



往事印痕

情系屋后山

◎张仿治

中秋那天秋高气爽,妻说去五星走走。林头方村过去叫五星大队,多年来叫惯了,到现在还改不过来。

从沿山公路向西拐,她问我,橘子林间那么多的岔路,你怎么知道从这条路拐?我指了指前面,她就心领神会了:看到这郁郁葱葱的屋后山,怎么还会走错路?

当年,我跟着二哥去五星插队落户,他挑着两只竹箩,我挑着一担土筐。走过邬隘街后,二哥遥指着前方的一个山头说,这山叫屋后山,今后,咱俩就要在那个地方“上磨肩胛下磨脚底”一辈子了。当时我向着数里路外的屋后山注视了许久;西边一带绵延的青山,只有二哥所指处与其他的山上绿得不一樣,二哥说,别的山上都是树木,只有那里是一大片竹林。也许就从这时起,在我心中,那摇曳着青青翠竹的山头就成了五星的地标。

我对屋后山的情感,不仅来自这一山的翠竹,还缘于它的一个美丽传说。

我刚到五星,就被派到新碛去掏浦。夜里睡在稻草铺就的地铺上,听老土叔讲故事。有一天,我就听到了屋后山的传说。

老土叔说,明朝朱棣灭方孝孺十族时,方孝孺门下一对年轻夫妻逃过了劫难,在这里安顿下来。他们傍山盖了一间草屋,顺便就称草屋后面的小山为“屋后山”。我读书时就知道方孝孺的故事,如今听老土叔一说,顿时就对这屋后山肃然起敬。虽然我从北仑的地方志上知道,林头方的方家人是明正德年间从福建莆田迁入,距离方孝孺屈死的1402年足足晚了一百年,但我宁愿相信老土叔的故事,何况我自己也曾是一个屋后山下人呢。

身为屋后山下人,我曾为屋后山的翠绿流过汗水。远看是如此苍翠碧绿的屋后山,走近去却难免有一小块一小块荒凉处,就像浓密的头发中间露出点点秃斑。那年春夏之交,我跟着社员们在山上的一些林木稀疏处补种毛竹。我们拆除荒冢,斫掉刺蓬,抬走乱石,填入沃土,种上株株毛竹。这个活儿让我认识了竹根下面的一些奥秘。竹子和竹子之间的根称为“竹鞭”。一株竹子下面,来自母株的那条根叫“来鞭”,繁殖后代的根就是“去鞭”。我们从竹子茂密处挖母竹,仔细找到该竹所连的竹鞭,并辨明来鞭与去鞭,然后按来鞭长六七寸,去鞭长一两尺切断,多带根部的土,使之容易栽活。靠老农的指点,我们移栽的毛竹差不多全成活了。竹笋年年出,毛竹年年长,才三年五载,屋后山原来的一小块一小块“秃斑”就全都填上了绿色。后来路经这片山,心里就更亲近了一点。夏收前,生产队的篾匠打箩筐、编篾筐,院子里摊列着劈开的篾片,空气中弥漫着清新的竹香,我就想,也许这些竹正是从我栽的那片竹林里砍伐下来的呢。有一年大队里分来一根毛竹,我请篾匠师傅打了一担很精致的箩筐,在箩外面涂了桐油,我用了很多年,直到离开农村时,还有七八成新。

屋后山留给我的,更多的并不是诗情画意,而是实实在在的生活。靠山吃山,我们对屋后山有太多的依赖。最直接的是,每户人家炊厨用柴,就要向大山索取。一年两次的统一斫柴日子,天没亮就起床,全家人带上斫柴工具,披荆斩棘上山去……

汽车停在屋后山下的大路边,我们两人流连在山脚下。旧貌变新颜,三四十年来,现在我已经辨不清曾留有我的汗水的那片竹林。如今没人斫柴,山上的小路已全被灌木遮蔽,毛竹也长得更欢,连半山腰那条当年曾传出动听歌声的“官路”,也已经掩映在密林中难以插足了。

山下原先的一片“烂田”上,一座十分漂亮的大房子巍然而立。我没去打听这是谁家的新居,因为屋后山下的新屋并非只此一家。既然屋后山是有了屋才有山名,总应该有层出不穷的新屋,才能映出这总是碧绿苍翠的山头。

回家前,妻忍不住在山路边摘了两片树叶,我则拿起照相机对着屋后山按了好多次快门。我曾为养护它流过汗水,而它则养育了我十年……

陕西吃面

品味

◎郑孟杰

去西安前,有一位吃遍南北的老饕对我们说,陕西的面食种类繁多,一年内吃的绝不重样,喜欢吃面的人,去陕西是不二选择。我听了非常高兴,我爱吃面,吃遍了小区附近的特色面馆,我对陕西之行充满期待。

到西安后的第一餐,是在钟楼广场旁边的百年老字号“同盛祥”。仿唐风格的四楼店面,高悬的鎏金牌匾,颇具声势。走进店堂,一色的老式方桌方凳。迎面是“国家级非物质文化遗产”证书,有一面墙上全是各界名流光顾这家店的大幅照片。落座,每人发一个褐色的粗陶样式大海碗。先端上一叠硬馍,白面烤制的,一人一个。掰馍是第一道程序,这是件慢工出细活的事。边掰边聊,当地的朋友介绍有关泡馍的种种。大锅烧开,放进羊骨头。花椒、茴香、草果等佐料装到一个小布袋,扎住口,投入锅内。煮开后,再放进羊肉。羊肉要用文火炖十个小时,才会入味。说话间,馍掰好了,各人往碗里放个编号,以免搞错,交给服务员。我们掰的馍有指甲盖大,当地朋友掰的只有玉米粒大,而且都很均匀。大约二十分钟后,香气四溢的泡馍上桌了。宽而薄的羊肉片盖在上面,有绿豆粉丝,有香菜,还配一碟糖蒜、辣酱。汤味鲜浓醇厚,有点油腻,羊肉细嫩鲜美,馍松软而不糊烂,嚼着有弹性,轻易滑进了口中。同盛祥的一些凉菜,如酱牛肉、凉皮,也都很有特色。

在大雁塔广场附近吃过一碗棋花面,使人眼睛一亮。面片切成棱形,麻将牌大小,配上红萝卜片、青菜叶、黑木耳、黄花菜,看着实在可人。面片有点紧、硬,有嚼劲。在一家店名为“红灯笼”的小餐馆吃的面,更有意思。我们要一碗,店家问半斤还是一斤,我们吃一惊,想了想,要了半斤的。端上来一看,手掌宽的面条,碗里就只有一根。请教店家,告知说这是手工扯出的,俗称“裤带面”。

离开西安,我们去延安办事。陕北产羊,满大街都是各种特色羊肉面的招牌。当地朋友要带我们去一家最好吃的餐馆,地方有点偏。汽车出延安城往西北,路上车来车往,扬起黄色的尘土。终于到了一个塬顶上,路边有两口窑洞,拱门边歪歪斜斜写着“裴庄正宗羊面馆”。窑洞很宽敞明亮,有一口窑洞靠里边是厨房。有好几桌食客,都吃得热气腾腾。先来一大碗羊肉,羊肉有小孩拳头那么大,连肉带骨,一碗也就三四块。那羊肉真叫好吃啊,特别是那个嫩,简直舌头都能够压烂。喝上一口乳白色的清汤,那鲜美,都舍不得咽下。接着来一碗饸饹,就是荞麦面,面条爽滑有韧劲,面汤就是肉汤。两碗下肚,感觉还不尽兴,又来一小碗小揪片面。我们大老远风尘仆仆地过去,那家黄土高原上偏僻小店的美味,真叫人不虚此行。

子长县城安定古镇是著名的瓦窑堡会议召开的地方,还保留一段明朝时期的城墙,电力宾馆餐厅就离城墙不远。那家餐厅的特色面食是荞麦煎饼和抿尖。煎饼皮薄如纸,晶莹剔透,卷成棍状。调料有豆腐干、辣酱、辣油、蒜泥、醋,洒上芝麻。“子长煎饼”是当地的名小吃,口感爽滑,特别有韧性。“抿尖”其实是一种杂面做成的小面条,杂面由豌豆面和小麦面混合而成。面团放进叫“抿拐”的板床,往下搓挤,面透过床上的小孔,落到锅内。挤压而成的小面条比火柴棍稍粗,一寸左右长,两头尖尖的,故名“抿尖”。抿尖爽滑筋道,配上红萝卜丁、绿蒜苗丁,浇上一勺番茄酱,味道很好。那家餐厅的泼辣鱼也做得很不错。

我们在延安住了五天,还品尝了一些家常的面食,如臊子面、油泼面、莜面卷、炸酱面、肉夹馍、洋芋擦擦等,都各有特色,令人难忘。特别是洋芋擦擦,刚入口,那味道似曾相识,但又说不出是什么食材,当地朋友提醒说是土豆,这才恍然大悟。土豆用专用工具擦成一指宽、一寸左右长的薄片,与面粉搅匀,煮熟,放入各种调料,快火炒出。这种搭配独特的洋芋擦擦,只有在陕北才能吃到。

谁比谁幸福

有所思

◎石子路

同事唐唐,与我同一时间进单位,在同一个部门工作。我俩的技能水平不分伯仲,干起活来都很用心,还时常分在一个小组里协作攻克难关,是一对好搭档。到了年终,单位评选先进员工,我俩都是候选人,最后唐唐评上了,而我却落选了。郁闷!

同乡强子,与我同一个村子长大,从小一起结伴放牛、上树掏鸟窝、捉弄女孩子,是一对发小。几年不见,强子娶了“富二代”,在市中心买了房,出入开豪车,出手阔绰。再瞧瞧自己,一直买不起房,租着城郊的出租屋,每天上下班骑车来回一个多小时,到菜场去买点葱姜还要斤斤计较一番。纠结!

同学小满,与我同一所学校毕业,就学期间成绩不相上下,同一个寝室上下铺,周末常常会一起凑份子出去改善一下伙食,是一对铁哥们。近年来,小满老家农村由于跟城区离得近,正逢城乡建设征地拆迁,根据安置补偿政策,他家一下子在城区分到了好几套房子,还有一幢店面房。如今,小满每个月光是出租房屋的收入就抵得上我月薪的几倍。悲催!

跟这些同事、同乡、同学一次次对照、比较,我没法不失落,没法不失眠,没法不焦虑。于是,朋友聚会时我牢骚满腹,愤世嫉俗;在家时我唉声叹气,总抱怨生活真没劲……

直到有一天,有位诤友一语惊醒梦中人:“你觉得不开心、不快乐,是因为追求的不是‘幸福’,而是在追求‘比别人幸福’!”其实,再光鲜的生活也有不尽如人意的地方,有的人昨天还伉俪情深秀恩爱,今天就恶言相加大打出手,明天又爆发离婚大战,弄得后来声名狼藉、两败俱伤;有的人经营的事业风光无限、积聚的人气如日中天,身价节节攀升,大把吸金却透支了健康,最终躲不过病魔恶疾缠身……

在网上看到这样一则微博:“妈妈不给我买新鞋子穿,我一直在哭,一直在哭,直到有一天,我发现有人没有脚……”一个人总是仰望和羡慕着别人的幸福,一回头,却发现自己正被仰望和羡慕着,只是常常被自己忽视罢了。

是啊,我好手好脚、没病没灾、能吃能睡;虽不富裕,但父母双全、夫妻和睦……温暖而简单的幸福之花处处绽放。我终于懂得:幸福不是与别人攀比出来的,而是靠自己品味出来的,更是用心感受出来的。