

家乡人口头的“鬼”

郝妙海

在我的家乡，今晋阳湖北畔的武家庄一带，村民们口中，时不时的就会冒出一些“xx鬼”的称呼来。然而，这些个“鬼”，却不是平日里人们闻之色变的那些个“鬼”。他们，都是实实在在的人。

人若是被叫成“鬼”，想来也不会是什么好事儿。试举几例如下：

色调鬼。也有人写作“杀吊鬼”。由于被称作色调鬼者，大多为孩童，“杀吊”两字煞气太重，故我写成“色调”。此词常用来称呼那些不听话、好捣蛋生事、歪行圪扭的孩子。如“这娃娃打小小被奶奶惯着，甚事也由着自个性子来，是个左邻右舍都知道的色调鬼。上学以后，才好些了。”

气失鬼。这类人说话办事常不过脑子，好冲动，不计后果。如“这人是气失鬼，可不敢和他开玩笑。万一把他的羊毛火点着了，逗（惹）出什么乱子来就麻烦了。”

黥绿鬼。此词若指小孩子，大都是因孩子自己的玩具呀、吃食呀，不愿与其他孩子分享，大人们随口说句“黥绿鬼”，调侃意明显大于斥责意。若一个大人被指为“黥绿鬼”，则大都是连脸面也护不住，让人看不惯了。如有一个后生，朋友们、同学们聚餐时，他是一叫就到，不叫也到。但每次都是吃喝时往前蹭，付费时往后躲，从未主动掏过一分钱，成了圈子里公认的“黥绿鬼”。以至后来凡有饭局，大家都刻意躲着他。与此词近似的，还有“圪蹙鬼”“小气鬼”等。

断道鬼。此词专指那些在兄弟姐妹及亲戚、朋友交往中把话说绝、把事做绝，不留后路的人。“断道”二字，极为形象。日常生活中，家人之间、邻里之间闹矛盾、闹纠纷的事儿，在所难免。但我也听到有几例兄弟姐妹反目成仇，至形同路人的。其中有几个十分出格，让众人都看不下去者，就被人背后称作“断道鬼”。

涨(zó)气鬼。近些年，在不少儿童活动场所，都可以见到一种充气玩偶。这种玩偶的特点，一是膨胀，二是轻浮，竟和家乡人口中的“涨气鬼”有几分相像。这些人也有个特点，即好显摆，好出风头。我就听说有一村民，因城改领到了一笔补偿款。款刚一到账，便迫不及待地买了一辆高档

车，平日常有事没事开着到处显摆。想不到第二批置换房分下来后，连粗装修的钱也凑不够了。一些上年纪的村民议论此事时，便都说“外个涨气鬼”。

饿死鬼。时光倒退上几十年，不少人家粮食不够吃，故有些孩子、甚至大人，见到吃食后，饿叨饿抢，生怕吃不上。这些人被戏称为“饿死鬼转下的”，调侃中，半是无奈，半是辛酸。这些年，日子好过了，已不再有人为如何填饱肚子而发愁了，但这个“饿死鬼”的影子，却依然可见。比如，上事筵时，人尚未到齐，有人就迫不及待地拿起了筷子；还有的人则是见到自己喜欢的菜肴，竟不管不顾连盘子端到自己跟前，紧赶着往嘴里塞……当这些人被叫作“饿死鬼转下的”时，明显是贬斥、鄙弃之意了。

讨债鬼。这个名儿大多出现在家人之间。意即前世曾是冤家，如今是“讨债”来了。比如，某个孩子经常惹是生非，让人不省心；或经常丢东毁西，让家中破财损钱。大人无奈之下，常说的一句话，就是“你这个讨债鬼”。同时，人们也将某些败家子称为“讨债鬼”。比如，某人沉迷于赌博，常被追债者寻上门来。父母不得不几次三番为他掏钱免灾。村民们便议论说，“生下这么个讨债鬼”。

豆子鬼。在我的家乡，将那些挑三豁四、煽风点火、唯恐天下不乱的人，叫作“豆子鬼”。而将他们的所作所为，叫作“害豆子”。此类行为将小事挑成大事，将好事搅成坏事，历来不受人欢迎。

龌龊鬼。在《新华字典》中，这个词的词义是“肮脏，不干净。喻人的品质恶劣”。而家乡人口中的“龌龊鬼”，却多是指一个人办事不精干，如男人不善锄耩，女人不会缝补等。若用来说孩子时，则大抵是指孩子悟性差，有点恨铁不成钢的味道。如“你个龌龊鬼，该上小学了还不会用筷子吃饭！”“龌龊鬼”在当地也可叫作“龌鬼”。由于龌龊大都是天生的，故这个词儿从村民口中说出时，或是调侃，或是无奈，鄙视的味儿要淡一些。

在我的家乡，冠以“鬼”的称呼还有许多。多少年来，这些称呼的出现和演变，使当地的方言变得十分绚丽多彩。



清徐咸菜：坛子里的家常味

牛丽荣

“吃的不好花样多，粥儿、拌汤、擀尖尖、剔拨股……”旧时人们常说的这句俗语，道出了清徐人日常饮食的朴素：无论是早餐的粥儿、拌汤，还是晚餐的小米稀粥，佐餐的总是那一碟碟咸菜。它们是贫瘠岁月里的滋味担当，也是清徐人饮食记忆中不可或缺的一部分。

过去，清徐的咸菜从来不只是咸菜。它是冬春季的菜篮子，是应对漫长寒冬的生存智慧，更是家家户户餐桌上的必需品。“立冬”至“小雪”的半个月间，是清徐人腌菜的时节。家家户户的院子里摆满大缸小坛，全家老小刷缸择菜、熬汤封坛，忙碌中透着对自然的敬畏。

清徐的咸菜种类繁多，堪称一座风味宝库。

韭花酱是“白露”时节的产物。韭菜花配青辣椒、槟果、生姜，用石磨碾碎，加盐与白酒入坛，待次年春天启封，鲜香四溢。

茄娃娃，这个名字都透着清徐人对未长成的小茄子的怜爱。深秋时节，蔬菜都拉蔓了，将乒乓球大小的“茄娃娃”洗净煮熟，倒入提前煮好的花椒大料盐水腌制。吃时切块，调上葱、芫荽、香油，清爽可口，是不可多得的美味小菜。

芥菜的根茎俗称“芥疙瘩”，有独特的鲜醇气味。连《千字文》中都说，“果珍李柰，菜重芥姜”。人们将其洗净晾干后入缸，加入辣椒、生姜，用花椒、大料、茴香熬制的腌汤浸泡，石板盖严。待来年启封，可直接吃，咸香扑鼻；也可捞出煮熟，切成片或小段晾晒至半干，嚼劲十足，又多一份干香，是拿肉都不换的美味。

芥辣丝丝也是必不可少的。将芥疙瘩切丝焯烫，泼上炆过花椒的菜籽油，加盐、老陈醋，拌入加水捂过的芥末粉密封保存，三日后便可食用，香脆咸辣，芥香冲鼻。辣片片则是将芥疙瘩切片煮熟，加上煮熟的黄豆，和芥辣丝丝用同样的方法调味，当下就可食用。

芫荽豆豆是黄豆与芫荽的相遇。黄豆泡发后与小茴香、花椒大料同煮，再与切碎的芫荽拌匀入坛，即刻可食，清香爽口。

在清徐，几乎每家都会制作黄菜，其原料多为芥菜缨子。制作黄菜不需放盐，凭借独特的压制工艺，促使乳酸菌、醋酸菌自然发酵，成就了其独特的酸香口感。

我童年最深的记忆，是外婆做黄菜的场景。她将芥菜缨子洗净沥干，晒蔫切碎，然后层层压实入缸。来年开春，启盖后的黄菜酸香扑鼻，外婆炒黄菜前会舀出一勺酸汤让我们喝，说春天喝酸汤能“祛火”。

母亲继承了外婆的手艺，但有了创新。她做的辣丝丝格外爽脆，秘诀在于用刀切，不用擦子擦丝，也不焯水，保持芥菜的脆嫩。我在太原上学时，每周返校都会带上一罐母亲做的辣丝丝，那是我一周的下饭菜，也是同学们争相品尝的美味。

在清徐，咸菜不仅是一种食物，更是人情往来的纽带。谁家新开了咸菜坛，总会给邻居送上一小碗品尝。这种分享，让朴素的咸菜多了几分温情。如今冬春季节也能吃到新鲜蔬菜，但秋腌冬藏的传统依然在延续。每年立冬前后，还是能看到家家户户腌菜的忙碌景象。

我家成后，也学着腌制咸菜。先生尤其爱吃我做的茄娃娃。而我们的孩子，却对这些黑乎乎的咸菜提不起兴趣。一代人有一代人的味觉记忆，我不强求他们理解我们对咸菜的感情。或许，我们怀念的不只是咸菜本身，而是那个虽然贫瘠却充满温情的时代。

年岁渐长，我的口味也悄然变化。年轻时不爱吃的粥、和子饭、馏米，如今都成了最爱。或许，这就是成长的滋味——我们在变，但味蕾记住了来路。

又到立冬了，我照例腌了咸菜。看着阳台上排开的咸菜坛子，那里封存的，不仅是下饭的小菜，更是一代代清徐人对生活的理解：在贫瘠中创造丰盛，在平淡中品味深远。



王斌礼 作

图片来源于网络