六个指甲

□季湘

【题记】

绍兴籍大作家周树人君在其创作的众多小说中，每次“推出”一个人物，往往不是取一个人作为原型，而是采取八九个人的特点，加在这个“人物”身上。这样的话，既避免了对号入座，亦可以完整地反映一个阶层人群的“样貌”。我写这篇乡土故事，依然遵照这样的“规则”。下面故事里的这个小人物，在社会上的各个角落都有，但为什么写他呢？就是因为要拉出一个“反面教员”，让大家知道什么是恶的极致。然后敬畏因果报，多行善事。

01

在我知道的古人中，只有祝允明的右手有枝生手指（也称为耕指），故自号枝山。在我的生活圈子里，有一个叫唐保，他的右手小拇指多长了一个小指，因此他的浑名便是六个指甲（土音嘎），也称“六指人”。

六个指甲的父亲唐劳是生产队里专门放牛的，人送外号“牛魔王”。他的母亲专门在村里给生产队锄草，赚一点工分。他的上面还有一个大哥，两个姐姐。好在穷人家里兄妹团结，一家人的日子也勉强过得去。

1979年后，唐劳在村里开了糕点坊，四里八乡的乡亲们都在这里用糯米换糕点，他很快赚了一笔钱。六个指甲当时还小，常常拿了一块糕，站在门口吃，有时鼻涕滴到糕点上，他还是吃下去了，也不知道是干净还是麩糟。他很看重教育，把他的孩子们都送去念书，念完初中，再念高中、大学。老大顽劣，没念完高中就跑去重新摆渡船了。唐劳叫他学榨油他不干，只能任他去。

二姐念完大学去了县里的邮局上班。三姐念完大学去了一个江西人结婚，没过几天便离婚了。几年后，唐劳搬运糯米，因太用力，闪了腰，一直卧床不起，糕点坊也从此关门了。之后，一家的负担落在了老大的身上。六个指甲很有出息，拿着大哥辛辛苦苦摆渡得来的钱，在山西大同职业学校念完四年，找到重庆的一家摩托车配件企业，从底层做起，一直到主管销售的副总经理。他有心计，在离职后，“挖走了”原企业的很多副总，重新开了一家公司。原来他在担任副总经理的时候，贪得无厌，接受了很多商业贿赂，加上他掌握了摩托车配件的技术，因此萌生了“单干”的想法。他还喜欢到处夸海口，说自己多有本事，钱有多少云云。一些不谙世事的暴发户还真被他给“唬住”了。

他的企业选在了某县的一个地势平坦的大村里，距离高速公路入口很近。他鼻子上本有一颗大黑痣，在他发达之后，痣长成了一个肉球，周边还有几根短毛。他没事喜欢用手去摸，有时感觉“有碍观瞻”，想把它切掉，医生告诉他可能会引发癌症，于是决定不切了。

几年之后，他通过“暗黑手段”在商场的运作，企业每年的营销额超过了二个多亿。一天，家乡的干部、乡亲找来，说是要他出钱支持一下家乡的扶贫事业、修桥修路等等。他“哼”了一声，说自己忙，叫秘书拿出两千元打发了事。家乡的人们知道他是一个铁公鸡后，纷纷骂他为富不仁，不积善德。

只要高兴的时候，他还会亲一亲自己的那根多余的食指。他知道大哥年岁大了，摆渡很费力，便亲自回家将大哥接来了公司，安排他管理采购、基建等事情。大哥壮如牛、黑如炭，眼睛花了后，还买了一副眼镜戴上了，看起来没有一点斯文，而是凶神恶煞。大哥的妻子因病死了几年了，一直没找人。

02

六个指甲为什么如此尊重大哥呢？据他说是因为大哥拿摆渡的钱给他交学费，他感激他一辈子，经常说：“没有我大哥，就没有我的现在。”其实，大哥也有很多歪心思，靠着采购、基建弄了不少油水。由于公司是六个指甲与其他六个股东合伙开的，所以他睁一眼闭一只眼，让大哥发横财。

由于厂子里劳动强度大，还是两班倒，因此人员流失非常严重。招工专员天天在街上贴牛皮小广告招人，就算招到了人，那人在厂子里上了一天班便感叹：“这是魔鬼工厂！”说完偷偷离开了。这样不稳定的工人队伍，怎么会使企业做大做强呢？

六个指甲在厂里给工人开伙食很差，米是陈糯米，菜是烂叶子，厂里的重要岗位，全被他的亲戚朋友“霸占”。有一个比较困难的工人陈阿发曾找他提前支钱，他不干。六个指甲多次强迫工人加班，找理由扣他们的工资。

他的“罪恶”行径，使工人们看清了他的嘴脸，在工作上拖拖拉拉，拖延产品的工期。六个指甲眼看公司只能勉强维持运转，根本不能增加产量，有些生气。一生气，他鼻子上的肉球就会抖动，甚至于变黑。有一天，他的肉球上流出了脓，还有点臭，连忙跑到医院去看。医院开了一些消炎药，说没什么大问题，不要焦虑就行了。他用了几天的药，感觉还是不舒服，坚持到医院做了一个小手术。半个月后，他的财务总监告诉他：“老大已经联系不上了。”六个指甲听闻此言，气得七窍生烟，急忙拨打大哥的电话，打了十几次，那头只说是在空号。第二天上午，他接到了警方的电话，说他的大哥已溺水身亡。他眼睛一黑，昏倒在了沙发上。正当他准备去机场的时候，当地环保部门找来了，说经举报查证，他的企业没有按照国家法律要求处理肥料，现在将要面临巨额罚款云云。

听到这些话，六个指甲慌了，给执法人员下跪，可是没用。执法人员丢下罚单，转身走了。六个指甲躺在沙发上，一句话也不想说，眉心的那个肉球越来越痒，又开始流脓了。他真想把它割掉。此时，多余的那根小指也痛了起来，似乎要断开。他跑出门去大叫，站在马路上却被一辆装载水泥的大卡车撞死了……

这件惨事传到厂子里，很多工人拍手称庆，说这个黑心老板死了好……有一个叫王三的人很开心，喝了一斤白酒，骂了一夜。第二天连工钱也不要了，推开保安，拉开大门，径直离开这个鬼地方了。

从此再无这个魔鬼六指人。

征稿启事

《监利新闻》文学副刊，以纯文学作品交流展示为主，现面向监利籍写作爱好者征稿：

- 一、符合社会主义核心价值观；
- 二、作品必须原创，不得抄袭、剽窃；
- 三、文学作品体裁以小说、散文（随笔）、评论（读书笔记、影评）为主，题材不限，5000字以内，书法、摄影作品不得超过3幅；
- 四、凡向本平台投稿，均视为作者同意授权推出；
- 五、来稿请附作者简介，不得重复投稿。投稿邮箱：378563816@qq.com

虾行江湖

□徐进

龙虾从偏之一隅，开始走上餐饮行业前台。

其实，潜江地方旱田多，水田少，龙虾资源优势不如周边县市，大量龙虾都是在监利湖乡收购的。资源禀赋虽弱，但潜江人却独辟蹊径，苦心经营，创立了首个龙虾品牌，“潜江五七油焖大虾”由此全国知名。

当潜江大虾闹入，监利人幡然醒悟，原来小龙虾还可以做成大餐。

潜江人经营了多家油焖大虾店，把监利餐饮市场搅腾得风生水起。对不速之客的到来，监利餐饮人突然有了压力，狠来了。

他们自始学烹小龙虾，起步从潜江龙虾店中“瞞、品、记”，领悟烹制的技巧。失败，尝试，再失败，再尝试。龙虾烹饪市场强手如林，不服周的监利人倔犟和韧劲上来，终于挤出了一条属于自己的路。

“忽如一夜春风来”，从1997年春开始，监利城乡大街小巷，餐馆酒店都有了本土小龙虾类菜肴。

虽烹制小龙虾稍晚，监利人却聪明，菜品大胆创新，以材鲜、味特、品优站稳本土市场。除了各乡镇的龙虾销售量大，家常和餐馆用虾多外，据不完全统计，仅主城区经营小龙虾菜肴的店面近300家，全市百姓日啖龙虾20万公斤以上。

早期进入监利市场的潜江人，开的龙虾系列餐馆，生意火爆。可到了2010年之后，监利本土的龙虾店弯道超越，重新扳回了市场，唱了主角。不仅优化了油焖大虾菜，还研究创新了系列小龙虾菜品。

如清蒸、农夫卤、蒜蓉、麻辣、功夫醉、爆虾等等，其中清蒸、农夫卤、爆虾、功夫醉已走出县境，向外传播龙虾饮食文化，形成鲜明监利特色。

餐饮业的龙虾菜品风向标，渐被监利人掌控。如今，在监利打潜江龙虾店牌的，已不到10家。

03

小龙虾虽繁殖快，但食者众，百姓在大快朵颐之时，龙虾却时常缺货。也确实不够吃，无论它生长多快，总解决不了烹调之需。

进入上世纪90年代中后期，有农户开始养殖小龙虾，尝试在池塘，精养池中小打小闹。也搞些单纯饲养，但并未形成规模。

这个龙虾虽小，说它撑起了一个产业链，并不为过，江苏等地龙虾产业规模强大，已走在全国的前头。

水乡监利既有资源优势，又有人力市场，小龙虾产业理应出人头地，不做强做大，那是愧对这块土地和父老乡亲。于是，政府有了压力，出面请农大的教授，来湖乡谋划小龙虾养殖和产业规划。

以往单纯靠自然放养，龙虾养殖规模小，收入薄，没产量。农大教授下到田间地头后，给农民们现场讲课，传授养虾技术，搞虾稻连作。早期农户们并不领情，为啥，他们并没有把小龙虾养殖作为支柱产业来对待，只是小打小闹，把它作储钱罐，换个油盐钱。

后来，农大专家走村串乡，入户调查，抽调若干村组做调查统计，看到到底有多少户不愿搞虾稻连作。结果是60%农户不愿搞规

太公说，我酿的桂花酒很甜

□邓仲

说：“太公，遵命！您一定是肚子里的酒虫在作怪，实在是想酒饕餮了吧”然后，打趣般的欢笑声、逗乐声，绕着整间屋子转悠着，直至酒满心田。

太公带领我们进入房屋后厢的篷房里，那里很宽敞，八仙桌上，摆满了各色各款的瓶瓶罐罐，当午后的阳光洒落下来的时候，伴随着从室外飘荡进来的芦苇花香，整个空间，弥漫出欢愉愉悦的味道。笑容满面的太公一边用手指着八仙桌上的那些瓶瓶罐罐，一边在桌子下面的木箱中，取出一大袋桂花干，对我们说：“采摘桂花，最好选择雨后，桂花被雨水冲刷干净了，出太阳再摘的桂花比较干净。挑好放在阴凉处阴干后贮存，便可以备用酿酒。”

选择白酒，最好是50度清香型白酒。令桂花的香气入味；反之，如果选择浓香型、酱香型白酒，这类品种，大多数是以大曲工艺酿造，本身就自带独特的酒香，便无法突出桂花的香味。

模种养。

面对这样的情况，专家们与地方政府组成特色种养殖工作组，沉入村组，认真宣讲。他们挖回形池搞虾稻连作，并亲自示范，把书本知识写到了田野上。专家还做通部分村组的工作，垫付资金做全村或全组规模种养试验，虾子亏了由专家承担，赚了钱归农户，专家只收回成本。

结果，试验村组农户种养的虾子和稻谷均大获丰收，虾子产量对比自然放养翻了三番多，稻谷产量未减，米质口感大幅提升。

农户这才真看清了，虾稻精养就是不一样，原先搞放养，浪费了田亩与水域不说，人也吃力，又没增加多少收入。现今在湖边搞起了虾稻连作，挖回形池进行套养，一举两得。这等于手里抓了两条鲢鱼，双丰收，何乐而不为呢。

虾稻田有了龙虾，它的排泄物可改善湖土，增加肥力。稻田里的有机物，浮游生物多，龙虾食后长得个大、壮实产量高，而且稻子品质好。

其实，在我们监利，稻田原本就是湖院。湖土只适合养殖水产品，以往盲目的围垦后，种植的稻子并没多少优质稻。

虾稻连作了，加快了稻谷的品质提档升级，米质口感有了稳定。监利大米的优良率，向前跨了一大步。

04

市场是一双无形的手，从规模养殖小龙虾开始，湖乡监利慢慢走上了产供销一条龙的路子。

田间地头、市场摊点，龙虾经纪人大行其道。有了这个中间环节，龙虾产业的首末端有了桥梁和纽带。

收购农产品和水产品的经营户，在监利民间旧称“二道贩子”。这些农副产品经纪人，走村串户下湖乡收购，大都能吃苦、耐寂寞、嘴巴活络。

他们把农户散养的龙虾集中收上来，然后销往全国各地。监利龙虾产品基本覆盖了大半个中国，全国数十只小龙虾其中一只属监利。销售小龙虾产品，这些经纪人功不可没。据官方资料显示，监利龙虾产销量连续11年连冠，领跑全国龙虾市场。除了“二道贩子”下乡下湖收购龙虾外，监利还设有集中方便农户、市民购销龙虾的网点。

如主城区的华中农商城、朱河中国虾仓小龙虾交易市场、新沟大市场、尺八菜市场、黄陂大兴市场等等。这些收购网点除了方便农户卖虾，同时，也便于餐饮业主和居民定点选购龙虾。这些集中的购销网点由于货品直供、正宗、新鲜、品种丰富多样，而大受居民追捧与餐饮业主的欢迎。

在广大的监利农村，有市场做依托，还不足以完全铺展龙虾购销渠道。因为湖乡龙虾产量太大，市场购销网点，不能完全满足收购与销售需求。

于是，乡镇相应出现了诸多产销面对面，马路龙虾直销摊点。最为热闹且经营活跃的是红南桥龙虾马路市场和监北周沟马路市场。龙虾马路市场，从晚八点半陆续摆摊成

接下来，我们五位晚辈，按照太公交代的任务，并按照他老人家教给我们的“酿酒秘方”：桂花干100克、冰糖粉200克、枸杞25克、白酒2斤。

每人各自酿制二斤桂花酒，待农历过小年的时候，大家再在一起聚餐，将开启酒罐，大家一起品尝。算是，由他老人家带领大伙儿，亲自验收桂花酒的质量。

到了傍晚，也就是3个小时后，当我们见到，每个钵子里，所有的冰糖粉悉数融化、匀称地附着在着好像膨胀了的桂花干上。然后赶紧地，将玻璃瓶消毒，倒入腌制好的桂花，加入枸杞，倒入白酒。待桂花全部在酒罐内沉底后，才关上瓶盖。而且，各自在瓶盖处，用标签纸写上各自的姓名。方便太公验酒，显得格外留意的是：如果桂花浮在酒罐上面，泡不到酒的桂花，就会变质，那么，这坛酒，应该会“报废”。

晚饭过后，春霞亲自开车送我回家时，太公拉着我的手，对我说：“你酿制的桂花

了人造骨那样的脚垫，栓了钢钉，上了钢板。叮嘱她住院好好休息。

作为一个教师，最怕耽误的是教学，最牵挂的是孩子。好不容易在医院熬了两个星期，在家休息了两天，熊老师就申请来上班了。俗话说，伤筋动骨一百天。学校领导一再安慰劝说，要她好好养病。这哪是闹着玩的呢？落下后遗症咋办？学校里也应该给予一点关怀啊？再说这么多孩子不小心撞着她咋办？好说歹说，她硬是拄着拐杖来了，从此校园里就晃动着这位“双拐老师”的身影。清晨，她爱人用电动车驮着她早早进了校园；课间，她拄着双拐颤颤巍巍走进厕所；傍晚，爱人又骑车驮着她最后一个走出校园。她常说：“只要我和孩子们在一起，就有快乐，心里舒坦！”

她认为孩子们即将要升三年级了，不能耽误孩子的学习，不能给学校添麻烦，

脚伤不灵便还有双手，就拄双拐上课嘛。这样一直坚持了60多天。她说，自己也要凭良心做事，学生是否懂懂自己的教育息息相关。自脚伤以来，她没有落下一节课，没有耽误一次作业，没有放过一个难点。总是以慈爱 and 耐心亲近着每一个孩子。有的孩子不听话，吵闹、做作业马虎，熊老师就把他们喊到面前苦口婆心地教育，让他们一一纠正，把落下的作业补上来。以优带差，辅导转差。经常电话家访，征求意见，改进教学。为了照管后面的孩子，她不得不撑着讲台站一会。连续两个多月的教学，身子疲惫，面容憔悴。

有家长见此情景，好言相劝：“熊老师，不要这么犟了，身体要紧啦！”可她总是一笑了之，家长的诚意更是坚定了她的信心。脚伤不能下地，她不得不坐着侧着身子板书。行动不便，学校领导坐着陪着她坐

“雨下三天，湖院汪洋一片，五天不排渍，全员抢大险。”这句话真实地道出了2000年前，水乡监利的实情。水资源是其优势，同时也是祸害。

当然，现在好了，由于三峡工程的建设，和长江堤防的整险加固，基本消除了千年水患。湖乡百姓以水兴农，变水害为水利，可以大做水文章。

01

在中国小龙虾第一县（市）监利，每当春暖花开之时，小龙虾就大量上市了。主城区大小餐馆、商超，甚至街角摊位，推车叫卖，餐桌上火火的各式虾菜，食客如云。

街头巷尾，爬上餐台的小龙虾，穿着深红的外衣，飘来麻辣鲜香的味道，弥散在空气里。勾引得食客垂涎欲滴，口水直流。

说到小龙虾，那还得从上世纪70年代中晚期谈起。记得我们小时候，这个外来物种是被食客们不屑的。湖乡人的确爱钓虾，喜啖虾，更欢喜虾的形体和美感，可那都是爱的本土河虾。

少儿们每每垂钓，钩上几只河虾，高兴不已，养在水桶或亮玻璃缸中，怎么着也得玩上一星期，或者半月。

本地人吃河虾，也花样翻新，每日不重样，换个口味尝鲜。有煮虾、蒸虾、煎虾、炸胡椒糯米虾（也称糠虾），也有将虾干煎焦后，用调料酱水烹之，下酒佐餐两相宜。

但这龙虾，湖乡人一般不食。话说穿了，只因湖区鱼虾多，都吃不过来，还没考虑吃食这外来物种。过去百姓称龙虾，谓之贱物。

改革开放前期，这贱物却在湖乡繁殖，大行其道，逐步挤占本地河虾的领地。它食杂广不择空间，啥地方都能生存，只要有水就能生长。

这外来物种也很是害人，特喜在水沟田埂栖息，常破坏沟埂，到田界边打洞，农民伯伯称其“拱界虫”。

本土河湖虾类，那应算高贵一族了。那时，监利地方天蓝水净，物产丰饶。野生鱼虾量大质优，人们吃水产品有得选择。

本地野生水产品，特择水质，如水面稍有污染，本土上虾是不能生存的。这样一来，上市水产品产量一落再落。这外来户则瞄准空档，快速登场。因其生长周期短，繁殖力强，成虾一般二至三月，在湖乡水族中唱了主角。不经意间，小龙虾走入了寻常百姓家。

02

上世纪70年代末到80年代初期，开始有百姓吃龙虾，无非是红烧煮食或煎虾球，吃法较单一。在民间，因龙虾较之湖虾壳重肉糙，那也没多少人喜欢。

后来，有些餐馆开始售小龙虾菜肴。在增加烹制技艺，加一些调味料后，虾味为之一变。人们突然觉得，此物还有美味的一面。

熟悉和尝过虾鲜之后，百姓逐渐认可和接受了这一外来物种。于是，龙虾成了餐馆菜谱上的一道常规菜，但还远未成为主打菜。

小龙虾真正入正席，是在1995年上春之后，“潜江五七油焖大虾”品牌一炮打响。小

十年前，堂妹春霞一家人，在我们家乡的芦苇洲承包水田，她经常邀约我去那里玩耍。有一次，春霞俩夫妇利用国庆小长假期间，在县城大市场卖完鳊鱼，顺路接我和他俩一道，去了一趟芦苇洲。

我们到达洲上的时候，正好赶上吃晌午饭，堂妹的母亲舒贞婶、贞婶的父亲黄太公，还有回家休假的侄儿侄女，共同张罗了丰盛的午餐，说是为了迎接我的到来。

一起用餐的时候，发现太公一改往日“逢上桌吃饭必端酒杯”的习惯，此刻，居然没有喝酒，也不怎么动筷子，而且，时不时捂着嘴，背对着餐台，遭受似的咳嗽几声。贞婶告诉我，太公今年84岁了，平时抽烟喝酒量大，哮喘顽疾不见好转，反而病情越来越严重，这不，为了他老人家的身体着想，这几天，我不允许他老人家喝酒，他老人家吃饭就没有“胃口”了……

晌饭后，太公提议，教我们几个晚辈酿桂花酒。堂妹和几个侄儿乐呵呵地对太公

“双拐教师”熊梅子 难舍三尺讲台情

□曾繁华

“老师，不要摔倒了！”一个孩子捡起地上的拐杖递给老师。这位女教师摇晃着身子斜靠着讲台坐下来，把那把只包着纱布的左脚斜放在凳子上，用响亮的声音给孩子们讲课。这就是柘木小学数学老师熊梅子忍着脚痛的伤痛给孩子们上课的情景。

熊老师的为人一向保守，话语不多，只凭良心做事，对学生相当负责。邻班的同事因病请假，她代课两个星期，带两个班的数学，从不马虎，任劳任怨。

生活中磕磕绊绊的事总在意外。三月的一天，熊老师正站在凳子上收拾衣物不料重重地摔下来，她感觉左脚沉沉地跌了一下，疼痛难忍。后来脚板后跟起窝，淤血肿胀。经医生诊断为粉碎性骨折。她不得不去医院做手术。躺着进院的熊老师担心着两个班的数学课，直到学校领导回了电话，她才放心。顺利做完手术，医生给她做