

节气里的鹰城

## 小暑喝碗绿豆汤

◇ 梁永刚

不知不觉间，小暑就要到了。乡谚说：“小暑到，绿豆俏。”小暑不能再小的绿豆，一袭绿装，清幽素雅，让人看上一眼，就会心生怜爱。

成熟后的绿豆荚，看上去乌黑如炭，荚中的内膜，却洁白如雪，籽粒更是青绿如玉，可谓一豆占三色，颇有“豆里乾坤大，一豆装日月”的韵味。

一把青意盈盈娇小玲珑

的绿豆，可入饷，亦可入药，用途极广，或熬制成粥，或熬碎为薏米茶，或泡水生芽，或研磨为面，或去粗成粉，经过巧手烹饪，调配成三餐茶饭。

鹰城民间，流传着“小暑喝碗绿豆汤，清热解毒赛仙方”

的俗语。绿豆性寒，是消暑止渴、清胆养胃的好食材，在“小暑大暑，上蒸下煮”的炎炎夏日，常被乡人熬成绿豆汤，简称豆汤。至于清水煮绿豆，不能称作汤，乡间谓之绿豆茶，又名豆花儿茶。

凉水下来，滚水下豆，是老百姓总结出来的生活诀窍。熬绿豆汤，煮豆花儿茶，水不滚不能下锅，否则个别绿豆煮不烂，咬一口，咯嘣响，且有很大豆腥气儿。因其煮不烂捶不扁砸不碎，吾乡俗称铁豆，又叫哑巴豆、贼豆。

水滚之后下绿豆，先大火猛攻，再小火慢煮，等开了花儿，倒入面糊，滚几滚，盖住锅盖，焖上些时，就能喝了。煮熟后的绿豆，开出了黄绿色的小花儿，其色其状，和绿豆秧上绽放的小花儿颇为相似，观之食之，不得不感叹自然的神奇和植物的神秘。

旧时吾乡，老辈人经历过饥馑年代，穷怕了，也饿怕了，心里总想着，把绿豆缸囤个煮煮熟吃了是糟蹋粮食，也太浪费，添上几瓢水，做成一锅饭，才算节省，会过日子。在我幼时，不少人家煮饭时，都会抓把绿豆丢锅里，煮熟了，绿豆也煮烂了，顺入一勺面糊，就是一顿餐饭。

找对方法，才能做对事情，熬绿豆汤，亦是如此。若不得法，煮时间久，费柴火不说，汤色还发红发浑，不好看，也不好喝。

熬绿豆汤，各有各的门儿，就像屠户杀猪，各有各的杀法。早年我在乡村学校教书时，一位同事熬绿豆汤，总是先把绿豆放入茶瓶里，倒上开水，塞紧瓶塞。等绿豆捂得膨胀变软，再去锅

里，很快煮烂。

绿豆金贵，吾乡煮豆花儿茶，都是半锅水，一把豆，咕嘟煮成一锅茶。小暑时节，祛火败毒的豆花儿茶是农家最爱，乡民劳作归来，家人早把一大碗豆花儿茶放凉，摆在桌上，进家捧起粗瓷碗咕咚一通畅饮，浑身上下滋润舒坦。茶喝完了，碗底还沉淀着星星点点的豆花儿，端起碗，一仰脖，豆花儿蹦跳着落入口中，使劲嚼上几下，甜中带香，余味悠长。

绿豆薏米是庄户人家常备的夏令祛火之物，泡出来的茶叫作豆薏米茶。所谓绿豆薏米，就是把绿豆摊在案板上，用擀面杖擀成碎末，也可将其放入蒜臼中捶碎，连皮带仁装瓶备用。绿豆清热之功在皮，解毒之效在仁，外面那层薄薄的包衣，唤作绿豆衣，具有比绿豆仁更强的清热作用，是绿豆薏米里不能少的一样东西。

夏日天热，胃口差，加上晚上蚊子咬，休息不好，容易上火。乡人自有祛火良法，不用找郎中看，也不用包药吃，只需抓两勺绿豆薏米，倒进碗里，冲上滚水，盖盖捂焖，等清水泡的绿莹莹，豆薏米烫的面蛋蛋，先喝水，后吃豆，动作连贯，一气呵成。

从小到老，我一直保留着喝豆薏米茶祛火的习惯，效果很好。我也将此法推荐给朋友，加班熬夜的时候，乏了累了，喝杯豆薏米茶，清热祛火，还能提神。

老话儿说：“小暑吃三白，不怕热魔来。”吾乡的三白，第一个就是绿豆芽儿，剩下两个是冬瓜和大蒜。一把绿豆泡几天，遇水长成绿豆芽，身份由豆类粮食变为芽菜时蔬，不只是营养和口感更好，关键还保留了绿豆清热解毒消暑的本色本味。幼时，祖母教我唱过一个叫《豆芽经》的童谣儿歌，时隔四十年，我仍没有忘：“豆芽经，豆芽经，一天三遍用水冲。冲哩豆芽起明条（方言，即长出嫩白明亮的长条），长长短短过金桥。过去金桥慢慢挪，金童玉女来接我。接一程，送一程，送到锅里掌油烹。”

老日子的村庄，农家生绿豆芽儿，多用瓦盆当容器。头天晚上，捧些绿豆，挑出霉豆，淘洗干净，滚水烫下，放入盆中，浇上清水，浸泡一夜。第二天，将笼布或毛巾浸湿，盖在绿豆上，起

遮光作用。每天三次往绿豆上冲水，水要浇透，最好浸泡三五分钟后，控出水分。

绿豆喜温耐热，见水就胀，先是裂口露白，随后生出豆芽儿。等绿豆芽儿长至拇指长短时，另找一个瓦盆倒上水，或搬来一个石块，压在豆芽儿上，促使其朝粗壮方向长，而不是只往处长。豆芽儿一天天发育长大，压身上的瓦盆，也要跟着添水，增加重量。豆芽儿天生爱干净，不能用手在盆里来回翻搅，一有汗液沾染，就会腐烂变质。过上几天，等绿豆芽儿一头发出叶片，一头长出须根，看上去白亮嫩生生，就算长成了。

诸多芽菜中，绿豆芽儿因清脆爽口，四时皆宜，备受乡人喜爱。庄户人家吃绿豆芽，以焯水后生调凉拌和炆锅清炒居多，也可作为汤面条的随锅菜或捞面条的配菜。焯过水的绿豆芽儿，加入油盐，凉拌而食，口感清脆，还可酿酒。也可将韭菜、菠菜切断焯水，与绿豆芽儿一起凉拌，绿白相间，口感清新。

醋熘绿豆芽儿是经典的农家小炒，炒时需用大火，先将辣椒、花椒等放入油中炆锅，待油温升高后，倒入绿豆芽儿，迅速爆炒，撒上盐，浇上醋，即可出锅装盘。这道菜爽口开胃，酸辣好吃，既能下饭，又能下酒，卷在烙馍里吃，风味更独特。

豆类作物很有意思，出油的豆不出粉，譬如黄豆、黑豆等；与之相反，出粉的不出油，譬如绿豆、豌豆等。从绿豆身上提取出来的淀粉，叫作绿豆粉，乡间常用来打凉粉。

绿豆凉粉的颜值极高，温润如玉，

细腻滑嫩，宛如一位清丽可不施粉黛的村姑。凉调绿豆凉粉，适合夏天吃，从凉粉坨儿上割下一块，切成细条，倒入盆中，浇上调味汁水，淋些小磨香油，一人扒拉一碗，找个凉快地方，吸吸溜溜，吃上一气，浑身暑热尽消，香气弥漫唇齿，凉意直抵肺腑。秋天吃绿豆凉粉，多是铁锅煎熟，加入作料，配上蒜苗、辣椒等菜蔬，油烧热了，往锅里一倒，煎好这面，翻个身，再煎那面，待通体微黄，油光闪亮，即可出锅。绿豆凉粉煎着吃，软香适口，滑溜筋道，占尽了色香味。

在吾乡，麦子是主粮、粗粮，磨成的面是白面、好面；绿豆是粗粮、杂粮，绿豆面自然就是杂面、黑面。旧时乡间，农家把拾掇干净的绿豆，放进石磨磨成面，以弥补白面之不足。

纯绿豆面和成的面团，有些发黏，擀成面条，下锅煮熟，硬硬的面，豆腥气很重，也不好吃。不少人家磨面，都是把绿豆掺到小麦里，磨成两掺面，也叫两掺面。用这种面擀出来的面条，具备了这两种粮食的优点，既硬实劲道，又味美好吃，无论是吃捞面条，还是汤面条，都别有一番风味。

吾乡的风味小吃芝麻叶绿豆面条，就是用这种两掺面做成的，绿豆面条浸透着绿豆的自然清新，芝麻叶沾染着芝麻的浓郁香气，在物质匮乏的年代，曾经给少油缺肉的寡淡日子带来了丝丝亮色，是百吃不厌老少皆宜的好饭食。

## 魅力鹰城 汝瓷之源

## 宋代青瓷：一直被模仿，从未被超越

◇ 张水木



## 人物名片

张水木，毕业于河南大学历史系文博专业，曾任平顶山博物馆馆长、平顶山市文物管理局局长，现为平顶山市文化广电和旅游局三级调研员、副研究馆员。

图片由作者提供

原始瓷器从开始产生，就以青瓷的面貌呈现，一直延续到东汉时期成熟青瓷的出现，没有发生质的进步。即便在成熟青瓷出现后的几百年里，一直到唐代，青瓷依然没有发生跨越式发展，到唐代才出现了明显进步——越窑将青瓷推进到一个崭新的高度，出现秘色瓷，但是在釉色呈现、制作工艺、审美取向、烧造方式等方面仍留下提升的空间。到宋代，随着以汝州地区段店窑、严和店窑、东沟窑、黄道窑等为代表的青瓷的崛起，使青瓷工艺和产量超越了当时其他任何一个瓷器种类，清凉寺汝官窑、张公巷窑的青瓷产品更是将成型制作、烧造技艺推向了一个无以复加的地步，在釉色掌控和审美境界上空前绝后，成为青瓷的天花板，以后时代，一直被模仿，从未被超越。

全国有唐宋古瓷窑遗址类国保单位约76处，河南和浙江均有12处，并列入窑址遗址类国保最多的省份。我市有5处，省辖市中数量最多，其次为景德镇市（4处）。我市5处分别为：鲁山段店窑窑址、宝丰清凉寺汝官窑窑址和汝州张公巷窑窑址、严和店窑窑址、东沟窑窑址。

我市有3个窑口具有皇家背景，分别为鲁山段店窑（2017年中国古陶瓷学会年会结论：唐代鲁山段店窑具有贡瓷性质，不排除在段店发现另一处汝窑的可能性）、清凉寺汝官窑、张公巷窑（北宋官窑）。宋代五大名窑，我市独占其二，分别为宝丰清凉寺汝窑和汝州张公巷窑（官窑性质的结论无争议，年代争议存在，2004年古陶瓷

学会年会大多数专家认为，张公巷窑就是北宋官窑，部分学者保持了谨慎态度，但是没有否定）。另外，我市郑县黄道窑因烧制花瓷，特别是钧瓷产品极其精美，也极负盛名。我市古瓷窑从唐代兴盛到元明衰落，在中国制瓷史上占据重要地位长达700多年，除我市外，全国只有浙江有这样抢眼的表现。

目前，国家文物局共公布了3批195件永久不能出境展览的文物，其中，陶瓷类37件，根据现有信息可以判断，出土或者生产于河南的共8件（列全国第一），平顶山占5件（列省辖市第一），分别为收藏于中国国家博物馆的鹤鱼石斧图陶缸、收藏于北京故宫博物院的唐鲁山窑黑釉蓝斑腰鼓和北宋汝窑天青釉弦纹樽、北宋官窑弦纹瓶、北宋官窑贯耳尊。有3家国际知名博物馆的镇馆之宝为出土或者生产于我市的陶瓷类文物，分别为中国国家博物馆十大镇馆之宝之一的鹤鱼石斧图陶缸，台北故宫博物院十大镇馆之宝之一的汝窑水盂（也是十件镇馆之宝中唯一的瓷器），河南博物院九大镇馆之宝之一的汝窑天蓝釉鸂鶒尊。

此外，就唐宋时期古瓷窑口数量（68处，汝州47处、宝丰8处、郟县4处、鲁山4处、石龙区5处）、质量（5处国保）和产品影响力（3个国家级博物馆的镇馆之宝）来说，均可以证明我市在唐宋时期是全国制瓷业中心，代表那一时期全国制瓷业的最高水平。

## 人间瓷话

## 匠工街泥烧粗瓷

◇ 袁占才



梁洼粗瓷 资料图

鲁山东北有镇，名曰梁洼，镇域内，山水不亮，“两黑”冒尖：一煤一瓷。撇开地下的乌金不说，咱单说瓷。一千多年前，段店所产鲁山花瓷，开启了由低温之陶到高温之瓷的窑变，成为大唐的一朵璀璨之花，连玄宗也爱不释手。它黑底蓝斑，光芒幽邃，星空迷离，然其总是环绕在官宦，清供在官宦之家，历史深处，鲜有踪迹，烟熏袅袅的农家，又遑论熏染染釉，将普通人的一日三餐，阳春白雪之物，难免曲高和寡。因了瓷根深扎，一朵花败了，再开一朵，段店北去十余里，梁洼的粗瓷，明代以降，款款走进千家万户，激荡起生活的浪花，滋润了贫苦的日子。

懵懂之年，我曾迷惑，家中屋角床下，灶间厕间，怎会那么多瓷缸瓷罐？这些东西，相貌粗陋，缺乏手感，死沉死沉的。它来自何方？怎会盎然？及至渐大，随父北去三十里到梁洼拉煤，方悟，那里乃粗瓷之源。

一入梁洼，但见一条街两行，随地摆放的尽是缸罐坛盆，倒扣着的，侧歪着的，齐整整的，杂乱无序的，黑压压一片瓷的海洋。一镇的繁华，一镇的热闹，一半在煤，一半在瓷，瓷土瓷窑，围着镇转。我曾奇迷，这儿的人，怎会不种庄稼，却种出如许之瓷？记忆里，这一生，和父兄去梁洼用架子车拉煤有十来次吧，每次返家，沉重的煤车上，总要摞一两件瓷器，不是缸，就是盆，不是自用，就是捎给亲邻。货源地得件笨瓷，

能便宜三五毛钱，可节约下一兜盐呢。

不单本地人拉煤捎瓷，那些年，豫西南南阳、豫南周口驻马店乃至皖北界首一带，迢迢数百里远，都到梁洼拉煤捎瓷。来回一趟，十天半月，累得够呛。吾村东三里，即是去往梁洼的马路，天天车水马龙，尘土飞扬。家家需瓷，诞生“卖瓷货”一业。卖瓷货的，非比卖日杂百货的货郎，货郎担飘轻，瓷货担压人。无论箩筐装盛，还是粗绳捆扎，一副肉肩承起，一双茧脚迈开，过沟越坎，游走叫卖。“瓷货客，卖瓷货，一肩肩来两大担，吭哧吭哧趟着。”几句民谣，几多艰辛，几声叹息。背瓷曾有一客，肩挑大缸，前往汝阳去卖，爬山时，腿一软，前缸磕在石上，烂了，扁担一翘，后面的那口缸滚落山崖。他下到崖下弄缸，又摔折了一条腿。生了计计，这人都结于心，大病一场，瘦作了皮包骨头，撒手而去。是故，众乡亲深知瓷货客的艰辛，买货时，一般不讨价还价，卖瓷货的说几个算几个。

我曾多次到梁洼的窑场探看，多见作坊在前，窑炉在后。偌大的作坊，泥堆满了山案，搓泥的，搬泥的，转轮的，制坯的……一个个摔泥摔得山响，玩泥玩得溜顺。泥的世界里，一群玩泥的人，乐此不疲。天热天冷，一身亮光，一身臭汗。木业有专攻，捏缸的称缸匠，捏锅的叫锅匠，捏瓮的谓瓮匠，捏盆的是盆匠。称一声匠，那是最高奖赏，活在世上，人就值了。捏匠不用抬头，拉

一腔“悠”，两三米远处，轮工把轮，石盘慢转；喊一声“搅”，轮盘飞动。石做的旱轮，轮杆上的铁尖嵌入石内，天长日久，竟把石轮搅成了一圈蜂窝。那泥条泥筋在匠工手中，省了雕镂，删了繁弊，弃掉纤弱。粗制细捏，捏出的多是大物件。一口大缸，重过百斤，打作三截，无缝衔接。虽谓粗瓷，釉滴不是那么厚，釉层不是那么肥，看上去，都憨头憨脑的，一个个缩着脖子，鼓着肚子，却有着高粱花花的纯朴，深受耕农的喜悦。

说来，最苦的是泥工，最累的是烧窑匠。待这些庞然大物移入窑内，大套小，缸套坛，支钉支好，层层摆起，窑火一点，那就会看烧匠的火艺了。粗瓷与精瓷，制作有别，烧艺相同。三天五天，日夜不眠，先是文火慢升，接着烈火紧攻。升温太快，泥胎会崩裂，甚至把窑憋塌。窑炉内，火龙四窜，火舌遍舔，施温得均，要不然，外焦里生，就成了“哑货”，烧匠的脸就丢大了。所以一生火，烧匠就候在炉口，星星睡熟了，他也不敢睡，那颗心，提溜溜的，一直悬着。实在困，打个盹，眯几眼，隔一会儿，就得唤醒，看火添煤。火候的把控，那是头发尖上一点点的劲儿，容不得半丝闪失。只有火窑窑凉，打开窑门，看到齐刷刷的釉亮呈现在眼前，一颗悬着的心才会落下来。

梁洼街南有一村，名唤缸窑村。村的得名，不用想。遥想当年的段店，烧出来一窑货，没有放凉，就让官府兜

走，没得百姓的份。话说回来，段店的瓷，精雕细琢，器型又小，百姓用不起，也不实用。实用的，就是这憨憨的粗瓷。鲁山最早的一部志书是明嘉靖县志，上载：“县东北桃花店迤西，因土宜陶，故立窑数座，烧石冶瓷、器、瓶、缶等器，以利民用。”桃花店，即今梁洼，县志所记，即粗瓷烧制。清雍正年间，有辅司强梁科派，勒索匠工，金青天还出台禁令，革除陋规，严惩盘剥窑商者。大集体时，缸窑村往北，东西南北四道街，几十个生产队，有百余座窑炉。林立的烟囱，弥漫的烟雾，把云彩遮了，让鸟迷失了方向。街面上，卖肉的，卖菜的，烟酒店，布匹店，一见泥腿子，笑脸相迎，恭敬有加，不怕这些玩泥人兜里没钱，尽管赊。

而今，瓷的烧制，由煤而气而电，粗瓷渐行渐远，渐趋退出生活。打个颠倒，今日的烧匠，已不比捏匠。只是，梁洼街中街外，还遗有多座碉堡似的窑炉。那废弃的窑堆上，风吹草摇，似还在诉说昔日的辉煌。沿街转转，你会发现，好多人家的菜园子，是用缸围的篱笆；院墙的墙头上，一层又一层，是用烂缸片叠摆而起；家家院里，还闲置着那么一口缸，两个瓮，三个坛。留下的这一两件粗重的陶瓷，那上面，有父祖的指纹印痕，有无限乡愁记忆。再看墙根下，眯眼晒太阳的几位耄耋老人，保不齐，就是当年响当当的捏匠“李”，烧匠“刘”。

## 仓廩实 天下安

◇ 李开元

偶到乡间，看到乡人正在细细淘麦，准备拉去磨面。一粒粒麦子饱满可爱，挤挤挨挨，不禁让我想起过去那焦麦炸豆的收获时节。

进了五月，从南方跨越千山万水而来的热风一吹，麦子便悄悄地黄了。

从南向北，由绿到黄，先是尖尖的麦梢，再是茁壮的茎秆。当风自由地奔跑过整片华北平原时，中原大地最要紧的“麦天”就来了。金色的麦穗一株株靠在一起，麦芒精神抖擞地站立，仿佛是麦穗的卫士。一眼望去，分明是宁静的田野，却仿佛能听到麦穗热烈的喧嚷。

麦熟一响，贵在争抢。太阳一晒，麦粒中的胚乳便逐渐硬化，当麦子沉甸甸地压上时，就如同向农人吹响了无声的冲锋号。若是慢上一步，麦穗熟透炸开，麦粒落入泥土，就收不回来了。天气也是原因，夏天的雨来得雷厉风行，一场大雨下过，温度、湿度，麦子好便被放入露天温室，便会发芽。这类似利害，就连树上的布谷鸟都知晓，拍拍翅膀，落在枝叶间嘹亮地叫：“割麦割谷，割麦割谷！”

紧张的夏收这便拉开帷幕了。曾几何时，农人收割成熟的麦穗，靠的是一把把磨得雪亮的镰刀，靠的是面朝黄土背朝天、男女老少齐上阵。离得近了，你便能听到镰刀割断麦茬时的嚓嚓声不绝于耳。取之于地，用之于地，

仓廩实，天下安。金色的麦浪，奏响的是乡村振兴之歌。