



一辈子做了什么

□ 万州

我看到86岁的侯大爷坐在村里一块石头上,在阳光下打起了瞌睡,一个如瘦小南瓜的脑袋上,顶着一层白花花的柔软发丝。侯大爷蜷缩成小小的一团儿,远远望去,如一只白色的蛹。

侯大爷说自己的这一辈子,大多是扛着锄头、犁铧、镢头、铁锹,从村这头走到村那头,侍弄土地、伺候家人,生养了5个儿女,有拖拉机手、木匠、石匠,也有在乡里当了干部的小儿子。侯大爷这一辈子,大多是绕着小村子打转,去过最远处,是坐火车到甘肃一个叫天水的地方,那里有大爷一个当兵的堂弟,从部队转业以后在天水安家立业。那年,大爷带上三个儿子去天水,绿皮火车冒着浓烟穿过一个又一个隧洞,大爷急切的心俨如火车轮子碾过铁轨,一见到多年没见的堂弟,兄弟俩拥抱在一起,热泪横流。而今,黄土就要埋到大爷的脖子了,一生就出过这一次远门的大爷,还跟我念叨着堂弟在天水热情招待他的凉粉凉皮、浆水面,带上他们去看麦积山石窟、伏羲庙、玉泉观、南郭寺。大爷

在乡里当干部的小儿子,今年也要退休了,他对我感叹说:“我爸啊,就这样在土里翻滚了一辈子,没享过啥福,就出过一次远门,见了堂叔最后一面。”大爷那在天水的堂弟,前年病逝异乡。

我的朋友宋哥,今年63岁了。他在城里老巷子开了一家面馆,这一开,就是40多年。宋哥就靠一个面馆支撑起一个家,供养儿子读到了博士,而今在北京一家大企业供职,他是宋哥内心的骄傲。我结识宋哥这么多年,他总是憨憨地笑着,即使遇到艰难困苦也如牛一样独自吞咽,我总觉得,宋哥有个能消化生活的强大胃。宋哥32岁那年,他唯一的弟弟突发疾病去世,弟媳改嫁后,留下的侄儿他带过来抚养,侄儿研究生毕业以后在杭州一家研究机构工作。宋哥给我们看过他微信里侄儿给他发来的一句话:“大伯啊,我在杭州的房子,给你和大娘留着一间,您随时来……”宋哥说,他就要留在家乡小城生活,北京与杭州都不去,现在身体还不错,面馆还可以开上几年。

我去宋哥的面馆,一碗热腾腾香喷喷的面,抚慰着我的饥肠与心房。在宋哥的面馆,常看见他手起刀落,在菜板上一刀一刀把肉剁细,再翻炒成金黄的炸酱,他决不用机器绞肉末。宋哥面馆里那块结实厚沉的菜板,是他用老家柏树木材做成,可以嗅到一股古柏的沉香。宋哥说,这样剁出来的肉末,原始的肉味儿才不会跑掉,不带机器里的“铁味儿”。某天,我与宋哥坐在他老巷子家的楼顶小花园里闲聊,我们长久地无言,享受着这静谧时光里植物散发的清香。半晌,宋哥的嘴里嘟囔出声,对我说:“我这一辈子,就开了一个小面馆,我觉得值了。”我朝他点点头说:“值!”

还有在老城一条巷子里经营一家水果摊的秦大,他的一辈子,差不多就靠这个水果摊的收入养活了全家。秦大是一个古诗词爱好者,他当年在城里文学小报上发表过10多首古诗词,秦大对我说:“看到自己写的诗词印刷在报纸上,高兴啊!”秦大还爱好摄影,他拍摄老城的老街老

巷、老灶里腾起的市井烟火,也拍摄新城高楼、公园、超市、书店夜晚的灯光、林立的现代化厂房。前年,秦大自费印刷了一本摄影集,他骑着电动车奔走在老城与新城之间,沿途赠送他的摄影集。秦大那天把书送到我楼下。我喊他晚上一起吃个饭再走,他说:“不了,不了,还有13个人的书没送完。”现在秦大注重养生了,他喜欢沿着滨江步道行走,或是在大树下看书,累了就靠在大树边睡觉。秦大还跟我讨论起养生的方式,他说人得保持着一种微冷、微饿的状态才利于健康长寿。

我呢,我的一辈子又做了什么值得的事情呢?生命是一场义无反顾的奔赴,当然也是一场没有回头路的奔赴。巧妙地度过一生也好,笨拙地度过一辈子也罢,我想,只要投入了自己的心力心血,那些匍匐于大地、隐身于市井谋生的人,都值得。风吹浮世,光照人间,无论凡俗与热烈、寂寞与喧嚣,就是血肉丰满的生活,就有闪耀星辰的生命天空。

情感驿站

品味职场人际关系

□ 吴瑕

职场的人际关系,总带着一种不言而喻的克制与分寸。那些曾在同一岗位并肩作战的伙伴,或许会在某个宁静的午后悄然转身,就像平时离开岗位上厕所一样,没有言语的告别、没有回望的眼神,只是悄悄地退出工作群,收拾更衣柜然后离开。我们打工人无须上演戏剧性的煽情,只需轻轻删除同事们的联系方式,便完成了这场静默的社交更迭。

我与这个单位,共度了8个春秋,从最初的短消息联系、确定面试到上岗,不过一周的工夫。我穿起工作装,在厨房里和伙伴们一起用自己的汗水和匠心为顾客奉上鲜美的西餐;一起在员工休息室吃饭闲聊,一起躲在监控盲区玩手机、一起在岗位上挥洒汗水,为点小事争得动气。我已慢慢懂得职场关系的真谛:我们并非相伴到终点站的旅伴,只是恰好在相同的时空轨迹里共事;当列车停下,总会有人下车离职、有人上车入职,各有各的方向。

同事疏离是世间常态,记得曾经给我送报纸的邮递员离职,他说他把所有的同事都拉黑了。职场的渐行渐远,没有儿童时代决绝的那句:不跟你玩了,更没有青年时代的那句:永不再见。成年人的疏离是无声的,同事只是朋友圈潮湿得生出霉斑的老物件。某天整理通讯录时,面对那些熟悉的头像,我选择了删除,空出更多的土壤接纳新的同事和新生活间更多的点滴。离职,是职场关系中的一道围墙,不只是离开了熟悉的环境和同事,更是工作环境的转变和人际关系的重组。

那些曾经天天相见的人,或许会因为距离而永不相见,会逐渐淡出彼此的世界。但这并非薄情,其实是一种成长,一种对生活经历的接纳和理解。毕竟每个人都有自己的目标 and 方向,同事只是共行一段路,一直保持联系的是极少数。人生这趟列车向前不停息,人始终在得到和失去间平衡,新的同事很快就补充了。生命中不可以请来太多的人,我们去珍惜每一个并肩看过的晨曦与黄昏就够了。

同事小罗离职,笑着向我们挥手道别时,我情绪低落,说我会想你的,不想说再见。我记得我们下晚班时,她主动送我到地铁站的热情;平日里,带好多美食分享给我的慷慨。相伴的日子,我们真心相待;离别的时候,我说了祝他前程如锦。后来,我们也会聊聊天、说说天气,不在一起了,缺少共同关注的人和事,语气也逐渐淡了。有些关系,如同列车上的同行者,到站便自然分手,没有人会陪我们到最后。有些情谊,如同特定季节盛开的花朵,不离不弃长相知只能针对朋友,对生命中的其他人都真诚以待就够了。

站在新单位的楼下,仰望新工位的灯火,每个办公室里的灯都不相同,都在诉说着人际关系的潮起潮落。我换了新工作装,以笑看风云的心态,去看待职场的聚散离合。这个年纪早就明白真正的财富并不在于好友列表的数字多少,而在于那些夜里一起加班的同事送我到地铁站的热心、分享自带工作餐的温情。记下那些流动的善意和温暖,珍视着一起走过的幸福时光。我们曾真实地温暖过彼此,把最好的耐心和善意给过对方,这便是职场最美好的记忆。



坐账房

□ 若木

退休以后,时常被人请去坐账房。

在如东农村,办丧事会有许多仪式,主人无法处理丧葬人情的具体事务,便在灵堂旁边设一账房,请人帮助登记人情账,记账人叫坐账房,也称账房先生。

账房临门处摆一张长桌,桌子后面放几把椅子,首席由账房先生坐。桌子上,一支毛笔压着人情礼簿,很有几分威严感;次位是收人情礼钱的,再后面还有代为主家散孝布发香烟的勤杂人等。

在我心中,账房先生是个在村子里很有威望的人。陈会计是我们村当“账房先生”时间比较长的,我父母去世,都是请陈会计坐账房。陈会计的字写得好,过年的时候,村子里不少人家大门上贴他写的对联:“一元复始,万象更新”;庙上做会,土地庙的联语也是出自陈会计的手:“敬公公四季平安,祝娘娘五谷丰登”。我看过陈会计家过年门上贴的春联,很有特点:“颍川世泽,太丘家声”,陈会计解释说,“颍川”是陈家的堂号,陈氏最早在颍川发迹。陈会计不仅字写得好,而且懂账房的规矩。直到陈会计去世,我才想起,他的丧事账房由谁坐呢?后来坐账房的是本村一个医生,人们叫他曾先生。曾先生是个大个子,人长得周正,走路昂首挺胸、迈八字步,威风凛凛,他的字也写得好。我留意过曾先生家门上过年贴的对联:“榜花世泽,水绘家声”,榜花是冒家“堂名”。后来听说曾先生

写大字就是师承的陈会计。冒先生知识广博,丧葬的礼仪他都懂,而且他还会“堂祭”。堂祭是如东乡间的一种祭奠仪式。堂祭时,冒先生往往担任“大站”,“大站”相当于司仪的角色,必须熟悉堂祭全程礼仪,而且,“大站”嗓音必须高亢洪亮,尤其要擅长长音,能够余音绕梁,在寂静的夜晚,几里路外都能听到,这些都是冒先生的长项。我了解坐账房的知识,是从看冒先生“记账”开始的,也跟他练了几笔书法。前年,冒先生不幸病逝,人们居然想起让我来坐账房,从此知道“账房先生”的不易。

坐账房必须在客人未到之前就进入账房,客人来了,账房先生要主动招呼,并提笔在礼簿上写下客人的名字。然后是负责收钱的人把钱数好后对客人报出数目,客人认定后,再让记账人在礼簿客人名下写上相应的数字,客人确认所记数目无误后,接过孝布和香烟,或戴了孝去灵堂给死者行礼,或走到一边与他人闲聊。

账房先生一边登记一边要及时做好汇总,以便跟收钱人对账,防止发生差错。

礼簿是账房先生的重要工具,它不仅记录亲朋好友的情谊,也是主家今后礼尚往来的重要依据。过去,没有现成的礼簿买,账房先生要自己制作,将黄裱纸裁剪好,在一端打上孔,用白纸捻成的捻子装订成册。我坐账房的时候,已经不用自己装订礼簿了,都是买现成的,省不少事,却觉

得现成的礼簿因为少了一道质朴的制作工艺,缺少了古老的文化意韵。

随着时代变迁,账房先生的工作方式也悄然发生了变化。过去陈会计、冒先生他们登账都是用毛笔蘸墨书写,那一笔一画的书写过程有一种庄严肃穆的氛围。现在,我时常用水笔登账记账,字虽然写得很顺溜,却总觉得少了点意境;过去用算盘统计账目,账房先生的手指将算盘珠子拨得啪啪作响,吸引了众多目光。而现在用计算器统计,只需手指轻轻点点,捣鼓几下就合计出来了,不知为啥总感觉不太踏实。

上世纪70年代前,低的礼金一户才几角钱,有的还在后面加上括号,标注“内收”,意思是先欠着或是抵账,而今天的礼金几百上千元已经不稀奇。近些年有的人不带现金,直接扫码转账。

不管什么年代,账房先生都肩负重任,要保证账款相符、保证记录与客人相符。智者千虑,必有一失,坐账房难免会出错,比如前些时候为人家登账,记的是2000元,统计时却误算成200元,发现钱多出来,这肯定不对,得一笔一笔重新核对,直到查明原因为止。

坐过几回账房,终于明白,账房先生虽然得到主人的信任和大伙的尊重,但只是个名头,他们不仅没有酬劳,还要担责任。如此想来,当一个账房先生确实不容易,不仅要有好素养,更要具备奉献精神。

越剧情缘

□ 沈漫漫

那个年代娱乐方式少,盛行戏曲。越剧、沪剧、锡剧、黄梅戏……雅俗共赏,很受大众喜欢。由徐玉兰、王文娟主演的越剧电影《红楼梦》更是家喻户晓。在我们乡下,几乎人人都看过这部电影,许多人还会唱那段“天上掉下个林妹妹……”。

我的小姨虽是农妇,但是个越剧迷。她知道有哪些知名的越剧演员,还会唱不少越剧名段,比如《梁祝》“十八相送”;《碧玉簪》“送凤冠”;《血手印》“三杯酒”……举手投足间,眉目传情处,唱得还真有模有样。受她的影响,我成了小越剧迷,经常跟着电视里播放的越剧学做学唱,母亲见了哭笑不得。

十三岁那年暑假,我和玩伴小霞骑着一辆破旧的老式自行车,赶往三十多里路的县越剧团,想报名当越剧演员。他们正排练,唱贾宝玉的漂亮姐姐朝我们喊话:“哎,哎,你们,别趴在窗台上,窗台那么狭窄,摔疼了怎么办?快下来下来。”

我跳下窗台,鼓起勇气对她说:“我想当越剧演员,你们招人吗?”“贾宝玉”莞尔一笑,对我上下端量,转着圈儿审视我的身材、背影。“林黛玉”从里面出来,“宝玉”对“黛玉”说:“看,这小姑娘要当演员。”“黛玉”打量着我,说:“嗯,长得不错。”“宝玉”姐姐领我走进排练厅,对我说:“唱首歌让我们听听。”我大着胆子唱了首《让我们荡

起双桨》。从她们的脸部表情我猜测自己没戏。“宝玉”姐姐说:“小姑娘,唱戏是靠天赋的,尤其是嗓子。”我急了,脱口而出:“那我可以演刘姥姥。”“噢——”“林黛玉”正端着杯子喝水呢,嘴里的水一下子喷了出来。“贾宝玉”也笑,她伸手整了整我的衣服:“小姑娘,有些理想是要靠天赋的,只有适合自己的,才有希望做得更好。”

当越剧演员的梦想没有实现。不过,这并不减弱我对越剧的喜爱。我家里还有十几盒越剧经典唱段的磁带,虽然早落伍了,但我依旧珍藏着,舍不得丢弃。多年来,每当我站在人生十字路口艰难选择时,总想起“宝玉姐姐”对我讲的那些话。

寻常巷陌

吃面面面观

□ 钱泽麟

南方米饭北方面,南通算南方,所以过去我家里吃面很少。记忆中除了家人生日时吃,还有上灯汤圆落灯面,平时基本上不吃面的。入伍后吃面食多了,也仅仅是馒头居多,逢年过节会包饺子吃。只有生病了,炊事员才会送上一碗汤面外加一只煎蛋。

虽说不常吃面,但有两三次吃面的经历,却是刻骨铭心的。还是上世纪60年代初在河东分部唐闸小学上六年级时,早上去校外外婆给了我一角钱二两粮票,让我中午在外面吃碗面条。说来也巧,我同学杨海平家在大洋桥西侧的二层楼上开了家面店,他知道我中午不回家,就叫我去他家面店吃面。也好,就去了。满满一大碗面吃得饱饱的,同学母亲说我初次来却不肯收钱和粮票。他客气,我福气,抹抹嘴走了。这天是星期六,下午只有一堂课,几位同学就到三牌楼玩玩。不知是谁提议的,到狼山去。我摸摸口袋里有钱有粮,心中不慌,走!大家把书包藏在路旁边开着蚕豆花的田里就开路了。走到20多里外的狼山时已天黑,饥肠辘辘,山是上不去,夜饭还是要吃的。朝南的山门旁就是一家面店,同去的炳庚、伯侯、三九和虎侯已经占据了座位。我拿着中午未用掉的一角钱、二两粮票交给一位戴着白帽子的慈祥老厨师。“你们?”“5个人。”我知道厨师问什么。“一碗面,怎么吃?”“随便吃点吧。”老厨师面有难色,还是进操作间下面了。不一会端出一大钵头葱花汤面,后面的小伙计拿着5只碗和5双筷子……这一大钵头葱花汤面的味道,60多年来也难以忘怀!听说天下没有免费的午餐,但是狼山下有免费的晚餐呢。

第二次难忘的吃面经历在80年代初,我已经在报社工作了。那天总编室派同事陈学海和我去采访津翔号汽艇。中午两人午饭都未吃就匆促随船去往上海。未料汽艇开到宝山码头就停航了。我们只得转乘公交去市区,找了个旅馆住下来,即出来吃夜饭。来到一家面店才发现都没有带粮票。我正在考虑怎么办时,学海已经和吃面的食客商量买粮票。其中一位男子见我们表袋里都挂着钢笔,不像骗子,慷慨地赠送我们一斤上海粮票。唉,两位堂堂的记者竟然乞讨!这面吃的。

出差、旅游在外,曾吃过镇江锅盖面、东台鱼汤面、武汉热干面、河南烩面等。其实现在不用出南通城,就可以吃到全国各地的名面,比如兰州牛肉拉面、山西刀削面、陕西油泼面、重庆小面、西北的手工扯面等。我们南通的本地面名气不大,但是口味不错,比如盖浇面就有长鱼丝面、腰花面、文蛤面,以及馄饨和面一起下的“龙虎斗”等,好吃不贵。街头巷尾,有些面馆店名比较奇特:燃面,面要烧起来;战面,要打仗;厕所对面,看到了,没有敢进去。在哪里?不说,自己找去。

随着时间的推移,积累了大量经验的中国制面工人,今天的技巧远不是古人所能望其项背。多年前北京一位老师傅,在1分59秒的时间里,把一块3斤重的面团拉成4096根像头发丝那样细的面条。要是一根根接起来,长达20多里。还有位厨师能用手制出空心面。它是用和好的水面包着干面,巧手摆弄之下,迅即便成了空心面条,不但与机制面条一样细,并且中空,堪比意大利的空心面。据说意大利的空心粉面也与中国有关,是伟大的旅行家马可波罗从我国传去的。现在意大利出产的面条多达近200种,都是古老的中国制面方法的延伸。连绵不断的面条,是连接中国人民和欧洲及世界人民友谊的纽带。1978年邓小平访问泰国时,江萨总理亲自为中国贵宾调制了鸡蛋凉面。而日本到处都有“中华面条”。

我国讲究吃面之风早在宋朝便已盛行。北宋时开封(汴京)城中,北食店有“淹生软羊面”,南食店有“桐皮熟脍面”,川店有“大燠面”,寺庙有素面;在南宋,杭州(临安)有北味的“三鲜面”、南味的“鹅面”,山东味的“百合面”等。《梦粱录》中有详细记载。

《老学庵笔记》也有苏东坡买面吃的故事。而刘禹锡《赠进士张盥诗》:忆尔悬孤日,余为座上宾,举箸食汤饼,辞醉添麒麟。汤饼,即用筷子吃的汤面。说明唐朝街上已有面店了。

无论是外地的名面、南通本土的咸菜肉丝面、单位食堂的骨汤面,还是妈妈手作的葱油阳春面,吃的不仅是面食,而是记忆与感情,不妨细品这一口口“面面俱到”的人间烟火吧。

紫葛叶

□ 孝珍

入夏后,我的脚步总不自觉地向菜市场的一角挪去,目光在青翠的菜摊间逡巡,直到遇见那抹熟悉的紫绿——是了,紫葛叶又上市了。

这小小的叶片,承载着我半个世纪的消暑记忆。在那些米缸见底年月,母亲从院角采来一捧紫葛叶,摘净后或清炒或煮粥,灶台上的铁锅冒着热气,把贫穷的日子也透出几分绿意来。我们姐妹几个围坐在斑驳的八仙桌旁,看母亲把一碟碧绿的紫葛叶推过来,那颜色比后来见过的任何翡翠都鲜艳。

如今,我已年过古稀,菜场里紫葛叶依然青翠如初。只是再没有人会从旧搪瓷盆里挑出最嫩的芽尖,也没有人把炒好的菜叶往我碗里夹了。入夏,我买一把紫葛叶回家,学着母亲的样子清炒。油锅爆香的刹那,恍惚能看见五十年前,她系着蓝布围裙的背影、在厨房里忙碌的身影。蒸汽氤氲中,紫葛叶的清香漫上来,像一声温柔的叹息,慢慢化作一缕笔直的白烟,感叹号似的——那是对过往的感慨。

“平湖有藤菜,似可敌莼羹”,美食家兼诗人的苏东坡,有此佳句赞誉藤菜(紫葛叶)的美味。不知东坡那样的文人雅士是如何烹饪紫葛叶的?母亲清炒紫葛叶,仅用蒜泥入油爆过,再倒入菜叶清炒,再撒入少许白盐,出锅,绿油油、鲜嫩嫩、悦目爽口。

有一年的台风来得格外凶猛,冰雹像撒豆子似的砸下来,把田里的庄稼打得七零八落。菜畦里的瓜果秧子拦腰折断,连老槐树的枝丫都折了好几根。唯独院中紫葛藤不惧狂风,仿佛怒火遇风,越吹越往上蹿。母亲每天天不亮就提着竹篮去摘叶子,她的手指在藤蔓间翻飞,专挑那些最嫩的芽尖。灶台上的铁锅从早到晚冒着热气——有时是紫葛蛋花汤,清亮的汤面上浮着金黄的蛋丝;有时是紫葛粥,米粒少得能数清楚,全靠那抹碧绿撑场面。最奢侈的是紫葛炒香干,豆干的酱色衬得叶子愈发青翠,香味能飘到隔壁院子。我们围着桌子吸溜喝汤的声音,成了那个饥荒年里最温暖的小曲。紫葛叶的清香混着母亲的汗水味,在记忆里酿成了特殊的味道。现在想来,那些柔弱的藤蔓不仅撑过了一场天灾,更撑起了我们全家活下去的希望。而母亲那双被藤汁染绿的手,早已把坚韧的品格像紫葛的根一样,深深扎进了我们的生命里。

紫葛叶于我,更藏着一段胭脂色的童年记忆。邻家女娃们蹲在藤架下,将紫葛籽一粒粒掐破。她们用拇指和食指捻着绛紫色的浆果,在指甲盖上轻轻涂抹,有时还顽皮地抹在唇间——活像偷用母亲胭脂的小姑娘。我也跟着学样,把指甲染成淡淡的藕荷色,对着阳光看时,指尖便透出朝霞般的微光。后来才知晓,《农正齐书》里记载的胭脂豆,正是我们当时随手来掐的紫葛籽。如今市面上的高档植物唇彩,又何尝不是对这种天然之美的现代诠释?只是再精致的化妆品,也调不出记忆里那抹带着青草香的紫红了。