



“人客来了忙扫地”

□周太福

我能记忆的北仑人好客的俚语有这么几句——

“东到西边也是客。”大凡客分贵客、稀客与常客。贵客、稀客自不必说，而“东到西边”的客，一般是指从村东到村西，甚至是近在咫尺的邻居，都是宗亲或老熟人，是为常客。常客也是客，也须齐之以礼，以客相待。这是北仑人的规矩。

“人客来了瓜子茶。”北仑话把客人俗称“人客”，不管贵客、稀客或常客，来者都是客。家中来了客人，请客人落座后，必先用茶水和瓜子来招待。从前的乡村，凡近山的村落，多数农家在山上栽有茶树，凡有成批茶树的，在作为产业销售茶叶之外，总会留下一些用作自饮和待客。有部分农家的山田虽然以种植番薯等杂粮作物为主，也会在山田的边角田上种植少量茶树，以备自饮和待客。至于瓜子，以南瓜子为主。南瓜，北仑俗称“饭果”（北仑人有时候把果、哥二字读为“官”），把南瓜子称为“饭瓜子”。南瓜瓜瓢可代粮食，南瓜子还可以作休闲零食，所以农家多喜种植。农家时常会适量炒熟一部分储存在果桶或提桶中，以备闲嗑或招待客人。

来客时，主客对坐，边品茶边嗑瓜子边闲聊。聊聊天家长里短，世事百态，真是“茶逢知己千杯少，壶中共抛一片心”。聊着聊着，聊出了主客之间的情深谊长。

“蟹爬，人客来了沏茶。”某些蟹类，当离开水域后，会在口

器部位吐出成团的大量泡沫，活像是冲泡茶水时茶盅口里泛起的白色泡沫。这句话，听似无聊，但若细想，其中却洋溢着北仑人茶水敬客的待客之道。

“人客来了忙扫地。”有人以为由于主人家平时疏于打扫，以至于客人临门时才匆匆持帚打扫，以为此语略含贬义。其实不然。虽然古有“闻鸡起舞，洒扫庭除”的遗训，但旧时代作为平民百姓，谋生不易。男主外，女主内，“起五更，落半夜”，哪有闲暇去舞剑？主妇早起后第一件事就是生火煮饭，好让当家的趁早出门去干活。家中往往上有年迈外婆，下有婉婉弱子，都需主妇来照料。一应的洗浆缝补、裁衣纳鞋等活儿都等待她的安排。凡事得有先后，扫地的事有时候只得延缓一步。如果客人在尚未打扫时来访，出于对客人的尊敬，主人一面把客人热情地请进屋，一面就连忙持帚扫地，这本来就是情理之中的事，自是无可厚非的。

不过也有例外。杜甫诗云：“花径不曾缘客扫，蓬门今始为君开。”杜甫草堂前是一方篱笆圈围着的幽幽小园，堂前

花径（通道）前端的篱笆间有一扉蓬门。杜甫平时闭户读书，已经多日没出门了。那天忽有好友造访，令老杜欣喜不已！那多日无人行走的花径难免飘落着一些败叶落花。突闻老友访，老杜也就顾不得先把花径清扫一番，就赶紧跌跌撞撞跑过去打开蓬门，拱手相迎。有客远来，本应事先把花径打扫干净的，但是来客的突然光临，使他措手不及。从“花径不曾缘客扫”句中，不难看出诗句中所蕴含的是杜甫对客人深深的歉意！这个诗句也从侧面反映了扫地迎客是中华民族以礼待人、至诚至真的优良传统。

在古代，也是允许在长者的座侧扫地的。如《礼·曲礼》：“凡为长者粪之礼，必加帚于箕上，以袂拘而退；其尘不及长者，以箕自乡而扱之。”这几句话说的是长者在座时的扫地礼仪。长者在席，如果地上有灰尘或废弃物，可以而且也是应该清扫的。只不过在扫地时需要加以小心：要以宽大的衣袖盖着扫帚轻轻地扫，还要把畚箕口朝向自己，自里往外倒退着扫地。其目的只是为了让在座者尽量避免扫地时扬起的灰尘。这就足够说明“人客来了忙扫地”，亦不失为对长者或客人的尊重。

“人客来了忙扫地”等北仑人的好客俚语，是北仑人民尊长敬客的民俗之一，体现了北仑人民敦厚朴实、睦邻友好的民风，更是中华民族敦亲睦邻的传统美德。

七葱八蒜

□王蕙利

民谚有“七葱八蒜”之说。农历八月，蒜该下种入土了，晚了或迟了，都不利于幼苗的生长。

通常一个星期后，便有酷似小孩新出乳牙般，白嫩嫩并带着一点新绿的芽尖羞涩地钻出来，点点清绿，显得颇为精巧，给人一种朦胧的喜悦。再过两天，次第冒出的新芽，便相互拥挤着你追我赶，将那份绿窜出了一个指节的长度。于秋阳下，好一副慵懒模样。

记得早年间，每年的这段日子里，外婆晨起会煮面条给家人吃。先到地里掐上几片嫩绿里的突出者，回家后切成碎末，待面条出锅时撒上一把，热气一喷，那缕缕蒜香瞬间就把味蕾打开了。

作为整碗面条的点睛之笔，蒜不仅以其香气，制造出风格婉约的口味叙事，还成了饕餮旅程的柔软路标，用它们翠润身段为面条配色，一如书画家最后的那枚红印，给原本苍白的日子，装点出一份活色生香之感。

蒜如韭，割后用不了多少日子便又顽强地生长起来。随着天气越来越冷，沐冬阳、凝寒霜的大蒜已长得很好。鲜嫩葱茏的蒜叶，似凌波仙子，轻盈秀逸；洁白肥硕的蒜梗，似凝霜纤指，风情独蕴。那股子清俊长相，不单给人一种美的享受，生命的传承也在这里得到明了地演绎……

做饭时，到地里拔上几根，开水锅里焯一下，切成段，与百叶拌好，浇上酱油、麻油、醋，撒些白糖，你就大口地吃吧。蒜的青翠在百叶的润白中，异常光鲜，嚼在嘴里更是清口爽快。

待到次年开春，经寒冬修炼的大蒜，憋足了劲疯长起来，颜色绿中透蓝，一片乌杠杠的。此时的大蒜，虽已长老，但用之炖豆腐、烧肉，不仅极受味蕾青睐，还能让人别生“暖老温贫”之感。

蒜的可爱，在于其一年中枯荣有序的变化。春夏之交，老蒜茎叶的中间部分，会脱胎换骨似的慢慢抽出一个带着疙瘩的辫子，并越来越长，慢慢垂下来，这便是蒜苗，有些地方亦谓之蒜薹。

蒜苗是一味好菜，较之大蒜，其更嫩更爽口，用来炒肉丝，一盛出来，立马就是一股子迷死人的奇香。吃这道菜，我往往无视碗中之肉，而更钟情于炒得微黄的蒜苗，得了肉之香腴，极为糯软可口。

蒜苗刚收获完毕，那股子喜悦劲还未散去，端午节前，在泥土里等待了一个轮回的结束与开始的须根，终于长成了蒜头，也叫蒜籽。

蒜头的吃法多样。当年单位食堂里，有位嗜蒜如命的山东师傅。不说平日吃饺子、馅饼、拌面时，手里须臾不离生蒜瓣，酣畅淋漓地咬得“嘎嘣”直响。还经常见他拿着两头蒜，一瓣一瓣掰开，放小碗里，接上水泡着。而后搬个凳，将碗往小桌上一搁，就开始剥起了蒜皮。瞧那副怡然自得的神情，我相信，那是他一天中至为惬意的时光。

只是于乡人而言，直接大嚼生蒜瓣，未免太过生猛夸张，他们更信奉“生葱熟蒜”之说。碰到料理茼蒿、茄子、刀豆之类需靠配料来提味的素菜，便会丢几瓣蒜进去，吃起来与葱花相比，又是另一番滋味。

当然，对生蒜也不是一概拒之。譬如将蒜头捣得细碎，再调些许味精，浇点麻油，吃饺子、面条或火锅时，来上一点。那个美，决不辜负人的味蕾。

儿时的我，曾一度极热衷于捣蒜这活计。将白胖胖、脆生生的蒜瓣扔到陶臼里，撒上盐，用捣锤狠狠砸下。汁水四溅间，虽无数次被蒜辣味熏得眼泪直流，却陡生一种刺激的过瘾。

总第7220期 配图 李海波 投稿邮箱: essay@cmb.com.cn