

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?我只记得一天的静。作为一个曾经的大家庭,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,无意中向西南方向一看: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。

而我爸,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贵打动。

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。

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。万一刮场风,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。我们这儿的野外的路,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。

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。

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。

其实就是焖熟的芥菜疙瘩。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?得来之,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。

