

致劳动者

我的老家,有山之南水之北,是为阳,早在西汉元封五年置县“枞阳”。明洪武元年(1368年),一支毛氏族人,从寿春迁居杨家山脚下。他们发现此处遍布陶土,泥料质优,便以冶陶为生。“小缸窑”便借以籍名,古有窑干、天街之称。

窑场到处是瓦片,一场大雨冲刷过后,随着柔软的泥土,它掉落水里,随波逐流。在这里,河床、山坡,脚下踩的、水里流淌的可能就是一片800年前的陶片。

揉以耐心与智慧,阳光、雨水、泥土锻打出一件件陶器。我要记下来的是这块泥土之上的陶工,也即是制陶的工人和陶艺。

陶工选取细腻、吸水性强的陶泥,去除杂质,制泥开始了。按老陶泥、嫩陶泥一定的比例混合碾细,形成坯泥。坯泥加上水陈腐发酵,增加粘性和柔韧性。

高高的泥垛旁,陶工举起长板木掀切下一块,随臂一甩,一坨泥便妥妥地上肩,然后大步流星地走进身后的车间,“啪”的一声摔在石头台面上。然后用心打理、几经揉捏,那泥变得柔若无骨,如丝绸般滑溜。

泥团被请上轱辘转盘,泥条盘曲,它们在匠人手中与臂弯里温柔听话。捏出底座,旋转,抹布沾水贴壁摩挲,转眼就是一件鼓肚细颈的油瓮;松木片贴壁旋刮出缸沿,又是一件阔肚粗身有沿的大缸;还有圆肚、圆口、圆润裙边小巧的养水罐……

一切都是那么质朴,那么原生。在窑厂,多数匠人从十几岁就开始拜师学艺。无论是一个火球,还是一个罐,都在有条不紊、不慌不忙地旋转、揉捏、阴干,火烧中诞生。这是匠人们的生活,也就是他们简单、质朴的人生;这是艺人们的涅槃,也是他们返璞归真和淡定执着的世界。

一间堆满粗坯的库房里,一个老师傅正在转动拉坯机,给一口高大的缸装最上部的缸口。那么大的缸,在他手里快速地转动着。只看到老师傅的双手缓缓地抚弄着,一下就把多余的泥都拢住,然后轻轻揪了下来,剩余的泥在老师傅双手轻轻揉捏下,成了一个形状优美的弧形缸口。他又顺手拿起长柄手锯,一路划拉下去,一溜儿锯齿样的痕刻在内壁上。缸经过上釉煅烧后,壁上的锯齿便变得锋利无比,这就是摩擦粉碎红薯之类的擦缸。他还会在缸上画“龙凤呈祥”“龙凤朝阳”“双龙戏珠”,缸也被称为“龙缸”。这不是一朝一夕可练就的技艺,而是经过岁月的磨砺、时光的打磨,才呈现这样附有魔力的完美动作。

古窑,照亮历史的陶韵。龙窑,是一种半连续式陶瓷烧成窑,依一定的坡度,用土和砖砌筑成直焰式圆筒形的穹状隧道,宛如一条长长的卧龙而得名。窑体上有窑棚,穿斗式木构架建筑,屋顶重檐四分水,顶盖青瓦,中部不时升起,用作散热通风。窑房内,沿窑墙设有石砌台阶,一阶阶拾级而上,直达窑尾,是一座典型的分室阶梯龙窑。窑长百多米,依坡势延伸,龙头在下、龙尾在上,真可谓坡有多长、窑便建多长。

傍晚六时窑头点火。龙口洞开,陶工往里面一锹锹填煤,火越来越大了,炉火熊熊,红彤彤的火焰舔食着炉壁,也映照着陶工黑红刚毅的脸。

每隔一米左右,窑体建有一对火眼。烧窑时,先烧龙头。为了热量陶工每一对火眼由前向后依次投柴,更多的时候是松树枝。热量一眼一眼往上蔓延,空气里飘着松枝的香气。

烧窑的陶工专司其职,每个月,他们都要烧出一窑陶瓷产品。装窑、封窑,首先小火预热,从常温逐步升温至窑壁变白,然后开始加大火候,1300℃高温烧制18至20小时。每一处观察口都可看到窑内胎还在一点点的发生着变化,由橘红渐变橘黄红直到陶釉发亮透明,火候也就差不多了,可以停火了。陶工封死窑的全部通气口,焖到窑内温度与外界自然温度相当,这个过程又要15天左右。

这里有大小不一的缸、砂锅、钵子、火篮、猪食盆乃至夜壶。有上过釉的,青色的釉质锃亮;有原色的,那种殷红是泥土的颜色带着火的精气神。窑厂出品的陶瓷古朴典雅、陶质细腻、釉色莹润,敲击声响亮清脆、余音悦耳。

陶工不言,似乎并不需要在人前夸耀,这与陶器的质朴有点相似。那些陶土做成的陶器,经过烈火焚烧,化为寻常器皿。它们为老百姓日常所用,给生活带来便利与温馨,有时是一钵清水,有时是一坛菜,有时是一团火……

(胡笑兰)

(该文获安徽省首届“致敬最美劳动者”职工散文大赛三等奖)



盛近/摄

用味蕾拥抱庄墓古镇

七彩时光

□陈立明

亲近千年古镇庄墓,用眼眸去触摸,用脚步去丈量,用心灵去谛听,历史的黑白胶片上:白帆点点,橹声唧轧,楚韵汤汤……

清光绪16年《寿州志》载:“楚庄王墓在州东南九十里,大家当然,庄墓因此得名。”庄墓桥西北一里许,古涧涧水北岸高坡上,楚庄墓沉默不语,静默地打量着这片长满故事的土地:三国时吴魏交兵,曹魏屯兵屯粮于此;清末,太平天国英王陈玉成率部赴寿州,曾在桥北安营扎寨。波光粼粼的庄墓河,洗不皱岁月容颜。古庄墓河百舸争流,洶洶河白帆点点,庄墓桥码头船楫如林,水陆通达。庄墓桥镇在元、明时期悄然兴起,清代蓬勃发展,在江淮大地上镌刻出质朴隽永的画卷。

庄墓河像一条银色的白练,缠系于大地浑厚的腰身,曲折迂回、蜿蜒蛇行,一路西北,汇入烟波浩渺的瓦埠湖。瓦埠湖的银鱼、瓦虾、毛刀鱼和一群虾兵蟹将逆流而上,汇聚到古镇庄墓,为古镇的舌尖奉上嫩、鲜、香三味荟萃的“瓦埠湖三秀”,唤醒睡眠惺忪的故乡味道……

“祖传工艺天下第一家,独特风味香冠江淮。”领略了古镇的历史人文,品赏

了“瓦埠湖三秀”,庄墓的小磨麻油也不容错过。薄皮芝麻,粒粒饱满,手工炒香,小磨碾碎,人工压榨。一滴一滴流出,是浓香醇厚的芝麻油,更是一份坚守传统的信诺。

平安团圆就是福的美好祈愿,美食庄墓圆子演绎到极致。其工序繁复,鸡汤煮透上等五花肉,切小丁,白面馒头搓粉,面筛过滤;肉丁、馒头须、猪板油,拌葱、蒜、姜、盐、老母鸡汤等,搓团成型,滚绿豆面,下锅氽透,捞起;干张铺蒸笼底,水沸,码放圆子,蒸一刻钟,中间点一次凉水,抓起上桌。蒸好的圆子莹润饱满,轻轻夹起,坠成椭圆或长条形,Q弹不破、软而不烂、油而不腻、香滑润喉,寓意团团圆圆、美满幸福,是盛名远扬的美味佳肴。

庄墓古镇,扼守(合)肥淮(南)之间,沟通南北,连接西东。这片丰饶炽热的土地,不仅生长庄稼、生长河流、生长历史,还生长美食的温情芬芳,而这种温情是柔软的缠绵,需用柔软去触碰、去迎接、去拥抱。用味蕾去拥抱一座千年古镇,更容易亲近一座古镇,尝遍历史烟云和人间烟火,俘获一座千年古镇悠远的芳心。

水猴子逸闻

朝花夕拾

□王晖

上世纪70年代初初期,随家母下放,去了皖南广德县(2019年8月,撤县立市)。当地沟汭湖泊众多,农家俱孩童戏水淹溺,常以“水猴子”恐吓以诫。

其时,我尚在稚年,已多番听闻村民讲述这些水怪把在塘中游泳或在泽畔戏水的孩童攫入深潭的恐怖故事。有次,几位村民聚在一起,吸着烟锅,喝着野茶,又绘声绘色地向我和小伙伴们讲这类故事。我忍不住好奇,询问那些村民是否真的看过“水猴子”。一精瘦老头遂述说了一段亲身经历:“有天,在外村亲戚家饮酒。夜里回家,走在塘埂上,两边俱是河塘。忽见塘埂正中踞坐一怪物,瞪着一双绿光闪闪的眼睛,盯着我。我想往回走,又惧怕它从身后袭击我,便立定脚,借酒壮胆,大声问道:‘是水猴子吧?’’这怪物见身份被人识破,就一下子滑下水塘去了。”问“水猴子”何等模样,那老汉只泛言长得凶狠、丑陋。再问为何它被人识破身份,就马上遁入水里,老头低首吸烟锅,默而未答。

在乡村,母亲带我住在生产队仓库里,屋后有大小数口水塘。夏日午后,母亲照例小憩片时,我便趁此间隙,溜出家门,到塘边捕捉栖息在水草端的“红辣椒”,这是一种喜欢在水边生活的蜻蜓,浑身鲜红,故名;或寻岸边洞穴掏螃蟹,缘河畔捉小鱼小虾;遇到平日一起游戏的农家孩子,也会同在浅水处戏水;或去村民房前屋后种植茭瓜的水池内,选白嫩、微黄而肥大的茭瓜,拔取一枝,拿到塘水中洗净,放入口中嚼食,满嘴都是含带水腥的甜味。自从听过精瘦老头讲述的故事,往日戏水时那般平和、踏实的心态失去了,一种全新的矛盾情绪总在我

幼小的心间徘徊,我既畏惧水中突然蹿出一个“水猴子”,将我生生拖入塘底,却又隐隐期盼这怪物能在水面远远的现身露相,让我知晓它的峥嵘形状。只是,及至一年后回城上学,离开那美丽的江南水乡,我也没能见识这大名鼎鼎怪物的尊容。

大学毕业后,进入媒体工作,曾去宣城市夏渡林场扬子鳄保护区采写新闻。接待我的是扬子鳄养殖专家张正东,他说,据史料记载和科学考察,地跨宣城、芜湖两市的皖南山区与长江下游平原的结合部,历史上,是扬子鳄(古称“鼉”)的理想栖息地,当地群众称这种古老的爬行动物为“土龙”“猪婆龙”“水猴子”。犹记听其言及扬子鳄后两个俗称,我饶有兴致地特别予以了核问。张正东肯定的答复,自己去野外科考时,村民确实如此称呼扬子鳄。方才明白,这在脑海里潜藏十多年而不知面目的峥嵘怪物,原来,早已在动物园见识过。

而从张正东先生引言当地农家称呼扬子鳄为“猪婆龙”,也令我想起阅读古笔记时获取的故实。

嘉靖癸丑进士王可大《国宪家猷》载:“南都上河地,明初江岸常崩,盖猪婆龙于此搜括故也,以与国姓同音,嫁祸于鼉,及下令捕鼉尽,而崩岸如故。有老渔曰:‘当炙犬为饵,以瓮通其底,贯钓罾而下之,所获皆鼉。’老渔曰鼉之大者食大,即世之所谓猪婆龙也。”

万难设想,这相貌阴森可怖的爬行类动物,仅因其被人类所赋之姓与“国姓”同音,便负罪逍遥法外有年。倒害得那无辜之鼉,躺着中枪,糊里糊涂替其担罪。唉,缘于人类陋习啊!

如歌岁月

□马晓炜

“久雨重阳后,清寒小雪前。”小雪,冬季的第二个节气,明代王象晋在《群芳谱》中说:“小雪气寒而将雪矣,地寒未甚而雪未大也。”小雪时节,我国北方部分地区早已银装素裹,而对于从小生活在淮河岸边的我来说,此时天气晴朗带有寒意,家家户户正紧锣密鼓地等候着一场雪的到来。

“小雪雪满天,来年必丰年。”小雪时节,人们希望来一场酣畅淋漓的大雪,给麦苗盖上一层厚厚的棉被,既可减轻来年病虫害的发生,又能增强土壤的肥力,使麦苗更加绿意盎然。

小雪清寒一院暖

“小雪腌菜,大雪腌肉。”记忆中,每到小雪时节,长辈们忙碌起来。奶奶和母亲将后院菜地里碧绿生青的雪里蕻、高秆白等砍倒后,清洗干净,晾在绳子上、挂在树枝上、摊在墙头上。只等冬日的暖阳晒上几日,将水灵灵的青菜晒蔫了、吹瘪了,再搬出角落里闲置大半年的腌菜大缸、坛子和压菜的石头,刷洗干净后,把青菜一层层码进去,一层菜一把盐,最后压上石头,静待时光的发酵。这满缸满坛的腌菜,从寒冬腊月到来年的春暖花开,一直熨帖着全家人的肠胃,生活的恬淡和温馨,被演绎得温暖而悠长。

爷爷和父亲也没闲着。爷爷拿出事先晒好晒干的麻,按照所搓绳子的粗细,均匀抽出几根,坐在一条长凳上,一头压在屁股下,双手一合,便

开始悠然地搓起了绳子。那如丝如棉的麻,像有了生命,在手中翻转舞动,瞬间逶迤出一条光滑如蛇的绳子。那一条条的绳子,捆庄稼、晒衣物、牵牛、打水等都少不了,家里的大事小情,也被它打理得井井有条、张弛有度。

在房前屋后清瘦的柿树、梨树、枣树、樱桃树下,当过兵的父亲一丝不苟地用稻草正挨个给它们穿上厚实衣服。留在树上给鸟儿过冬的食物——柿子,稀疏地挺立在枝头,绽放着红彤彤的笑脸,俨然是代表那

些细枝粗干,对父亲表达谢意,凛冽的寒风里,让它们无忧地温暖过冬。

“三哥,手上活若是不急,赶明儿去搭把手行不?”村长朱大叔迈步进了院子,笑呵呵地对父亲说。我们知道村上那口水塘又要抽水捕鱼和整修鱼塘了。视公事如自家事的父亲,满口应允。接下来的一段日子,他将奋战在鱼塘里。当然,抽水捕鱼,可是全村人的盛大节日,大人小孩都兴奋不已,大人们是因为一年劳作终于收获了,孩子们则享受到舌尖上的美味了。

送走朱大叔,我和弟弟们摇动着爷爷新搓的绳子,穿着母亲缝制的新棉衣,疯跑着、欢唱着:“小雪到来天渐寒,越冬鱼塘莫忘管……”清脆响亮的声音,立即把恬静的村庄闹得热气腾腾、暖意融融。

滁菊飘香

心香一瓣

□陶登林

国人爱菊花古今绵延,晚唐农学家、文学家陆龟蒙在《忆白菊》里写道:“稚子书传白菊开,西成相滞未容回。月明阶下窗纱薄,多少清香透入来。”它形象地叙述了秋收时节白菊盛开之时,父子的喜悦之情。如今,每逢迎宾、喜庆等重要活动,人们都会摆放菊花,以示欢庆。

在3000多种菊花王国里,贡菊、杭菊、滁菊、亳菊并称中国四大名菊。其中滁菊花径较小,花瓣最为紧密,蕊蕊金黄,叶片玉白,有“金心玉瓣、翠蒂天香”之誉。清光绪元年,被朝廷纳为贡品,所以有“滁州贡菊”之称。

滁菊主产地在滁州琅琊山、皇甫山、马厂山区一带,此地域光照充足、气候温润,尤以土质为殊,土壤里富含麦饭石、绢云母等大量对人体有益的微量元素,且土质疏松,腐殖质丰富,特别适合菊花生长。《本草纲目》云:“滁州菊,单瓣色白,味甘为上。”《现代实用中药》等诸多中医专著介绍滁菊有疏风散热、明目平肝、舒筋活血之功效,并对头痛眩晕、血压亢

进、神经性头痛有很好的治疗作用。

“芳菊开林樾,青松冠岩列。怀此贞秀姿,卓为霜下杰。”在百花凋零的霜降季节,滁菊于微凉的秋风里摇曳着贞秀之姿,在如雪的霜露下高傲地怒放。此时也正是滁菊的采摘季,采摘者拎一竹篮,于无边的花海里一字排开,拇指食指合力,轻轻一摘,一朵朵晶莹剔透的菊花便飘落蓝中,后续再经过摊晾、杀青、排湿、烘干、杀菌、分装等工序,一包滁菊成品便形成了。滁州人平常喜爱将绿茶和滁菊混饮。饮用时,初温水洗涤,再沸水冲泡,看起来干瘪灰暗的菊朵一旦入水,便形态迥异、风情万种,蒂萼在下、瓣蕊朝上,花瓣冉冉打开,一如它在田野里开放的模样。闭目嗅一嗅,一股清香在鼻翼间萦绕;继饮之,清甜爽冽中有股淡淡的药香,清新脱俗,飘然物外。在滁州民间,还有菊花羹、菊花饼、菊花酒的美食美饮。

穿过红尘阡陌,拂去岁月云烟,择一清朗午后,于山居窗前,捧一杯滁菊花茶在手,拾一段优雅心情,正好!