



爱的天平

□牟方根

三天前的那个夜晚,突发一场“倒春寒”,气候突变、气温骤降,天灰蒙蒙的、夜阴沉沉的,紧接着就狂风四起,下起倾盆大雨。

晚上8点左右,父亲打电话来,说母亲因为受寒,肺气肿病又犯了,不停地咳嗽。“这有啥急的嘛?就是司空见惯的病!”电话这头,我根本没有紧张和恐慌,稍微有些不耐烦。父亲叹了口气:“哎,那好嘛。”

我父母都是土生土长的农村人,只有小学学历。一辈子吃够低文化亏的父母,在我刚入学时,就把跳出“农门”的理想,深深地根植于我的脑海。这理想,就像他们在土地上播下的庄稼种子,精心耕耘,期待收获。每天天不亮,父母就起床手握锄头,肩挑背驮,面朝黄土背朝天,勤做细耕苦种田,直到天黑得伸手不见五指才归来。随着我年级的升高,学费、生活费支出的增大,父亲还在一家农村麦子加工面坊,找了份“加班活”。白天劳作、夜晚劳累,其中的艰辛不言而喻。

父母的鞭策,加之我的发奋,1992年,我终于不负厚望,在高考的激烈竞争中,考上重庆一所大学。大学毕业后,被分配到政府部门工作。

然而,父母并未跟我共享清福。成家立业后,因为房子的按揭、车子的贷款、孩子的负担等,我和我的家庭,过着普通工薪一族的生活。为不增加我的负担,父母无论如何都不愿意离开农村老家、投靠我入城居住,拒绝的理由是:“爸妈生来就是种田的命,趁现在还能劳动,种些粮,喂两头猪,养十来只鸡,生活是完全没有问题的。”时不时地,父母还从老家送些大米、肉食、蔬菜、禽蛋等农产品来。

而我对父母的回报,离“孝”的道义、“敬”的准则相差甚远。一年四季,我极少“常回家看看”。总是不经意间,以事情多、工作忙为借口,予以搪塞。这不,在母亲受“倒春寒”影响犯肺气肿病事情上,我

的怠慢显而易见。

当天深夜,风越刮越猛,雨越下越大,气温越来越低,人觉得越来越不舒服。晚上11点半,年仅12岁的女儿着凉感冒,鼻塞。我和妻子二话没说,立马就将女儿紧急送到城区的一家二级甲等医院接受治疗……

第二天,风停了,雨住了,太阳出来了,大地回暖了,“倒春寒”过去了,一切又恢复了春意盎然。猛然想起,母亲不也生病了,情况咋样?拨通父亲的电话,得知母亲病得不轻,出现呼吸困难的症状,在邻居帮助下,连夜将她送到镇卫生院,住进重症病房……因为怕“影响我休息,明天还要上班”,母亲无论如何,都不允许父亲给我再打电话。

一场“倒春寒”,一块检验爱的“试金石”。母亲和女儿,两个生命中最重要的人,对于她们同时患病,我却持有截然不同的态度:女儿一点小感冒,我关怀备至;母亲一场大病,我却另眼相待。恰似一台天平,偏离砝码。我心里酸酸的、涩涩的,百感交集!

同事老李,与我有过类似经历。一年前,一场突如其来的春季流感,把老李的父亲和儿子几乎同时感染上。老李没有多想,背起父亲就往医院赶。老李的妻子在后面喊:“那儿子呢?”“不是还有你吗?你后头弄起来……”

父母,是生养我们的人;儿女,是我们生养的人。在爱的天平上,孰轻孰重?你也不妨来掂量掂量。

(作者系重庆市万州区文艺评论家协会副主席)



想念一碗面

□程华

几年了,每过那家小店,总会扭头多瞧几眼。我瞧的不是两扇玻璃门里面摆的机麻桌,更不是专心致志一脸亢奋的牌客。我想我是放不下一个执念:万一呢,万一哪天,它又回来了呢?

我想念的,是一碗面。一碗抄手与面条和睦相处美美与共的面,我们重庆人叫它“抄手面”。

重庆人识抄手,就像北方人识馄饨、南方人识云吞。重庆开州人还叫它“包面”,那也是相当形象:面皮里包肉嘛。

让我心心念念的店,其实是分店。最早吃过的是总店。那是十几年前,一个吃货朋友隆重推荐“一家特别安逸的面,叫抄手面”。我暗笑:啥水准,抄手和面煮一碗就特别安逸了?

正好饭点,朋友毫不理会我的质疑,径自开车直奔几公里外。

路边,一家不起眼的店面,和重庆大多数“鸡毛店”一样。里面不算小,几乎没装修,粉水刷的墙,有些斑驳的黄。七八张简易大圆桌,桌上搁着高醋矮酱油纸巾盒,地上躺着三两坨扔掉的纸巾。去简易收银台交了银两,再去灶台边递上面票,然后排在一堆人后面等。

好半天轮到了。双手捧着大海碗,脚踩略略湿滑的地面,小心翼翼找桌子坐下。红油浓艳,香气热烈,汤不宽不窄,有碎碎的葱花漂浮。果真小面抄手各占半壁河山。操起长木筷子先挑一夹面条进嘴,咦,味道确有乾坤:面条明显比寻常小面粗壮些,嗦一口,筋道,有嚼头,是我偏爱的口感。比起一些小面店,这家作料相对简单,也没冬菜末花生碎之类,然人口麻辣香醇,想来糊辣壳制作有讲究。再检阅抄手。面皮无甚特别,特别的是猪肉馅,嫩、鲜、香,入口化渣无一丝筋膜,想是取了猪身上的精华部位。再点一碗熬得浓白的黄豆大骨汤,热辣的味觉顿时中和,心头滋润,彻底圆满。

巴适。确实巴适。可惜稍远点。对于我这种忙且懒的人,除非顺路,否则专门动车去吃上一碗也是讲次数的。

转眼一年过去。一日中午,忽然发现单位附近有了一家同样店名的店,连店招、铺面都如出一辙。一问,是加盟店。赶紧坐下,来一碗。

店堂袖珍了不少,除了没有收银台,大圆桌变成小条桌,其他布局几乎是抄手面的缩小版。灶台便是收银台,两个中年妇女长得活像两姊妹,一样瘦小的身条围着一样的白围腰,看起来瘦眉细眼,一说话嗓门大得能把人冲到墙壁上。

嗯,就是那个味道。一别年余又重逢,且在步行可抵的半径内。想到又可经常大快朵颐,心里那个舒坦啊。为区分两家,我将它们分别唤作“大抄手”“小抄

手”。大小抄手永远只经营几个品种:抄手、小面、抄手面、炸酱面,佐以黄豆大骨汤,当然汤不白送;配菜永远是莲白,若不够,可加点一份。“大抄手”“小抄手”相比,我更喜欢“小抄手”:面煮好,由“白围腰”端上桌,不用食客自己排队。

“白围腰”沿袭了总店蹉跎的画风,苟于言笑,不多与食客攀谈,除了“吃啥子?”“几两?”之外几无二话。每次进店,我直接递上十块钱,“抄手面,二两,少辣不麻。”而后找桌子坐下,等吃。时间长了,她俩偶也主动问一句“今天还是咋个嘛?”看我点头,再无话,几分钟后端碗上桌,开动。爽利。

惊奇的是,几年间物价看涨,小面价格也涨,抄手面依旧故我,二两还是十块钱,肉馅分量、口感丝毫不差,黄豆大骨汤照旧一块钱。味美、性价比高,每天从早上到下午,店堂里食客不断,正装领带夹公文包的、穿着家居服粉黛不施的、一套工装满头大汗的、身着警服三三两两的,个个“嗦溜嗦溜”嗦得嘴角抹油,一脸满足。

在我看来,“小抄手”最大特色当属“文化氛围”。这是“大抄手”不具备的。每天,店里一份本地都市报成了众食客的抢手货。面一人一碗,厚厚一叠报纸则拆成若干张,这桌一张,那桌两张,每张油渍星星点点,但不影响众人的阅读热情。老食客还没坐下,眼睛就四处扫描,一看其他桌上有报纸,便跑过去讨好地问:“谢谢哥哥,报纸分我一张看嘛?”

“不存在,兄弟你都拿去嘛。”对方慷慨地将翻成油腻地图的报纸递上。这厢赶紧拿了报纸坐下,兀自美滋滋看报吃面。看到有趣处,有人开始发表评论,马上有人接嘴,紧跟着几张桌子都加入,一个话题成功引发一场讨论。嗦面的“呼呼”声、翻报纸的“哗哗”脆响,连同抄手面、油辣子、黄豆大骨汤的香气,一齐组成一幅市井烟火图,热气腾腾,有滋有味。

二维码出现了。菜市场的大爷大妈也学会了使用这“新技术”。他们托年轻人将二维码打印出来,塑封好,放在最显眼的地方让人扫码付款。各大商场、超市……有交易的地方几乎就有二维码,我也习惯了不带现金。

一天临时外出,返回时恰逢饭点。抄手面!快两个月没吃了。

“支付宝呢?”进了店,我抬眼到处找。“没得。”“白围腰”一如既往地高冷。“那微信呢?”“没得。”“哎,你们不刷二维码?”我有点愣怔。“只收现钱。弄不来那些。”“白围腰”翻翻白眼,神态傲然。

我悻悻:“现在还有不刷二维码的……好嘛,好嘛。”偏偏香味直往鼻子里钻,馋得饿肚子的人挠心抓肝。正依依不舍欲拔腿出门,“喂!”就听“白围腰”大喝一声:“是不是没带钱嘛?老顾客下回补起就是嘛!”看我仍在迟疑,她拿大号漏勺“梆梆”敲两下锅沿,又冲我翻个白眼:“未必不带钱就不准你吃嗦?嘿!”

不知“大抄手”如何,“小抄手”只卖早上中午,下午三四点走人,逢大节更是早早关张。这年春节前,心想趁还没放假,赶紧去嗦一碗。上午下班后过去,发现卷帘门拉下了。对了,有些店是不按国家节假日上班的,估计“白围腰”也早早回农村老家了。

春节已过,各个店铺次第开门了。待大年之后一周,我又去“小抄手”,很意外,迎接我的,还是紧闭的卷帘门。

一次、两次……去了好几次,终于远远看见卷帘门拉起来了。赶紧走拢一看,却发现“小抄手”变成了机麻。

几年过去,“小抄手”没有回归的迹象。一直不明白,做得好好的“小抄手”经历了什么,为什么一声不吭消失了?

每每想念抄手面,便专程开车去“大抄手”。除了付款方式,“大抄手”什么都没变,尤其是那一口麻辣鲜香。可我还是时常想念“小抄手”,尽管说不清到底想念什么。

我想,我想念的,应该不只是一碗面。

(作者系中国作协会员)

重庆晨报《黄葛树》副刊 征稿启事

重庆晨报推出《黄葛树》文史副刊,内容立足重庆本土、放眼全国,刊载历史人物、今古故事、史料秘闻、考古发现、神话传说、事件亲历、市井谈资等人文地理纪实类稿件,欢迎赐稿。

来稿时请注明通讯地址、真实姓名、作者单位、手机号码、身份证号、银行卡号,提供银行卡开户行等。

文史类投稿邮箱:

cqcb2023@sina.com

故事类投稿邮箱:

cqcbgsh@126.com