

岁月留痕▶

## 红光的下面是汉口

偶尔看到地方志，上面写道：2003年，是武汉史上有气象记录以来夏季温度最高的年份，持续高温10天，最低气温持续偏高，日平均气温更是破了百年纪录。人称“世纪高温”、“百年高温”。

原来，那酷热是真实存在的，不是我的心理作用。

那是父亲去后的第一个夏天。亡者入土为安，生者的生命突然天塌地陷，要如何填补这欠缺，还是视而不见？我只记得一天天的静。作为一个曾经的家庭，从来没这么静过。

姐姐们都上班去了，只有我怠工，在家里陪着我妈。早上五点，关掉空调，七点，就得重新打开，冷气在屋子里撞来撞去，到处都是浩大的回声。

外面蝉声逼人，我有时忘了开窗帘，有时候又忘了关窗帘，要么就是周遭一片惨白，要么就宛如永夜，太阳永远不会升起。白天那么长，明明家具还在原处，就是仿佛家徒四壁，去冰箱拿杯冰水都是让人脚软的漫漫长路。宇宙在我身边大爆炸，万事万物都以光速离我远去，我是掉在白洞里，软得哪里也去不了。

有时候，我挣扎着跟我妈说句话，问她“想吃什么”或者“要不要买菜”，都很吃力，像隔着遥远的星系在呐喊。而她，永远听不见。

不就是缺了一个人吗？怎么好像，整个家都空了。

我和妈都不爱看电视，现在

这一刻，泪眼蒙眬里，我看到一个少年，瘦弱的身躯，肩负着他的希望，一步一步走向红光的中心，走进浩瀚宇宙的深处。他正在用背影对我说：再见。

却整天开着，主要是在放《大宅门》，片集好长，转到任何一个台都有，随时看，随时放下。电视剧里的声音，是我身体里的混音效果，嗡嗡响着。

熬到晚上，晚饭后的散步，是爸妈几十年来的习惯。小时候，会带上我们姐妹三人；后来，就是他们自己；现在，只剩我妈与我了。

一推开门，热像膨胀的软体动物一样挤进来，把我们推得倒退一步。没有一丝风，梧桐树、冬青树、樱树，都遗体般一动一动。而蛙声，响彻云霄，替整个世界表白它的无辜。

我和妈，沿着惯常的路线，散到湖边。黑压压坐满乘凉的人，但湖上涟漪不起，只是烘烘地散着热蒸气，像一个正在缓慢煮沸的大锅。

热到每一步都挥汗如雨，自

己都闻得到腋下的汗气。我说：“回去吧。”妈跟着我，默默回转。

到楼底下，无意中向西南方一看：就在一颗大星星的下方（我不知道它是什么星），有一片晕开的红光，仿佛那一角夜空在燃烧。

妈忽然站住了，她看了很久，开口：“你爸以前说过，他小时候在农村，村里的大人告诉他，那红光的下面是汉口。”

爸的家乡在黄陂，隶属武汉近郊。祖上也，阔过，到了爷爷那一代已经败落了。七岁那年，奶奶去世，大伯——爸的哥哥到城里来学徒，爸边放牛边读书。读书为了什么？一国之良材，才能说出“为中华之崛起”吧。爸大概只是模糊地觉得：这是唯一的出路。至于出到哪里去，当年身量未长足的他，站不高，看不远。

我妈也说过，当年读中学的时候，关于未来的设想就是：在供销社当售货员。对乡下孩子来说，这也就是一步登天。

而我，是怀着怎样的心情看向那片红光：红光下面是汉口，那是个灯红酒绿的大城市，夜夜笙歌，不说遍地黄金吧，至少处处铜钱。每家窗口灯下都有一个数钱的人，灯、钱、人的欲望一齐射向天幕，便是传说中的气冲斗牛，共同组成这红光，连天上的佛祖也会被这人间的繁华富丽打动。

穷孩子的出路，就是到汉口去。爸常说的一句话：“无陂不成镇。”每个城市都需要黄陂人才能兴盛光大。

1962年，爸考上了华中工学院（现已改名华中科技大学）。只可惜学校在武昌，与汉口隔江相望，好歹同属武汉三镇。

报名那一天，爸说，一条扁担，一头是被褥，另一头是开水瓶、脸盆和一双胶皮鞋——为什么没穿在脚上？从黄陂到学校，他是步行，要十多个小时，他舍不得。

我已经没法知道我家祖宅具体在哪里了，从百度地图上查到，从黄陂中心城区到华工，是六十公里。每一步的步长大概是30厘米，这就是20万步。脚步丈量出来的距离，是否更漫长？

这一刻，泪眼蒙眬里，我看到一个少年，瘦弱的身躯，肩负着他的希望，一步一步走向红光的中心，走进浩瀚宇宙的深处。他正在用背影对我说：再见。

我没有哭，我只是轻轻跟我妈说：“我们进家吧。”声音在蝉声里支离破碎。牵着我妈上楼，像牵一个小孩。一夜长大，再没有比这更残忍的方式。

前几年，我重返武汉，无意中发现，夏夜的晴空已经没有那抹红。懂行的人撇撇嘴：“哦，那是红钢城炼钢炉的污染，武钢2005年已经迁出城区了。”武钢是1958年投产的，那时爸17岁。

是爸的记忆错误，还是我与他看到的，不是同一件事物？我委实不知道汉口在我的哪个方向。

这，已经不重要了。只是，我曾经真的看到了，闪在爸生命里的，那一片希望之光。

□叶倾城

舌尖记忆▶

## 咸

□王国华

初秋回乡探亲，父母问我想带什么回深圳。我说带几个咸菜疙瘩吧。

其实就是烟熟的芥菜疙瘩。因为颜色黑红，又称“红咸菜”。芥菜疙瘩即芥菜的块茎，有的大块头堪比排球，小的也有成人拳头般大小。我在网上搜了一下芥菜疙瘩的制作方法，貌似很繁琐。芥菜多少，盐多少，姜片、花椒、茴香、丁香、橘皮、大料各多少，有一定的配比。乡村人家显然不能这么花哨，有芥菜，有盐，足矣。每年秋末冬初，家家户户都在做——先在锅里煮，然后放在缸里腌。接下来的一年时间，它们成了餐桌上的必备之物。

芥菜疙瘩的最大特点是咸。那是一种尖锐的咸，介于苦和咸之间。我们常常认为只有辣味尖锐，其实平庸的咸若达到极致也会让人眼前一亮。能有多咸呢？这么说吧，红咸菜上桌前一定要用水洗一洗，以便把表面上结晶的盐冲掉；芥菜疙瘩取出后，缸里的咸菜汤也是一道菜，黑红黑红的，蘸新鲜蔬菜吃，如菠菜、白菜等，十分下饭。人们说“人生味道”时常常只提“酸甜苦辣”，一般都忽略咸，证明“酸甜苦辣咸”这“五味”中的最后一个是可以忽略的。殊不知，这个可有可无的家伙也有拔剑跃起的时候。它直逼你的味觉底线，让你激灵一下子，猛然惊醒：原来咸还存在。

有句俗语可概括中国人的饮食口味：“南甜北咸，东辣西酸。”这只是一个大致的总结，强求对称，山西人喜欢吃酸，更靠西的陕西却喜欢吃辣，所以并不准确。而“北咸”之说基本靠谱。北方人得心脑血管疾病的特别多，像脑血栓之类，就是因为吃得太咸。我的老家河北衡水一带，瓜子都是咸的。外人也许难以想象，用盐水煮透了瓜子嗑着吃。比河北更北的东北人也嗜咸，但还是比不上河北。所以河北人得脑血栓的比东北人比例更高。我的乡亲们为什么口味重呢？“专家们”最常见的解释是缺什么补什么，比如南方人身体里缺糖分所以嗜糖、北方人身体里缺盐分所以嗜盐之类，但西北的陕甘宁和西南的云贵川气候反差那么大，怎么都喜欢吃辣？我更愿意认为，各地的饮食口味乃人类之穷困和惰性造成：某物（辣椒、盐、酱油等）得来相对容易，可以就地取材，暂能解决口腹之欲，大家都吃。久而久之，成了特色。比如，我小时候其实很不喜欢咸菜，我们最喜欢的是香与甜，而香油与蜜糖珍贵异常，可望而不可即，爱之又如何？得不来，只好用咸味将就。天天吃，胃口适应了咸，甚至感觉唯有这个味道相伴才是最好。

陆文夫小说《美食家》中的主人公朱自治说，“盐能吊百味”，“盐把百味吊出之后，它本身就隐而不见，从来也没有人在咸淡适中的菜里吃出盐味”，说得神乎其神。而我的祖辈和乡亲们要的也许只是那个能够下饭的“咸”字。咸菜疙瘩肉乎乎的，有嚼头，口感好。虽无肥肉之实，却可意淫之，欺骗一下牙齿。用刀切成细细的丝，用小磨香油拌一拌，午饭时吃一点，不由自主想起了自己的童年。

人生边上▶

## 驶往城市的梯路山楂

□星袁蒙沂

记挂着老家的山楂，牵挂着父母的牵挂。山楂收获的季节，每一场风起，我的心都揪紧很多天。

乡下的农民，举家搬迁进城难，乡下的山楂想进城也一样。山楂要“农转非”，先得过翻山越岭这一关，然后是舟车颠簸之苦。进了城，命运如何还是未知数。

山楂熟了，大绵球开秤两块二三一斤。父亲打电话，告诉我没事时多回家帮忙。父母要替我们照看儿子，还要摘山楂。那些山楂树四散在山野里，两万多斤山楂光靠父亲一担担往家挑，很难摘完。五一刮场风，砸在地上那红彤彤的，可是白花花的银子。

山楂熟了，我的心跟着乱了。山路陡滑，斜上斜下，那瘦削的身影硬撑着肩上的扁担，沿着梯路缓慢挪动。看上去像蜗牛，只是步伐比背着房子的蜗牛更显沉重。两筐山楂，从树上一捧一捧摘下来再小心翼翼挑下山，真够父亲忙的……

大绵球的价格，就像父亲的语气，最近几年一直稳定。增得平缓，降得低微，总体上逐年攀高。我的感受，如一潭静水，也如父亲矫健的步伐，静得可以听见心跳。我们这儿的山楂价格，一直比别处高一大截。不是产量问题，而是口感和味道有优势。口感、味道与地质、地势有关，不用担心竞争。

淮南淮北，橘子有橘和枳的区别，山楂亦然。梯路上的山楂，有的酸掉牙然后散一丝丝甜，有的甜得沁心然后泛一点点酸。酸

甜爽口，红黄欲滴，如玉石玛瑙雕刻，一嘟噜一嘟噜挂在绿色的枝叶间。这些山楂色泽地道滋味纯正，没有丁点儿杂质。

“梯路”，不是个原创用词。用在我们这儿，却简洁贴切。梯路，很特别也很形象。我们这儿野外的路，大部分都如梯子，像一支斜射到悬崖峭壁上的细箭，穿过层层高攀的梯田和石坝，折折弯弯，一阶一阶的，钻到青山、白云和蓝天的吻别处。路窄，布有石阶，或是斜坡，远远望去就如一架软梯挂于峰、岭、沟上。这段路，感觉就像梯子铺成的，于是叫它“梯路”或“滑梯路”。

山楂树和梯路一起，一直延伸到悬崖峭壁上。很多连梯路都去不到的地方，它们也稀稀拉拉地生长着，一棵、两棵、三四棵，站成一棵棵风景。

几天后，我打电话问行情。父亲说价格稳定。再过几天，父亲突然打电话来，他笑说大绵球一下子降到一块五了；又来电话，八毛了；再来电话，一块二了。父亲一边笑着一边打趣：“剩下不到三百斤了，等等看吧，说不定还能涨到三块多钱呢。”

我们这儿的山楂有六七种之多。产量大的有大绵球、歪把红和大金星。大金星酸掉牙，大绵球、歪把红酸甜适中，都适合做冰糖葫芦。还有一种甜红子，成熟最晚，产量最低，色泽浅红略黄，一般不外卖，只馈赠亲朋。

每年秋收时，梯路上的山楂就开始“跑”了。扁担的两端，筐里的山楂红彤彤的，堆积得像两座燃烧的小山，随着喘息一趟趟“跑”下山来，溅起一溜黄尘，把一条条梯路晃动得直摇摆。乡亲们挥汗如雨，累弯了扁担压弯了腰，陪着山楂们一路小跑，咬着牙奉陪。

梯路如网，每根网线上都有山楂在赶路。那边过来一个小姑娘，扁担两头的山楂个大鲜亮，就如姑娘饱满的青春，赧红了脸蛋，丰盈了衣衫，洋溢得包都包不住；左边过来一个小伙子，笑容满面，落筐起身，稳重轻便，他家的山楂质量上乘，绿色天然，搁哪儿都会被哄抢；上边下来一个老头儿，五六六十岁了吧，走路的姿势有点不雅，吃力凸显，但和商贩们讨价还价的时候，仍然信心满满，货好，买家多，低一分钱都不卖；下边上来一位老太太，满头银发，挎着半篮山楂，走一段路歇一会儿，走一段路再歇一会儿，她想早点把山楂卖完，落了地就不值钱了。

记挂着老家的山楂，牵挂着父母的牵挂。山楂收获的季节，每一场风起，我的心都揪紧很多天。那次，刮了一夜小风，第二天晚上赶回家时，家里已经堆了满满几筐山楂。父亲说刮了一场小风，就落了三百多斤。我和妻子用两个切山楂的剁刀，剁到晚上十点多钟才剁完。父亲一直等着，等着去平房上晾晒。晾山楂片的时候，他一遍遍重复：晚上剁出的山楂片颜色发黄发暗，早上剁出的山楂片晒干后是白茬的，价格也贵。

梯路上，那些“天宝山山楂”的味道依旧，可它们的命运却已有下滑的迹象。山楂收获的季节，黄梨、苹果和柿子等也熟了。有些品种的黄梨和苹果，没空采摘，已经开始熟落。

歪把红上市了，开秤两块二三一斤。父亲又打电话，让我抽空多回家帮忙。妹妹说歪把红、大金星的价格与往年浮动不会太大，这两种山楂耐储存，需求量也大。她家是做山楂生意的，地道的梯路山楂，供不应求。

■编辑：孔昕  
■美编：刘冰霖  
■邮箱：kongxin305@163.com