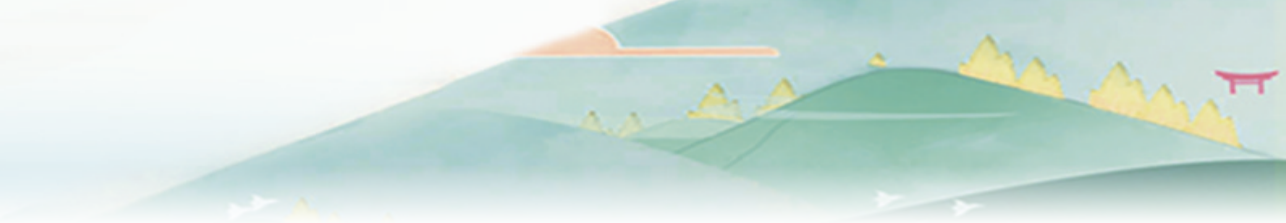


把根留住

刘少鸿



我与故乡的关联,最直接的就是那几间老屋了。

前些日子,和弟弟一起回老家行人情,同村的刘飞引我们去看他老屋。他也是在市上单位工作,村里的老屋也没有翻盖。不久前见村里人用钢架、树脂瓦做屋顶,美观大方,经济实惠,便把自家老屋收拾了。屋顶修缮之后,不仅整齐美观,重要的是,再也不用担心漏雨。他建议我们也花上万块钱把房顶拾掇一下,20年内就可高枕无忧了。

想想也是。多年来,每到夏秋雨季,总是担心老屋出事。前些年房侧的老核桃树一个大枝被风雨摧折,曾砸坏过房子一角。这些年屋顶老瓦损坏,漏雨的不少。特别是屋檐四角,瓦掉落不少,椽头都有些朽了。前年的时候,请叔伯哥们用石棉瓦给苫上,但每逢风雨,总会被冲刷得滑落移位。再不敢收拾,恐怕经不起几场风雨冲刷了。

村里土房已经不多。我家这老屋是老人手上留下来的,盖起40多年,基本没怎么住过人,就成老古董了。

前些年重点镇建设的时候,一些在外工作的人都回到村里扒了土屋盖楼房,三层四层的砖楼,雨后春笋般迅速生长起来。村子面貌焕然一新,但也显得拥挤了许多。

对于我们而言,老屋已无多少实际价值,但它毕竟是一个象征,是根之所在。总不能任凭风吹雨打,在自己手上垮塌消失吧!

杜甫有诗云:安得广厦千万间,大庇天下寒士俱欢颜!而今身处城中,满目皆是高楼大厦。这乡下老家的破旧土屋也是该“庇护”一下的了。

于是找村上人要了干这工程的老板电话。联系好后,工头前来测量屋顶面积。至于价钱,人家做得很多,都是官价,按面积、材质计算就是。也不用繁文缛节的什么条文合同,当面讲好,微信上转了千元定金,君子协定就算完成。其余的,我就什么都不用管了。

几天后,干完别处几家的活,他们就来了。

这是一群朴实快乐的农民工。四五个人,一辆工具车,材料、工具同时到

场。钢架、树脂瓦、屋脊、护沿等等,都是按尺寸制好送来。搭梯子上房,开始工作。老板既是工头,又是技工,伙伴们配合非常默契。我坐在核桃树下乘着凉,带着好奇与欣赏的眼光看着他们劳动。上午有些微风,虽然不是很热,但伏日艳阳下的劳作,确实很辛苦,看着他们轻松愉快的神情,又似乎感受到一种在大舞台上艺术创作与表演的快乐。聊天中,一位工友说,你说干啥不辛苦?无事可干才生烦恼,有钱可赚是真快乐。这活儿对我们来说算不了啥。这就是咱老百姓的生活嘛!

劳动是快乐的。这是一句老话,更是至理名言。近两三年,疫情对人们的日常生产、生活的影响是巨大的。搞商务、做企业的朋友都在叹息生意难做,无活可干。可这一伙做彩钢瓦的,却在广阔的农村打开了市场。老板厚厚的笔记本上,预约和安排的工程名单排列得密密麻麻。干活过程中,还不时有人电话联系与邀约。我和陪着聊天的表弟和村里伙伴大致算了一下,他们的年收入,实实在

在应是我这号称“高级知识分子”的工薪一族好多倍呢!

下午6时许,4间房的屋顶就要安帖帖地安装完工了。

崭新的屋顶在夕阳中熠熠生辉。虽然墙体依然是旧的,但却真的让人有了旧貌换新颜的感觉。

工头说,我保你20年不用担心漏雨了。20年,基本上又是一代人了。对我而言,保住老宅,就是留住了根,灵魂的故乡情怀已足够寄托。对于已与故乡拉开了一段距离的子孙后代,他们是否会怀念故乡,如何对待故乡这点微不足道的遗产,就不是我们所能左右的了。

许多年前有一首歌,听起来有点怆然,却是提出了灵魂之问:“多少脸孔,茫然随波逐流,他们在追寻什么?为了生活,人们四处奔波,却在命运中交错。”经过多少岁月,终于明白,能够让血脉再相连的,就是留住我们的根。这样的心路历程,我们这一代人已经深深体味到了。愿我们的孩子也能听听这首老歌,也能记起这座老宅。

在山野听绿(组诗)

郭建贤

暖

绿意拂动的清晨

露珠扑棱棱飞

一滴滴透明,打翻了

一坡绿水

如果除去尘世的灰尘

我也可以扎根,像一株青草

和另一株青草手挽着手

我们负责把春天送到山顶

那时肯定有青竹的鸣笛声

是风放牧着一坡相亲相爱

芒果的汁液打湿衣襟

罗汉松趁着月色跑到山顶

插上成长的旗帜

那时肯定有蝴蝶舞动

一座大山安静得甜蜜

被一潭水收藏的花蕾在水中

爆破

一池艳阳

肯定有一个少年前来

他的流浪被山收藏

他伸手捉住一枚绿叶取暖

尘世依旧很冷

在山野听绿

一滴阳光,在山野

会绽开一滴奶声奶气的

绿芽诞生的啼呼

整个山坡被绿芽喊成婴儿乐园

这些婴儿绿扯着少年绿、青年绿

绿成水的漩涡,冲上山顶

又漫下山坡

一地绿绸一样的绿,那是谈婚

论嫁的绿

而谈恋爱的绿挽着臂膀,他们

的声音

升到月亮的高度,在昨夜和

今晨

誓言声余音不绝

在山野,我就是大树上的绿

是走不远的声音,那些绕膝

的绿

是儿女团聚,一只鸟用水的清亮

说家的温馨

在山野听绿,要用水的纯净

母亲的暖,恋人的诚挚倾听

你看绿叶成蝴蝶,翩翩起舞

你看清晨结实成树,绿光晶莹

山野露珠

在夜的黑和微凉的命运中诞生

她们用甜甜的乳汁

喂养曦光

选择一叶草甚至荆棘作家园

所有的露珠心含滋养

在原地出生在原地扎根

即使落在名贵草木上也不显

高贵

养育是一生的走向

一滴温暖就可以将她们领走

在出生的地方纯洁一生

她们不会汇成湖泊或溪水

但那轻轻脚步,心中只有一

棵草木的爱

那养育以及消失的纯粹

一滴露珠就是一个白发亲娘

桂花羹

周婷

那一年,我大概十二岁吧!二哥从南国一所大学毕业,带回来一个娇小的姑娘,散发着桂花香气的岭南女子,穿一袭水绿色的旗袍,像一只蝴蝶在二哥的身旁飞来飞去。不几天她的吴侬软语,村里人就鸚鵡学舌地开了。

我喜欢二嫂,不仅是她说话时那会拐弯儿的音调,还有她带来香香甜甜的桂花羹,就那么一调羹放在一小碗水中,桂花的香气沁入心脾,喝上一杯,一天都氤氲在香气中。

我心里想,世上竟有这么个令人陶醉的东西,玉露琼浆不过如此吧。

那是怎么做成的呢?我问二嫂。二嫂说,一年中最美的季节,母亲挑选最中看、最大的桂花,洗净晾干,放到一个长着圆肚子的玻璃罐儿,母亲再把割来的蜂蜜倒入罐内,佐以绝细绝细的白砂糖,搅拌均匀,封坛酿造。来年就是一味绝美的仙物——桂花羹。

二嫂说到桂花羹的时候,眼里有一种亮亮的东西。

二嫂喝桂花羹时是有讲究的,先凑近杯子轻轻一嗅,桂花的香气笼罩着二嫂清秀的脸庞,缠缠绕绕的。

后来,我才知道那东西叫乡愁。几个月后二哥二嫂双双考上了我们当地的中学老师。他们的婚礼定在冬天,婚礼在二嫂的家乡举行。自然,喜欢二嫂的我也被带到了岭南。

从北方萧瑟的冬天来到岭南青葱的世界,我有一种恍然如梦的感

觉,绿的山,池塘里的水碧绿清透,如果不是时不时吹来的一股风,还真以为是一块巨大的翡翠呢。此时的岭南草长莺飞,花红柳绿,秀美的样子让我几乎忘了家乡的寒山瘦水,怪不得二嫂喝桂花羹的时候常常神情恍惚,那是思乡呢!

婚礼在一片桂花树下举行,远处是圆圈的绿屏的山,一片茂密的竹林作了婚礼的屏风。

欢声笑语中礼花从天空落下,像蝴蝶飞舞,那落下来的还有金色的桂花,明亮而又温暖,落在二嫂精致的发髻上,我分明看到有一颗落到二嫂长长的睫毛上,她就那么轻轻一吹,用舌尖逮住了,在嘴里轻轻地含着,满脸的幸福和甜蜜。

他们婚假要结束了,我们就要离开这里了。

这么快呀!我恋恋不舍。

二嫂说,怎么舍不得走了,等你来长大了,就把你嫁到这里吧!

我嘴里说着二嫂,你真坏!其实我心里痒痒的,长大了巴不得嫁到这么一个山清水秀的地方。

我们离开的前一个晚上,二嫂推掉了她母亲给她的厚厚的红包,红着眼睛说,我只要两瓶桂花羹。

那是一个多么温馨的夜晚,二嫂的母亲用水红色的绸缎给两个心形的瓶子做了装着棉花的套子,软软的,像嫁衣一样精致。依依惜别。火车开动的那一刻,二嫂的母亲一边跑一边喊,想我了,想家乡了,就喝一口桂花羹。

商洛山

(总第2357期)

刊头摄影 刘发善



扯面

秦延安

“生活是一缕乱麻,但你要能扯得清,就像这扯面一样,要能撑得住,也能扯得开,更不能断。”母亲一边和面,一边用自己的人生经历说教着。岁月让我已经学会了聆听,曾经厌烦的唠叨也变得悦耳起来。

母亲的话贴心,母亲的饭更暖胃。每一次回家,母亲都会问我想吃什么,扯面。不吃别的吗?母亲总会追问一句。在她眼里,扯面上不了台面的饭。但是她没想到,就是这一碗极其简单的扯面,却成了我在外念念不忘的家乡饭。

记得小时候,每到农忙时节,母亲才会做扯面。虽然扯面不需要花费力气去擀,菜也不需精心准备,且解馋耐饥,但在那个吃饭紧张的年代,能吃上一碗精白细面做成的扯面并不是一件容易的事。那一年,去渭北换粮的父亲,为了赶早到家,一天水米未进,母亲心疼父亲特意做了一大碗扯面。看着一旁眼馋的我,父亲从中给我拨出少半碗,而自己草草吃完,用面汤压饥。看着我狼吞虎咽的吃相,母亲指责我,不懂事。虽然母亲这样说,但心里却很愧疚,玉米糊糊怎能填饱孩子饥饿的肠胃。

时间就像河里的水,日子就像门前

的树,一切都在不经意间发生了翻天覆地的变化。虽然我吃过天南海北的众多美食,但记忆中最爱的还是那一碗扯面,似乎一直吃不厌。

扯面是从周代的“礼面”基础上发展演变而来的,距今已有3000多年历史。

热气氤氲的案台前,雪白的面粉,在盐水的滋润下,随着母亲手的搅拌,逐渐变成面絮,成团。母亲将面揉光,搓成小剂子,然后用保鲜膜盖起来。时间打磨岁月,也让面条在沉寂中凝练,两三个小时之后这个面就可以扯了。

将面剂子用手压扁,擀成手掌宽的面片,然后在中间用小擀杖横压两道痕,两手拽住面的两头伸着扯,再撑一撑。随着两只胳膊的徐徐展开,那面条就像一条白蛇似的,不停地忽闪着身子上下摆动,越伸越长。母亲像抖空竹似的双手舞动,一边扯一边将面在案板上弹一下,就着农人甩在空中的鞭子啪啪有力。随着悦耳响亮的声音,那面条越来越薄,越来越亮,原本不到手掌长的面片竟被扯成了近一米的面条。最后掐掉两端较厚的面头,将面条顺着擀杖压的那两道痕一撕,宽面条变成了三条窄面条,再从

中拦腰掐断,随手投入旁边的开水锅。这一串动作娴熟而又麻利,将母亲的厨艺尽展。

火候是美食的修养。锅底的火焰不停地吐着长舌头,锅里的白汽往外使劲窜着。就在这大火热浪的滚沸中,面条如潜水艇似的上下穿梭。随着洗好的豆芽、青菜加入,面条很快煮熟了。母亲将面盛到放着醋的碗里,再放上葱、姜、蒜、十三香、鸡精、盐,最后撒上一大勺辣椒面。然后,将热油往上一泼。随着刺啦一声诱人的声响,顿时满碗红光。那让人口水生津的辣椒香融和着葱香和各种调味的香气迅速弥漫开来,空气中满是油辣子蛮横的香味。母亲又给面碗里加了西红柿炒鸡蛋和杂酱,味道更绝了。

让我大开眼界的还是火锅店里的扯面。那一次,和同事去一家火锅店吃饭,主食是扯面。只见师傅把一根面前后左右,上下舞得如飘带,让人眼花缭乱,好像那不是面,而是一只上下乱窜的猴子,原来扯面还能演绎成艺术进行表演。