像马齿苋、灰灰菜、面条菜、玉米菜、扫帚苗、狗儿秧等，也有生产队里种的红薯叶、萝卜苗、白菜苗等等。天将午，饥肠响如鼓。一家人静等开吃。待到面条甫一出锅，便捞到凉水盆里拔一下，再捞到碗里浇上蒜汁儿，胡乱搅拌几下，就急忙往嘴里扒拉。当时的蒜面条就像美味一般，感觉是那么的好吃，再吃也吃不俗，再吃也吃不够。后来才知道，蒜面条不仅能填饱肚子，而且还能防病治病，按照现在的说法，属于食疗的一种。比如说，要是有人拉肚子了，就赶紧用平时舍不得吃的白面，做一碗不放盐的蒜面条，多放两瓣蒜推碎浇上，再拿个碗扣上闷一会儿，吃完之后就就好了。恰似灵丹妙药，每每灵验之极。

在乡里工作那两年，二十出头的我也和老同志一样，每天骑着自行车往村里跑。有时遇到中心工作任务重，晌午赶不回去吃饭，就留在村干部家吃蒜面条。只是辛苦了村干部家的女主人，大热天里，一擀就是满满一锅。在小院里的绿荫下，吃着可口的蒜面条，讨论着未了的工作，就像一家人一样。有时邻居也端着碗进来，随便找个凳子坐下，边吃边聊。那种温馨和谐的吃饭场景，几十年后仍然深深地印刻在我的脑海里。有时候我就在想，如果现在的领导干部下乡还吃蒜面条，会是怎样的一种景象？

离开了家乡二十多年了，我依旧忘不了蒜面条。其中包含更多的是对家乡的思念，对故土的依恋，对往事的回忆。懂我心思的老伴，只要没有特殊情况，无论是春夏还是秋冬，十天半月总要做一顿蒜面条。只是城市里没有香椿树，更没有石香菜，蒜面条少了些许家乡的味道。

今年清明节回老家上坟，顺道去看望年已古稀的大姐，外甥媳妇问晌午吃啥饭，我不假思索的回答，蒜面条。让我感到惊讶的是，蒜面条的做法发生了很大变化。你看，辣椒不再与蒜汁儿混在一起，而是放在油锅里炒一炒，待放焦了以后再推碎。调和好的蒜汁儿碗里，还倒进了小磨香油和香醋，油花表面四散漂浮，碎蒜在中间沉沉伏伏，看上去碧绿金黄，闻起来酸香扑鼻。锅里的青菜，是从市场上买回的菠菜和韭菜。早春的菠菜红根绿叶，头茬韭菜有助于提升阳气，极富营养。眼下的日子比过去好了许多，人们还喜欢吃蒜面条吗？我随口问道。都在吃，就连小孩子们也喜欢吃，很多人家还用上了轧面条机。外甥还告诉我，镇上还开了几家专门做蒜面条的小吃店，中午都是顾客盈门。看来，蒜面条的魅力经久不衰，一代又一代薪火相传，绵延不尽。我顿时觉得，蒜面条不仅只是一种饭食，更是一种文化，吃一碗蒜面条，就是一次文化的传承。