

众生·人民路

绿皮火车上的“迷彩男”

| 吴云仙 文 |

快节奏的高铁时代,已经好久不和绿皮火车打交道了,从嫩江到哈尔滨八小时的车程,对我来说反倒有些期待。快到芒种节气,东北的早晨还裹挟着些许凉意,窗外闪过的嫩绿只是江南早春的模祥。

有细雨洒落,斜打在车窗玻璃上,模糊了窗外的景。我把目光收回到车厢,与弟弟闲聊起来。

“到哪里?”座位对面一位穿迷彩服的中年汉子打断了我与弟弟的聊天。

“哈尔滨。”

我礼貌性地回答,因戴着口罩而声音闷闷的,随手把桌面上方便面还有茶叶蛋火腿肠之类挪了挪,那是朋友临时为我们备的午餐。

“我也到哈尔滨。”他绽开了本色的笑容,看着我摆在桌上的方便面,似乎有了更亲切的愉悦,因为小桌另一端也有着和他的一碗方便面。在方便面饮食上,我们彼此相通,于是他显得很开心。

迷彩服汉子的笑持久着,如孩子般天真无邪。我以前在东北生活过两年,这回又去东北的逊克大山里探望经营农庄的弟弟,小住匝月,熟悉那儿的人事,知道东北农村汉子干活的服装,以迷彩服居多,他们大抵性格热情耿直,就如对面迷彩服汉子那样。

东北农村汉子,我熟悉而敬重他们,在弟弟经营的农场里见得多哩,他们憨厚善良,干活杠杠的,待人诚诚的,今天在绿皮火车上又遇到了一位,觉得挺有意思。我透过口罩外的双眼观望着他,他就对我傻乎乎地笑,眼睛里闪烁着异样的光泽,他笑什么呢?他的笑和眼睛里的光泽也成了迷彩。

因为时间还长,他与我有一搭无一搭地聊。原来他是个进城打工的建筑小工,家在偏僻的乡下,到了哈尔滨还要换乘汽车去别地干活。他的话题总停留在工地盖楼,只关心哪里有工地开工。他说,铁路沿线好几个县城都有他盖的楼,连哈尔滨城里也有。他说总有一天,他会在自己乡村也盖新房,盖许多新房,自己和婆娘就住在他自个儿盖的新房里,再不住那种土坯屋,说时,他混浊的眼睛里充满着憧憬。我明白,现时东北乡村有的农民确仍住的土坯屋,但与我早先看到的相比,显见新房越来越多,土坯屋则越来越少。既如此,眼前“迷彩男”的憧憬就绝非梦想啦。

车窗外的雨停止了,天色渐渐明朗了起来。火车像蛇一样扭动着身子,拐过弯道,蜿蜒着继续前行。

不知过了几站,“迷彩男”小心翼翼地取过那碗方便面,从碗底掀开封纸,揭开碗盖,再撕一个个料包,撕不动就用嘴啃。他所有的动作慢吞吞又很认真的样子,吸引着周围人的目光,也包括我的好奇心。

火车偶尔颠簸,阳光晃到他脸上,下巴上冒出的根根白胡子就特别显眼,犹如沾了霜雪。他剃着光头,光头上冒着稀稀朗朗的白色发根,黑色的眼镜架,两头用黄色的橡皮筋系着,箍在圆圆的脑袋上,不松不紧。当他起身泡面时,大家提醒

他开水的方向,他却没听见似地走了反方向。

他冲妥面回来,把自己的面碗放到小桌上,吱了吱手上溢出的汤水,对我一个憨笑,问道:“水很烫,要不我也替你去泡上一碗?”

我瞅了瞅他沾有汤渍唾液的手指,对他友善地摇了摇头。他似感到了什么,将手指用力在衣襟上蹭了蹭,轻轻说了声:“饭点了,方便面很香很鲜呢。”又歉意地笑了笑:“其实不出远门,还真舍不得享用哩,宁肯给我那口子吃了,她稀罕。”

他小心掰开折叠的叉子,目光交接时又冲我笑了笑,还举了举叉子,告诉我叉子是吃方便面的,很好使。他掀开了碗盖,两眼灿然。用叉子捞起浮在水面的酱料包,沥干汤汁,放在折叠的碗盖上,再搅了搅面,一个细如发丝的红色辣椒圈套在叉子上,他像孩子一样好奇地看了看,郑重其事地品尝了辣椒后,才开始狼吞虎咽地吃起面条来,“吸溜吸溜”的声音和着方便面的味道,在狭小的空间里弥散开来。他捞完最后一段面条,便端起碗,仰头喝汤。我担心那个酱料包随时会掉下来,扣到他脸上,事实证明我的担心是多余的。他把汤喝了个干净,“啧啧”舔着厚厚的嘴唇,从口袋里掏出一团皱不拉几的纸巾,擦了擦嘴角后顺手擦了擦桌面,完毕,又把纸巾塞进了口袋。

吃完方便面的“迷彩男”开始犯困了,那双眼睛的空洞是我从未见过的。

火车在行进,一程一程的风景在变换,河流、刚种完大豆玉米的黑土地、草甸,还有草甸上的牛羊马,弟弟还时不时地用手指着窗外的野鸡叫我看。

一站一站的人也在变换,有人远离,有人跟进。又到站点,列车员报着我不熟悉的站名,鱼贯而入的人流中来了一位推着大号行李箱的中年妇女。挤推中吵醒了“迷彩男”,他的笑又挂在脸上,热情地招呼中年妇女把行李放在他头顶的行李架上,妇女说:“我拿不上去,待会到哈尔滨也拿不下来。”

“没事,这不有我呢。”他站起身子抖了抖双臂,显出孔武有力的架子,“我两包水泥一托也不在话下。”

“你自个也有行李啊,怎管得了我?”

“保证先帮你拿,放心吧。”他说着很费力地把中年妇女的行李托上了行李架,手颤颤然,头上几丝稀疏的白发也颤颤然。

放毕,他喘着粗气一屁股跌坐了下来,看到我注视着,立时绽开了有点尴尬的笑脸:“可不,举……举……行李箱不在话……话下……”

我们不再搭话,就这样绿皮火车气喘吁吁驶抵了哈尔滨。各自道别,下车赶路。望着“迷彩男”肩膀上扛着蛇皮袋(东北人称丝袋子)的背影,很快被人潮淹没。我耳畔油然响起了他的话语:

“总有一天,会在自己乡村也盖新房,盖许多新房,自己和婆娘就住在自个儿盖的新房里……”

世家·鹿顶山

一碗红汤面

| 徐晨达 文 |

早晨6时许,硕放商城北大门对面“墙门小吃”面馆里的顾客,男女老少已经在耐心等待着热腾腾的面条出锅,队伍已然从店里排到了店外。

无锡人美好一天的开始,来自早上的一碗头汤面,鲜美可口的红汤、筋道的面条,配上油爆鳝丝、红烧大排、红烧肥肠、雪菜肉丝、油爆鱼块、香煎鸡蛋等料足纯正、口感鲜嫩、味美清香的对胃浇头,吃的是无锡人的情怀和控调。

墙门是硕放从前的名字,“墙门小吃”27年来只卖锡式红汤面和锡式大馄饨两种。锡式大馄饨只有青菜猪肉一种馅料;锡式红汤面以浇头而论,则是种类繁多,有爆鱼面、大排面、雪菜肉丝面、鳝丝面、肥肠面、鸡蛋面、三鲜面、素鸡面、肉塞面筋面等近十种之选。暑月中食客如若嫌红汤面过烫,还可选择吃拌面,拌面又分鳝卤拌面和肉卤拌面两种,前者鲜美入味后者肉香浓郁。

在很多硕放本地人眼里,这家门面不大的小吃店充满回忆,这里的面条和馄饨散发出来的香味,是镌刻在青春岁月中的那一抹特有的美好。有人每天打卡般,一早驱车到店,就为了吃一碗热腾腾的鸡蛋面;有人长期在外求学或工作,假期回到硕放来也要特意赶过来吃上一碗面,只为回味这熟悉的家乡味道。

在店外等了一刻钟后,终于轮到我,进得店门挑了个靠里的座位坐下,放下手中购物袋就冲着在厨房间忙碌的老板挥了挥手说道:“老规矩!照旧!”

“好咧!一碗鳝丝面,面煮烂一点,多放葱花!”今年58岁的面馆老板胡国芬扭头大声向正在灶台上忙着煮面的丈夫嘱咐道。胡国芬可以准确地叫出每一名老食客的名字并报出他们各自对于面条口味咸淡和各类浇头的喜好。

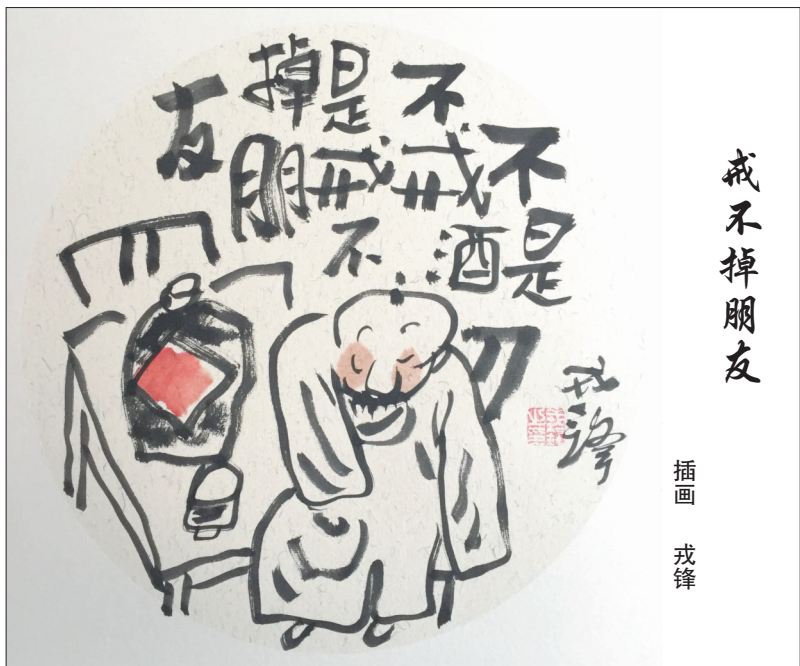
胡国芬是土生土长的硕放人,老公则是邻镇安镇人,夫妻俩婚后换过不少工作,但辛苦来辛苦去都没能赚到什么钱,从1994年开始,两人就以开面馆谋生,从1994年到2021年,从县道边只有两张桌子的小铁皮屋夫妻店,到老街拐角处只有几平米的

“苍蝇馆子”,再到如今菜场对面“前店后家”的温馨家庭小面馆,27年来变的只有店铺选址,不变的是对手中这一碗面品质的严格要求和日积月累街坊口碑相传积攒下来的良好口碑。

不一会儿,一碗热腾腾的鳝丝面就被端上桌来。这碗鳝丝面,还是一如既往的好味道。鳝丝面是夏天的时令浇头,胡国芬家的鳝鱼大多选用从常熟虞山脚下由村民从田间地头、池塘河浜中钓来的野生鳝鱼,养在有氧气泵的池子里,当天现取现杀,这样才能保证鳝鱼丝软滑筋道无异味;放下筷子,拿起调羹盛起一勺面汤,呷了一口,着实是鲜美无比,这红汤面最重要的汤头是用猪骨、猪皮、鸡架骨和鳝鱼骨熬制的高汤加上葱油爆炒的酱油调制而成的,无需太多调味就有一股天然的鲜香。她家的面条也有讲究,必须选用苏州黄埭镇所产的无碱面条,这种面条相较于碱水面条更白更细,口感韧而爽,但又能像碱水面条一样久煮不糊不坨,条条可数,保证面汤清澈不浑浊。

面馆人流量最大的时间段,是早上7点到8点,小小的面店里多的时候有二三十号人站着排队等面。因为整个面店就夫妻两个人经营,夫妻俩又当老板又是伙计,一忙起来连个端面的空手都腾不出来,但顾客们丝毫不在意这些,无需刻意维持秩序,无需排队领号,食客们都会自觉有序地排队取面,没有轮到座位的,站着端起面碗也能“吸溜一吸溜”吃得热火朝天。食客们大多是硕放本地人,乡里乡亲都认识,这里就像朋友间早上固定的聚集地,临上班前一边嗦着面一边聊上几句家常,又匆匆忙忙上班去了。

忙忙碌碌,一直到中午12点,过了饭点之后夫妻二人才能暂时空闲下来休息小憩一会儿。下午三四点开始又要开始生煤炉熬制汤头、晾晒面干准备第二天的食料,直到晚上9点才能结束一天的工作,早早睡去。一年365天,风雪无阻,几乎全年无休,大年初一其他店铺早已关门歇业,但27年来她家的面馆却是年年都照常营业。

插画
戒锋