

烟火里的微光

【浮生】

□雪樱

过夏天,真的是一种精神考验。连续几天,我整夜难眠。空气几乎凝滞成絮状,“呼隆呼隆”的风扇转动声,搅得我内心躁动不安。倒是楼后面的夜场人声鼎沸,划拳声、K歌声、嬉闹声与烧烤味杂糅在一起,氲氲出都市里的烟火气。

有人的地方就有烟火,烟火是尘世的微光,烟火是生活的奶糖,哪怕一块,也是自我犒劳。我曾有过一次摆摊未成的经历。大约是在13年前,我刚坐在轮椅上。那时订了很多杂志,《读者》《青年文摘》《特别关注》等,攒多了没处放,又不舍得卖掉。当时,我四处求医,花光了家里的积蓄,日子过得紧巴,于是萌生念头:“咱挨着大学,不如去对面街上摆个摊卖旧杂志吧!”父亲表示反对。我反问道:“路南有个外地人摆摊卖旧书、租光盘,很受欢迎,为什么咱就不行呢?”父亲闷头不语,只是把头埋得更低了。

说干就干,我让母亲搬来成摞的杂志,整理、排序、分类,有几本喜欢的挑拣出来,

又找来一个厚纸板,用粗笔写上几个大字:“卖旧杂志,五折全新。”我早就谋划好,每天上午10点多,母亲把我推出去,在路南树荫处支好摊子,她即可回去,我自己守着地摊就行,最多是中午给我送点饭。但,就在决定第二天出摊时,母亲也反悔了。我抱着一堆杂志痛哭了一场。

父母自有他们的良苦用心。1995年下岗后,他们摆摊卖早点供我读书。父亲老实本分,没有做生意的头脑,基本靠母亲一人张罗。买炉具、进食料、置器皿,还要抢地方,做个小本生意谈何容易呢?那段时间,每天凌晨3点,母亲就起来生炉子、发面团、切韭菜,天不亮就推车出摊。起初生意不怎么好,卖不掉的韭菜饼和鸡蛋灌饼,只能自己吃,吃得我直反胃。诚信是最好的口碑,由于食材足、面饼大,很快生意就好起来。每当上学路过,我都过去站一会儿,偶尔也帮忙吆喝几声。

摆摊最怕坏天气,赶上刮风下雨,父母收摊回来总会阴

着脸。有一天午后,黑云压顶,突降大雨,父母被淋成落汤鸡,雨衣和篷布都盖在了车上。就要收摊回家时,有个身着制服的保安跑过来,“大姨,来仁韭菜饼,就爱吃你做的!”母亲喜出望外,双手几乎颤抖着递过去。那位保安匆匆离去的背影,我至今难以忘怀。小本生意,一头连着家庭生计,一头连着芸芸众生,所结下的朴素情感皆是世间因缘,所播种的笨拙劳动皆是自我修行。

就在我写这篇文章时,听说几位老同学结伴去夜市摆摊了。其中有位同学自己创业开公司,这两年行业发展困难,他转行干别的,业余时间摆摆摊,算是换种活法。这当然赚不了很多钱,更多的是一种生活体验。有了这种独特体验,人生会丰盈如锦缎,丰盛如大宴,我们会在烟火弥漫中认清自己想要什么。最令我心生敬意的“摆摊者”是文学巨匠曹雪芹——据考证他去世时四十八九岁,写《红楼梦》“披阅十载,增删五次”,那时最多二三十岁。他经历了从荣

华富贵到家族败落,从富贵闲人到布衣书生,后来一度流落民间,甚至靠摆摊给人写状子、糊风等谋生。冬天,寒风刺骨,执笔写字打颤;夏天,溽热难耐,无处安身为家。如此恶劣环境下,他边回忆青春边自我忏悔,可以说《红楼梦》也是他的忏悔录。

《红楼梦》第66回,尤三姐拔剑自刎后,柳湘莲知道自己犯了致命的错误。在江津渡口,他遇到道士,便起身稽首相问,“此系何方?仙师仙名法号?”道士笑道,“连我也不知道此系何方,我系何人,不过暂来歇足而已。”这番话使柳湘莲彻悟,拔出剑来,斩断烦丝,跟随道士远行去了。道士的回答,蕴含着曹雪芹的价值观,即人来到世上,不过一介旅人,暂且歇歇脚而已。他的忏悔,源自超越世俗意义,历经各种磨难后对“空”的确认,对众生的平等对待。当他执笔时,内心一定翻腾着难以言说的痛与罚、无力与矛盾、自愧与不忍。这些都在宝玉身上得到淋漓体现——他吐血、病

痛、挨打、迷惘、发呆、出走。他的情深、他的慈悲、他的宽谅,都是曹雪芹的人格映射。

曹雪芹在开卷中自述,“我之罪固不免,然闺阁中本自历历有人,万不可因我之不肖,自护己短,一并使其泯灭也。”当我站在不惑之年的门槛,才懂得曹雪芹“都云作者痴,谁解其中味”的血泪浇灌,他是为还泪还债写作,才明白黛玉“无立足境,是方干净”的纯粹性和彻底性。对曹雪芹来说,富贵过,也乞讨过,他落笔之时,必是弃绝世俗、慈心柔肠。所以,未完成的《红楼梦》始终闪耀着烟火微光、人性暖意,每一个卑微者,都能从中寻找到自己,既熟悉又陌生。

突然觉得,摆摊做生意也好,街头驻唱也好,都是把自己摆进去,置身人世间,与生活贴身肉搏,在汗水、泪水凝结中,在醉眼朦胧中,触摸到柔软的心,还有坚硬的现实。我想,多年后我还是要圆一个摆摊卖书的梦,哪怕这在他人眼中是多么微不足道。

隐藏在心底的端午粽

【实录】

□秦延安

夏日的阳光,将大地撩拨得激情高涨,河边的芦苇像拔节的麦子一蹿一寸,叶似韭菜的马莲草直指苍穹,如端午的阳光一样挺拔。“五月五,是端阳。门插艾,香满堂。吃粽子,撒白糖。龙舟下水喜洋洋。”流传千年的儿歌,和着季节的节拍,把端午的粽香送到了我们的面前。

故乡蓝田背靠秦岭,面临灞河,稻米丰硕。每年端午前,父亲都要张罗着包一锅粽子,以慰家人,以饗亲友。精挑细选的隔年芦苇叶,捆绑整齐的马莲草,放入锅内浸煮。这些原本粗糙干燥的叶子,在热水的抚慰下,经脉尽舒,容颜尽展,柔软至极。母亲趁热打铁,将那些墨绿的芦苇叶一片一片地清洗,一叶一叶地摺平叠好。洗好的芦苇叶铺在搪瓷盆里,再浇一壶热水,随着水汽散开的袅袅香味,如同沸水冲茶点染的清香,沁人心脾。父亲如三军升帐似的稳坐当中,周围摆放着母亲淘好的白莹糯米、个大圆润的鲜红大枣以及清香的芦苇叶、马莲草。那吸足水分的糯米加碱变黄,粒粒饱满,慵懒得像是饮了一夜的琼浆浓睡未醒。这是父母春育苗、夏插秧,秋收割的一季稻米。虽然它们产量低得让人皱眉,但父母每年都要种上一些。自己种植的吃起来总是称心一些。父母总是用这句话来告慰自己辛苦的劳动。

一切准备就绪,父亲就开始了自己的演绎。三四片苇叶错落排开,两手抓住首尾,轻轻一弯,便弯出一个漏斗形状,左手握紧,右手放枣、添米,然后把尾部多余的叶子平折盖到漏斗上,再将多出来的叶子沿着漏斗周围折叠包裹起来,最后用马莲草三下五除二地系好。这环环相扣的一连串动作,不到几秒钟就完成了,一个四棱饱满、四角尖尖的粽子便成了。

小时候我年年跟着父亲学包粽子。虽然父亲不断地重复、反复地讲解,但我总是不得要领,不是握在手心的漏斗松了,就是米漏了,抑或是包成了马蹄筯似的长形,拿在手里更不敢像父亲包的粽子那样上下左右摇晃。父亲说,包粽子不能心急,要眼到手稳,配合到位。添米时只加七成,不要太满,要给米粒散发膨胀留足空间。用马莲草捆绑要系活扣,既

不能太紧也不能太松,太紧会束住米粒膨胀的腿脚,太松会让粽子失形散开。没想到,看似简单的包粽子学问却如做人的道理一样深奥。而我跟在父亲后面学了十多年,终没能学会,也许年少的我总难有父亲的耐心与爱心。

南北饮食的差异,让端午粽也分成了南北两派。北方以蜜枣、豆沙为主,南方以大肉、火腿为好。不仅在口味上有区别,就连包粽子的形状、使用的材质也有很大区别,有竹叶包、马莲草绑的四角形,有槲叶包、线绳子绑的椭圆形,还有一些地方则用槲叶或荷叶一裹了事。各有各的嗜好,各有各的讲究,而我最喜欢的还是故乡那种芦苇叶包、马莲草绑的粽子。

煮熟的粽子如拳头般大小,轻拉活扣,散发着淡淡清香的晶莹透亮的米粒,还有隐匿其中的暗红色枣儿,在翡翠绿叶的衬托下,光彩照人。轻咬,细腻、糯滑、柔软、清香。若放点白糖,加些蜂蜜,更是香甜。

“粽子香,香厨房。艾叶香,香满堂。桃枝插在大门上,出门一望麦儿黄。”端午的歌谣脆生清亮,端午的粽子清香诱人。在走南闯北的生活中,我吃过箬竹叶包的肉粽、槲叶子包的“麻鞋底”粽子,还有艾香粽、薄荷香粽、菖蒲叶粽子等等,但心中最合意的还是父亲生前包的芦苇叶粽子,只可惜今生再也吃不到了,只能把这种隐藏在心底的味道,和着端午一起咀嚼成鲜活的记忆、一种告慰心灵的寄托。

