

『作』、『作古弄精』及其他

■ 刘政屏

“作”的意思很多，但据专家及辞书介绍，它的本意是“起”，兴起、产生乃至创作、制造的意思。在合肥方言中，“作”有不安分、没事找事，而且找的不是正儿八经的事，结果往往是很不好的，因此才会有“天作有雨，人作有祸”这么一说。

人们在说某人“作”的时候，根据语气的不同，有时是痛心，恨铁不成钢；有时是嘲讽，不齿与不屑；有时是规劝，情真意切，语重心长。

我们知道，“作”的人，一定是不安分的，而不安分往往并不是一件坏事，所以，还真的是不能把“作”认定为不好。所以要把“作”从一个特定的环境拿出来，才能够判断出它到底是好还是错。

比如我们说一个人好好的日子不过是“作”，其实我们还得看他不过好好的日子后去做了什么？是追求一种更高层次的生活，还是寻求低级趣味的享受；是追求更有意义的人生，还是寻求及时行乐的刺激，是追求精神上的升华，还是寻求名利财富的最大化。前者也许不会成功，会被有些人认为是“作”，后者通常会输得很惨，让更多的人咬牙切齿地挤出个“作”字。

如果说对于“作”字不能够一概而论的话，那么，“作秃”这个词则要明了得多。好的一头头发不知道珍惜、保护，以至于生疮脱发，成为秃子，这样的人，自然是要被人指责与痛斥的。不晓得好歹，不知道珍惜，结果一定是自作自受，自讨苦吃。同时，说这样的人“作秃”，也从另一个方面反映出过去的人们对于个人形象的重视，有秃子的人会被耻笑和看不起的。而作秃的人的下场，往往就是被人耻笑和看不起。

如今，秃子似乎已经很少了，即便是有，也有办法补救和掩饰，但“作秃”的人还是不少的，究其原因，不外乎名利和享乐，如此看来，“作秃”这样含有规劝与警告的方言，还没有到功成身退的时候。

我曾经用了很长时间来研究“作古弄精”（或者“作古弄怪”）这个词，因为从字面上看，“作古”可以理

解为死去，后来我还是觉得白丁先生的解释比较可信：“作”和“弄”是干、搞的意思；“古”、“怪”、“精”则是古怪、精怪的缩略说法。之所以重复已说，无非是强调所作甚怪罢了。做一些不合常理和规矩的事情，让旁人看来古怪、异样，这样的人，免不了让别人用一种怪异的眼光去看他们。

不过，“作古弄精”似乎还应该有点玄虚的意思在里面，只不过手段比较低劣，让明眼人一眼就能够看穿。但是既便如此，还是有人乐此不疲，不断地鼓捣，因为总会有人搞不懂看不穿他们的伎俩。于是他们就得意了。当下那些伎俩拙劣的骗子不就是如此吗？就那么简单的几句话，就那么简单的几个步骤，就能够让人把几千、几万，甚至几十万、几百万的钞票拱手送上，也不怪乎那些骗子们乐此不疲了。说到这里，突然想到另外两个合肥方言“十番弄精”和“十番鼓捣精”，说的也是折腾，只不过这种折腾对于别人没有多大的害处，最起码这些人的主观上是这样。

其实在“作”字打头的合肥方言，还有一个系列是用来表述人们最直接的感受的：如果合肥人觉得某种食品实在、抵饿，那么他们会说它“作饱”；如果合肥人觉得某种东西会让他们感觉口渴想喝水，那么他们就会说它“作渴”；如果合肥人觉得胃里不舒服，有种想吐的感觉，那么他们就会根据症状的轻重，说自己的心“作嘈”、“作翻”、“作吐”，这里需要说明的是，合肥人在表述胃部感受时候，通常用“心”来代替胃。

当合肥人觉得你做的事情会把一个地方弄得乱糟糟的，或者是一种浪费的时候，他们会说你“作脏”。我想，如果按照这种思路走，那么现在那些文山会海、过度装潢、过度包装，以及那些空洞无物、华而不实的书、刊、报等等。都是一种“作脏”。对于这样的人和事，合肥人肯定是不喜欢的，用他们的话说，就是：“作厌”！

孔融在今天为人津津乐道的是他让梨的轶事，作为中华民族尊长的模范，被编入《三字经》世代传唱，算得上是当时感动中国的一人物。

年少时，孔融就显示了其浑不吝的个性，他10岁的时候，跟着老爸去首都洛阳见世面。在一个派对上，众人夸赞孔融是神童。有位客人陈韪不满他出风头，来了句：“小时候聪明，长大了未必有出息！”孔融哪吃过这瘪，回说：“想必陈先生小时候肯定聪明绝顶喽！”把老陈搞了个大红脸。尽管这事能看出孔融的确有辩才，但没有大智慧作为后盾，图逞口舌之利的“最佳辩手”，除了会得罪人树敌外，并没有多大的好处。

孔融长大后，非但没改掉“乌鸦嘴”的毛病，嘴巴反而越发电辣。他陆续做了北海市长等职位，在任期间，除了搞几个形象工程装点门面外，也没见有啥政绩，倒是搞了个文学沙龙，招了一大帮人整天说东道西，净忙着喝酒侃大山了，把从政这么严肃的事情搞得如同儿戏。

当时的实权人物是曹操，我行我素的孔融看不上他，逮住机会就讥讽他几句。曹操折腾死发小袁绍后，接手了袁绍的一切包括他的儿媳甄宓，美艳的甄宓让曹操、曹丕、

曹植三父子同时堕入情网。这桩桃色新闻，让孔融的正义感不定期发作，这次他索性搞了个新闻发布会，以恍然大悟的口气说：“以前我不知道武王伐纣后怎么处置妲己的，现在看了曹先生的所为，我懂了，原来是赏给他弟弟周公了。”孔融还一再挖苦嘲笑曹操的很多军事举措，变着法跟曹操顶牛，今儿更新“博客”揭露曹先生的隐私，明儿论坛“灌水”骂骂曹先生过嘴瘾，摆明了把跟他死磕当成人生主打兴趣爱好。

有谁乐意看到别人可着劲拍自己板砖呢？差别只在于普通人只能默默蹲在墙角画个圈圈诅咒对方，而当权者就可以直接弄死他来个痛快。曹操本就是横行的螃蟹，哪里容得别人整天对他指鼻子骂娘，他决定让这厮“歇菜”。像孔融这样高调的话痨，找他点把柄简直易如反掌。借着别人的小报告，曹操把捣乱分子孔融判了死刑，顺便把他全家一窝端了，彻底拔掉了这个“钉子户”。

孔融之死牵涉到多方面的原因，但很大程度上也是由于他过于特立独行而略带神经质的刺儿头个性造成的。作为乱世中的嬉皮士，孔融的悲剧确切地说是性格缺陷决定命运。

最是偏爱豆腐肴

■ 程晋仓



在八公山下，那里山清水秀、物产颇多，数千年前的那位叫刘安的国王在此炼丹修道，偶然之间发明了豆腐之后，这一带的居民就将这一美食制作绵延继承了下来，并且在不断发扬光大，诸如豆饼、干张、腐竹、豆腐泡（淮南一带方言，市场上叫冻豆腐）、臭豆腐、卤香干、卤素鸡等等。当然在那里还有许多的传统小吃，如大锅贴饼、油炸狮子头、香豆腐干、韭菜合子等。但豆腐美食及其豆腐文化却一直为世人所推崇。

大概是从小生长在盛产豆腐的八公山下，耳闻目睹豆腐饮食文化的原因吧，对于有关豆腐的记忆是非常多的。记得小时候，每天清晨，都有扁担两头挑着大筛子豆腐，走街巷、串房道卖豆腐的师傅，边挑担边叫卖，一声声“豆腐，打豆腐”吆喝，家家户户拿出盆钵来去买豆腐。这时喜爱早起的父亲总会笑呵呵地端出个大瓷碗来，买一、二角钱的豆腐，中午时或凉拌、或煎炕，或红烧，或做汤，那豆腐嫩嫩的、白白的、滑滑的，掂在手里弹弹的、水水的。常常地，买了豆腐后的父亲总会对我讲他那句爱挂在嘴边的豆腐谣：“轱辘轱、轱辘轱，半夜起来磨豆腐，卖豆腐的真辛苦，虽说豆腐不值钱，价钱便宜营养足”。这时我总会对应地还上小伙伴常常唱道的“白米干饭豆腐汤，肚子撑的个洋熊样”，然后跑到一边玩去了。

在八公山的豆腐小吃里，鸡汁豆腐脑当属有名，以致有外地朋友来时少不得要陪他们去八公山专门品尝鸡汁豆腐脑。

也许很多人听说过豆腐脑，这里的豆腐脑与它地豆腐脑外观上差不多，但其妙处却是外地豆

腐脑比不了的。

首先，在豆腐的制作程序上有所不同，一般豆腐脑属于速成品，而本地的鸡汁豆腐却很讲究，制作出来的豆腐属于上品。区别的关键在汤里，一般豆腐脑是放些酱油、小咸菜，而鸡汁豆腐的汤（又称卤）是放入多种作料，不仅加上了水煮小黄豆、还要略添加点菊花大头菜、腌苕蓝丝、小榨菜、油炸红辣椒等，而且最重要的是还要用精心熬制的老母鸡汤调和而成，当小摊主用小小平勺从冒腾腾热气的保温桶内一片一片地将嫩花花的豆腐小心翼翼片出一个鳖口大碗里，完成上述工序后，再淋上些香麻油，配上个小勺捧到你面前。

z 啜，那感觉甭提多好了，仿佛人生的最大乐趣莫过于斯。一股滑滑的、柔柔的、嫩嫩的快意夹杂着温温的热度和汁里的美味就会在你大快朵颐之间得到尽情享受。

曾听到当地的一位美食家将之上升到文化高度神吹海侃，称这种鸡汁豆腐脑是“云肤花貌认参差，已是抛书睡起时，果似佳人称半老，犹堪搔首弄风姿”。其实这种鸡汁豆腐比较起日常的那种豆腐脑口感上稍硬，但形状上则大致相同。

清晨，信步徜徉于干净幽深的小街或某个小巷，来到沿路的早点摊店铺里，点上一碗鸡汁豆腐，再来上一个油炸狮子头、或是两个水煎韭菜包子、外加一个卤茶蛋。店家用平勺把豆腐片入碗里，再加上卤、辣椒油、麻酱等作料。制作好的鸡汁豆腐洁白明亮、嫩而不松、油而不腻、辣而不呛、油清而不淡。看盛在碗中的，那豆腐似雪如玉，卤像琥珀琥珀，红中透白，红白相间。我不是美食家，也不是鉴赏家，但这时候我相信每一位食客都会垂涎欲滴。这虽是过去的记忆，但于今，随着中国豆腐文化节召开和节日持续的影响力，这里的鸡汁豆腐脑定会让越来越多的人钟情于它、迷恋于它，乃至割舍不离它。

炒年

■ 周天意

炒瓜子，在我老家，就是“炒年”。那弥漫整间屋子的焦香气，是我记忆里挥之不去的年味。印象中，在老家，过了腊月二十六，家里的厨房就闹腾开了。灶上支一口大锅，倒进半锅盐，先把盐炒香，再放入瓜子，用一个极大的锅铲向一个方向搅着瓜子和盐。

孩子们回到家里，闻此香味，便雀跃起来，知道要过年了。大家三步并作两步，扑向厨房，这时，簸箕里已堆上炒好的瓜子，上面一层滚烫，下面的瓜子已开始凉了。懂吃的小孩知道热瓜子皮塌塌的，需放凉才好吃，于是抓下层的瓜子嗑，酥脆酥香，这时只见厨房里瓜子皮翻飞，不小心掉几片进锅里，大人们就骂一句：“馋嘴呀！”孩子们并不害怕，继续乱吐，反正过年了，板子是不会上身的，把孩子打哭了，会带来一年的晦气，大人们在年头腊月尤其忌讳这些。

那真是一段快乐的时光。炒好瓜子，炒花生；炒好花生，炒蚕豆；炒好蚕豆，炒红苕，切成一根根的，在太阳下晒几天，变得干干的，然后和黑色的粗砂子、盐一起炒，炒好后，味道香脆甘甜，是我童年时最喜爱的吃食之一。炒的东西弄好

了，接下来就是炸，炸麻页、散子，炸丸子，有苕丸子、藕丸子、豆腐丸子、肉丸子，炸萝卜饺子，里面放几丝香茜，香极了。跟着炸鱼、炸五花肉。炸完了，就“蒸”，油锅换上大竹蒸笼，有好几层高，将那些腊月前已腌好、熏好的腊肉、腊香肠、腊鱼放上去，添大火猛蒸，不一会儿，整个厨房里水气腾腾，里面忙活的人们如在雾中，看不清样子，只有灶里熊熊的火焰，映出了奶奶那张慈祥的脸。蒸好腊货，还没有结束，竹笼又变成大砂锅，放入各种大料和酱油，熬一锅香喷喷的卤水，再扔进牛肉、牛肚、猪肚、猪脚、鸡蛋、鸡爪、肉筋等，煮几个小时，然后拈起来，放好。所有的东西准备就绪后，便只等除夕之夜，入菜配碟上桌了。

丰盈的炒年，透着那么的喜庆。童年的春节是如此让我们期盼：丰厚的压岁钱，吃不尽的美食，唱不完的歌儿，还有，走不完的亲戚。长大成人，过年却好像是一件例行公事，无法再让人有欣喜的滋味与期待。现在年又要来了，而我们的过去，那热热闹闹的年，那红红火火的年，却已经渐行渐远了。好多的事情我现在已经忘记了，努力地回忆从前，也只剩下依稀的感觉还在。

『雅痞』孔融

■ 陈甲取