面之道

□ 安 频

中国民间的美食,有很多是厨夫群体智慧的结晶,倘或非要将发明权归到谁的名下,那便难以考证了。譬如各种各样的面条,谁都吃过,但你能说出它的缔造者吗?

目下,遍布大陆各地的拉面馆,生意火爆,满足了各地人们对美食的渴求。“拉面”,重在一个“拉”字,就是方言里的“抻”。这样拉出来的面条筋韧、光滑,可蒸、可煮、可烙、可炸、可炒,自有一番风味。有的人忙不过来,直接买来揉面机,揉好了再用手拉出面条来。虽然快捷了很多,然而风味差多了。

我小时候生活在乡下,父母不忙的时候,会做饭弄菜,如若田里有活,急匆匆地赶回来,炖一大锅面条,一家子吃。母亲用双手在案板上和面,将面团反复地揉搓之后,再用擀面杖擀平,最后切成细条,下到热水锅里。吃完面后,还用舌头舔舐碗底,如今想起来觉得有些寒酸了。吃面条的记忆与味感,深深地烙在了我的大脑皮层里。那时是挑了小麦到夹磨坊去磨的,麦麸与麦芯全在一起,营养没有流失。不像现在的流水线,专门提取了小麦胚芽到别处卖高价,又刮掉了麦麸去卖给饲养厂,剩下的麦芯没有什么营养了,还被添进增白粉,导致现在的面粉既无营养,又增加了患癌的风险。

三十多年后,我住在了小城的西区。在我楼下,有一家拉面馆,师傅是北方某省的人。到了夏季,知了在屋外的香樟树上聒噪。他将两边的长袖子捋到臂膊上,抓过大块发酵好了的面团,擀成一个长条,再拽起来拧成一根粗绳,使它团团转。一会儿后,抓住面绳的两头,上上下下大幅度地抖动,越抖越纤长,抖到两臂的极限,就把长长的面绳折回来成了双股,双股再抖,折成四股,四股变成八股,就这样一直拉下去,拉到合适的细度为止。在拉的时候,面绳要时不时摔到桌面,粘上干面粉,免得面线全黏在一起了。一把面拉好,丢在水沸腾的铝锅里,立刻拉第二把面,如此反复,每个顾客都可以吃上一碗。他却累得汗流满面。我每次在桌前吃拉面,就抬头看他拉面的动作,夸他几句,他越抖越厉害,连我这个局外人也要担心面绳是不是会断。还记得我二十多岁的时候,在武汉参加一个酒会,第一次瞥见厨夫将一块面团缠绕到臂膊上,再那么一甩,甩来甩去就成了面条,令人不禁感叹:“高手在民间。”

东区的一家面馆,是一个本地娃去甘肃找人学习了拉面制法,然后回来开的。他现在二十多岁,手艺越来越精湛。那面拉得极细,吃在嘴里水润弹嫩,亦名为“龙须面”。叫一点切好的卤海带、卤鸡块,再吃一碗龙须面,你会感到非常满足。

谁要是想自己弄一弄,那可得做好准备了。练拉面,会产生很多面疙瘩。舍不得扔掉面疙瘩,就得吃上七八天。据说有油腻的中年汉子喜欢吃小拇指粗的面条,吃起来有馒头的味道,不如龙须面细嫩。拉面的精髓就在于那一口咬劲,拉的时间久了,也就把面的韧性给拉出来了。在夏季,倘使想吃凉面,必须把煮熟的面条在冷水里浸一下,再加辣子油、醋、芝麻油等拌着吃,风味奇特。

面条可以长一点,忌太短。假使拉得太长,可以掐断再下锅。至于老人家吃的寿面,当然是越长越好了。我曾去乡下给人祝寿,看见厨夫用切面给老人煮成了寿面,或许是面条煮熟后搁太久了,或许是煮过头了。面条上桌后,寿星用筷子一挑,全断了,连一根也夹不起来。厨夫知道后,脸窘得通红。面条的主要成分是小麦粉,没有酸咸香辣的味道,要想好吃,全靠几种调味品。

我至今记得2006年7月某日中午,在岳阳楼附近。我在一家叫做鸡水面的面馆吃了一碗鸡汤面。厨子将鸡汤面端上桌来,我拿眼一瞅,那个碗,又大又深,是乡民所谓的“海碗”;那汤清爽爽的,水面漂浮着点点油星,细面条叠放整齐,好似梳好的发蓬,一根不乱。几片鸡腿肉铺在上面,周围还有零散的薄荷叶,看着就有了食欲,连汤都喝了。

还有荆州城区的早堂面,闻名遐迩。这碗面的精华全在乳白色的高汤里,加了佐料后,吃起来味鲜、汤厚、油重、面条劲道。据说最早这种面是提供给沙市码头的搬运工人吃的,但目下已然进入了坊间市井,或许是因为汤汁中有老母鸡、鲫鱼、五花肉等的熬煮,鲜而不腻,一霎那就征服了食客的味蕾。幸福的荆州人,荆州人的一天都是从早堂面的美味里开始的。

有一次,我吃了一碗早堂面,忽而想起了宋人的世俗生活。当时有一个人叫吴自牧,晚年在其所著的《梦粱录》里收录了北宋京师街道小店的各种面条做法,有“炒鸡面”“大熬面”“子料浇虾面”“银丝冷淘”“猎羊生面”“鱼桐皮面”“盐煎面”“笋泼肉面”“丝鸡面”“三鲜面”等等。这些名目比现今的面条品种还要宏富。当时还出现了一种“药棋面”,“细仅一分,其薄如纸”,晒干后可以带到别处送人。元代忽思慧在《饮膳正要》里提到了“挂面”,还记载了羊肉鸡蛋面的做法。这种面条似乎看起来很容易做出来。然而我不掌中馈,无从验证这是如何的味道。

自从搬到武汉之后,每天早餐是热干面或者炸酱面。热干面吃多了,我就换着吃炸酱面。服务员在桌子上摆着一小碟儿咸菜,里面是黄瓜条、萝卜片,蘸一点辣子油直接放入口里咀嚼,清脆水润。我看过厨夫制过炸酱,首先将肉末、葱花、姜片等放到油锅里炸,再舀几勺子黄豆酱或甜面酱一起炒,几分钟后盛起来备用,即是炸酱。

我到过北京几次,在早餐摊上看见很多当地人喜欢吃炸酱面。有一些壮夫吃起面来,“呼噜——呼噜”,听着有点鄙俗,但这便是人间烟火中的微响。他们吃的时候,还剥着生大蒜往口里送,嚼得有滋有味。

今年,我在小城找了一家店,据说是很有名的炸酱面馆。然而我一尝,感觉酱陈了,面条生硬,香菜叶子蔫了,甚至于醋也是苦的。我只吃了一口就吐了,扫码付账后就开溜了。几天后,我对一个老友说:“谁说这家炸酱面好吃,简直是害人。他们店里的美食专家,可以把生意拖垮,这是哪里谋来的宝喔。”老友听后哈哈大笑。监利的面条,还有什么鳝鱼面、财鱼面、热干面等等多个品种。倘或你想吃到正宗的面条,还是找一家老店或者食客满座的店子,那样你才不会上当。

我理想中的吃面场景是:找出一壶老酒,将酒液倒入酒盅子,再端一碗炸酱面上桌,翻找着面条里的肉丁夹起来吃,滋溜溜地喝一口酒,哼着几句老戏,不亦乐乎。

其实,吃面“吃”的还是氛围、心情。唐人刘希夷云:“岁岁年年花相似,年年岁岁人不同。”时光明暗交错,生活跌宕起伏,为食奔波,终日劳碌。那样的时候,面条吃在口里亦是别样的滋味。

(作者系中国散文学会会员、中国报告文学学会会员、中国明史学会、湖北省作家协会会员、中国著作权学会会员)

母亲的锅巴粥

□ 杨朝贵

“一行服一行,锅巴服米汤。”上世纪六七年代,在我的家乡,这是一句上至七八十岁的老人,下到三二岁的孩子都知道的俗语,只是我并不知道其中的含意。现在想来,这句话除了说明生活中的事物都有相生相克的矛盾之外,还有赞美焦香的锅巴与乳白的米汤完美结合的美味锅巴粥。

也许是我小时家里人多劳少,队里分的粮食总不够吃的原故,母亲只能用干饭不够稀饭凑的方法来解决一家人吃不饱的窘况。锅巴粥只是多点水和少点水的事情,但对我来说,锅巴粥却是可以随便喝的。

那个特殊的年代,队里的男女劳力上工,各家便只剩下无劳动能力的老人和孩子了。为了不影响主要劳动力的生产,母亲早早地开始准备起来,她先提着蓝子,到菜园里摘些茄子、辣椒、黄瓜等蔬菜,再到堤外的水潭,与伯伯婶婶们说说笑笑,洗菜淘米,然后回家在灶前忙碌起来。

回家后,母亲先用木升在那个已快见底的米坛中取出几升白白的大米,然后从水缸里舀出几瓢清水,用小木盆淘洗干净,在锅里放好水后,就开始点火煮饭了。那时乡下煮饭,都是土灶柴禾,烧的也是棉杆、豆梗、稻草等农作物秸梗。母亲忙不过来的时候,也会叫我在灶旁边打打下手,添添柴火。当大火把锅里的水烧开后,母亲便会把大米倒入锅里,盖上锅盖,再让我少添点柴火。

大米煮得刚刚半熟时,母亲揭开锅盖,用早已准备好的笤箕滤出锅中的米汤,再把半生的米饭焖进锅里,四周加上适量的清水,盖上锅盖。我则用小点的文火慢慢把米饭蒸熟。一小会功夫,锅中发出一种滋滋的声响,瞬间一股淡淡的锅巴焦香随着升腾的热气在满屋溢散开来。此时,母亲把煮熟的米饭从锅里盛出,留下锅底焦黄的锅巴。那锅巴上面还带有少许尚未盛净的饭粒,洁白洁白的,下面紧贴锅底的部分呈焦黄颜色。有时母亲也会从锅中铲下小块,放在我的手中,我一口下去,满口脆香。看着我吃得很香的样子,母亲顺势将原来滤出的米汤倒入锅里。母亲用锅铲在锅巴上作360度全方位运作,金黄的锅巴在浓稠的米汤里随柴火的燃烧上下翻滚,不一会工夫,锅巴已变得柔软起来,渐渐的那米汤越来越稠。而此刻那焦香四溢,黏黏可口的锅巴粥就大功告成了。

母亲炒好了几样小菜,正好赶上队里劳力收工回家吃饭。一到饭点,大人小孩们都端着个饭碗,聚集到各家门前或那颗硕大的老柳树下,站着的,蹲着的,还有一路端着碗正赶来的。我喝着焦香粘稠的锅巴粥,吃着母亲青炒的辣椒、油煎的茄子;偶尔,还会有一点小鱼糊米粉的美味。吃着、喝着,那种酸辣香糯、自然而巧妙地交织在一起的味道,立刻钻进我的五脏六腑,让我一碗接着一碗,直到吃得肚皮发胀才肯罢休。那种吃饱喝足的惬意,现在回想起来,纵然是今天的山珍海味,也找到不到那种母亲所煮的特有的锅巴粥的香美。

现在,我离家已40多年,母亲去逝也近二十多年了。离家后的日子,特别是母亲去世后,我就再没有吃过母亲煮的锅巴粥了。后来,我也在小城寻找锅巴粥的影子,吃过一些打着柴火锅巴粥招牌的饭庄、小店的锅巴粥。但不论我怎么品味,却怎么也找不到母亲所煮的那种散发着淡淡的锅巴焦香的味道。我也曾按照儿时母亲煮粥时留下的记忆,亲手做过几次锅巴粥的,那天燃气灶上的火侯怎么也掌握不好,不是火太大了,锅巴糊了,就是火太小,锅中的饭粒总是烧不出我想要的焦黄酥脆的锅巴。几次下来,只好作罢,母亲那焦香、糯糯、柔柔的锅巴粥,这么些年来始终只能在记忆深处慢慢品味。

母亲的服务部

□ 姜昌军

服务部其实是上个世纪七十年代的称谓,说它是商店,又不完全是。服务部的服务内容几乎涵盖了人们衣食住行的所有需求,有南货商店、百货商店、杂货店、饭馆、旅社、缝纫社、补鞋店、理发室等五花八门,很是热闹。服务部就散落在总干渠大堤下的两排街道上。

服务部是潜江白鹭湖农场最繁华热闹的地方了,总干渠里走机帆船,上达黄歇、周沟,下至龙湾、张金。来来往往的人下了客船,沿着总干渠码头的石阶上了大堤,服务部便呈现在眼前。那个时候,人们形容一个码头繁华,总爱称呼为小汉口,像朱河码头、余埠码头当时都有小汉口之称,白鹭湖码头也叫小汉口。

那一年,母亲在服务部下属的饭馆里卖牌子。牌子有点像食堂里用的饭票,只不过这牌子是用白铁皮制成,圆形,面上压有字样。还有一种牌子是母亲手写,再盖上印章,其实就是一种记账的凭证。现在看来,母亲当时是属于财会人员一类的。

饭馆紧靠总干渠河堤,这里是下堤的第一站,又是上堤的最后一站,去去来来的人总爱在这里歇歇脚。饭馆门前支着一茶水摊,酽酽的茶水在玻璃杯里泛着暗红的光,茶杯盖是用玻璃划成的,方方正正,揭下便可饮用。卖茶水的江婆婆带着个七八岁的小姑娘守着摊,茶水摊也卖些瓜子花生。瓜子用废书页纸包着,呈圆锥形,五分钱一包。花生装在亮缸里,也就是玻璃瓶,五分钱一杯,那杯子比三两的酒杯略阔。江婆婆每盛一杯花生,总是用手轻轻抚平杯口,然后倒在一双双合起的手掌里。江婆婆和祖母上下年纪,小脚,头发油光水滑,挽成髻,用一根油光的黑木钎插着。江婆婆精神很好,走起路来,上身前倾,头伸得尤其长,仿佛是她的裹脚限制了身体前进的速度。小姑娘生得伶俐乖巧,眼睛大而且有神,红扑扑的脸蛋很招人喜欢。小姑娘是江婆婆的外孙女,又不全是,小姑娘的妈妈是江婆婆的养女,这个养女嫁到监利城关了,生个丫头又交给江婆婆带。唉,这个孤老婆子。

江婆婆很巴结母亲的,她的茶水摊和饭馆一起下班,那些桌椅板凳,瓶瓶罐罐晚上就搁在饭馆里,只是花生瓜子,江婆婆还是要带回去的。小姑娘的作用就显现出来,她背个大布包,挽起大篮子领着江婆婆往家走。

江婆婆对我也好。我到服务部来玩,有时是换母亲回家做饭,她总要抓一把瓜子放在我面前,堆着笑脸,连连说嗑瓜子嗑瓜子。有一次,我见她亮缸里放着剥了壳的花生米,便问江婆婆几分钱一杯,想买来吃。江婆婆一听连忙摆手,说这花生不好吃。我心生奇怪,这明明是做生意的,怎么说自己的东西不好吃呢?莫非怕我不给钱不成。江婆婆见我疑惑,就晃到我跟前,附耳道:“军军,这是壳花生生了霉,我剥了淘洗后,再炒滴,香是蛮香,照说是吃得哈滴,你还是不吃的好,你心肝嫩,怕搁不住啊。”

正说话间,算命的张瞎子摸了进来。五十多岁的张瞎子可不是天生的瞎子,据说,他以前教私塾,之乎者也还蛮有一套的,瞧不起一世界的人。兴公学时,组织上要解散他的私塾,并在他的学堂上建白鹭湖小学。张瞎子死活不肯,与工作组发生了冲突。自那次事件后,张瞎子便销声匿迹了,人们再见他时,他已拄一根竹竿,敲一副铜铃,身后背一架宽宽的盒子,眼睛上翻,一副白眼,仍是瞧不起人的模样。张瞎子从不带墨镜,行走大街小巷,直以白眼示人。

张瞎子摸到桌前坐定,开口道:“艾姐,来碗肉丝面,二两烧酒。”艾姐便是我母亲了,张瞎子是饭馆里的常客,我对张瞎子是熟悉的,他身后的盒子里不光装着算命的签信,还有莲子米,薄荷糖咧。我时常用家里的牙膏皮来换张瞎子的薄荷糖吃,那凉嗖嗖的甜味入得喉咙,真有说不出的舒服。听得张瞎子叫唤,我连忙应声道:“张伯伯,今天兴致这么高,还喝酒哇!”张瞎子听见是我,也很高兴:“哎呀,是军军嘞,我今天到张金去了一趟,讨了个好彩头,说我老来得福呃。”嗬,这算命的瞎子居然还要请别人算命,占卜自己的未来,这可真是有趣了。我当时还年幼,不是很懂这个,便没有追问下去。我打开抽屉,拿出一块牌子,又返身取下二两的酒吊子,揭开靠墙角的酒盖。这酒盖子用棉絮包裹而成,内以青砂填充,面上是一层塑料布,提在手里很有些份量。那口酒缸可就大了,高要齐过我的双肩,我是双手围抱不拢的。这一掀盖,一股酒气直冲鼻腔,我连打了好几个喷嚏,连眼泪都流下来了,饭堂里顿时哈哈大笑起来。张瞎子笑着说:“酒不足惧也,酒不足惧也。”什么句不句的,我恼怒不已,端起二两酒往张瞎子面前一兜。“面三毛,酒五分,一起三毛五。”我没好气地说道。张瞎子抖索着从裤管口袋里摸出几张纸币,在桌前一一捻过,递到我面前说:“军军莫恼,你是个懂事的伢儿,帮我把牌子递给翠妈妈去。”

这牌子通常是顾客拿到后厨的窗口,递给掌勺的翠妈妈,然后接过面或是饭菜,再端到桌上享用。先把钱,再吃面。我捏着牌子,走到后厨窗口,喊道:“肉丝面一碗,不放葱花。”我知道张瞎子不喜葱花,他说葱花有凛冽之气,也不知是何意。说话间,翠妈妈圆溜溜且笑盈盈的头已伸出窗口。是张先生来了,面就来。翠妈妈很信张瞎子的,一是张瞎子的命算得准,二嘛,张瞎子还是翠妈妈男人的私塾启蒙先生哩。翠妈妈说完把手横到我胸前,眼一白,道:“牌子拿来”。我把手里的牌子朝窗台一扔,转身便走上前了。一会儿功夫,翠妈妈端着一碗热腾腾的肉丝面走到张瞎子面前,轻轻放在桌上,一点汤汁也没有洒出来。“张先生,您慢点吃。”翠妈妈说着又白了我一眼道:“咧个狗日滴”。张瞎子听了,眉头一皱,“喂,骂谁呢?骂谁呢?哪个狗日的人日的呀?”翠妈妈赶忙赔笑道:“张先生,我是骂军军,您莫见意思。”旁边江婆婆见状,赶忙出来打圆场。“张先生嘞,我这里有新炒的花生米,盛两杯来下酒?”张瞎子听了连连说好。江婆婆盛了两杯花生米,倒在张瞎子面碗边上。张瞎子摸起一粒花生米放进嘴里,又拨过酒盅端起抿下一口,之后,是一阵“忽啦”之声。

此时,日近黄昏,饭馆里的客人渐稀。翠妈妈从后厨走进前堂,她边走,一双手边在围裙上来回搓动,想说什么,又好像说不出口的样子。倒是张瞎子先开了口:“翠妈妈,是不是饭馆要打烊了,我只两口面汤喝了,就走,就走。”翠妈妈俯身向前:“张先生,不是咧个意思,您吃好,喝好。”顿了顿,翠妈妈又小声道:“张先生,我想问下我孙伢的老毛病几时能好?我都快愁死了。”翠妈妈的孙伢叫宗保,三四岁的光景,见夜便咳个不止,打针吃药都不见效,很有一段时日了。宗保其实是翠妈妈的外孙,还是张瞎子帮翠妈妈算命算出来的哩。

翠妈妈生有五个女儿,一家人还盼着生个传宗接代的小子,便找张瞎子算命。那时,张瞎子尚未出来练摊,只是缩在家里诵读诗文,又摆个小摊,卖些莲子米、薄荷糖之类的小零嘴。翠妈妈两口子是极信张瞎子的,晓得他肚里有真漏子,便提了两封点心,登门求问张瞎子。那日,张瞎子只说了两句,一是命里有时终须有,命里无时莫强求。第二句是无嗣生丁。这两句说得翠妈妈两口子云里雾里,立了半气,未缓过神来。特别是第二句“无嗣生丁”,更让翠妈妈摸头不知脑了。翠妈妈还想问些什么,张瞎子一摆手,眼朝上翻得更白了。勿再多言,勿再多言,天机不可泄露也。

也真是怪了,这之后未过多久,翠妈妈无丁点反应,而她的大姑娘兰儿却肚皮渐隆,又时不常地呕吐,翠妈妈一家非但不喜,反而慌了神。要知道,翠妈妈的大姑娘兰儿是个智障女,年纪虽近二十,可并未说得婆家。一个脑袋有问题的女孩,哪户人家敢来说媒呀!兰儿也命苦,天天挎个竹篮子四处寻猪菜。她对各种猪菜是捻熟的,像车前草、米蒲子、马齿苋、水蒿子等,猪很爱吃,又长膘,像漂兰西,猪是万万吃不得的,吃了会拉稀不止,掉膘不说,还会毙命的。兰儿最爱爬上红花闸顶,静静地看河水流淌,直至晚霞将她周身红透。

翠妈妈两口子很是恼怒,又莫可奈何,问了兰儿好几次,甚至动手打了兰儿,也未问出个所以然来,眼见兰儿分娩在即,这丑是出定了的。翠妈妈便四处托人说媒,也来也巧,这媒竟说到了湖南华容县。当地有一光棍,上无父母,下无兄弟姊妹,三十大几,因家境贫寒,一直未说上媳妇,见有人上门说亲,自然是满口应允。兰儿终是嫁了,翠妈妈也舒了口气。不到半年,老女婿上门报喜,说得了个儿子,白白胖胖的,有九斤重。翠妈妈又是一阵欢喜,赶忙准备着去华容送祝米。翠妈妈两口子和女婿一道,挑着祝米赶到鄢铺过渡,渡船行至江心,狂风大作,白浪滔滔。渡船一时倾斜,那两担送恭贺的祝米一下滑入江中。翠妈妈一声尖叫,老女婿赶忙去抢,待手抢得挑担时,老女婿已随挑担一同坠入江中。渡船上顿时一片惊恐之声,无奈江阔水急,竟未觅得老女婿踪影。翠妈妈两口子辗转到了华容,抱着兰儿和外孙好一阵痛哭。兰儿又回到了白鹭湖,外孙便随姥爷姓刘,取名宗保。这也正应了张瞎子的谶语:无嗣生丁。自此后,翠妈妈对张瞎子更是敬若神明了。

张瞎子这会酒足饭饱了,他站起来立直了身子,对翠妈妈说:“三柱长香燃烬灰,一杯清茶化符水。保管好,保管好。”翠妈妈赶忙上前,搀起张瞎子撩过长凳。江婆婆见张瞎子要走,急忙道:“张先生,两杯花生米,你郎还没有给钱咧。”张瞎子笑道:“正是,正是,稀乎(方言险些之意)吃了您的跑餐。”说罢,他手到裤管里掏了起来。

门外传来一阵嘈杂之声,隐约有女人在哭,还有男人的骂声。大家正循声探过头去,一女子披头散发冲了起来,是服务部的翠姣。后面跟进的是她的男人家壁,服务部理发室里的剃头师傅。这两口子怎么又闹上了。翠姣和家壁结婚有三四年,一直未怀上孩子,两口子为这事没少绊过嘴,特别是家壁,一说自己不行,便气不打一处出,动手就打。翠姣自然不是男人的对手,每次吵架便收拾衣物往娘家跑。上次翠姣又要回娘家,家壁硬是拽过翠姣的提包,一使劲,扔到了门前的荷塘中间。那提包还是我下塘摸上来的,害得我呛了好几口水。说实话,我不喜欢家壁。每次去剃个头,他硬拉我到他跟前坐下,剃头布勒得我颈脖生痛不说,还总喜欢摁我的头,一会上下,一会左右,像在摆造型样。他总说我是犟杆子,时不时要敲我几下,每次剪完头,我都是边骂边往外跑。

翠姣性格蛮好,长得也还漂亮,高挑的个子,齐腰的独辫,让人看着很舒服。我喊她翠姣幺幺,是阿姨的意思。这姣和幺连在一起喊很是拗口,喊快一点就只剩这姣字了,好像我在直呼其名一样。就为这,我没少挨母亲的训斥,说我不醒事。我原本觉着喊翠姣幺幺亲热,我也是喜欢她的,没曾想,她都到母亲那儿告状去了,真是让人窝火。但我不记翠姣的仇,我喜欢她笑盈盈的样子。

翠姣就爱往娘家跑,母亲可没少劝过她,说嫁出去的女,泼出去的水,不是年不是节的,回个什么娘家咧,人家肯定要说你是过得不好了。再说年轻两口子,哪个还不嗑嗑碰碰啊。母亲是武汉下放知青,扎根在了白鹭湖,好多年都没有回过娘家了。翠姣是家里的幺姑娘,又是独姑娘,被爷妈娇惯着。那次回娘家,翠姣额头上的一个包引起了家人的注意,搞清楚是家壁打的,两个哥哥立马赶到服务部,揪着家壁一阵好打。也难怪家壁要扔提包了,他这可是又恨又怕哩。

这会家壁一跨进饭馆的门,母亲也气吁吁地跟了进来,这三头抵六面话便说开了。原来,家壁和翠姣正在吃晚饭,家壁说屋里不热闹,两个人吃饭一点意思都没有。两人说着说着又扯到小伢身上,家壁说把侄儿子过继过来,以后好跟自己养老送终。翠姣听了不高兴,还一个劲地埋怨家壁不行,不像个男人样。俗话说:打人不打脸。家壁最忌恨说自己不行了,他“呼”地站起,猛地把桌子一掀,这饭碗、菜碟落地便成八瓣。翠姣是最惜物的,见家壁这般,便上前撕扯起来。隔壁做饭的母亲听得动静,忙过来劝架,可哪里扯得过火气正盛的两个人哩。母亲只得推动翠姣,让她到外面去避避。

家壁最恨姑娘往外跑了,便一路追赶过来。见饭馆人多,家壁站着未动,翠姣好像仗了势一样,又数落起家壁来。家壁闹得心头火起,跳起来一拳朝立在张瞎子背后的翠姣捶去。张瞎子眼虽不见,但耳朵却是极灵,听得有风声过耳,本能地将竹竿一挑。只听得家壁“哎唷”一声,人便蹲在了地上,双手紧紧地捂住了左眼。张瞎子急忙扔下竹竿,双手乱摸,口中急道:“做孽哒,做孽哒,我不是故意的哩。”翠姣见自己男人这般,晓得错了拐,赶忙抱着家壁的肩头,哭了起来。

一旁的翠妈妈俯下身来,让家壁给她看下要不要紧。家壁未吱声,翠姣却哭道:“哪个要你们管闲事了,家壁要有什么事,看我不找你张瞎子算总帐。”说着,翠姣的手扳过家壁的脸,又把家壁捂着眼睛的手挪开。她轻轻拨弄着家壁的眼皮,凑上前,缓缓地吹着气,那是一副怜爱的模样。旁人见无甚大碍,又见翠姣这架式,便会心地笑了起来。张瞎子见众人笑起,心知无妨了,便笑道:“两口子相骂不记仇,到了晚上还睡一头哦。”这话说得翠姣破涕为笑,拉起男人便往外走。

夕阳在白鹭湖的大地上渐渐退去,它退过了服务部门前的碎石街道,退过了饭馆里四处散去的人群,也退过了家壁和翠姣搀扶的背影,退过了张瞎子的白眼、竹竿和清脆的铃声,退过了江婆婆祖孙俩轻移的脚步,退过了翠妈妈油腻的围裙,还有我和母亲。

(监利市作家协会副主席。习诗多年,有作品在《星星诗刊》《绿风》《花溪》《长江丛刊》《诗歌月刊》及各类民刊发表。)