

# 虫子, 松子, 榛子

张万银

父亲是一个沉默寡言的人,从不轻易流露感情。在我们家,如果说母爱是照拂花朵的丽日春风,那么父爱就是春冰下的潺湲河水,日夜东流,却几乎听不到任何声音。

父亲在小兴安岭林区一家国有大型木材加工厂工作,常常上夜班。一个风雪拍窗的冬晨,我们正围着炉子烤火,忽听门“吱”的一声开了,一股寒气猛地扑进来,抢先报告父亲的到来。只见父亲帽子上挂着霜花,肩上披着雪花,须眉皆白,越发显出眼珠的黑,活脱脱一个圣诞老人。他不说话,从棉大衣兜里掏出一把礼物——木虫,扔在铁皮做成的炉盖上,溅起了一阵欢呼。

这木虫是木牛牛幼虫,产于红松树皮的内层,以木为食。这些木虫约半寸长,颜色雪白,冻得僵僵的,直直的。扔在炉盖上,立刻“吱”地发出一声叹息,好像在感谢这温暖。木虫遇热膨胀,像爆米花一样蜷成一团,用铲子翻几个滚,便熟了。放到嘴里咬一下,滑嫩酥酥,有一股松木的清香。

在那个每人每月供应半斤猪肉的计划经

济时代,这木虫犹显珍贵,是我们哥几个的高级补品。想起父亲在下班后,盘桓在工厂的贮木场上,忍着饥饿和寒冷,在残月下、雪光中、树皮上寻觅木虫的情景,我的心就会像炉火一样热。

那时候我们家住在小兴安岭南麓林海深处,那里千山响杜鹃,万壑树参天,树中的骄子便是红松。红松属高大常绿乔木,树干圆通直,既刚健又婀娜,百尺无寸枝,如破土而出的火箭直冲云霄。

金风响,松塔黄。松塔是红松的果穗,挂在树枝上摇晃,到秋天就由绿变黄。它呈卵状圆锥形,状如小型菠萝,由许多木质的鳞片组成,鳞片里藏着松子。用木锤轻轻地砸,剥开鳞片就露出淡褐色的松子。嗑开一粒嚼一嚼,满口留香。每当看到邻居家的小伙伴砸松塔,我们哥几个的视线就会被拉直,口水直流。父亲见到这样的情景,当然知道我们的心思。

父亲对采山不在行,但在一个风雪后的星期天却突然陪伴进山捡松塔去了,这弄得我们一整天都兴奋不已,像一窝小松鼠,东蹿西跳。

繁星满天、夜凉如水的时候,父亲回来了,可奇怪的是肩上只挂着一小包松塔。

我们犹如爱犬迎接主人,瞬间扑了上去,书包很快就瘪了。只要医得眼前馋,谁管采了多少松塔呢!

晚上躺在炕上睡觉,偷听到父母唠嗑儿,才知道事情的原委:父亲和伙伴钻进深山,转了几片林子,很快就捡了一麻袋松塔。他们把麻袋集中到一个向阳山坡上,想再转转把书包也装满。可这一转却转蒙了,再也找不到麻袋堆——好像被森林仙子藏起来了。更糟糕的是,他们迷了山,在山里不知转了多少个圈圈,最后听到运材小火车的汽笛声,才挣脱大山恋恋不舍的拥抱,跟踉跄跄走出深山老林。此时已是夜色苍茫,连月亮也躲了起来。听着父亲略显疲惫的声音,想到父亲为满足子女们的口腹之欲甘愿冒险,我的眼眶就湿润了。这一夜,我梦见自己变成一只小松鼠,正背着一麻袋松塔往家爬。

松塔不易采就采榛子,父亲的目光从高大的云中松移到低矮的榛子树。父亲要领我们去采的是毛榛子。毛榛子顾名思义,外面包着的花萼长着扎人的毛刺,大概像玫瑰花刺一样,是用“铁丝网”保护自己吧。毛榛子壳薄仁儿大,香甜脆生,是自然的珍品。

采毛榛子要戴上蚊帽和手套,以防被刺

扎到。这蚊帽原是父亲所在工厂发的劳保用品,防蚊子用的。它高顶宽檐,前面围半圆形软丝网,与后面半圆形白纱布相接,低垂至肩,有点像古代女侠戴的轻纱斗笠。戴好蚊帽和手套,带上口袋或背筐,就可以上山去找榛子了。

毛榛子树属于小乔木,连片生长。钻进毛榛子树林,里面有点昏暗。阳光从枝柯间筛下,疏疏如残雪。记得读过台湾作家琦君的散文《桂花雨》,写的是作者小时候跟着大人收桂花,“帮着抱桂花树使劲地摇”,桂花纷纷如雨的情景,采毛榛子与此相似。准确地说,毛榛子其实不是采的,而是摇的——在毛榛子树林里,用手猛烈摇晃榛柴棵子,熟透的榛子就纷纷落下,像极了榛子雨。

“雨”过之后,榛子躺在斑驳的树影上,外皮青中透红,花萼微张,似在呼唤采山人的亲近。这时候就往背筐里捡吧,一片林子就能捡小半筐。空山不见人,但闻人语响。捡一会儿,父亲就会“喂——喂——”地喊几声,生怕失散了,迷了山。转过几片林子,就会觉得背筐太小了。抬眼望望天,晕黄的太阳刚变成淡红,离下山还有一会儿呢。

榛子背回家,就是加工的慢活了,都由父亲来做。先把榛子晾在院子里,屋顶上,让温暖的阳光晒一晒,凉爽的秋风吹一吹,包着榛子的花萼很快就变得深红,干巴了。用木棒轻轻砸,再用手一扒,就滚出一个圆鼓鼓的果实。放水缸里一漂,浮在水面的都是空壳没瓤的,惨遭淘汰;沉在下面的是合格品,轻松过关。最后用大锅慢火炒熟榛子,就可以品尝了。

好多年过去了,我也早已携带林海的涛声走进城市。可我仍然思念故乡的虫子、松子、榛子,这些戈壁微物都是父亲的爱。

## 拳老本

赵宗彪

拳老本是指拳术精通的师傅。据老一辈人讲,在旧社会,这是一种很体面的职业,平时到各个有钱人家,给他们的小孩当教练,兵荒马乱时节,会被他们雇用当保镖。尤其是有钱人家娶亲的时候,会临时请一些有名的拳老本,跟在迎新的队伍里,起震慑土匪之用。村里与外族发生纠纷,如果要动武,他们就是现成的指挥官。村里秋末冬初的习武,事实上就是这种练兵的遗存。

我上小学时,参加过村里的练武。只得其皮毛,习过的拳种有大洪拳、小洪拳,起式大体相似,中间变化较大,似分防守与攻击两类。只是自己不能坚持,半途而废。根本原因是,当时看了《三侠五义》《七侠五义》,只认定展昭之类的大侠才值得学习,更希望遇到高人指点,一招致命,其他都不值一提。结果是,展昭没遇到,高人也不出现,从拳老本那里又没学到什么东西,只是多了许多幻想。

家乡天台县习武风气久远。清代的时候,还出过一个武状元陈桂芬,在广东担任军职。后来参加反清的地下运动,被人告发,饮恨自尽。当年反清时,革命军在南京与清兵作战,交战于雨花台,在革命军处于劣势之际,因为台州兵的英勇,居然反败为胜。抗战时期,天台一个小县,居然一次性当兵人数达一千四百多人,成为抗战模范县。现在的抗战老兵,许多都已上百岁了。

我自己习武的经历,让我彻底改变了对拳老本的印象。因为当时电影里、戏曲里的拳老本,大都是地主、资本家的帮凶,是狗腿子,不是长得满脸横肉,就是尖脸猴腮,反正都不是好人。事实上,村里的拳老本,都长得很周正,平时品行很好,干农活也是一把好手。如果没人指出来,根本不会知道他们会拳术,他们也从来不显摆。一个流传很广的故事是,有一个小青年想试一试拳老本的武艺,在他经过的拐角处以木棒袭击,棒未打下,已被拳老本捏住,反手一掌,小青年倒地,三天下不了床。拳老本说,这是手下留情。他平时沉默寡言,除了劳动,很少参与他人的事务。

村里有一个拳老本,参加过抗战,在湖南打过很多恶仗,抗战胜利后即解甲回家。他见多识广,平时都慈眉善目。听长辈说,他们当年的同行们,大部分人都如风而逝了。

几年前,我采访百岁的抗战老兵袁祥彬先生。他在七八岁的时候,被人请去当了一次保镖:娶亲的人家,让他骑马走在迎新队伍的头一个。袁氏是世家大族,亲戚多官宦,纵使是小孩,也威比钟馗。在武力之上,还是权力更牛。



## 雨后,在河边

张庆和

毫不客气的风  
把千万条雨丝  
拧成一根亮亮的绳

绳子拽出阳光  
扯着一道彩虹  
系着点点红星

歌儿追逐浪花  
掬水捧起蛙声  
满身泥浆洗了个干净

——漂远了,护堤的紧张  
轻松了,搏斗的蛟龙  
傲岸堤柳  
多像战士抗洪的留影



野生麋鹿

7月14日,江苏省盐城市大丰区野鹿荡湿地,一群野生麋鹿正在浅水中觅食、嬉戏。  
唐方校 摄/视觉中国

## 美味鸡头梗

甘武进

桌子上有盘鸡头梗,腌渍的,梗呈粉红、淡青或水白色。腌好的红辣椒,随意地点缀其间,一勺芝麻油淋上去,香气四溢。于是,大家的味蕾马上被唤醒,筷子挥动,一大碗饭一扫而光。

鸡头梗,学名芡实。江南水中有八仙:茭白、莲藕、慈姑、水芹、荸荠、菱角、芡实、莼菜。它是其中之一。苞梗子是指鸡头梗的茎,全身长满了刺,采摘时,稍不留神会扎到手,被刺得龇牙咧嘴。

生食为最简单的吃法。生吃的鸡头梗,以孕育花朵的茎为最佳。它呈水白色,最鲜嫩,粗壮得如成人拇指一样。从茎底部顺着丝撕开一道道口子,随手轻轻一拉,梗子便撕到底了。褪去外皮的鸡头梗,鲜润润的,修长的身段,有孔有丝。塞进嘴里,脆甜,水润,舌尖上透着清凉。

我母亲常做的是炆炒鸡头梗。做菜前要将其带刺的皮撕去,折断成一寸左右,也可以将其剖成两半。母亲撒些盐,腌掉些水分,稍有些软就可以了。青椒红椒切丝,蒜头切碎,干红椒切段,热油放入蒜末、青椒和干红椒,少许盐,炆炒出香味,放入鸡头梗快速翻炒,三到五分钟即可出锅。

做水煮鱼时,母亲常把鸡头梗当作唯一的配菜。半斤重野生鲫鱼两条,煎至两面表皮焦黄,放入长约寸许的新鲜鸡头梗,加高汤配料煮开煮透。成品上桌,汤色白如乳,浓浓的鱼香和着鸡头梗的清甜扑鼻而来,鲜美之气蔓延迂回,萦绕鼻尖。

新鲜的吃不完,腌制的鸡头梗成为很多人家随手可得的下粥菜。鸡头梗截成段,加入适量盐、红辣椒,装入瓶里,密封保存,几天后就可开瓶吃了。母亲也会将其放在冰箱里,保存到年底。春节期间,招待客人的餐桌上,琳琅满目的菜肴中,也少不了那道腌制的鸡头梗。

在南方打工的这些年,我总会带上一箱母亲腌制好的鸡头梗。二十四个小玻璃瓶里,鸡头梗塞得满满的。我用纸箱包装好,将这道美食带到我工作的地方。吃早餐或中餐时,打开一瓶,浇上从老家带来的土榨芝麻油,鸡头梗的酥脆、泡椒的点缀与麻油的浓香交织,成了同事们都喜欢的下饭菜。

幸运的是,如今我在市场上又看到了鸡头梗的身影,那就买点回家尝尝吧。

程春梅

我七八岁时,最喜欢吃零食。不到吃饭时间,肚子饿了,我就去厨房找点吃的垫垫肚子。我最喜欢吃的就是油蘸馒头,百吃不厌。打开饭橱,掀开饭筐的笼布,拿起一个大白馒头,一掰两半,麦子的清香扑面而来,醇醇厚厚的,丝丝缕缕的,直往鼻孔里钻,温润而鲜亮。伸出拇指和食指,在馒头芯上轻轻一揪,就出现一个小洞,说不上规则,却可爱得很,俨然成了馒头的小酒窝。在小酒窝里沥上细细碎碎的盐,再打开我家那个古朴的油罐,用奶奶制作的小调羹添上结结实实一勺油,黄亮黄亮的,在白白的馒头上一漾一漾。揪了馒头蘸着吃,咸咸香香的,别提多好吃了。

经常,三五个小朋友一起,走在街上,一人拿着半个馒头,你揪揪我的,我蘸蘸你的。每个人都吃得油光满面,瘦肩横飞,却全然不顾,大不了卷起舌头舔舔,或者干脆袖子一挥,接着吃,一边吃一边天南海北地

阮文生

太阳出来了!叶子把阳光往高码,一片片一堆堆的。河边野茭白里的雾团在淡化。沟里的水声听不到了。蝉在叫,新鲜又明亮。是压抑许久的情绪在黄山开闸了。太阳二十多天没露面。一些现象跟着失联,比如朝霞、地摊和野炊。辣椒掉落一地,果实和叶片失联了。怪可惜的!过多的雨水溃烂了天气。整个上半年,黄山算是淫雨霏霏。开始我不在意。但那一天,屯溪的雨下了整整一夜,清早起来还是雨声粗粗。一道又一道闪电,划过雨空。过了会儿雷声跟来。尖锐的炸响,就像发了一场很大很严重的脾气,让人不得不转过身来面对。率水河里的水一下子多了许多,水在快跑。水头撞碎了,又在前面拉起山头,一些断桥、陶罐、碎片被卷进波涛。洪水过了林子和小桥,来到

我家的后面。

又密又粗的雨条在空中鼓突。突然,洪水从我家院门的底部冒进来。头一回,我懵住了,手忙脚乱了,洪水在竹扫帚下哗哗响。我把水往沟里赶。可是沟里的水和院里的水快齐平了。门缝里的水还在源源不断地进来。洪水在院里跑来跑去,乱套了!水再上来三分公就进家了。我守着门口,更加手忙脚乱地与洪水死磕。到处都是轰隆隆的响。天上的水、河里的水、沟里的水、院里的水,乱到一块了,在上往堆。雨不能再下啦!那时的雨帘又密又厚,茄子、西红柿、黄瓜、玉米在风雨里飘摇,辣椒的叶子像被开水烫皱了一样,芋头的叶片像大象的耳朵扇动在水面。我穿着拖鞋前前后后地跑。雨小了,下午雨更小了。我又感激又奇怪,率水河没从后面淹上来。

洪水从屯溪冲向歙县。县城有的地方被淹两米多深,还有些地方,青不倒伏,汽车在

## 添油,加醋

说着不着边际的话。大人们见了,时会而狠狠训斥:“又蘸油了!吃这么大个馒头,晚上别吃饭了!”我们听了,缩缩脖子,笑。阳光下,童年的影子越拉越长,斜斜地躺在地上,牵着手上的香,跌跌撞撞着,沿着巷子四处飘。

冬天,偶尔有个头痛脑热吃不下饭,妈妈总会端来一碗鸡蛋花。细细碎碎的蛋花间,逶迤着星星点点的麻油。抿一口,芝麻的清香沁入心脾,身心酥软,什么感冒呀疼痒呀,统统烟消云散。

我自小还喜欢醋,吃什么都喜欢放醋,喝汤放,吃菜放……最怀念的还是小时候的醋蒜水。

夏天,总喜欢抱一瓶水去学校。家里的酒瓶空了,井水冲刷几次,在瓶盖上用锥子钻

一个孔。在瓶里灌上水,放两三个蒜瓣,再倒一些醋,晃一晃,摇一摇,透透亮亮的黄充满整个瓶子。盖严盖子,闷上一段时间,吸一口,酸溜溜的,带着蒜的醇香,辣而不烈。下课,或是老师转身写板书的瞬间,拎起瓶子抿上一口,仙露琼浆似的,幸福得不得了。

一瓶是不够喝的,下了课,呼朋引伴去学校隔壁的人家接水。瓶子放在压水井口,一手接,一手压,最紧急的是猛地听到上课铃响,不管三七二十一,赶紧用力猛压几下水,一边跑一边盖瓶盖,十万火急地往回赶。到教室,看着打着旋的蒜瓣和晃动着醋色,怦怦跳的心才落了地。

时光催人,那些添油、加醋的岁月已渐行渐远,每每想起,唇齿留香,总会回味好一阵子。

## 太阳出来了

水里团团转。山洪在村里横冲直撞,房子和烟尘从空中爆开,木架、砖石和废墟一起翻滚。滑坡的山体砸断路面,电线杆也倒了。瞬间的灾难令人目瞪口呆。夹在丰乐水库和新安江水库之间的歙县吃了不少苦头。但接下来的逆转也是快速的。各级政府的救助大军来了,子弟兵、消防官兵、蓝天救援队都来了,双手斜倾。这么漫长的磨难真是难为了这些生命。细细地观察,是爪状的须茎脱离了根基。一次又一次的雨水冲走泥土,只剩下粒粒沙子。虽然地面有些板结,然而玉米还是从那里挺立起来,叶片仍在飘展,声势不改当初呢。玉米棒左一个右一个,仍在包裹里一点点地壮大。太阳出来了,可以露露脸啦!

## 想跟孙师傅道个歉

肖日东

二十多年过去了,我一直想跟孙师傅道个歉,也真心地感谢他的宽容与鼓励。

1995年,15岁的我考入省里的一所四年制重点化工中专学校。虽说是中专,但在那个年代能考上的也就算是佼佼者。我学的是机械制造专业,到第三年暑假的时候,老师带着我们去工厂实习。

到实习车间后,老师让我跟着孙师傅学车模具。孙师傅是位女工人,个子不高,有些瘦小,却十分干练,是厂里的劳模。以前都是在书本上了解的机床,进了车间后,看到一排排巨大的机床、铣床,我一下子有点发蒙。燥热的车间里,一刻也不停的机器轰鸣声震动着我的耳膜,隔着好远说话,对方都听不见。但孙师傅就在自己的车床边专心致志地工作着,完全没看出四周噪音对她的影响。

孙师傅问我能看懂图纸吗,我壮着胆子说没问题。她点了点头说:“那就行,你按照图纸来,边控制机床边注意精度,我就在边上帮你看着。”我望了一下孙师傅,脸涨得通红,手却不知道该往哪里放。她一下子看出了我的担心,笑着说:“没事,总有第一次,放心大胆去做,有我在你身边呢。”有了孙师傅的鼓励,我也大胆了起来。在她的指导下,我把半成型的钢材往机床上放稳,把刻度调到图纸要求的尺寸,小心翼翼地开动机床。随着一阵阵轰鸣声,高速转动的机床把钢材车出一阵阵火花。孙师傅一边看着尺寸数据,一边提醒我要打开水阀给刀具降温。

刀具如果没有及时降温,影响产品精度不说,还有可能因摩擦温度过高而报废,而高度紧张的我却怎么也找不到水阀开关。正在我不知所措时,孙师傅急忙走过来开水阀,却不想就在这时,车出的一条细小的钢丝蹦了出来,直扑在她的脸上,她双手捂着脸蹲了下来。车间主任看到,飞快地跑了过来,迅速地关了机床,扶起孙师傅,关切地问她怎么样。孙师傅眼睛紧紧闭着,脸上的血都渗到了指间。那一刻,我整个人都傻掉了,紧张得手在颤抖,什么也说不出来。后来车间主任把孙师傅紧急送到了厂里的医院,带队老师也心急如焚地跟着去了,而我却呆若木鸡地被留在了车间里。后来带队老师告诉我,幸好没伤到眼睛,要不然要出大事。

我想去医院看望孙师傅,但带队老师跟我说,孙师傅怎么也不让,并且一再告诉老师,不要给我压力,因为我的操作程序是没有问题的,只是有点慌而已。她说:“一个十几岁的孩子,要允许他犯错,否则他永远也无法成长为一名优秀的工人。”

后期由于孙师傅休假,我到离开工厂时也没见着她。工作多年以后,我也成了别人的师傅,也带过毛手毛脚的徒弟。看着他们刚开始胆怯的样子,我也学着像孙师傅那样,宽容他们的错误,不给他们过多的压力。

二十多年过去了,我的徒弟们大多也成為了单位的骨干,也当了师傅。每当听到徒弟们的喜讯时,我总会想起那个有些瘦小的孙师傅。我实习的那家工厂早已倒闭,孙师傅也不知身在何处。要是能再遇到她,我真想跟她道个歉,说声对不起。是她的宽容与鼓励,让我既学会了这门技术,更懂得了做人的道理。

