

在望江吃面

苗秀侠

蜀葵

姚中华

人人有梦，梦境各异。上了年纪后，总有三种梦在循环播放：一是搬家收拾东西却总也收拾不完，一是考试交卷时还有许多题目没做，一是在望江吃面——吃面的梦境清晰无比，那个愚钝的皖北丫头，前途未卜，却猪油蒙心，捧起大海碗，一气吃掉两大碗面，立时河清海晏，阳光灿烂。

梦里叠放的镜头，都是现实碎片的重组和回放。南辕北辙四处漂泊，搬家总在梦里重演；从小学时代即亲历考场无数，其中的惊叹扼腕，被打回梦里若旧爱重温；而在望江吃面，却是对青春岁月的温故知新。

皖北人，吃面食长大，猛丁被命运扔到遍地稻谷金黄而无阵阵麦香之地，那种落差仿佛捉迷藏者站在旷野无处藏身。终日叹息着两情若是久长时，何必不朝朝暮暮；两情若是朝朝暮暮，何必不蒸馒头擀面条包饺子？

终究只会叹息，而要吃到面食，须得自己努力。所居之地小麦面粉鲜有，只糕点作坊有余存，但人家只为做糕点所用，概不外售。好在办法总比困难多，托了关系，打出亲情牌，按进价购得几斤面粉，算能略解思乡思面食之困。但蠢婆娘加上笨婆娘，标准的又蠢又笨，只做出了一碗夹生面疙瘩，也已是惊喜连连——毕竟有面食解馋了。

内心里，无比向往那精致的面食。新鲜的麦子，新磨的面粉，制成香喷喷的面条、馒头、饺子，美味中透出田野和阳光的香气。吃新麦处处透出一个新字，如果是新娶的媳妇亲力亲为，那就更是新上加新，香里透香。日有所思，这美妙的面食，常低眉顺目款款走进梦里，无数次从梦中饿醒，突然坐起身，低号，饺子面条白蒸馍……

居住的小镇，饭馆里也有一道面食，曰，饺子。不过是馄饨而已，而这馄饨，又哪里跟家乡汁香馅满的馄饨相比，那一抹肉屑，在面皮上潦草地轻轻一画，实在唐突了真正的馄饨，而且还敢称作饺子！

某日，去望江县城。办好了正事，在小商品市场溜达。无他，找面食小馆解馋。这偌大的县城，各路大腕云集，南来北往熙熙攘攘，怎么着也有专做面食的饭店吧。

然，纯面馆，没找到。大部分都是米饭和炒菜，极个别的，会在菜单后面缀上“面”。这种面，我也吃过，就是挂面在开水里煮熟后，捞起放到用味精和酱油调制的汤碗里。不饿到极至，实难下咽。

转了几圈，终于在一家小饭馆坐定，要了一碗素面。老板娘身材纤细，面容姣好，发髻高盘，虽人至中年，蓝花围裙却衬出盈盈一握小蛮腰。放下碗，她微微一笑，即刻转回后厨，不久，操作间传来嘹亮的油炆锅的香艳之声，香味顷刻缭绕满屋。其时已近下午二时，饭点早过，食客只我一人，后厨的热闹想必是老板娘为自己所为。果然，她不久便捧出一只粉花大海碗，放于



云上梯田 汤吉 摄

后厨门口小餐桌上，坐下用餐。

只那么匆匆一瞥，便知那是属于“私房”类。单看盛装的物件，非面食莫属。顾不得礼貌，起身上前查看，惊得老板娘放下筷子，与我四目相对。果真是一大海碗面，而且是，炆、锅、面！那脆亮的黄豆芽，羞涩的西红柿，亢奋的白菜心，绵柔的鸡蛋皮，碧绿的黄瓜丁，瞬间被热油炆出五彩的颜色喷香的美味。更难得的是，炆锅面里还时隐时现干菜独有的霸道。这浓情蜜意的汤汤菜菜，热烈地裹挟着柔长的手擀面，你中有我，我中有你，彼此欣赏，互为成全。一时间，人间盛景志得意满千娇百媚你依我依这些语词，一股脑儿跑到这碗炆锅面跟前。

可不可以，这炆锅面，再做一碗？一腔热忱地看着老板娘，味蕾已如烟花般绽放。她放下惊诧，莞尔一笑道，这种面，是自家吃的……猛然起身，从后厨端来一只大海碗，果真她还私藏了一份。是留给我家老板的，他也不是太爱这面，我吃，他就跟着吃，你先尝尝吧。

顷刻间，我脑中一片混沌，来不及想别的，立即捧起这碗炆锅面，饕餮起来……（此处省略一千字）。风卷残云，连一粒汤汁都没剩，放下碗，这才感激地眼眶热热地看向老板娘。老板娘用慈祥的大眼睛盯了我一会儿，才说，皖北人吧。

连连点头。我也是皖北人。这回她说的是地道的皖北话。原来，我们同为天涯沦落人……不对，应当是，同为背井离乡人。如果不是皖北人，哪能说出这是炆锅面。她又笑道，这地方的人，是不认这种面的，太糊了，看相不好，所以，入乡随乡，我店里只做挂面，汤是汤，面是面，看着清爽。说着，她起身把我先前吃了一多半的那碗酱油汤面，倒进垃圾桶里。

老乡见老乡，两眼泪汪汪，尽管我们有着近二十岁的年龄差，但说道起皖北的物事，共同话题真不少。老板娘和我的故乡一河之隔，却属于两个县。那年那月的皖北大

平原，来了一支勘探队，驻扎于淝河湾里，十七大八的老板娘，和勘探队的小伙子对了眼，便随了他奔赴远方。爱情的篇章各有千秋，但诗意落入尘埃，生计都要放在首位。望江女子称自己老公为老板，老板娘的老板，已经内退，在别处帮工挣点小钱；成为县城居民的老板娘，盘下一间小店，经营着米饭炒菜。被面食呵护的胃囊，早被米饭所俘获，甚至，连口音，都很南方，唯有那柄从皖北带来的擀面杖，在食客不多时，她才为自己展开一片面食的天地，让炆锅面扫去所有的不甘和思乡之苦。

下午是饭馆的空闲时间，和老板娘说了半天的话，接近四点，才告别去车站。除了酱油汤面钱，那碗炆锅面，她无论如何都不收钱，说算她请客。尽管她传授了许多做面技法，但窘迫到连一只案板都没有的我，又哪里会操持面食，内心惭愧得直想钻地缝。

想吃炆锅面，就来啊。她嘱咐。这句话甚得我心，有那么几年，去望江吃面，成了我生活中最奢侈的举动。谁能想到，去望江县城，东游西逛，其实就是为了那碗最惬意勾魂的炆锅面。既然老板娘一直不肯收钱，我就报之以李，一回都带些小礼物给她。有一次回故乡，带了一大包皖北干芝麻叶送她，干菜是炆锅面的增香点睛之菜，她欢喜得不知说什么好。得知她家老板能喝几杯，我就带了家乡的种子酒送她。那一次，她做了一大锅炆锅面，我一连吃了两大海碗。她说，她要做家婆了，小饭馆可能要转给别人了。如果妹子想吃炆锅面，你来我家里。她热心热肠地相邀。而我，也在不久后离开了江边小镇，望江的那碗炆锅面，就真的定格在那家小饭馆里了。

半生如浮萍，东游西荡，顾此失彼，但在望江的生活，却是我人生的奢侈；而在望江吃面，更是奢侈中的诗意。磕磕绊绊这些年，一身风半身雨，仔细想来，被一碗炆锅面的宠溺，才算得上磁实。

有一种花，似乎专门为端午而开。

在端午早晨清凉与炽热交织的气息中，硕大的花朵绽放出丝丝花蕊，发出幽静的沁香，仿佛空气中都弥漫着香味。农历五月初五是它的盛花期，人们称它为端午花。

端午花学名蜀葵，属于葵科，与葵花相似，花叶肥硕，花朵如盖。白里透红的花瓣簇拥着乳黄色的花蕊，看上去娇艳欲滴。蜀葵枝干高大，花朵会从底部一直开到顶部，缀满枝桠。所以，人们又形象地称它为“一丈红”。

在我的家乡，人们称蜀葵为端午景。我觉得这个花名比端午花更为高雅、贴切。一个“景”字不仅道出了它风姿绰约的风采，还让人联想到节日来临，鲜花相迎的景象。

端午景花色艳丽，尤其受到女孩子们的喜爱，在我家乡却很少栽种。儿时的村庄，人们重视的是植树而非栽花。理由很简单，树大成材，既能盖房，又可制作家具，即便是一棵歪脖子树，长大也能做柴火；而种花只是供人观赏而已。所以在村里人眼里，植一棵树远比栽一株花实惠。贫穷，往往阻挡了人们对美的追求。

我的两个妹妹特别喜欢花，看到邻村人家门前有一株端午景，很是羡慕。终于在一年春天，她俩悄悄找来一株花苗，连同美好的期待一同培植在门前的一块空地上，从此，经常给它浇水、施肥，有事没事都会偷偷瞧上它一眼。花在姐妹俩的期盼中一天天长大，终于在端午这一天，开出一朵朵红白相映的花朵。

端午景的花期能延续好一段时间。有一天，大妹像是发现了什么，悄悄对小妹说，我们家的端午景好看是好看，但花瓣白色偏多，红色偏少。听说如果给花浇上一碗肉汤，花瓣颜色就会变红。

小妹信以为真。有一天，家中来客人，锅灶上飘来久违的肉香。小妹趁母亲不注意，偷偷盛了一碗肉汤，浇在她宝贝端午景根部。

花，没有因为浇了一碗肉汤而变红，反而由于肉汤的温度过高，伤了根部而渐渐枯萎。小妹也因为浪费了一碗珍贵的肉汤而受到母亲严厉的责罚。

从此，家中再也没有栽种过端午景。

