

·遇见·

小镇推拿师

◆周蓬桦

隆冬的一天中午,我又来到小镇街头,把车停在空地上,走进牛肉汤店。老板娘正在锅灶前忙碌。朝后厨一瞥,三位师傅正一边调肉馅,一边拉家常。上前打听,得知店主非本镇人,举家迁居到这里已十多年,店里生意一直不错。

点了一份金丝牛肉饼、一碗牛肉丸子干丝汤。老板娘切了半份牛肚,说是刚卤好的,让尝尝。我急忙摆手,说有痛风,大夫叮嘱忌食动物内脏。她听了,问痛风得了多久。我说有十几年了,除不了根,只能控制,饮食上要注意忌口。说话间,老板娘推荐镇上一位推拿师,说效果很好,是中医世家出身,价格也亲民。她的老寒腿和颈椎病一年来都被推拿师治好了。我将信将疑。

从牛肉汤店出来,按老板娘给的地址导航,在另一条街巷找到了推拿店。掀开厚厚的毡布门帘,一股暖气扑面,夹杂着诊所特有的药水气味。想起老板娘的介绍,推拿师是小镇上有名的古怪人物:待人不太热情,也疏于与顾客闲聊;不主动揽客,也不加微信;基本不为外镇人服务。想到这里,心里不免有些惴惴,却又按不住好奇,偏要体验一番。

推拿师姓毕,是个中年女子,见我进门,面无表情地扫了一眼,仍忙手头的事。我说明来意,她微微皱眉,略作思索,说诊所原则上不对外,但既然有乡亲引荐,也不驳面子。说完示意我俯卧在推拿床上,并让关掉手机,以保证效果。起初,我仍想“套套近乎”,便问她是否知道镇上某个人。推拿师“嗯”了一声。我问:“您认识他吗?”推拿师又“嗯”一声,再无下文。后来才知,这是推拿师刻意而为——与顾客维系纯粹到底的关系。

我躺在床上,脸埋进凹槽。“哎哟!”——说时迟那时快,推拿师已在我脖颈、肩背处迅疾发力,手法娴熟,背部仿佛腾起一团炙热的火焰。这是前所未有的体验,除了忍痛,还要感受“大卸八块”般的彻底“修理”。好在始终面朝下,掩饰了龇牙咧嘴的表情。患痛风后,膝盖是重灾区,下蹲时常困难,使不上劲。推拿到腿部时,我特意提醒了一下,但似乎晚了——只听一声脆响。忍不住起身,却见推拿师表情依然淡漠,命令我趴好,说再坚持一下。

终于结束。推拿师让我下床,在地面踩跳几下。我照做,全身竟神奇地松快了许多,腿关节好似恢复了灵活,双脚也更加有力。

推拿师脸上露出一丝笑意,说初次来推拿的人都会疼,但有效果,以后会越来越轻松。她解释,我的腿关节腔因痛风结石变得狭窄,需挤压扩容才能逐步恢复灵活。有的推拿师是让客人舒服,她的推拿却让人疼痛——但若怕疼,效果就打折扣。随后她问:若吃不消,可至此为止。我急忙接话:不,我还会再来,你的手法直通病灶,每一推都不惜力气。

后来得知,这位小镇推拿师之所以不对外广而告之,是考虑到镇上乡亲看病不易,愿以低廉价格优惠服务,回报乡邻。每天熙熙攘攘的回头客,也多是镇上居民。推拿师属“外冷内热”型,坊间口碑甚好,墙上的一面锦旗皆是乡亲们自发赠送。

车缓缓驶离小镇,透过后视镜回望,古镇房屋的旧瓦顶已凝成一团墨影。在民间,究竟还藏着多少鲜为人知的人物与故事呢?

1988年秋季,江苏无锡市惠河路43号的无锡轻工业学院满目葱茏、生机盎然。

妈妈在老家催了我好多次了,非要让我邮寄一张在学校的照片,也能让她在千里之外的晋北欣赏儿子在江南水乡的别样风采。那个时候,在我们村里,我是为数不多的、能考上外地尤其是江南水乡无锡轻工业学院的学生,为此,爸妈的自豪感时不时油然而生。

我像大多数同学一样,在当时拍了个有代表性的照片,那非学校大门口莫属了。

当时学校的大门建筑是再普通不过了。砖混结构的两个水泥墩,外饰水洗马牙石;圆钢管焊接的大铁门,全凭人工来推拉;两米多高、近四十公分宽、白底黑字的校牌“傲气”地挂在大门一个墩上,尤其是“无锡轻工业学院”那七个字,苍劲有力、笔酣墨饱,颇有颜筋柳骨的风范。

大门后面就是学校教学区了。入校门只需爬坡一小会儿,就可以到达当时学校里造型别致的“科学会堂”。它的后面,连绵起伏的惠山层峦叠嶂、绿意奔涌。

我手推自行车很随意地让学友拍照。为了出行方便,在周末骑单

·回忆·

寄情老照片

◆刘绍英



车环太湖旅游写生,我花二十多元向往届校友淘来一辆旧车。

那个时候我们时兴穿牛仔衣,因为它代表着中国改革开放年代的时髦风尚。日常生活中,它还能尽显男子汉的阳刚之气。

大门左侧是临时搭建的面食馆,屋门开在侧面,饭店采光不太好,但老板做的当地特色雪菜肉丝面很地道。二两湿面,几根肉丝,深绿色的雪菜炆油后泼在上面,香气扑鼻味满全屋。

大门右侧不到三十米有个很小的美容美发店。当时,我像好多同学一样,为了让自己变得洋气起来,以便周末在校舞厅跳舞时能找个中意的舞伴,入校不久就烫了个中分头,把本来浓密的黑发搞得蓬松飘逸,同学们都说好,我也感觉不错。

一张发黄的老照片里,有我玫瑰色的梦想。三十多年前的故事虽已远走但清晰如昨。多少次梦回母校,多少次想起了校友——是不是我们前世五百次的深情回眸,才换来今生的喜悦相逢?

大千世界,茫茫人海,时光带走了我们的青春,但不变的永远是那纯真的笑容。

·随笔·

旧时光里的美食

◆王公平

和老友闲聊时,常涉及的一个话题是,小时候那段时光。每当此时,就要怀念小时候那个味儿。

1968年,我18岁,刚初中毕业,返乡务农。深秋的一天,生产队安排我们第二天去拔黑豆。

次日早上约5点,我们五个伙伴便在村头聚齐,向离村五里的地块奔去。到了地头,天仍不亮,但我们开始了劳作,从坡底向上拔黑豆。此时天有点冷,但豆叶、豆梗润润的,拔起来并不刺手。早起出地的原因就是如此,否则太阳出来晒干露水后,拔黑豆就很扎手。不知不觉,赶到太阳一竿子高时,十亩地的黑豆我们已拔了一半多。拔黑豆时带起的黄土,进入鼻腔、口腔,令人难受,到上午11点,黑豆终于全部拔完,然后开始返程。

太阳直射大地,天上没有一片云彩,此时我们饥肠辘辘。不知谁突然发现,沟底有生产队的胡萝卜地。那嫩绿的胡萝卜缨子,对我们的诱惑力很大。两个胆子稍大的伙伴,自告奋勇到沟底去拔胡萝卜。一会儿工夫,便“顺”上了一小抱胡萝卜。大家扯下缨子,用缨子在胡萝卜上擦两三下,便送入口中。那时,感觉胡萝卜是天下最佳的美食。每人吃了两三个胡萝卜后,腿上也有劲了,我们唱着山曲才回村。那时的食物、美歌、美景,让我至今难忘。

广种糜黍是偏关人因地理、气候条件形成的生活习惯。糜黍属同

科同目植物,出苗至收获入仓,几乎分不清哪是糜子、哪是黍子,只有脱糠后有经验的人才能分开。脱糠后都是金黄色的米粒,分别叫糜米、黄米。糜米浑身无任何瑕点,黄米却有一小黑色记号。糜米食用多是捞饭,黄米食用则是糕。偏关人喜爱吃糕,把糕看作是最佳美食。只有过时过节,或招待至亲才食用。

1969年秋后一天,我们20个年轻人在火头至尧头公路处干活。早上8点上工,下午3点收工。收工后我们把十辆平车搭成一个长列,顺着下坡公路自动滑行。尽管路两边无深沟高崖,路上也无车辆,但也令人心悸目眩。三公里的路程,十分钟就回到了村里。在村头下车时,大家都闻到了一股油香,不约而同指向了我家附近,我三步并作两步跑回家中。

进门后,我妈说今天吃油炸糕,给你在灶台上放着,大碗里是油糕,小碗里是土豆丝。我脸也未擦,手也未洗,走到锅边揭锅盖,用手捏起油糕就往嘴里送。只觉得顺溜溜,还未吃出味道,一转眼工夫就吃下去五个。直到我妈说,慢点吃,这才拿了碗和筷子,一口糕,一口土豆丝开始嚼咽。原来油糕里面包的是地皮菜和土豆泥馅,土豆丝是和小蒜、韭菜凉调起来的。此时才感觉越来越有味道了,糕的软、甜、香、糯,再加上小蒜辣、韭菜香,味蕾被充分调动起来,那个满足,那个舒服,那个兴奋,真是难以言表。

偏关是养羊大县,偏关人对食炖

羊肉情有独钟。1984年9月的一个周末,秋阳高照,天还比较热。陈家营中学的老师们午休起来后,习惯蹲在大排窑洞的台阶上聊天,那天的话题集中在打平伙吃炖羊肉上,越说越热烈,于是就开始了操作起来。

几个年轻人开着小四轮拖拉机就向店湾、陈家山方向跑去。下午5点,几个人乐呵呵地回来了,车上拉着一只打平伙吃的山羊。炖羊肉是王树选老师的拿手戏,一只大铁锅架在火炉上,只舀两瓢水,把肉、骨分层次放进去,锅滚开后舀去沫子,放几片姜、花椒等调料,控制成小火,盖好锅盖,就任由它慢炖。肉香味越来越浓,但王树选让人们耐心等待,他加了点盐。炖到近两小时,把羊肉翻了一下,切好的白葱撒在肉上面,盖好锅盖再略捂一会儿,就可以出锅了。

此时正好下晚自习,教职工都聚了过来,羊肉二十八斤,每人一份,带家属的拿回家中,住校职工都围上了饭厅炕桌。浅褐色的熟羊肉,扑鼻的炖羊肉味,真诱人啊!肉快要吃光时,又端上了新买黄米面做的素糕。在我们当地,羊肉汤、黄米糕是黄金搭档。

第二天,吃早饭时羊杂碎已熟,仍是每人一份,有家属的带走,住校教职工集体享用。精选精切的羊杂各部位,配上土豆条、胡萝卜条、细粉、辣椒、葱、香菜,十足的美味,吃炖羊肉后再喝羊杂碎,真是锦上添花。那时羊肉也不贵,一斤二元。这样的吃法也让农村单调的校园生活得到了充分改善。那顿炖羊肉我记忆最深刻。

