



## 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，那里有大爺一个当兵的堂弟，从部队转业以后在天水安家立业。那年，大爺带上了三儿子去天水，绿皮火车冒着浓烟穿过一个又一个隧道，大爺急切的心便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，黄土就要埋到大爺的脖子上，一生就出过这一次远门的大爺，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：“我爹啊，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。”大爺那在天水的堂弟，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。

我常去宋哥的面馆，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，他说人体会保持一种微冷、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。



## 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，早上去校门外外婆给了我一角钱两根粮票，让我中午在外面吃碗面条。说来也巧，我同学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。这是星期六，下午只有一堂课，几位同学就到三牌楼游玩。不知是谁提议的，到狼山去。我摸摸口袋里有线有粮，心中不慌，走！大家把书包藏在路旁旁边开着蚕豆花的田里就开路了。走到20多里的狼山时已天黑，饥肠辘辘，山是上不去了，夜饭还是要吃的。朝南的山门旁就是一家面店，同去的炳侯、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。”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穗号汽艇。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。我们只得转乘公交车去市区，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，学海已经和面吃的食客商量买粮票。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，以及馄饨和面一起煮的“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；戗面，要打仗；厕所对面，看到了，没有敢进去，在哪里？不说，自己去找。

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平面，巧手摆弄之下，迅即成了空心面条，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，江泽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“桐皮熟脸面”，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，祝辞添麒麟。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。



## 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，“敬公四季平安，祝娘娘五谷丰登”。我看过去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，人们叫他冒先生。冒先生是个大个子，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。我留意过冒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”。后来听说冒先生

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，尤其要擅长大长音，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。年前，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，再让记账人在账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，我时常用水笔登记记账，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，敲几下就算合账出来了，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，还要承担责任。如此想来，当一个账房先生确实不容易，不仅要有关素养，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，眉目传情，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。”“噗——”“林黛玉”端正着杯子喝水呢，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。多年以来，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。

## 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，承载着我家半个世纪的消暑记忆。在那些米缸见底的年月，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，把贫苦的日子也过出几分绿意来。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焯过来，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。不知东坡这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，米粒少得数不清，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，将紫葛籽一粒粒掐掉。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，有时还顽皮地抿在唇间——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。后来才知道，《农正齐书》里记载的胭脂豆，正是我们当年随手采撷的紫葛籽。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。