

◇七彩人生

莫四

[扬州]滕家庆

常奶奶围着转动着的水表转,不停地搓手叹气:“水都‘转’到哪里去了?”常奶奶住了十几天医院回来,看着贴在门上的催缴水费单,以前一个月只有20块钱上下,这次将近100块了。自来水公司的人来检测过了,水表没有问题。常奶奶也反复看过了,家里所有的水龙头都关闭死了,绝无跑冒滴漏。

我说:“找莫四来看看。”莫四排行老四,大号小名都叫莫四。我们那儿“莫四”和“没事”发音差不多。到底说的是“莫四”还是“没事”,只要一说话,个个弄得清。

我和莫四从小学一直同学到高中。上学的时候,莫四成绩好,我们有不会做的题目,都是问莫四,莫四不嫌烦,总是说:“没事。”高考了,我们都认为莫四考取,肯定“没事”。但他考运不好,几次都和录取线擦肩而过。

莫四只留下几张自己不同阶段考试满分的试卷,把其它上学的东西全都送进了废品收购站。自此卷裤脚下田,打赤膊上锅,钉耙铁锹坏了自己修,锅碗瓢勺也要弄出交响曲。几年下来,村里人都对莫四跷起大拇指。

大队办了一个毛笔厂,毛笔杆上要手工刻上几个“标识字”。粗笔杆刻“文化大楷”,中的“文化中楷”,细的“文化小楷”。毛笔厂招莫四进厂,负责刻字。莫四练手刻费了一捆细竹竿,终于练出了两种风格的“文化大、中、小

楷”,行草飘逸,仿宋端庄。莫四刻的字为厂里的毛笔长了脸面。厂里有意重用莫四,又让他跑外勤。在镇江汽渡上,莫四看见几个卖雪花膏的妇女杵在那儿不声不响。汽渡上人来人往,但很少有人过问雪花膏。莫四走到跟前,闻闻雪花膏,撩开嗓门喊了起来:“卖雪花膏啦!雪花膏不香,搽进长江。雪花膏不白,回家喝粥。”“白”和“粥”在我们家乡话里也同韵,听着顺耳。汽渡上的男男女女像蜜蜂闻到了花香,一下子围了过来。卖雪花膏的妇女感谢他,莫四摇头:“没事。”

几年外勤一跑,莫四长了见识。到了兴私人办厂的时候,莫四自家办了一个印刷小作坊。先是印刷小商标,莫四手绘出样,手制出模。第一次印刷,改了八次小样,才拿下了订单。办了多少年,莫四把小作坊办成了小有规模的工厂。

莫四娶了妻,生了子。儿子上学了,莫四把自己那几张满分的试卷贴在儿子床头。儿子考取了大学,读了博,毕业后在扬州大学做老师。

儿子的儿子上小学了,儿子把莫四接进城,接送孙子上学。莫四和我又住在了同一个小区。莫四闲不住,没事找事,时间一长,小区里的人都晓得了“有事找莫四,莫四来了就没事”。

莫四来了。常奶奶住底楼,有一个小院子。莫四院子转到厨

房,厨房转到卫生间,卫生间转到水表处,摸墙、看天花板、听橱柜,再看水表、查水龙头。莫四告诉常奶奶:“应该是地下某段水管在漏水。一段段刨开检查很费事。”常奶奶说:“自来水公司的人也是这么说的。”莫四安慰常奶奶:“没事。”又来到了院子里。

常奶奶喜欢种菜种花,装修时在院子里砌了一个小土池,引了一根水管,在土池下经过,水龙头固定在院子墙上,给蔬菜花草浇水很方便。莫四指着一边枯死了的蔬菜花草,问常奶奶:“咋了?”常奶奶告诉莫四:“住院,没人浇水,气温又高,干死了。”莫四又指另一边,一块苋菜还活得好好的:“这块有人浇水?”常奶奶答:“也没有。”莫四俯身细看,土缝间还有丝丝的水向着围墙外面渗。莫四拔掉苋菜,挖开泥土,一处“吱吱”冒水的水管露了出来。换水管。再看水表,纹丝不动了。

常奶奶千恩万谢。莫四洗着手,笑眯眯地问常奶奶:“把拔下来的苋菜给我,回家炒盘菜。行不?”



扫描二维码,敬请关注本报专副刊公众微信号“B座西窗”,也可在微信“添加朋友”中“查找公众号”,搜索“B座西窗”或微信号“bzuoxichuang”。

◇生活空间

一碗鱼汤手擀面

[广州]邵伟

每个人的记忆里,都有一缕独属于故乡与亲情的味道,飘荡在漫长的岁月里最终沉入血脉骨髓。于鲁迅,它是浙江绍兴的一盘梅干菜炒肉,色味双美;于沈从文,它是湖南湘西独特的高草粑粑,外酥里嫩;于我,它是母亲做的一碗鱼汤手擀面。

“靠山吃山,靠水吃水。”对于从小就生长在淮河岸边的我们,餐桌上怎么能少得了鱼虾呢!每逢夏季,父亲便会带着我们兄弟几人一起到淮河里捉鱼。那时候的淮河,水清鱼肥,一抓一个准,除了鲜美的鱼虾,有时还能抓到甲鱼,这种野生甲鱼的性格非常凶猛,如果被它咬住,你就甭想让它松口了。

母亲将我们从河里带回来的鱼虾,做成各种菜系,有清蒸的,红烧的,水煮的,油炸的……味道鲜美,顿顿不重样。记忆中印象最深的莫过于母亲拿手的鱼汤手擀面。

鱼汤手擀面,这不仅仅是一道美食,它还是一段记忆,是家的味道。

开始烧制时,母亲都会先精心挑选几条鲜美的河鱼,去鳞、去内脏,只留下肥嫩的鱼肉和鱼骨。鱼骨是熬汤的灵魂,母亲在锅里放上几片姜和几段青葱,鱼骨和葱段与沸水在锅里共舞。鱼汤渐渐变得浓稠,

奶白色的鱼汤,香气扑鼻,那是时间与火候共同孕育出的美味。

而手擀面,则是这锅鱼汤的灵魂。母亲将面和水按照一定的比例,不断地调试,才能达到那份恰到好处的柔软与筋道。面团在大瓷盆里反复揉搓、拍打,直至表面光滑,母亲再均匀地将它摊在案板上擀开,折叠,切丝,一气呵成,最后再撒上面粉抖开。

当鱼汤熬至最佳状态,手擀面也准备就绪。母亲轻轻捧起面条下入鱼汤,面条在锅中吸饱了鱼汤的精华,变得柔软而富有弹性。再撒上一些翠绿的葱花,滴上几滴香油,一碗热腾腾、香喷喷的鱼汤手擀面就出锅了。

端起碗,蹲在灶台前,第一口鱼汤入口,鲜美中带些甘甜。面条滑过舌尖,那鱼汤的醇香和面身的筋道,每一口都是对味蕾的极大诱惑,也是对心灵的一次慰藉。

如今,超市里充斥着各式各样的预制鱼汤面,但统一的标准制作,工业化的量产,感受不到母亲的温暖。回想起昔日那筋道、醇香的鱼汤手擀面,早已成为舌尖上最美的回忆。能回到家乡,再吃上一碗母亲亲手做的鱼汤手擀面,于我是一种绵长的期待。

