

并州话回



【破布烂棉花拿来卖】

太原人最早的『垃圾分类』

彭庆东

如今,人们都已经习惯了把垃圾分好类,投放到指定的“环保小屋”。这让我想起60年前。我那时还在城坊街读小学,就在家对各种垃圾进行分类回收,放在只有自己才能找到的地方,目的就是积攒起来卖给走街串巷“收烂货”的,换几个零花钱。那时候太原人管街头流动收废品的叫“收烂货”的,叫法虽说不雅,但这一行却是受人待见的。我至今还清楚记得“收烂货”的吆喝声:“破布烂棉花、破铜烂铁拿来换钱来嘞——”

听到吆喝声,街坊们都拿出分好类的破烂,让“收烂货”的称重,为能多卖几分钱讨价还价,其中不少卖烂货的还是小孩子。而春节前,则是“收烂货”回收废品的好日子,因为家家户户都要打扫卫生,辞旧迎新。

记得那阵子家里的牙膏如果挤完了,孩子们会赶紧将牙膏皮收起来,有机会卖给“收烂货”的,两分钱一个。那时候猪肉贵,还凭票供应,许多人家只好买肉店剩下的猪骨头和羊羯骨,带点肉的骨头一角钱一斤。喂了几次汤之后,人们会把猪羊骨头积累起来拿去卖给“收烂货”的,大概4分钱一斤。

别说,那时小孩子的口袋里有个一角零花钱,可不是个小数目。几十年过去了,我至今还记得位于城坊东街育英中学斜对面有一家酱菜店,里面不时会有十分好吃的兔子头,一个只要5分钱。放学路上掏出零花钱买上一个兔子头,啃下兔子头腮帮喷香的两块肉,那可真是“山珍海味”。

由于有这些好处,当年的我十分注意捡街头的可回收垃圾。记得有一回放学路上,前面的同学不意将一块不规则半砖头踢到一边,我上前弯腰瞅瞅,将“砖头”捡起,居然是一块银白色的铝锭,拿着到了收购站,换了3角钱。可把我乐坏了,这3角钱可以买6个无比美味的兔子头或者凉甜沁人的冰糕。

平时,家里的碎玻璃、旧酒瓶、废铁丝及废塑料鞋底等物品,甚至吃剩的杏核儿,“收烂货”的都收。那时如果谁家有废铜,对于孩子们来说,那就算是发财了。记得紫铜收购价大概10元一斤,黄铜6元一斤。那时一个国营企业二级工的月工资也就30多元,大集体企业则是28元。而许多人家获得这些值钱的“宝贝”垃圾,自然不会卖给“收烂货”的,而是不辞劳累走很远的路,去卖给国营的废品收购站。

如今,回想起来,那种废物利用的意识、物尽其用的观念,似乎在今天物质丰盈的年代,也可让后代们借鉴一下,更好地改善我们的生态环境。

故乡风物

解暑佳饮：
绿豆汤和甜草根水

郝妙海

今年的暑天,似乎来得格外早。还没过夏至,气温已连续多日居高不下。老伴似乎早有准备,这一段日子,吃过早饭后,她就熬一锅加了冰糖的绿豆汤。待我中午回家,一碗凉凉的绿豆汤已摆在餐桌上,几大口喝下去,立马神清气爽。只要孩子们回来,一进门,肯定先问有绿豆汤没有。绿豆汤,成了我家应对高温天气的最佳饮品。

看着孩子们端一碗绿豆汤,喝得无比惬意的样子,我就会忆起儿时的另一种解暑佳饮,那便是甜草根水。

甜草根,大名叫甘草,是一种家喻户晓的中草药。记忆中,上世纪50年代,每年的农历四月十五,爷爷都会从古城营庙会买一小捆甜草根回来。到夏天,偶尔也会有小贩挑着担子沿街售卖甜草根。筷子粗细的甜草根,均缠绕成胳膊粗细、五六寸长的小把。再粗点的,则是一根一根的直条状。我家买回的甜草根,存放在西山山墙的一个搁板上。到盛夏时的某一天,母亲便会取下一小把,解开来,挑一两根,用菜刀切成一寸多长的短节,再用刀背将短节砸扁拍烂,直到露出甜草根红棕色外皮包裹着的淡黄色的芯。熬甜草根水,只能用砂锅,只有砂锅熬的甜草根水,色才正、味才也正。那时,家中常备有一个约能放两瓢水的半大砂锅。上午,母亲会抓一把砸碎的甜草根到砂锅里,早早地熬开了,端到街门道阴凉处晾着。待晌午我们放学,父亲也下地回来了,水也晾凉了。舀一碗,喝一口,立刻,一股特殊的甜丝丝的味道便沁满嗓间,浑身的燥热很快便被赶走了。整个伏天,家中几乎每天都会熬一砂锅甜草根水。待暑热渐渐退去时,一捆甜草根也就被熬成水,喝进全家人肚子里了。

到后来,我们的生活中有了冰棍、冰糕,也有条件买几颗西瓜来抵御夏日的酷热了。再后来,有了电风扇,有了空调,更有了数不清的饮料饮品,夏天的日子早已不再那么难熬了。甜草根水,便在不知不觉,退出了我们的生活(应该和国家保护环境,保护耕地,禁止乱挖的政策有很大关系)。而绿豆汤,却渐渐成了我家新的消暑佳品。然而,孩提时代,伏天唯一能天天享受到的甜草根水,却由于是唯一,那淡淡的、特殊的清甜,至今仍回味无穷。



图片来源:百度网



印记
山西
戏曲

太原秧歌

太原秧歌 太原秧歌是流行于旧太原县城和阳阳县一带的民间戏曲剧种。是由田间地头传唱的“小曲儿”发展起来的秧歌,当地群众叫做“社儿”。在发展演变过程中,受到梆子戏的影响,编演和移植了一批整本大戏,形成了独具特色的戏曲剧种。

太原秧歌属民歌体。大部分剧目是一剧一曲。句式结构以二句式 and 四句式最多。多采用宫调式,徵调式次之,有打击乐、弦乐。角色齐全,生旦净末丑都有,在表演上有一套固定程式,唱、做、念、打和锣鼓协调一致,风格统一。代表剧目有《刘三推车》《翠屏山》。

文/篆刻 李泽峰

大同凉粉

张亮

大同凉粉系用当地生产的山药粉面制作而成,吃时拌以调料,青白光亮,清凉爽口,为夏令应时小吃。其制作方法:将淀粉放入盆中,逐次加温水搅动,使淀粉全部溶解。锅内放水武火煮沸,按比例下明矾,改用微火,使水保持微沸,将溶化的淀粉倒入锅中,用木棍顺时针搅拌,待淀粉和水融合在一起,呈青白色稠糊状时,趁热舀入盆或碗中,凉透后,扣出,或用粉旋旋条吃,或用刀切条吃。

大同凉粉调料独具特色,用当地产的辣椒磨成粉,加八角、花椒、葱、姜、蒜,用胡麻油温火炸制成辣椒油。吃时将切好的凉粉放入碗中,加入醋盐汤蒜汁、酱油、味精和辣椒油,再加入黄瓜丝、香菜、五香豆腐干等菜码。如今大同“玉兰凉粉”“小媳妇”等品牌均成为当地名食,出现在大小饭店的餐桌上,成为消暑压桌之菜。

人物

两个孩子守着空荡荡的家,每到夜晚,黑漆漆的院子顶着清冷的天。他们抬起头来,看到满天的星斗,那些星星,都还有一轮月亮陪伴着,照耀着。可是他们,失去了父母之后,比那些星星还要孤单。对未来人生的恐惧,充斥着两个孩子脆弱的心灵。

对于张惠华和弟弟来说,他们的天,已经塌了,这人世间,再也不是被父母疼爱着的温暖人间,而是一个陌生的世界。他们每天坐在家里,游走在村子里,呆呆地望着远方的大山,哭喊着:“爸爸、妈妈,你们去哪里了,快回来吧!”然而,回答他们的,只有一片空寂。

看着两个可怜的孩子无所依托,日子过得并

不宽裕的亲戚们听说县城里一个叫张桂梅的老师办了一家孤儿院。经过一番打听,亲戚们联系上了张桂梅,把张惠华兄弟俩送到了儿童之家。

失去父母之后一段时间,兄弟俩像浮萍一样漂漂荡荡地生活,根本不知道未来是什么样子的。大人们叫他们怎么做,他们就怎么做,只希望能够找到一个可以依靠的人。

张惠华深深地记得,第一次见到张桂梅的时候,是那天的下午三点钟左右。在街上一家饭馆里吃了中午饭,兄弟俩被亲戚领着走进了儿童之家。看到儿童之家陌生的房屋、陌生的院子、陌生的孩子们,张惠华心里产生了一种淡淡的恐惧。

张桂梅见到兄弟俩,

希望出版社

56

陈洪金 著



《张桂梅和她的孩子们》节选

问他们:“吃了饭没有?”兄弟俩没有说话,只是轻轻地点了点头。张桂梅一手抱住张惠华,一手抱住弟弟,对兄弟俩说:“别怕,从今天开始,这里就是你们的家了,我就是你们的妈妈,一切都会好起来的。”那时候,张惠华并不知道眼前的这个人到底是谁,但是,他记住了那个拥抱。

山西教育出版社

56

赵树义 著



《折叠的时空》节选

我问老邓,你不是说去涧崖底吗?老邓反问我,你听见了?我反问他,听见什么了?老邓嘿嘿一笑,下一站才是涧崖底。宋勇直接把车开到村口坡道上。我缓一下神,抬眼打量,感觉似曾来过,不由愣了。村口是

座戏台,坐南朝北,戏台下面是窑洞,坡道从戏台东山墙旁斜上,直插村里,越看越似曾相识。走下车,我疑疑惑惑对老邓说,好像来过这里。

老邓也疑惑起来,什么时候来过?

我使劲摇摇头,想不起来,就是觉得眼熟。

老邓又是嘿嘿一笑,你不是喝高了,把这儿当善朴了吧?

我恍然。敢情胡汉坪也是依山而建,村口布局几乎与善朴一模一样,仅是少了一堵城墙、一座门楼而已。不过,胡汉坪村前有一条河,地势更开阔,感觉像在沟谷出口处。

沁源属太岳山脉,地形地貌与太行山略有不同。我的老家在发鸠山

下,介于太行山和太岳山之间,峡谷下部多为深切的河谷或峡谷,顶部常见平缓的台地、平台或长脊、长墙,虽是山区,村庄却多建在平缓之地。沁源多山,坡地较多,台地较少,村庄选多在靠山、朝阳、避风的斜坡上,选址方式相同,布局也大体相同。

胡汉坪最有特色的建筑是四合院,最有名的当属八路军副总司令彭德怀的路居地,房东叫郝凤歧,时为胡汉坪牺盟会会长。郝家大院位于村中心,石砌台阶,高门楼,东西各一院。彭德怀住在东院西房离大门最近的耳房,仅8平方米,一张土炕占去大半,看房间陈设,彭德怀吃、睡和工作大多时候都在炕上。

纪实