

往事情怀

地图

文/李晓

一张中国地图,从乡下老屋,到城里新房,么叔一直张贴在正屋墙壁上。

么叔手指头粗大,生有老茧。在么叔摩挲过的地图地名处,那里包浆更深。

在乡下,在城里,么叔每天起床干的事,就是来到地图前,眼神怔怔地望着,那上面的河流、海洋、山峦、湖泊、铁路、森林,么叔都能够一一指认。

么叔是我爸的堂弟,今年78岁了。在乡下是一个地道的庄稼人,后来外出打工,走了中国10多个省份。

我问:“么叔,您为啥要把中国地图贴在家里墙上?”么叔回答:“我就喜欢,我这一辈子,就是这地图上的一个人。”

我从乡下来城里那年,42岁的么叔也跟乡人去了山西。么叔首先去的地方,是一个叫河曲县的地方,那是产煤大县。么叔干的,就是深入矿下采煤。么叔在矿上照过一张照片,身子上下都是煤,成了一个漆黑的人。

干了一年多,么叔又相继去了内蒙古、青海、新疆、甘肃、河南、浙江、广东、湖南等地,干泥瓦匠、木工、采棉工、水电工、修理工、电焊工、仓库管理员……么叔56岁那年还学会了开吊车。我堂弟那年在城里买房,又差钱,急得半夜起来喝酒浇愁。已打工回到乡下的么叔知道后,和么婶娘用一个布口袋装来60万元钱,找到在城里出租屋的堂弟,哗啦一声打开:“拿去,就这些了。”那是么叔打工20多年来的全部积蓄了。

么叔从外地打工回乡那年秋天,我去看他,他把青瓦房拆了,在原址上建起了二楼一底的青砖小楼。那时稻子刚刚收割,小院里还码着稻草垛,山野四周弥漫着秋收后的醇香。么叔用柴火灶里蒸的南瓜米饭、风干萝卜炖腊肉招待我。

饭后,我在么叔家的堂屋里,看见一张贴在墙上的中国地图。么叔用铅笔在他去过的地方密密麻麻做了标记。么叔跟我一一清点,他20多年的打工生涯里,去了13个省(自治区、直辖市)。那天晚上,么叔一一指着地图上他标记

的这些地方,和我讲述那里的风土人情,他在那里遇到的打工故事:

那个壶口瀑布,我听起来像打雷一样的阵仗;我和村里几个民工坐在大海边,凌晨2点才回去睡觉,那个大海,完全把我们震住了;有一年中秋夜,我们村里来的几个民工在乌鲁木齐吃老家你婶娘邮寄来的月饼,我们几个人就一直望着月亮没睡觉;说起新疆阿拉尔那里的棉田,一眼望过去就是无边无际的白色云海……么叔绘声绘色跟我讲起他打工之地的苍茫往事。

“侄儿,我没想到,我们国家这么大啊,我出门打工,挣了一些钱,也确实长了见识。”么叔对我这样感叹。一直到深夜,么叔还兴奋着,那些他足迹踏过的地方,根须一样蔓到他足下来了,也在他心里深深扎下了根。

村子里的人时常去么叔家闲聊,他热情地留饭。然后,乡人们站在那张中国地图前,听着么叔这个小学文化程度的“乡村地理老师”,讲述他去过的那些地方,大地上发生的故事。有次,一个乡人听后,突然动情地在地图前深深鞠了一个躬。乡人说,我们在村子里耕种的土地,在地图上尽管没标注、看不见,但它是这个地图里的一部分,我只想说一声谢谢。

么叔75岁那年,在堂弟连连催促下,来到城里居住。这些年在城里经营一家广告公司的堂弟,早已在城里买了两套宽大的房子。村里有年修路,他还捐助了10万元钱。

进城以后,么叔在城里客厅上,张贴了一张高精版的中国地图,他常常站在地图前久久凝望。

去年冬日的一天晚上,银色月光洒满苍茫辽阔的大漠戈壁,神舟十四号返回舱从浩瀚苍穹外着陆到东风着陆场,正看电视直播的么叔,匍匐在客厅的中国地图前,给我打来电话,激动不已地说:“侄儿啊,那个牧场我去过,我去过!”

一个中国农民,与一张中国地图,风起云涌处,日月星辰下,血脉相连。



岁月如歌

焖面

文/张秀

田间劳动,日头渐午。女人看了看地上的影子,就知道又到了做午饭的时间。女人扛起锄头,挎着篮子,走出田畴,男人在身后喊,今儿晌午吃焖面哇。

吃焖面得去井旁的菜园子剥几苗小葱,薅一把芫荽,摘一些豆角。女人利索地把这些新鲜的菜蔬都放进篮子里,快步向家里走去。

一进门,系上围裙,洗手和面。焖面吃软不吃硬,软面好和但不好擀。这些厨房经验,村里的女人们都了然于胸。和好的面团,放到瓷盆中,盖上算子,让它慢慢醒着。女人转身从篮子里拿出蔬菜,把豆角抽了筋,香菜掐了根,小葱去了须,洗菜切菜,一样一样摆放到准备好的碗里盆里。然后把山药切成均匀的细条,搅到小盆里,舀一瓢水泡着,再把葱姜蒜剁碎了放进碗中,花椒干姜大料细盐面各挖一小勺放进碗里,挖一勺黄豆酱也放进碗里。一切准备就绪,女人面前这些装着各色食材的盆盆碗碗就有了生机,活色生香,一片鲜艳灿烂。

接下来,该去院外抱一捆柴火回来,灶下吹火,干柳枝在灶膛中噼噼啪啪地燃烧,白色的炊烟悠悠地飘向蓝天。时间煮水,日子也就那么悠悠地过着。先烧水,灌满壶,把锅擦干,进南凉房的瓷瓮中挖一块腌猪肉放进锅里。炼油,切肉……女人拿起那只装满调料的碗,半揭开锅盖,麻利地把调料炆到锅里去,又麻利地盖好锅盖。炆锅的香味,从锅沿边四散开来,吸引了院子里觅食的鸡,和南墙下打盹的狗,以及烧火的那个小丫头。豆角要先下锅炒出碧绿色,山药介介再下锅炒到三分熟,添少许水,让水慢慢地开。此时,瓷盆中的面团已经醒好了,擀面切面,从小在灶台上练就好好刀功的女人,面条切得又快又均匀。锅里的豆角和山药也差不多快熟了,女人把切好的面条一层一层铺到半吃水的豆角山药上面,盖上锅盖,有不合缝的地方就用撮布围了,改小火慢慢地焖。

切好的芫荽拌一些细盐,再剥几瓣蒜,也放进芫荽碗里。从菜瓮中捞一盘烂腌菜,和芫荽碗一并放上炕桌。焖面熟了,熄火揭锅,把碧绿的小葱撒进锅里,先用筷子把焖好的面条抖散开,再用铲子搅拌均匀。山药沙烂,裹着焖面,融融软软,其间点缀星星点点的碧绿,油亮亮的。

炊饮农家,院里院外的饭香。女人打发孩子上房,喊田里劳作的家人们回家吃饭,于是,村里村外,飘荡着清脆的童音。在那个通讯靠吼的年代,每到饭点,站在房顶上喊家人回家吃饭的声音,就是村庄满足于温饱的幸福。收工的人回来了,锄头立在南墙边。院子里就闻到焖面的香,满身疲劳立马减轻了一半。脱鞋上炕,围着炕桌坐好,女人盛好了一碗一碗的焖面,依次递给家人。把简单饮食,调配得分外香,是乡村女人的能耐。男人的雄壮为家庭遮风挡雨,女人的细腻为生活注入味道,这是农耕家庭最基础的和谐……看家人们狼吞虎咽吃得香,女人也感到心满意足,仿佛自己在灶台上的作品,得到评委的高度赞赏。

在农村,厨艺好的女人会被邻居夸赞“好茶饭”,找一个“好茶饭”的女人做老婆,大概是所有乡村男人的愿望。滴水粒米,一啄一饮,都能以爱惜和享受的心情对待。吃饭,让味蕾和精神同等快乐。吃完了再添上,吃饱了还要在半碗焖面里涮一些开水,焖面即成汤面,吃完这碗汤面才觉这顿饭吃舒坦了。

