

【老庄探路】

昔日孟家坑 今日中兴街

□庄学 文图

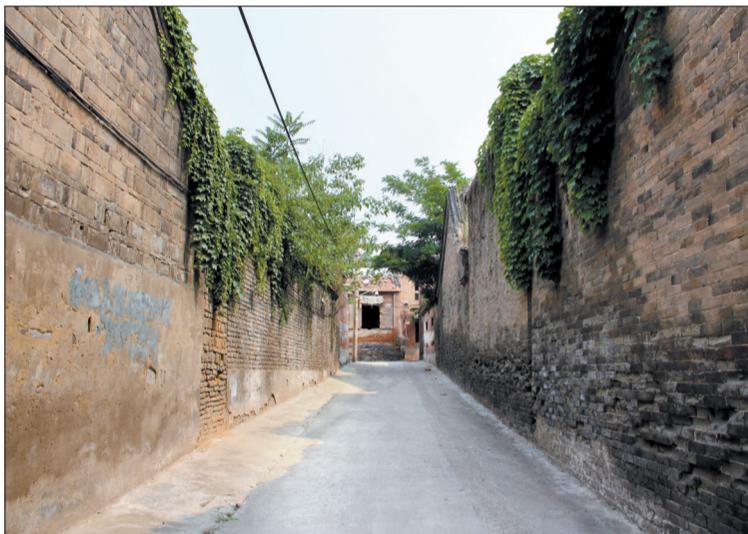
说中兴街是一条街,好像名不副实,几条曲里拐弯的胡同连起来,在那一片儿,房子的门牌上都写着中兴街。它位于老城中段以东、文明街以南,窄得不能过汽车,长只有百余米,而且是一带最为低洼的地方。

中兴街的街名是冯玉祥主政洛阳时改的,原来这里叫孟家坑。这个名称源于明末清初的文化名人孟庐陵。中兴街的居民对孟庐陵很钦佩,说他诗文书画俱习,尤其是书画甚佳。

传说孟庐陵会画“活画”。他生前清贫,女儿要出嫁,他却没钱办嫁妆,于是忙了几天几夜,画了两箱子画送给亲家。亲家不领情,叫长工一烧了之。

长工偷偷拿出了一幅画,挂在自己屋里,无意中发现这画灵动异常,画上的蚰子能预报天气。如果蚰子爬在谷穗下面,就会风云突变下起雨来;如果蚰子爬到谷穗上面,天就会转晴。后来长工安排农活,都要看画行事。

亲家不知情,有一次见天气晴朗,就叫长工晒麦子,长工看画知天,说不能晒,亲家不听,结果下起了瓢泼大雨。后来,得知内情的亲家对自己当初烧画的举动后悔不已,带着厚礼登门向孟庐陵道歉并求画。孟庐陵说:“画是怕火的,你大火一烧,还会有画吗?”



中兴街一角

此传说引申出一个歇后语:孟庐陵陪嫁妆——玩画(话)哩。

一天上午,我来到这个小胡同,见两侧的灰砖墙上爬满了青藤,迎着阳光摇曳,街上静悄悄的。我在茂密的树荫下与一个小伙子交谈,他指着西边的一片新的私人建筑告诉我,那里便是孟庐陵老宅所在地,门朝南,向北地势渐高。孟家老宅面积很大,很有气势,可惜现在看不到了,居民中也无孟庐陵的后人了。南面种着蔬菜的地方就是以前的孟坑,传说为孟庐陵家的花园,是他画画涮笔

的地方。

孟坑是旧时老城重要的渗水坑之一,无论是汛期的雨水还是附近居民的生活污水,大都排到这里。因此,坑里的水又黑又臭,每到夏天就滋生很多蚊蝇,一到傍晚,坑边的蚊子直撞人脸,居民避之唯恐不及。

现在的孟坑已被改造成了水泵房,如果积水过多,水泵便能发挥作用。

中兴街,古迹消失殆尽,只有残留的青石条,仿佛在述说着旧时的风光。

【洛阳老话】

堂信趣闻

□寇北辰 郭屹

过去老城人家里遇红白大事,一般都在家里设宴待客,聘请洛阳名厨来家里烹调佳肴。要是客人太多,他们就请部分客人到隔壁芳邻家人席,或者分两天请客,热闹异常。

如果给朋友接风、饯行,或结交金兰,或酬谢亲邻,或请人喝建房上梁酒、拜师酒,人们就会客人到街肆名馆就餐,因为这种小型聚会一般只有一两桌酒席。

过去,洛阳的大馆子有“颐乐园”“一品香”“万景楼”等,都享有盛名。馆子出名,当然与掌柜的善于经营有关,但也必须依靠手艺高明的主厨和大师傅们通力协作,同时还得聘请一位高明的堂信,与主厨搭档,才能相得益彰。

你千万别将那时的堂信与今天的饭店服务员等同视之。堂信是要拜师的,他必须睿智超人、巧舌如簧、善于察言观色、善解人意、遇事不惊、执礼和气、善于背诵等。现代京剧《沙家浜》中的阿庆嫂,眼观六路、耳听八方、反应机敏、巧于应对,是理想的堂信。

饭馆每天营业,啥样的客人都有,会发生许多预料不到的事情。高级堂信能够处理得有条不紊,皆大欢喜,这谈何容易!

他能把门外的顾客招引到店内,让客人坐在大厅还是雅间里,他会察言观色,处理得当。

遇到不同桌上的朋友添菜相赠,堂信会两边讨巧,如此一来,店家赢利,堂信也有小费。

再如来了几位常客,还是风流倜傥的墨客骚人。他们坐定后便叫来堂信点菜。堂信会根据当天厨房的备料情况和顾客的爱好,列出几样顾客既爱吃又便宜的饭菜,让客人满意。

最有意思的是报菜名。顾客点的菜,堂信不用笔记,都记在脑子里,以固有的调子高唱着告诉厨师和账房。如果某样菜顾客有特殊要求,他也会在报菜时加入这些内容,像燕菜不要太酸、不宜太辣等,都交代得毫厘不差。

写到这儿,我想起了老友张清森仁兄,他是洛阳餐饮界的老前辈,曾开过饭馆,是一位非常精明的老先生,其胞弟也是干这一行的。如果你想了解过去堂信的情况,他们一定会绘声绘色地给你演示一遍,并说出许多逸闻趣事来。



堂信

(资料图片)

【河洛风俗】

麦梢黄 碾转香

□逯玉克

过去,河洛地区的乡村都少不了磨盘和碾盘,磨面机问世后,那些笨重的磨盘被废弃,成为小孩玩耍的场所,但至今没有什么机械能加工碾转,所以碾盘还在用。

在两个石块的碾压中,从上面石块的小圆洞漏下的麦粒,被碾成一两寸长的细条,随着碾盘的转动簌簌落下,散发着新麦的清香。那细条是从碾盘里转出来的,乡下人都叫它“碾转”。

每到麦黄时节,伴着布谷鸟的鸣叫和苦楝花的绽放,乡下就会有一种独具风味和时令特色的

小吃——我不知道应该叫它“碾转”还是“捻饃”,但我知道,它的诞生与饥饿有关。

农历四月是美丽的初夏时节,却也是青黄不接的饥饿时节。过去一些缺粮的人家只好寅吃卯粮,割一捆将熟未熟的麦穗,将其放在笼上蒸熟,在簸箕上搓去糠皮后,在石碾上碾成细碎的条,然后配上青菜,拌上蒜汁、香油、芝麻盐,一来果腹,二来尝鲜,这就是碾转。

碾转,其实是一种很粗糙的食物。用那种原始的石磨是没法除去麸皮的,甚至连麦糠也

没法除净。它性暴,遇水即涨,还有些拉喉咙,是不宜多吃的,但在那饥饿的年代里,它早已和早春的野菜、仲春的榆钱、晚春的槐花一样,成为一种难得的美味。

这种习俗源于何时?我没有考证过,应该是碾盘问世不久之后吧。洛阳曲子戏《包公辞朝》中有这样几句唱词:“五月芒种人倍忙,男女老少上南岗。割一捆新麦吃碾转,接着又过五端阳。”

如今,乡亲们沿着着这种习俗,也许是出于对渐行渐远的过往岁月的怀念、祭奠与回味吧。