



爹出过远门

石泽丰

爹有没有出过远门？母亲回想起，在爹的一生当中，还真有过一回。爹到过黑龙江，从皖南的一个山沟里坐拖拉机出发，然后搭汽车，坐火车。记得那年爹出门的时候，他背着一个硕大的帆布包，里面塞有爹出门要睡的棉被和要换的衣物。

那是一个特殊的年代，市场经济的气味被风略略地吹进了山沟，一股打工潮开始感染着山里每一个纯朴的中年人。想到外出打工能挣更多钱，娘有过让爹出门的想法。不知是从哪里得来的消息，听说哈尔滨建设需要大批的瓦工，同屋场的金艳伯做了二十多年的瓦匠，手艺精通远近闻名。那一回，他被三十里开外的一个包工头看上了，据说包工头要带金艳伯去打工。消息传开后，金艳伯就成了村里的红人。为此，娘拎着两瓶梨罐头和一斤白砂糖送给金艳伯，想请金艳伯也能带上我爹。

爹心里很矛盾。在我的印记中，他也想出门挣点钱，但自己没有手艺，去只能干粗活，这并不是爹不愿意，而是怕给金艳伯添麻烦，再说自己又不识字。哈尔滨到底有多远，爹也不清楚，他只听说要坐两天两夜的火车。

爹的心结终于解开了。金艳伯来到我家，劝我爹说：“反正他们也要粗工，如果他们不要你，那我也不给他们干了！”这话说得没

有退路，爹感激地答应了。头一天晚上，爹的确没有睡好，他翻来覆去。我睡在他脚头，也许爹怕影响我，他有时腿伸了一下，又缩回去不动了。我没有问爹，想问，又不知道些啥。最后，爹在那头，我在这一头，那一夜，我们都没有睡好。

第二天，娘是起得最早的人。她把爹要用的衣被全部装好，然后开始烧锅，炒了两海碗鸡蛋饭，还做了一个青菜汤让爹吃。爹吃了一半就放下了，然后背起背包，和金艳伯一道坐学元叔的拖拉机走了。在上拖拉机的时候，我和娘还有金艳伯的妻子桃婶为他们送行。我记得桃婶有些哽咽，毕竟丈夫是第一次出远门，这是情理之中的事。我爹也是第一次出门，但我娘没哽咽。尽管她与爹平时关系不好，但在那时，娘的眼眶也湿润了。我倒是泣不成声，我舍不得我爹，他老实、忠厚，像一头牛。

看到别人能主动找活干发家致富，爹像一个磨子，推一下就动一下，这是娘与爹关系不好的原因之一，但是这是没办法的事。娘似乎是输在了命运上，她从小就做了童养媳，更改不了。娘好几次有过离家出走的念头，村里人劝她：“好在你的儿子这么灵活可爱……”一提到这，娘的心就软了。我爱娘更爱爹。爹出门的最初几日，我心里很不是滋味，我想爹了，想得很揪心。记得他一到哈尔滨的时候，就托人给家里写了

一封信，信尽管是写给小爷收，但是小爷没拆就递给了我，那时，我念初中。信中写道：“叔：我出远门了，家中的事还麻烦你照应一下，有些重活还得劳累堂弟们了，叫冲香（我娘的名字）在家把娃们带好，让他们吃饱穿暖，我在这里很好，不用担心……”读到此处，我的泪水早已模糊一片，我哽咽着说不出一句话来。这是我不识字的爹叫人代写的信！我不知道爹当时的心情怎样，我的心实在是太难过了。近三十年过去了，我现在想来，难免还会落泪。

爹回来的时候是冬季，爹说那边太冷，在外面干活人受不了。在回来之前，他们逛了一次大商场。爹说那是他一生见过的最大商场，听说里面的东西全都是真货。爹惜钱，咬咬牙还是给我买了一双100多元的保暖皮鞋，其他的就连一粒糖果都没买。爹把剩余的600多元钱放在内裤的口袋里，然后又用针缝好。

爹回来了！娘也有些高兴，爹把600多元钱一分不少的交给娘。娘看着爹喜好白酒，第二天便亲自上街为爹买回一壶散装的白酒。

爹去世的时候，娘哭得很伤心，多次哭到爹出远门的事。在祭文里写到爹的生平事迹时，娘说：“泽丰，你爹为了你还出过远门呢，这一点一定要写进去！”我含着泪点点头。原来，娘也深爱着爹。

故乡那条小江

张新元

故乡那条小江发源于大山深处，由北向南流入祁水。曾经，那条小江弯弯曲曲，像一条巨龙在平坦的田野中盘绕、伸延。

春夏季节，阴雨连绵，江水长流不断，碧清碧清的。那滔滔江水与江床里的石头相碰撞，哗哗作响，像在开怀大笑，泛起一朵朵浪花。干旱时节，江中虽然断流，但湾凹处往往有一个大沙洲，洲中有许多小沙眼，不断往外冒水，四季不枯。那一道道冒出来的清流，被石坝堵在堰上，再经过小圳，灌溉田园中的庄稼，造福苍生。由于堰水常流，当地农田普遍种上了双季稻。每年夏末，收完早稻，再插晚稻。秋末收完晚稻，农民仍把堰水引进田间，让泥巴长期浸泡“度冬”，保持湿软，以便于来年耕播。

那一丘丘长期浸水的农田，成了鳅鱼、黄鳝繁殖和生长的理想家园。每当晴和的夜晚，鳅鱼、黄鳝大都从泥里钻了出来，一动不动地伏在泥面上。谁想要改善一下伙食，不妨打一个手电筒，带上鱼叉，去田边叉一阵，就会有可喜的收获。

湾凹处的另一边是沙滩，滩上堆积着大片粉末河沙，踩上去软软的。村里的小伙伴喜欢去那里玩耍，他们滚呀、跳呀、追呀，常常乐此不疲。附近村民修猪栏，砌烟囱，打柴火灶，需要河沙，随时都可以挑取，不花分文。

小江的两岸栽着许多柳树。春天来了，和风轻轻地抚摸着大地，柳树长出了新的枝叶，翠绿翠绿的。清晨，黄莺尖着嗓子在柳树上欢快地吟唱，那婉转的音韵与淙淙江水相应和，织成一曲悦耳动听的乐章。

江上有一座叫哥子桥的古雅青石板桥，由两个桥墩、三块桥板架成。每块桥板平整光洁，棱角分明，有三尺多宽，一尺多厚，一丈多长，有四五吨重。在没有起重机的当年，真是难以想象是怎么抬上去的。桥的西岸有一块功德石碑，上面刻着修桥捐款者的姓名和捐款数额，末尾还刻了修建年代。据碑刻记载，这座石桥是在清乾隆年间由众多好心人募资修成的，至今已有200多年历史，在



当地可算一大景观和古迹了。

上个世纪七十年代初，农村开展学大寨，改江造田。公社党委决定，把故乡小江的湾凹全都改直，造成农田。劳动任务非常艰巨。决策作出后，如铁钉木，刻不容缓。村民们齐心合力，轻装上阵。那时没有农业机械，全靠锄头挖掘和扁担挑运。打土方，蟹料石，砌江岸，苦战五个多月，终于把弯曲的老江改成了笔直的新江，有四丈多宽、九里多长。

小江改直了，农田增多了，可沙洲再也不能形成，河沙全都被水冲走。秋冬天气，往往久晴无雨，堰上滴水不剩。晚稻再也种不下去了，农田再也不能“度冬”了，鳅鱼、黄鳝再也无处生存。那座青石板桥在改江时被凿成一碗蟹料石砌了江岸。

村民们一筹莫展，只有望“江”兴叹。

随着岁月的流逝，我由当年的小伙变成了白发斑斑的老人，搬进了喧嚣繁华的都市。每次回乡，我喜欢到小江边散步，望着笔直的江道，聆听淙淙江水，脑海里总浮现出昔日小江弯弯的影子。啊！心中的小江……

嚼得菜根滋味长

詹慧群

入冬后的常宁，做萝卜干绝对是一道常见的风景。

外婆说，经了霜雪的白萝卜，没有了苦味和辣味，水分足，入口脆嫩甘甜。选一个晴好的天气，外婆一大早从街上买回一堆萝卜。那些白萝卜大小不一，但清一色地都长得很标致：白嫩光滑，身形匀称，身上或裹着黄泥巴，或裹着黄细沙。被清洗之后，它们全身焕发着特有的清香，那光泽、那模样，仿佛捏一下，就能流出水来，让人忍不住想啃上一口。

外婆用漏水的篮子把它们分成两类，那些大萝卜，适合炖着吃或做成酸萝卜，那些小一点的，适合晒成萝卜丝或萝卜干。外婆切的萝卜丝很均匀，长短、粗细都惊人地一致。而萝卜干，外婆更是切出了花样和水准：有条状的，有手掌形的，还有切成螺旋状的——这种切法最需要技术含量，既要均匀，又不能“断链子”。条状的，直接晾晒在禾坪里；手掌形，挂在树枝或晒架上；螺旋状的，晒在竹竿上，远远看去，还以为是哪家土豪整了那么多猪大肠。当然，也有直接把一个萝卜纵切成两半的。不过，这种情形比较少，通常是村里有人家里烧红砖，可以把它们铺在窑顶，用余火烤成又脆又甜的“煨萝卜”。

三四个冬日暖阳晒下来，萝卜干有点蔫了，就可以进入下一个程序——腌制了。这个程序于外婆而言，是盛大而庄重的。记忆中，外婆先是把萝卜干收回来，仔细地挑拣出杂质，包括砂粒、毛发、稻草或杂草屑、高粱毛扫把遗落的高粱壳。然后，放进清水里，反复揉搓、清洗，直至清水没有任何变色和浑浊，再捞出来，均匀摊放在一个大竹制簸箕上，又放到太阳底下晾晒半日。待得傍晚时分，外婆把簸箕端回来，放在地上晾凉。把细盐均匀地洒在萝卜干上，翻搅、揉搓后，再一层层地码放在早已准备的“大肚子、凸肚子、系皮带、戴帽子”的大瓦坛子里。盖上坛子盖儿，往坛沿的池子里加上水，密封，腌上差不多十天半个月，就可以随时食用了。整个的工序，靠外婆那一双青筋突兀的手完成——这双手，握过锄头挖过地；这双手，拿过镰刀砍过柴；这双手，拿过锅铲做过饭；这双手，在炎热的夏天割过禾；这双手，在严寒的冬天洗过衣服……这双手过粗活重活、脏活累活的手，成为了制作这种特有食材的最关键道具。

相比这个，腌制煨萝卜的处理更麻烦一些。清洗、晾晒、晾凉的程序大致相同，区别在于，腌制煨萝卜的调料，除了盐，还有先年冬至节做好的乌黑发亮的豆豉、红通通的辣椒面、香喷喷的八角粉。外婆做的萝卜干咸中带甜，无论过多久，都是那种初时的淡黄色，散发着浓郁的酱香，咬一口，嘎嘣脆。这样做成的萝卜干，可炒着吃，可剁辣椒和豆油凉拌吃。“虽然说油多不坏菜，盐多不坏榨（咸菜），但太咸了也难入口。”外婆说。只是那时我很奇怪，每次腌萝卜干时，外婆都没有使用计量工具来称量，为什么盐和萝卜干的比例能把握得那么好？为人母后，我才逐渐明白，除了认真细致，责任和爱才是外婆心底那杆无形的秤。

外婆也有选择失误的时候。遇上天公不作美，外婆才把萝卜干切好，老天爷的脸就变了。不过，这丝毫难不倒外婆。她把这些晒候不够的萝卜干，放进泡椒水里，三五天之后，麻辣鲜香的“水萝卜”就大功告成了！最妙的是用一些肉片，哪怕是放入一些肥肉块一起蒸一下，也或者什么也不放，就用那么一点点土茶油蒸过，在寒冷的冬日，就着“水萝卜”下饭、喝白米粥，吃蒸红薯，简直是一种享受。那时的农村，即便是如外婆这样的城郊人家，生活条件普遍不高。整个冬季，除了白菜、萝卜，几乎没有别的新鲜蔬菜。于是，在那漫长而寒冷的冬季里，白菜、萝卜便成为绝大多数家庭整个冬天的家常菜。但劳动人民的智慧是无穷无尽的。就算是如萝卜这样单一的品种，外婆也能给它们“玩变脸”，炖萝卜丁、酸萝卜、干萝卜丝、咸萝卜干、豆豉萝卜……花样百出。尤其是雨雪天气，不方便出门的时候，外婆就会从坛子里摸出一把萝卜干，稍加浸泡和清洗，切碎了，添上几片腊肉干，加点猪油，或拌或炒或蒸，脆嫩开胃，食而不厌。再后来，随着人民生活水平的日益提高，一年四季，人们都能吃上时令蔬菜，也明白多吃腌菜于健康无益，但外婆还是会从小雪前后做一些萝卜干。不为“御冬”，只为解我的馋。或许，在外婆老人家的眼里，只有这个，才是她最后能为我做的事了。而能为我做点什么，已经成为了外婆的一种习惯。

如今，外婆已故去十一年。而喜吃萝卜干的这一特殊癖好，却依然在我的生活中留存蔓延。因为外婆，白萝卜这一普通得不能再普通的食材，早就缠绕、生长在我人生的记忆里，并演绎出新的象征——嚼得菜根滋味长。那时的外婆，在冬日里腌的是一种心情，度的是一段时光，今日的我，吃的是一种味道，更是一种深深的怀念。