

一袋鱼面寄牵挂

明前茶

急诊护士小杨这几天忙得声音都发不出来了，她康复不久，还在咳嗽期，嗓子嘶哑，护士长本来安排她再休息两天，但看到群里的夜班同事一晚上护理了190名病人，累得走路都撑着腰蹒跚来去，小杨再也坐不住了，她一大早就回去顶班，一进入人声鼎沸的急诊，一分钟内就被病人和家属团团包围。

小杨的面罩上迅速起了一层雾，导致她一时间啥也看不见，摸索病人血管的动作不免缓慢了下来，排在后面的病人不免焦躁起来，催促说：“护士，你还能快点，我都等了两个多小时了……”小杨指指自己的喉咙，又指指自己的面罩，比画着手势，又再次拍打着前面那位病人的手背，把脸贴到手背极近的地方，偏着头，努力打量病人的血管。候诊的病人家属终于发现护士的嗓子出了问题，连忙向她合十致歉，拖着自家病人往后挪：“爹，你别靠这么近，没看见咱们都围着护士，搞得她面罩上全是热雾，找不到最好的扎针处啊。”

交班时，小杨的两层口罩都被汗湿了，手指在手套里面被汗水泡得皱巴巴的，头发湿得像从水里捞出来的一样。食堂送来的份饭早已变凉了。她正走向宿舍，准备用微波炉热饭，老妈的视频电话来了，小杨这两天发声艰难，每次都是掐掉了视频电话，假装在忙，过十分钟再回微信给妈妈。但这一次掐掉视频电话后，妈妈心有灵犀地在微信上问：“是不是嗓子哑了形象狼狈，不想给妈妈看见呀？”见女儿只发了个做鬼脸的表情包，妈妈又说：“知道你这会儿没分力气照顾自己，我已经赶着做了一大袋鱼面，快递给你了。鱼面已经在鏊子上烘熟烘干，你像方便面一样煮个两三分钟，就可以吃了。还给你快递了几瓶刚熬好的西红柿酱，加在面汤里，就营养齐全。”

妈妈把鱼面的图片发给小杨看，小杨含泪点头。这是她家乡的特产，做起来相当费工费事。

做鱼面需要准备上好的番薯粉，妈妈还要到刚刚入港的渔船上买那种出水鲜的鲩鱼，才能顺利刮下鲜甜白皙的鱼肉来。鲩鱼一买就是二十斤，用竹筐挑回家后，马上去掉鱼的头尾和脊椎骨，将两大片厚实的鱼肉清洗干净，用片刀逆着鱼刺，“嚓嚓嚓”地刮下鱼肉来。刮下的一大盆鱼肉，打入三四个草鸡蛋，朝着一个方向努力搅拌20分钟，直到鱼肉微微起胶，随后，轮到另一个主角番薯淀粉登场了。薯类淀粉看上去没有澄粉、玉米淀粉那么细腻，颗粒粗，便于吸收鱼肉中的水分。



潘千寻 张云 摄

小杨记得她小时候，曾无数次围观妈妈打鱼面，妈妈英姿飒爽，像奋力击鼓的梁红玉一样，一站就是一整天。一把番薯淀粉像天公撒雪一样撒满案台，一团鱼肉约拳头大，当一声砸在正中央，鱼肉上方也撒上一大把番薯淀粉，紧接着，妈妈用木杖乒乒乓乓敲击鱼肉，如同开启一场擂鼓表演，这可不是乱捶打，而是像厨师敲松大排纤维一样，每隔一厘米敲一下，细细密密，敲下去的印痕得像交织的渔网一样。经过敲击，番薯淀粉均匀嵌入，让鱼肉泥的黏稠度更高，同时获得惊人的延展性。转动这张鱼饼，不时撒上一小把番薯淀粉，确保寸寸受力，分分均整，经过20分钟敲打，一张米白色的纤薄鱼饼做成了，它直径超过渔村最大的喜庆鼓面，对着太阳看，这张鱼饼如同上好的手工纸一样绵密柔韧，半透明，透过它，可以看到报纸上的标题。

妈妈敲打，爸爸也敲打，两个人就像在河里接力洗衣的浣纱女一样，敲打一整天，最多能做出50张鱼饼，还要连夜在鏊子上烘烤，蒸发水分，便于保存。微火烘熟的鱼饼，卷起来，切成一厘米宽的条，就是鱼面了。

小杨第二天回到宿舍时，鱼面已被快递小哥送到了。开水下锅，烫三分钟，加一勺西红柿酱，再打上一勺蛋花，煮熟后晶莹劲道，爽滑柔韧，番薯藏而不露，却满含鱼肉的鲜美，什么都不用放，加一丁点蚝油，就能激发鲜甜。此时此刻，小杨的耳畔似乎响起了响彻整个海岛的敲击声，那是妈妈、婶婶、奶奶们的敲击，爸爸和伯伯们也加入进来，低飞的海鸟们显然已经习惯了这种均匀的、浩大的敲击声，它们是牵挂的交响乐，是发自肺腑的祈祷儿孙安好的奏鸣曲。鱼面很少出售，海岛上的快递员们，骑车路过那些响彻敲击声的院落时，都会对着院门喊一声：“要寄给你家孩子不？啥时候做完了，微信我。”

在离海岛两百公里之外，急诊护士小杨吃下一大碗连汤带水的鱼面，出了一身薄薄的细汗。当晚，她梦见自己盛装打扮，在白家的篝火晚会上高歌一曲，她的嗓音恢复了，比百灵鸟还要清亮。

望 雪

仇士鹏

二十年来，我从一场场大雪里路过。如今，我的生命和芸芸众生一起，路过着又一场盛大的冬雪。它落得那么轻，又那么急。诞生、青春、衰老，它的一生都在匆匆一望中。没有鼓点、没有韵脚、没有色彩，它们路过人间，自始至终都是悄悄的、默默的。但当它们路过我眼睛时，却让我的生命泛出了晶莹的光泽。

雪的速度、方向、轨迹，都在说明，它并非无欲无求。它追求一种动态的绚烂，一种自由落体式的激情。你看，它如此忘情，旋转着、飞舞着、翻腾着，像刚学会飞行的精灵，像正在集体降落的候鸟。从来路到归途，从万丈高空到苍茫大地，大雪席卷了整片天穹，创造着、追随着、推翻着，把肆意的、张扬的、无法压抑的激情挥洒在风的每一条通道里，填满在每一个维度的交汇点中。这不正是对生命的过程之美最坚定的追求吗？简单得纯粹，纯粹得赤诚。在雪的面前，登峰造极的画家与诗人也像是走进了大观园的刘姥姥。

史铁生曾说，生命的开头和结尾都已经注定，只有过程才是人唯一可以书写的部分，也是生命意义得以存在、展现与阐释的载体。雪把这句话贯彻在了它的姿态、气度、精神中。飘落时，每一秒里都溢满了它精心设计的舞姿，或是在云中时就已巧妙构思，或是在风中灵光乍现即兴编出，一切都信手拈来。它清楚这短暂、无常的旅程随时都可能停止，于是它竭尽全力，展现着生命的一切精彩的可能，要把所有彻骨寒诞生出的扑鼻香和风中送来的神来之笔都留在三万丈的飞翔中。等它落地后，它已经把名字与温度归还给了长空。于是这场吹过一年又一年的风又将在明年继续吹彻人间。望雪的人站在雪中，也站在了矢志不渝与满腔热忱的心跳中。

而雪的洁白、厚度、光泽，也都在说明，它并非冷酷无情。大雪落下，一切都被覆盖。伤痕累累的田野、不堪回首的泥泞，全都被这一场大雪拥入怀中，结出白色的痂，敷上白色的药膏，绑上白色的纱巾。雪悲悯于世间的一切遗憾与不幸，发下宏愿要用无暇与优美为世间带来慰藉与救赎，所以它的动作如此轻柔，生怕触碰到万物疼痛的神经，每叠上一枚雪花都分外小心翼翼，不自己的力量超过冬眠的梦境微弱的张力。不知不觉间，草地上的雪就从轻纱变成了毛毯，变成了羽绒被。

一年四季，冬为末。把枯萎的、断裂的故事埋进记忆的深处，在雪魔法下，它们将化作腐殖质，成为来年春天最好的肥料，竹笋会从中纷纷破土而出。在有意与无意中，人与雪履行着千年来无言的约定。

想起林清玄的《煮雪》：“传说在北极的人因为天寒地冻，一开口说话就结成冰雪，对方听不见，只好回家慢慢地烤来听……遇到不喜欢的人不喜欢的话就好办了，把结成的冰随意弃置就可以了。”日子里总有一些入木三分、力透纸背的阴影，不仅让深夜不得安宁，而且总想着翻过墙头，钻进晨曦，到新的一天兴风作浪。它们日积月累，便让墙角生出了苔藓，让湖泊生出了蓝藻。

这时，在心里下一场雪吧，一场酣畅淋漓、铺天盖地的雪，用最洁白的颜色作为它们最后的结局。把它们封存在冰雪之中，压在永冻土之下，等到我们历经岁月的酷暑与风霜，把一颗心锻炼得无比强大后，再把它们从雪中取出来，以前的风暴此时便只能拨动柳条，以前的深渊此时成了水坑。把它们逐一击破，或者让它们永远处在遗忘的地平线外，用冰雪筑起防线。我们的世界，洁净、晴朗、明亮。

雪，让生活有了缓冲，也让情调与诗意得到了守护。世人常用冷酷搭配无情，可雪是例外，它柔软、温暖，否则，为什么会如此洁白，白得醇厚，白得发光，白得透亮？望雪的人，脸上难以抑制地浮现出一抹心满意足的微笑。