

江湖脸谱

霞妹

叶静

霞妹小我两岁。她还躺在摇篮子里的时候,发了一场恶烧,之后便听不见了。婶子有很长一段时间都不愿相信,得空就拿着拨浪鼓,在霞妹身后狠劲地摇着。霞妹埋头噘着手指,没一点儿反应。

我家和霞妹家,共一个屋檐。母亲牵着爱说爱笑的我出门时,婶子便抱着霞妹躲回了屋,直到我们走远了,婶子才从幽暗里探出身子。

霞妹刚会走路时,就爱撵着我玩。我时常从碗柜里摸出父亲的青花酒杯,在盛白糖的瓷瓶里舀上一满杯,而后,再美滋滋地走到霞妹面前。我俩坐在门槛上,你一口我一口地舔着白糖,笑开了花。婶子见了不吭声,只是摇摇头走开。

霞妹五六岁时,她家搬到街上去了。她虽不会说话,可生性活泼,见了人总要笑着迎上去,唧唧呀呀地打着招呼。婶子便黑着脸冲过去,将霞妹拽回家。回屋后,婶子一遍遍地和霞妹比划着:那样唧唧呀呀地说话,很丑!霞妹委屈地撇着嘴,木木地望着婶子,可转身见了相熟的人,仍会迎上去,唧唧呀呀地打着招呼。

霞妹不会说话,却能依着口型喊亲近的人“阿爸”“阿妈”“阿姐”,还会喊我“阿静”,唤我的声音虽不清晰,却有种别样的亲。她每回见了我,老远便会奔过来,和我唧唧呀呀地比划着。这种特别的“聊天”方式,让我们比旁人更亲近。

霞妹到了上学的年纪,同她一般大的小丫子们都去了学校。霞妹也想去。她常背着我的花洋布书包,从屋前跑到屋后。婶子瞧见了,长叹一口气,对正在纳鞋底的莲奶奶说:“今年秋天,也让阿霞去上学吧!”

莲奶奶用力将针纳在鞋底上,斜了一眼婶子,说:“耳朵听不见,能学出什么名堂来嘛?你以为钱都是大水淌来的呀?”

今年5月,有人邀请我以我写的一些散文和诗词谈家乡美,我接受任务后,认真准备,做了几十页的PPT。活动当天,我从家乡的水美、河美、沙滩美、劳动美、追求上进美、乡风淳朴美、时代变化美7个方面向莅临活动的同志作了介绍。活动结束后,主办方赠给我一只“英雄”牌钢笔,并向我解释赠给我这只钢笔的用意:“你是大家心目中的英雄。”“英雄”?这帽子太高太虚太沉了。惶恐中,我也陷入沉思。

年少时心中的英雄是雨来。雨来面对敌人利诱、拷问、殴打、凶狠的逼问,不出卖“李大叔”,即使“两眼直冒金花,鼻子流着的血,一滴一滴地滴下来”,也镇定自若……儿时的英雄还有15岁的刘胡兰,面对敌人明晃晃的铡刀,她不退缩,不畏惧,不出卖乡亲,英勇就义……

到了高中和大学,女排姑娘奋力拼搏的气概激励着我上下求索;许海峰一枪打破共和国历史上奥运会金牌“零”

“阿霞好歹能看得见,就是照葫芦画瓢,也能画出几个字嘛,总比当睁眼瞎好。”

霞妹,终是背上了花洋布书包,可只读了一年,便死活不愿去了。她一个“哑巴”,同学笑话她,还要打她,她终于害怕了。

霞妹上不成学,却成了婶子的好帮手,洗衣做饭,样样能得很,将家里家外收拾得干净利落。她即便是来我家,见了活儿也会抢着干。母亲说:“你婶子将来老了,会有福气的。”

霞妹喜欢看电视。有一回,她从电视上看见解放军战士在一线抗洪救灾,每日每夜地在泥水里泡着,瞌睡了,便倒在地上打个盹。霞妹心酸得直抹泪。打那以后,霞妹见了穿军装的,便会竖起大拇指。1998年,家乡发大水,赈灾部队来了,霞妹煮了许多茶叶蛋,送到大堤上。

我后来读了军校。当我一身军装,站在霞妹面前时,她很是激动。她让我原地转了好几圈,又上前摸摸我的领徽,扶扶我的军帽,并让我敬个军礼。我端端正正地敬了个军礼。

霞妹要结婚了。婚事是长辈们定的。结婚那天,她的脸抹得粉白粉白的,眼睛黑亮,头发盘得高高的,很是好看。她穿着白色的婚纱,端坐在床边,像个仙子,身旁围着一些长辈和看热闹的小娃子。霞妹有些羞涩,亦有一丝茫然。

孩子出生了,是个儿子。还没出月子,婶子不知道从哪儿找出一个拨浪鼓,颤抖着手,在孩子床头摇了一下。孩子吓得双手一抖。婶子不敢相信,又摇了一下,孩子吓得哇哇大哭起来。婶子笑了,转而又哭了。嘴里不断重复着一句话:“听得见的!听得见的!”

在场的人,都笑了,又都哭了。



草原落日 张健 摄

心灵独语

英雄

沙河湾

的记录,还有“时间就是金钱,效率就是生命”的深圳速度,“在希望的田野上”歌唱出的美丽画卷,这些为国争光、为民族添彩的人和景同样是我心中的时代英雄。

后来,我在书店工作,“为读者找书,为书找读者”就是我的职责。发行业的前辈们身教重于言教,他们身扛图书时弯曲的背影,他们在获得一份份大额销售单后的惊喜,激励着我振作、努力、追寻。为了让山区娃娃能读书、读好书,他们肩挑背驮,一天往往要走上百里的路,足趾和肩膀磨破了,也一声不吭。他们是我职业生涯中的真正英雄。

江山如画,英雄辈出。从王进喜到袁隆平,从陈景润到钱学森,从航天英雄、抗灾抗疫英雄、脱贫攻坚英雄到见义勇为英雄、戍边护疆英雄,这个时代群雄荟萃,那些人是共和国的骄子,是人民心目中的丰碑,也是我心目中的英雄,令我敬佩,砥砺我前行、奋斗。

生活写真

食面记

杨亮

在我小的时候,父亲总是端着一个蓝边碗,浇上一大勺醋,吸溜得稀里哗啦,以至于很长一段时间里我认为吃面条必须放醋,就像面汤少不了盐。

上小学的时候,学校门口小巷的一角搭着一个简陋的毡皮棚子,卖三毛一碗的馄饨和面条,一小指细细的挂面,扔在滚开的锅里烫两分钟,间隙调好碗料,冲上一勺面汤,碧绿的葱花顺水住上一翻,猪油混着胡椒的香气瞬间就散发出来。长长的竹筷夹起面条轻轻一抖,然后一翻手腕,面条就清清爽爽地铺在碗里。我通常会再要一块兰花干,这样的面条就更完美了。

父亲的祖籍在江北的一个叫义津的小镇,当地特产的“杨湾挂面”已有上百年历史,纯手工制作,每根长达数米,粗细均匀如发丝,洁白柔韧,下锅不糊,口感绵软微咸,是农村拜年、做寿必备的礼品。江北的老人说,过去日子穷,拜年的时候招待客人的往往是一碗鸡腿挂面,客人吃完面条,鸡腿一般不动,还要留给下一位,可谓“铁打的鸡腿流水的面”。

我每次感冒发烧没胃口,就想着母亲下的鸡蛋面。一勺猪油化开,打个鸡蛋煎至两面焦黄,加水煮沸后下入面条,面汤呈奶白色,猪油的香气被激发得异常浓郁。如果鼻子不通气,搋一大勺自家磨的辣椒酱,多加醋,连面带汤扒拉下去,开胃又发汗,感冒也好了大半。后来妻子怀孕时有胃口不佳,只好一口清水挂面,漂几根白菜,淋几滴麻油,汤宽面软,筷子头沾点母亲霉的豆腐乳,便呼啦啦地吃下去了。

婚前我携妻子去三峡,在奉节夔门下船登山。蜿蜒的山道旁,山民们挑着担子卖凉面。川味凉面重料,红油和复合酱油是灵魂,出了巴蜀大地就很难再吃到地道的川味凉面。我在湖北潜江吃过当地一种凉面,熟油拌过的碱水面微微发黄、根根分明,抓起一把抖散,置于碗中,从一个黝黑的大瓮里舀出一勺料水泼在面里,撒上黄瓜丝、葱花、蒜末、花生碎。秘密就藏在那个瓮里,那是美味的聚宝盆。

有一年我和妻子计划由湖北入川,后因天气原因止步荆州,没能吃到重庆小面,至今引为憾事。遂去襄阳寻到老字号“邓家牛腩”的襄阳牛肉面。只见老板用竹箴篱兜起一把过水的碱面,沉入煮开的大锅,约莫半分钟后,沥水抖一抖,扣入豆芽打底的海碗,浇上秘制的牛油汤汁,加一勺熬煮得软烂入味、油光水润的牛杂,再佐以一头生蒜,一口下去,先麻后辣,鲜香十足,是我吃过最对胃口的红汤牛肉面。同学海军曾在沈家门请我吃过一次海鲜牛肉面,海鲜寒凉,牛肉温补,一锅烩之,互为调和,其汤尤为鲜,其肉尤为腴,其“味之精微,口不能言也”。

“美食不如美器”。中原地区民风淳朴豪迈,以器大为美。我在郑州吃羊肉烩面,碗比头还大,看漂亮的小姑娘旁若无人地抱起碗喝汤,那才是人间最幸福的画面。在陕西吃油泼辣子面,粗瓷大碗里白生生、红艳艳的,一勺热油“滋啦”一声,顿时泼出八百里秦川的热辣风情。

我所在的江南小城,普通百姓们也喜食面条,尤以小刀面为甚。我家门口的老面馆,几十年如一日,坚持自己揉面、切面,面条极有嚼劲,又以红烧牛肉、肥肠“双拼”驰名,食客盈门。我有时头天晚上喝多了酒,第二天早上就会来一碗青椒肉丝面“压一下”。新鲜的小刀面,不会煮得过软,打上一勺刚下灶头、锅气十足的青椒肉丝,筷子稍挑两下,面与菜,面汤与菜汤充分混合,一时间香气扑鼻,令人食欲大动。武汉人说,最好吃的热干面永远是你家楼下的那一家,确实有道理。

