

旧时光里的裁缝

郭发仔

腊月，风渐寒，钻进衣服的破洞里，针刺般的疼。堂屋里，平日吱嘎作响的老门板，被掀了下来，架在两条长凳上，老老实实，作了裁缝的台面。天空中雨丝不断，淡褐色的云层中漏下一片乳白，似乎屋后大青山里流散的岚。

裁缝是一位中年妇女，邻村的，长得挺好看，有岚一样的风韵。端庄的圆脸白里透红，挂着笑，如同冬日里一抹春风。一头短发垂在脖颈上，丰腴的腰弯下来，一侧的青丝渐次垂下，像半开的折扇。裁缝下意识地勾起中指，把散下来的头发撩在耳后。那张白皙的脸上，眉黛唇红，仿佛门前渠道边绽放的芙蓉花。

裁缝把我拨转来，像翻一只烤红薯。她拿起细长的布条一通比划，我的年轮便写在了本子上。当然，还有我身上的泥土。末了，我一屁股坐在门槛上，盯着裁缝看，硬木的裂纹磕得屁股生疼。裁缝低着头，在布片上画了几道黄线，咔嚓咔嚓，大剪刀把布匹裁成很多条条块块。堂屋里，布匹漫天飞舞，我单调的童年也在梦境里到处飞扬。

布是褐色的粗布，每年都是，就像年复一年的日子，干巴巴的，没有一点新鲜感。没有生气的布在裁缝手里是活的。她剪开一个口子，抬起柔得柳枝一般的胳膊，两边一拉，布匹发出“刺啦”的撕裂声，清脆，畅快，就像给逼仄的生活撕开了一个口子。

裁缝怎么想的，我不知道。但撕开的那一瞬间，我心里有一种破旧立新的豁然气象。多年后看《红楼梦》，晴雯矫情地撕扇，一折一折地撕，撕的不只是性子，还有社会的情绪。裁缝不是晴雯，她的心思全在没有色泽的布上，转承启合，点染皴擦。大剪刀的咬合很有金属质感，每一刀似乎都在和旧时光诀别。

我蜷缩在走廊的草垛边，把吊在肚脐上的衣角往下扯了扯。这衣服是前年做的，当年穿在身上的时候，衣服宽大得像唱戏的戏袍，我走亲戚的时候，谁都要嬉笑一番。为此，我埋怨了爹许久。爹说，你还要长个呢，这衣服可以穿几年。爹就是这么打算生活的，紧巴巴的手里捏着好长的日子，一节节，一寸寸。在他简单的见识里，生活没有恰到好处，必须要给自己留下足够的余地。但爹还是估计不足，一碗米汤饭，一把小青菜，不到两年的时间，我的个子竟唰唰地长开了。其实，那衣服早破了，也不知道咋地，肩上裂了一个大口子。妈找了两条黄布缝上，很像爬在身上的大蚂蚱。

裁缝麻利地忙碌，我心里流过一阵暖意，不觉笑出声来。旁边的大黄狗一惊，白了我一眼，咂咂嘴，继续闭目养神。我叼了一根稻草，也继续偷偷地看裁缝。堂屋里，缝纫机的踏板哐当哐当，密集的声音像新年的鼓点，穿过门前的谷坪，爬上桃树李树的空枝上。薄薄的阳光下，似乎庭院里春意盎然。裁缝神情专注，盯着疾走的针头，像盯一只逃命的蚂蚁。那一侧垂下来的秀发，随着踏板的节奏，一漾一漾的，味道足得像花鼓戏里的女伶。

缝纫机响着的时候，厨房里那口断了一只耳的铁锅，叮叮当当也在响。午时，爹把菜端上桌，菜碗比平时多了几只，全是少见的荤菜。每一碗都不含糊，满满当当，连配料都是难得的珍馐。裁缝婀娜地走来，一侧腰身上桌，顿了顿身子，韵味更足了。裁缝吃得很斯文，夹一小口菜送入嘴里，殷红的嘴唇间，一排皓齿慢条斯理地嚼着，每一口都不耽误春风般的微笑。我不能

上桌，找个借口远远地站着，拼命呼吸空气里漏过来的香味。肠胃里，早已风起云涌，万马嘶鸣。

裁缝吃完，我下山猛虎一般，筷子如刀戟，狠狠地收拾盘中之物。要在平日，这种粗鲁的吃相要挨打。但这会不怕，裁缝在呢。再粗鲁的爹，也不会扫裁缝的斯文脸面。

冬日昼短。擦黑的时候，裁缝麻利收了工具，双手翻转轻拍了几下，笑着。老爹担起缝纫机和箱笼，一拐一拐地，消失在淡淡的夜色里。

蒸面

查显者

我老家习俗，吃年夜饭是在大年三十清早，而除夕之夜，家家户户必吃蒸面。

吃蒸面的寓意，大概跟北方饺子的寓意“交子”一样，图其吉利。我老家那里，小麦不是主产，特别是物质匮乏的年代，面条一年吃不上几次，所以稀罕物自然要在非常重要的时节享用。

门外，夜色四合，冷风呼呼。屋内，熊熊灶火映出的红晕和锅盖四周冒出的缕缕热气，氤氲着橘黄的灯光，让一家人的心顿时温暖起来。锅盖一打开，香气旋即弥漫厨房，继而飘到隔壁饭厅，再从门缝里挤出去。屋下谁家蒸面熟了，不用进屋，打门口一过就立马闻得出来。

每次等到母亲说“可以放炮竹了”，我们兄妹便争先恐后地拿起准备好的小挂鞭点燃，“噼里啪啦”谢过司命（灶神）和祖宗之后，就迫不及待地吧蒸面端上桌，菜无需多，但面必须满满堆尖。金黄的、长长的面条泛着油光，柔软滑腻有嚼劲的口感，还有面条和萝卜混合的清香，不一会，享受感和满足感便布满全身。这味道，怕是吃惯了山珍海味的贾府公子哥儿和小姐们体会不到的。

蒸面的原料是手工制作的咸挂面。那时，十里八乡制作咸挂面的并不多，也不是一年到头都做。我们生产队就有一家，每到制作挂面的时节，大人小孩都喜欢去看。遗憾的是只能看到工序的后半截。听说做面的人很费功夫，要大半夜起来，冒着严寒和面、揉面，面揉得好，才有筋道。之后又有盘面、绕条、醒面、拉条、上杆等数道工序，一直忙到清早，然后将面条上架、下拉，趁着太阳初升，赶紧晾晒。

夕阳西下，人们从四处陆续赶来称面。远远地，就看见主人家的稻场上摆着几个架子，挂面就像银色的丝线一般布满架，夕阳的斜晖打在上面，熠熠闪光；微风轻拂，丝线有节奏地晃动起来，仿佛是谁在拨动琴弦。来称面的一般都有预订。大家散乱

围着，有秩序地报着斤两。面下架后都盘成8字形，要几斤就拿几匝，一过秤，基本不用加减。

因为关注点一直不在蒸面的过程，所以我对如何蒸面只知道个大概：先把萝卜切成丁，垫在锅底，把长长的干挂面断成几节，一层一层地铺在上面。面是咸的，要加萝卜减轻一些咸味，此外，萝卜水分足，蒸的时候不至于烧坏面条，而且萝卜的香味和咸面的香味混在一起，绝配。蒸上后，每间隔一段时间要挑动面条轻轻洒水，既能让面条熟透，又能保证柔软。洒水很考验“功力”，不能过犹不及，过了面条太糊，不及又太干，非常影响口感。等到泼上猪油，再盖上锅盖捂一会，一锅热腾腾香喷喷的蒸面就成了。

如果还能剩下一些，正月再吃几餐。之后又要等上一年了。

现在想来，蒸面与鞭炮、春联、祭祖等一样，是年的标志，是家的氛围。蒸面呢，还有母亲的味道。

更早些时候，也有些年夜没有蒸面吃。有次，跟着父亲去人家给工钱，他家正吃蒸面，叫我们一起吃，父亲连连摆手道，我们刚在家里吃过。出门后，父亲对我说，我们吃一碗他们家就少一碗啊。

父亲的话犹在耳边，可是他人呢，已过世好多年了。若是他还在，再碰上人家请吃蒸面，也许他不会像当年那样“说谎”了吧，因为现在不单是过年才有蒸面吃了。



点灯 张成林 摄

回家之路

程思良

夜色降临，小城的街上已很难看到车辆与行人了。

终于候来了一辆的士。我招了招手，车停了。“师傅，能送我去葛镇吗？”

大胡子司机摇了摇头，说：“今天不营业了。”

“我付双倍的钱。”

“抱歉，我已答应了爱人与孩子，今天一定回家去吃年夜饭的。”大胡子司机一脸歉意地说。

“我已有八年未回家吃年夜饭了，求求你，送我回去吧。”

“八年?!”

“是的!”

大胡子司机犹豫了片刻，说：“上吧，还是按原价计费。”

车子向五十里外的葛镇驶去。夜色越来越

越浓。

突然，大胡子司机幽幽地叹了口气：“算上今年，我也有五年未回家吃年夜饭了!”

“谢谢您!”说这话时，我的心跳得特别厉害。

“没什么，这是我应该做的。你们在外头打拼更不容易啊!”

我默然无语，眼角的泪悄然滑落。八年来，这是我听到的最温暖的话。

在葛镇的十字路口附近，我下了车，紧紧地握住大胡子司机的手，激动地说：“谢谢您，将我送回了家。”

望着的士车灯渐行渐远，最后消失在暗夜中，我走到马路边，从兜里掏出那把锋利的匕首，扔进了下水道，然后向一家旅馆走去。

