魅力鹰城 汝瓷之源

清淡含蓄是为美

◇ 王德新

2015年，为庆祝北京故宫博物院90周年华诞，故宫博物院主办了一场特别隆重的展览，名字就叫：清淡含蓄——故宫博物院汝窑瓷器展。

这次展览，由故宫博物院主办，英国大英博物馆、河南省文物考古研究院、宝丰县文物局等协办，规格高，展品多，展期长。中国陶瓷专家、故宫博物院研究馆员、故宫博物院陶瓷研究所所长吕成龙先生说：“汝、官、哥、定、钧窑世称‘五大名窑’，汝窑居首，这是因为汝窑瓷器的釉色独一无二，其他瓷窑都烧不出来。汝瓷的淡天青色釉，冷暖适中，不愠不火，内敛不张扬，在视觉上使人感到非常舒服，体现了传统文人的审美，所以这次展览的名称就定为‘清淡含蓄’。”

明代极其著名的收藏专著《格古要论》里说：“汝窑器，出北地，宋时烧者。淡青色，有蟹爪纹者真，无纹者尤好，土脉滋媚，薄甚亦难得。”说出了汝窑的外在基本特征。汝窑瓷器的坯体都较薄，呈香灰色，中小件均施满釉，器里器外均不露坯，采用支钉工具支烧，即满釉支烧。器物底部有支烧痕，支痕最少3个，多的有5个，6个仅见汝窑水仙盆一例。支痕往往一头大一头尖，大小形状类似芝麻。

汝瓷造型古朴大方，坯体细腻，其釉厚而声喑，莹润而不刺目。大部分器表有鱼鳞纹、冰裂纹、柳条纹、鱼子纹等开片，传世品仅台北故宫博物院藏一个水仙盆无开片，窑址出土也仅有极少瓷片无开片。釉层内有晶莹剔透的气泡，犹如一颗颗大小不一的珍珠，有“梨皮、蟹爪、芝麻花”之特点。

汝窑以名贵玛瑙为釉，色泽独特，有“玛瑙为釉古相传”的赞誉。随光变幻，观其釉色，犹如“雨过天晴云破处”“千峰碧波翠色来”之美妙。汝窑的釉色，说法众多，诸如天青、雨过天青、淡青、卵白、粉青、天蓝、深淡月白、淡青等，从传世品及窑址出土标本来看，天青色是汝窑的基本色调，有的略深，有的略浅，有的质地相对莹亮，有的则温润如凝脂。这些成因，与坯质颜色、烧成温度、施釉厚薄、还原气氛的把控以及产品的窑位有很大关联。

汝窑的釉色温润雅致，与耀州、龙泉、景德镇等重要窑口生产的青瓷器、影青瓷等不同，其温润的质感与釉色也和其“半生烧”的烧成工艺有关，即在烧窑过程中，窑工根据烧造经验，刻意将温度降低，使釉面不至于因火温度过高而透亮，呈现一种温和含蓄的润泽感。这种“似玉非玉胜玉”的质感，正是贵族士大夫和文人追求的审美意境，清淡含蓄，正是汝瓷的内在气质。

汝窑既不以炫色取胜，也不借助图案说话。它一动不动，与你进行心与心的交流。它一默如雷，令你的心情开始颤抖，震荡不已。

人间瓷话

大暑来碗浆面条

◇ 梁永刚

鹰城民间，有大暑吃酸的食俗，不少俗话俚语中都有所提及，如“小暑大暑，吃酸尝苦”“大暑多吃酸，腿肚不打战；大暑不吃酸，伏天受熬煎”“大暑来碗浆面条，头顶火盆心不燥；酸汤面叶进了肚，大暑下火也不怵”。

大暑天气热，气温高，没有胃口，食欲不佳，煮上一锅浆面条，全家老少吃个饱，既开胃消食，又生津止渴，脾胃养好了，营养跟上了，三伏天就有了精气神。吾乡广泛流传着一首童谣，说的就是酸香美味浆面条：“蜗牛蜗牛犁地哩，蚂蚁蚂蚁送饭哩，啥饭？芝麻叶粉浆面，呼噜呼噜两大碗。”

庄稼人说话干脆利落，不会拐弯抹角，也不拖泥带水，对人说起芝麻叶绿豆粉浆面条时，嫌这道面食的全称前缀多，太啰唆，于是将其简化为“浆面条”，少说五个字，照样能听懂。

吾乡一日三餐，以面食为主，除了馍菜汤，面条挑大梁。面条除了口感好，省面也是一大优点。老辈人常说，面条擀薄切窄，不怕临时添客（平顶山方言中，客的读音为“kai”）。把面条擀得薄些，切得窄些，就是家中临时来了客人，主人也不会着急忙慌，多添两瓢水就能多碗饭，无非是汤多面少罢了。

自幼在乡间生活，一到酷暑伏天，我最爱浆面条，闻之酸香，食之利口，化积消食，百吃不厌。浆面条的酸，不是直白浓烈的醋酸，而是清淡绵长的酸香。尤其是大暑时节，出力流汗的庄稼人从地里劳作归来，吃上一碗浆面条，味美又营养，还容易消化吸收，比赴宴吃整桌酒菜都舒坦。

浆面条里的随锅菜，不用时令青菜，要用干菜。青菜水气大，丢到锅里，汤会变澥，影响口感。诸多干菜中，以干芝麻叶最佳。吾乡把采摘芝麻叶叫做“打芝麻叶”，摘回来的新鲜芝麻叶放到锅里添上水，煮至变色，捞出来放凉，挤出水分，搭在绳上晒成干菜，储存起来，一年四季，啥时候想吃，提前泡发，搦成菜团，切成碎条，丢入锅中。

制作浆面条的食材中，绿豆面条是灵魂，所用的面也不是纯绿豆面，里面还掺有小麦面，也可用杂面条做浆面条，味道也不错。所谓杂面条，就是几种粮食的面按照比例掺到一起加工成的面条。每种粮食作物发挥不同作用，譬如麦子面负责黏合，黄豆面负责香味，高粱面负责着色，绿豆面负责劲道，玉米面负责甜味。

磨绿豆面，电磨不如石磨好，石磨转速慢，面不起热，口感纯正，养分也不流失。至于绿豆，要选不发霉、无虫口的，淘洗擦晾后，先用石磨磨成豆瓣，再拌上适量清水，晾至放在嘴里一咬即碎时，才倒入磨眼磨成面。

老日子里的村庄，绿豆面条都用硬面手工擀制，厚薄均匀，宽窄适当，韧而不硬，劲道绵柔。当年我在乡村学校教书时，曾听过一个民间说书艺人唱的河南坠子，内容正是巧媳妇和拙婆婆擀面条的事儿，诙谐幽默的方言土语道出了婆媳厨艺的高低悬殊：“（巧媳妇）拿起个盆就摊面，摊了两瓢小麦面，热水和，冷水蘸，擀得薄，切得细，下到锅里滴溜溜转。客人吃了三碗半，剩下一碗半，给下地干活的公公送了饭。”“（拙婆婆）拿起个盆就摊面，摊了两瓢绿豆面，冷水和，热水蘸，擀得厚，切得宽，下到锅里不打转。客人吃了一碗半，剩下三碗半，给下地干活的儿子送了饭。”唱坠子书的说书艺人，一个人分饰多个角色，一会儿扮婆婆，一会儿扮儿媳，连比画带唱，惹得众人不时大笑。

说完绿豆面条，该说粉浆了。粉浆也叫酸浆、浆水、浆汁，以酸中带香、汁稠味正为上品，不宜太酸，酸则倒牙；亦不能太淡，淡则无味。制作粉浆的程序比较繁琐，但为了一盆好浆水，始终遵循古法酿制，从不减少其中一步。在吾乡，制浆多选用豌豆，也有用绿豆和黑豆的。若是秋冬时节，用红薯制浆也不错，但品质远没有豆类高。早些年，物质匮乏，不少乡人想吃浆面条，就将煮过面条的面汤放上几天，等发酵变酸后当酸浆用。

用来制浆的豌豆，都是一粒一粒精挑细拣出来的，在清水中浸泡一夜，待其充分膨胀后放到小花磨里，磨成浓稠的粗浆。找块透气性好的细布，四周系上麻绳，制成简易吊单，下面放个瓦盆。磨出来的粗浆倒入吊单，一遍遍舀水冲洗，沥出浆水，流进瓦盆。等沥出的浆水近乎清水，吊单里的粗浆也就淘净了，只剩下豆渣。

一大盆浆水经过沉淀，最终澄成上中下三层。最上面的一层清澈如水，透明无色，没有任何用途，一瓢瓢舀出来，倒进锅里馇猪食；中间一层为二浆，乃精华所在，也是浆面条的主要原料；盆底厚厚的一层淀粉，取出晒干，留作他用。二浆水只是半成品，不能直接用，还要舀入瓦罐，加入俗称引浆的小浆，也可以啥也不放，过上两天，一罐浆水经过发酵起酸呈嫩黄色，闻着酸香，如一坛陈年老酒。

有了一罐上等优质的好酸浆，农家生活的味道就变得醇厚绵长，庄稼人的饭碗里也丰盈充实起来。和好绿豆面，擀个大圆饼，切成薄溜溜的面条。从瓦罐里舀几勺浆水，倒进锅里，添两瓢清水，填柴烧锅，煮至白沫泛起，滴入几滴香油，拿勺子轻轻打浆水，直到沫子完全消失。浆水快滚时，先将芝麻叶丢进锅里，等些时，再把绿豆面条抖擞开，下到锅里。

过去人常说，面条不算饭，原因就是稀面条汤水多，吃进肚里不耐饥。吾乡做浆面条，和糊涂面条一样，搅点面糊勾点芡，倒进锅里，稠乎乎才好喝，这叫“恋口”。浆面条出锅前，要淋上一勺小磨香油，既可中和浆水味道，又可增加光滑口感。熄火后，放一会儿，降降温，吃着最美，也符合现代养生理念。

幼时吃回浆面条，像过年一般，端着碗倚在灶房门口，等着母亲给我盛饭。接过一碗浆面条，顾不上烧嘴，就往嘴里扒，连面带汤，连吃带喝，一气灌饱肚子，吃个碗底朝天。

一大锅浆面条，一顿吃不完，下顿烫烫吃，味道比新鲜的还得劲。乡谚说：“浆面条烫三遍，给肉都不换”“浆面条烫三遍，豆腐滚成肉价钱”，话虽有些夸张，但浆面条的酸香爽口是实实在在的。略带酸味的浆、柔韧绵软弥漫着豆香的面条、散发着淡淡清香嫩滑适口的芝麻叶，三者完美融为一体，简直就是天作之合。

旧时吾乡，家境殷实之人吃浆面条，不仅滴小磨油，放辣椒油、花椒油，还要就着配菜吃。从花椒树上摘下的嫩叶，洗净，切碎；挑选籽粒饱满的黄豆，泡上一夜，加入花椒、八角、盐煮熟；芹菜去叶、根洗净，开水焯后，切成小粒；花生米丢入油锅炸透，用擀面杖擀碎。将嫩花椒叶、水煮五香黄豆、嫩芹菜疙瘩、油炸花生米碎粒拌在一起，盛入碗盘，做成爽口清脆的佐餐小菜。吃浆面条时候，往碗里摊几勺配菜，各色食材搭配养眼悦目，面条白，芝麻叶黑，芹菜绿，黄豆黄，辣椒红，五色五味成巧对，吃着看着都很美。

西瓜情缘

◇ 薛西超

五月以来，天气渐热，市井街道，西瓜渐露头。走在街头，不时碰到瓜农用三轮车载着西瓜叫卖。那翠绿的表皮，圆滚滚的身子，黑子红瓤的搭配惹人注目，内心不由得就生出一种甜蜜感。若是吃上一口，那滋味更是润泽身心，连毛孔似乎都舒畅了起来。

说起西瓜，我不由得想起了小时候爷爷种瓜的情景。年过罢，进入二月份就能播种西瓜了。早上吃过早饭，我跟着爷爷牵着牛来到房后地头。爷爷给牛套上犁，开始一趟趟地来回犁地，紧接着再耙上一遍，这样的土地湿润虚浮不板结，撒上肥料正好播种。随后，还要一道一道地起好垄，散上西瓜种子后铺上一层薄膜。只需时日，幼苗即可长出，需将幼苗头顶的薄膜撕破，让瓜苗沐阳沾露，慢慢成长。

幼苗逐渐长大拖藤，就要摆西瓜藤了。摆西瓜藤的活儿也是有讲究的，得让西瓜藤都朝着一个方向生长。随后，种瓜人几乎每天都要给西瓜打杈，因为西瓜分枝很强，容易形成侧枝，及时打杈可让主藤营养不流失，这样结出来的西瓜才个大。待小西瓜“坐稳”后就不打杈了，当然这中间也少不了对西瓜藤的各种照料与养护。

然而，西瓜也知恩，你对它好，它也给你不一样的回报，正所谓万物皆有灵性，西瓜亦是如此。

五月份前后，西瓜逐渐成熟。放眼望去，田地里一片绿油油的，西瓜一个个又大又圆，穿着绿条纹外衣，静静地躺在地里，像一个个大皮球。爷爷来到地头，随手拿起一个，瞅瞅西瓜的屁股已发黄，再拍一拍，听到咚咚的声响，就呼唤我说：“超，你来，你来，看见这样的瓜，说明熟了。”

将西瓜放入井拔凉水里泡一会儿，再切开，那瓜瓤甘甜的气息顺着鼻腔、喉咙进入胃里。我咽了一口口水，赶紧拿起一块西瓜，狼吞虎咽地吃了起来。爷爷奶奶坐在地头，也笑得合不拢嘴。这是丰收的喜悦、甜蜜的喜悦——小西瓜果然没有辜负我们对它的细心照料。

在随后日子里，我时不时地跟着爷爷在地里挑瓜、摘瓜、运瓜，拉着架子车走村串巷卖瓜。爷爷在前面走，我在后面屁颠颠地跟。遇见有人买瓜，就帮忙给人家挑瓜、称瓜，装袋子。夏日西瓜销量好，我们回回是拉着满车的西瓜走，然后拉着一两袋的粮食回来。

那时，我住在炕烟叶的屋里，而摘下来的西瓜大部分存放在这里——这可让我过足了嘴瘾，半夜醒来渴了，把西瓜切开，拿上个勺子把瓜吃个干净。

后来，爷爷奶奶年纪大了，就不再种瓜了，我也不能像以前那样实现吃瓜自由了。

记得那年夏天，我和爷爷奶奶在门前和水泥修红薯窖，突然从耳边传来阵阵三轮车的响声。近了一抬头，原来是姨夫开着三轮车拉了一车西瓜，载着大姨来我们庄卖瓜。看见幼小的我，姨夫急忙停下了三轮车，大姨则笑呵呵地说：“来，乖娃子，姨给你挑一个最大的西瓜吃。”我兴奋地跑过去，抱着那又大又圆的西瓜，憨憨地笑着。望着他们远去的背影，心里满满的幸福。看见了大姨，如同见了母亲，而大姨给我挑的那个西瓜确实很大，也很甜！

时间如同飞驰的骏马，从我身边一跑而过，当初那个懵懂少年，早已长大成家。现如今，每当我看见市井街头吆喝卖西瓜的农人，一种别样的情愫总会油然而生，带着我回到幼时，想起儿时种瓜、卖瓜、吃瓜的情景，对西瓜的那份情，永远留在了我的心里！

童年捕虫记

◇ 张君亭

乡村的孩子土中长大，那些以逮蚂蚱为代表的追逐、嬉戏、捕捉的活动，给童年时的我带来了无穷乐趣。

乡间的野外是多彩的，有五颜六色的野花，有各种各样昆虫的蹦跳和鸣叫。那探出两根须子，披着灰色翅膀的“蚂蚱头”；那扁长身子，挺着彩色肚子，披着绿色翅膀的“老扁担”；那小心翼翼，挺着大肚子的蝈蝈；那既会蹦又会飞的“老飞头”（蝗虫）；那会弹琴奏乐、声调清脆悠扬的蛐蛐……它们有翅膀的会飞、大腿长的蹦得高、有篾子的会吹善唱……这些都成了乡村夏季的一道风景。

逮蚂蚱，要是从后面抓，要么扑空，要么把蚂蚱拍死，要迎头轻轻地用手捂。逮住的蚂蚱仍活蹦乱跳，拔一根带穗子的狗尾巴草，从蚂蚱的脖子上的一块硬皮里面串进去，一个挨一个，想跑也跑不了，想跳也跳不动，半天能逮几串子。回家后，放进热锅里炕，待熟了之后，吃着又香又焦又酥，那味道别提多美了。也有小伙伴心急的，在地里逮到后，直接用豆叶、豆秆引火烧着吃，吃得满嘴黑黢黢的，那幅窘态让人忍俊不禁。

乡村的夏夜是静谧的、深沉的。低吟的蛐蛐叫，清脆的蛙鸣声，蛾子的纷飞，蝙蝠的俯冲，萤火虫的光亮，组成了夏夜特有的乡间情趣。萤火虫，是一种神秘而美丽的昆虫。在那没有电、很少点煤油灯的漆黑夜晚，我们小孩子在村庄里玩耍时，总会发现村庄周围、自己身旁闪烁着萤火虫发出的光亮。那些萤火虫无拘无束，轻飞曼舞，忽闪忽亮，犹如天上的星星，如梦如幻。观看萤火虫入迷，捉萤火虫更是其乐无穷。开始时，我只是用手抓，萤火虫便从指头缝里溜走了，欢喜顿成一场空。后来，干脆回家拿一把芭蕉扇朝萤火虫去拍打，这下真灵，萤火虫被击落到地上，一会儿能捉好几个。我把捉来的萤火虫放进刷净的墨水瓶里，一团晶莹的光，照亮了我们的笑容。女孩子更会玩，她们把捉到的萤火虫包在一团洁白的棉花里，萤火虫既跑不了，又伤不住，捧在手上就像一盏闪亮的灯，引得好多小孩子观看。萤火虫是乡间夜晚最明亮的昆虫，父老乡亲们也像萤火虫一样，闪闪发光，聚在一起，形成光明，照亮乡间的土路和嬉闹的笑脸。

盛夏时节，酷热难耐。午饭后，我们小孩子就会跑到村头的河边捉蜻蜓。蜻蜓圆头、瘦胸、腹部细长，两对翅膀透明鲜亮，五颜六色。它们体态轻盈，有时浮在水面上，有时落在水草尖上，有时立在篱笆上……千姿百态，让人赏心悦目。我们顶着火辣辣的太阳，跟着蜻蜓奔跑。当看到蜻蜓定住身子后，就伸手去抓，蜻蜓却机灵地转身飞去，有时候抓半天，也没能抓住一个。后来，每当看见蜻蜓落在篱笆上，我就静静地站立其后，耐心地等待，待它睡着了，便屏气敛声，轻轻地凑过去，猛一下捏住它长尾巴似的身躯——失去自由的蜻蜓便用力扑打翅膀，把我那颗童心扑扇得兴奋不已。大一点的孩子捉蜻蜓，有用扫帚扑的，有用细绳钓的，最有效的是在一根细竹竿头上扎一个铁丝圈，罗上细密的蜘蛛网用来粘蜻蜓（也用来粘蝴蝶、蝉等昆虫）。落在河边水草上的蜻蜓较多，且种类繁多、形状各异、颜色多样，只要选准目标，十有八九能粘住。捉到蜻蜓后，我们常用细绳将其拴起来或装在小盒子里当宠物玩。

爬叉蜕变为蝉后，越是天热越是叫得欢。炎炎夏日，这种叫声令人生厌，于是为我们捕蝉找到了理由——既可以减少噪声，又可以吃蝉肉，可谓两全其美。捕蝉的方法很多，不过大多是活捉。一种方法是套蝉，找一根丈把长的细竹竿，在一头固定上套子，套子是用马鬃做的，很结实。套子是个活扣，一旦套上蝉，蝉越挣扎勒得越紧。在炎热的午后，蝉铆足了劲儿高唱，我们正好可以发现它躲在哪里。于是小伙伴们光着膀子，每人头上扣个柳条编的帽圈，弓着腰在树林中蝉声密集处仔细寻觅，一旦发现蝉踪，便小心翼翼地爬上树，慢慢地靠近蝉，看准后猛地一扣，蝉就稳稳地落入套中。蝉遭受如此惊吓，会一阵急叫，可是为时已晚。其次是粘蝉：有两种方法，一种是在竹竿顶部劈开一段，用一段小棍子支成一个三角，然后去缠绕一些蜘蛛网。蜘蛛网富有黏性，可以用来粘蝉。或者在竹竿头上弄一块柏油，烤化了，也可以拿来粘蝉。行动起来也讲究个速度，要做到“稳、准、狠”。

屎壳郎，学名蜣螂，是一种身体略呈椭圆形的甲虫，又黑又丑，以动物的粪便为食，被人们称为“自然界的清道夫”。那时候，畜禽粪便随处可见，在村庄里、道路旁、河坡沟底、田间地头经常可以看到一只只屎壳郎在专心致志地滚动着自己精心加工的粪球。屎壳郎推球的姿态很滑稽，它把自己的身体倒过来，用后脚迅速地推粪球，当它快要推到粪球顶时，危险来了，屎壳郎脚一松，球就和它一起滚了下来。我以为它会休息一会儿，可它又站了起来，继续往粪球上爬去，屁股对着天，四只细小的脚用尽了吃奶的劲儿，努力地推粪球。

大人们说屎壳郎推粪球是为了繁育后代，它把这份“口粮”滚到自己拱好的洞穴里，然后再把卵产在粪球上，供若干天后出生的宝宝慢慢享用。毫不起眼的屎壳郎就像大自然中打扫卫生的清洁工，哪里有屎壳郎，哪里的粪便就会被清理得干干净净。屎壳郎不仅会往前爬、往后倒，还长有翅膀，机警善飞，因而要想捉屎壳郎只能从其洞里下手。我们会先把洞口的碎土用脚踢走，再掂一小桶水往里面灌，也有小伙伴们解开裤腰带冲着洞口直射的。当洞里灌满水后，很快就会发现水面开始荡漾，一只屎壳郎慢慢地从洞里钻上来，被孩子们手到擒来。捉到屎壳郎后，我们一般是用细绳拴住它的腰，手持线的另一端，让屎壳郎像风筝一样飞，我们则笑着、跑着、跳着。

……

如今，伴着我度过童年时光的很多昆虫随着农药和化肥的大量使用，即使在乡村，也是越来越少见了，很多关于昆虫的往事也只能在记忆的角落里寻找了。