◇七彩人生

赵小手

[安徽]章小兵

1950年春，映山红盛开，县里来人找他谈话，说给他安排个职务。

“赵志刚同志，县里想叫你当个部门负责人。”他愣了半天，还是不容置疑地说：“惭愧，我挑不动这担子。”

“那文化馆馆长呢?”

“不当。”他答得斩钉截铁。

来人急了，情绪有些激动：“你立过功，落了残疾，总得有个妥当的安置。”

他把左手往袖子里一笼，笑了起来：“我家祖上几辈人都吃张口饭。你让我下乡说书吧，自个儿编，自个儿唱，比坐办公室更适合我。我连自己的艺名都取好了，今后就叫‘赵小手’!”看他态度这样坚决，领导拿他没办法。

后来，他就挂了个县文化馆创作员的名，不坐班。别人写总结，他写鼓词；别人开会，他背着那面牛皮鼓，走村跨镇说大鼓书。

乡亲们见他左手老缩着，问他怎么回事。他轻描淡写地说，打仗时，弹片削剩下来的。

了解他底细的人知道，赵志刚祖籍山东，“九一八”那年他十五岁，爹被日本人抓去修铁路没回来。他跟着流亡学生往关内走，想去昆明考西南联大。1938年正月，他刚走到木竹潭，上场演《放下你的鞭子》，下场后，穿灰布军装的拍他肩胛：“鬼子都到门口了，还往哪走?先拿枪当兵吧。”赵志刚把包袱往地上一放：“行!”

1939年开春，他带八个弟兄猫在柯冲竹林里，手榴弹炸得马群开了花。四个鬼子冲上来，他左胳膊挨了一枪，左手还是忍痛攥着手榴弹甩出去，弹片崩回来，大拇指和食指当场削没了。打那以后，左手就蜷成拳头揣袖筒里，伸出来像截枯梅桩。

上世纪50年代，刚下乡那阵子，他唱腔还拖着一丝侉腔，乡亲们笑：“这东北佬滔滔不绝唱的啥，有些听不懂。”没有月牙板的调和，单留一面鼓，山东大鼓的调子太硬，他尽量把尾音往皖南腔上靠，高亢时就往下滑，带点青阳腔的滚调。唱词也随乡入俗地轮换，不说“城门楼子”，说“茶窠里”“乌桕树上”“稻床上晒稻谷子”。乡亲们听着顺耳了，笑着说：“这赵小手改了调调，听得顺耳了。”

月落星移几十年，他大鼓书说到水库工地上，说到秋收稻床中，说到乡下祠堂里，皖南茶哥小调，经这半侉半土的润色，就变成青阳人喜欢的腔调，不是黄梅戏，却有黄梅戏的乡土韵味。

1999年冬月，他花了大半年时间创作的《牛头山后传》脱稿了。好长时间没有说大鼓书了，他想在老跃进堂来一场新作演出。他原本想，电影电视普及了，想听大鼓书的人，肯定是少之又少，没有想到海报贴出去之后，只能坐两百来人的场子坐满了人。那段烽火岁月，在他鼓槌急促的敲击下，咚咚声如同战马踏踏。说到动情处，他声泪俱下，说到情况紧急时，他屏声静气，说到全歼鬼子处，但见他醒木一拍，槌落鼓响，高声唱道：“山冲战旗迎风扬，日寇尸横遍山岗。捷报飞传如插翅，乡亲携酒杀猪来犒赏!”咚咚咚三声鼓声，绕梁不息。他像一个铁铸的巨人，用右手支撑着鼓架，在经久不散的掌声中，纹丝不动。

过了一会儿，有人发现情况不对，赶紧上台扶住他，他却没有了气息。

出殡那天，城乡自发地来了许多人，没人嚎啕，就肃穆地站着。当年，那位劝他挑头当文化馆长的老领导蹒跚地来了，老领导拿起鼓槌，在那面旧鼓上敲了三下：“咚!咚!咚!”仿佛所有的哀思，都融在这沉重而又脆亮的鼓声里。

从枪林弹雨里闯出来的赵小手，活了83岁。

繁星 水印版图

扫描二维码，敬请关注本报副刊公众微信号“B座西窗”。投稿邮箱:yzwbfanxing@163.com

◇铭心一刻

母亲做的藕粉

[南京]袁祝祥

我的家乡在苏中宝应，百里河荡碧波荡漾，秋尽冬来，深埋淤泥之下的荷藕，敛藏了一整年的清甜。萦绕我整个童年，最能抚慰人心的那一味，便是母亲亲手做的藕粉。

每年冬天，正是采藕做粉的好时节。母亲先用刀削去藕节疤，再斩头去尾，用毛刷细细刷净外皮，剔去破损藕孔里的泥。洗净的荷藕，如同出浴的少女，雪白粉嫩，被母亲盛入箩筐，挪到椭圆形的大木桶旁。桶内搁着一块比搓衣板稍大一点的擦藕石。人坐在木桶边擦藕，浆液流进木桶，待木桶蓄下大半桶藕浆，母亲便用大铜勺舀进吊浆布袋，兑入清水，反复搅动摇晃，让细腻的粉浆滤入缸中。一遍遍地添水，一遍遍摇晃滤浆，直到藕渣再也挤不出半分粉水，才取出藕渣，再滤新擦的藕浆。滤出的粉浆分先后盛入缸中，沉淀两三个小时，舀去上层之水，再添入清水搅匀，继续沉淀直至天明。

天刚破晓，母亲便起身舀净淀粉缸里的积水，把装着干稻草青灰的白布袋扎紧，放进粉缸里滚动，吸去残余水分。缸中淀粉上层的水分被吸干后，会浮起一层灰暗的粉头，俗称“小粉油子”。这粉头色暗、口感差，母亲便用小铲刀铲去，底下露出的，才是雪白的淀粉——那才是真正的藕粉。

冬日暖阳融融，母亲铺开竹凉席、粗布被单或宽幅白布当作晒席，四角用重物压实，防止被寒风掀动。她用削刀把缸中的湿藕粉划成小块，一手托住粉团，一手执刀，飞快削出薄如蝉翼的粉片，均匀撒落在晒席之上。片片粉屑轻盈飘落，恍若漫天飞雪，晶莹透亮。母亲手脚利落，一个早晨能削满五六张晒席。早上八九点削好摊开，下午一两点便可收粉。暖阳缓缓倾洒，藕粉慢慢褪去潮气，淡淡的藕香在空气里悠悠漫开，清而不浓，润而不烈，是独属于水乡河荡的气息。

亲手做的藕粉，大人都舍不得吃，要拿到县城去卖。但母亲会特意留下一包，经常会为我冲一碗热藕粉。她取一勺自家晒制的干粉，先用少许冷水轻轻化开，搅至无颗粒的细腻状态，再冲入滚烫的沸水。瞬间，雪白的粉浆缓缓凝固，化作温润透亮的浅玉色，质地绵密顺滑。母亲偶尔会撒几粒桂花，添一勺蜂蜜，简单点缀，便足以惊艳味蕾。

长大后，我离开了家乡，走了很多地方，尝遍各式精致甜品，也吃过不少品类的藕粉，却始终抵不过母亲亲手冲泡的那一碗。

