



曙光拾贝

## 阳台架上的火龙果

市三中东部校区

龚诗文

天冷了,我把阳台上的火龙果花盆小心覆盖起来,抵御寒冬。

这是老周送我的火龙果。它曾是单位的锅铲,几年前,他听说我要调走,将一只火龙果由端来送给我。说是一盆,其实是一只五升的金龙鱼油壶切去了上半部分,灌入泥土,插上一截火龙果茎。老周很真情地送给我,盛情难却,我接受他的好意。

带回家后,我将火龙果盆置放在家里窗外阳台上。我不太养花,更没有养过火龙果,便任由它自生自灭。前年,它结出了一个果,令我们很是惊讶。我把它摘下来,给孩子吃,是红心果,孩子说,特别甜。

我从心里感谢起老周来。

老周年近六十,身材瘦小,但脸上总是挂着笑容。他在我们单位烧锅炉,煮饭,很热情,闲不住,单位很多事情,他抢着干。他说:我是个农民,在家里干活习惯了,闲下来没事做难过。

星期五下午单位放假,有时食堂里有点多余的饭菜,大家让老周带回去晚上能将就一下,老周总是笑着谢绝别人的好意。他说他的生活很简单,自己在宿舍煮碗清汤面就可以解决,他让食堂阿姨把饭菜带回家,倒掉了可惜。

一次周末,我在单位加班,老周很热情地过来问我有什么可以帮得上的。那次,我们有空闲聊了很多。老周来自邻省,他说他很幸福,老

伴在老家种点菜,三个女儿都已出嫁。农村人的观念都希望生儿子,年轻时,他吃过不少苦头,但是现在他不遗憾没有儿子。他说在农村,生儿子确实有些面子,但是,他找不出生儿子的有比他生女儿的更幸福的家庭。他说村里有儿子的老人家,多数在家带孙,做牛做马,还矛盾重重。而他和老伴,什么负担也没有,现在两个人身体都好,平时老伴在家,他出门务工,单位放长假,就回去。现在交通方便,几百公里的路,路上只需五六个小时,大半天就到了,单趟一百来块的路费,花这样一点小钱就能和家人团聚,很值。老周还说,他这些年,在村里盖了三间房,将来他和老伴百年后,三个女儿各一间,也算留给她们一些东西。他目前很享受这样的生活方式。我们单位有段时间要辞退年龄较大的聘用人员,但是大家都不舍得他,因为老周虽然年近花甲,但是手脚灵活,精神状态好,脸上的笑容总是带给大家温暖。

我调动的事定了,于是选择一个周末去将单位宿舍的东西搬回家,老周一定要来帮忙。事后,我请他吃饭,他却说,如果因为这点帮忙就吃饭,那心里会很不快乐,倒不如不来帮忙。

去年,火龙果在我们的无视中结了两个果,同样是孩子的拳头般大小,女儿说,比前一年还甜。我们于是打趣地说,今年的果是去年的两倍多,也许明年它应当会结四个果吧。然而,只懂

得索取,不懂得感恩和呵护,这种享受终究不会长久。冬天的一场接连几天的霜冻让这盆火龙果遭受灭顶之灾。霜冻过后,火龙果的茎大部分变黄腐烂了,旁逸斜出的茎自动脱落,我们有些遗憾,更多的是自责难过。火龙果只留下根部还有一小段微微泛绿的茎,就像当初老周送过来时那样长。我们突然觉得对不住老周,便细心地将它暂时移到阳台里面,隔着窗玻璃,让它能尽量沐浴温暖的阳光。火龙果的生命是倔强的,春天来临的时候,它奇迹般有了盎然的生机。

今年,火龙果自然是没有结果,但是它的茎又长长了,而且旁生了两三枝,我们很高兴,为它的重生,也为我们对它产生的一份珍惜之情。生命有时是需要呵护的,而懂得生命的呵护更是一种快乐和升华。人和自然都一样,馈赠并不一定希冀回报,但是,有很多时候,举手之劳,真的可以让生命更美,让万物更和谐,让一切更有希望。

这几天,冷空气又来了,气温骤降到0摄氏度,我们细心地将火龙果披上暖装,置于背风处,让这个耐热耐旱耐瘠却可观可食可入药的朋友能度过一个舒适的冬季。我又想起了老周,他瘦小、朴实、低调,于别人无所求,却勤劳、热情、乐观,真诚的笑容总给人温暖。不久,火龙果一定会重新开花结果吧,老周的幸福之花,也一定会更加绚烂吧。

北风响,索面长。节气总是提醒我们,要关注季节变化带来的风物。霜降一过,天气渐凉,在温岭箬山一带,做索面吃索面是一种古老的习俗。

手工索面的制作是一项繁复的工程,盐的调和是关键。倘若加盐偏多,会削弱面团的弹性;倘若盐分不够,面团软塌,失了筋道。有经验的做面人都说,盐是面的骨。经过双掌无数次的揉搓挤压后,面团逐渐变得光滑软和。这时,面团进入长达数小时的发酵、醒面。再次擀压后,放到面板上切成长条,大约手指般粗细。

如果说和面、揉面、切面是宏大叙事中的序曲,那么绕面就是华丽的铺排。在东兴村上街路,我有幸目睹。这是郭师傅夫妻两人经营的家庭作坊。郭师傅说,祖上从闽南迁过来,人少力薄家贫,没有财力置船出海,在陌生的土地上,祖先用苦力和智慧安顿家人,以加工索面养家糊口。郭师傅夫妇从事手工索面加工已经30多年,他是第六代传人。说话间,夫妻俩竖起顶端安着四方木头的面架。木头上有两个圆孔,相距约20厘米,用来插长达1米的箸竿。在绕面中,这个瘦弱的女子建立起自己的王国。她往后挪了挪椅子,不慌不忙地坐下去,右手固定面头,先绕一圈,左手接任,两手交替,上下翻飞,把面缠在面筷上。绕30圈左右,面筷已到末端。绕好的面如新梳的麻花辫一般齐整。

拉面,是最讲究技术的活,对耐心和力度要求很高。这活儿,要有技巧。郭师傅说,用力太猛,

面条容易断开;力道太小,面条抻不开;用力不均匀,面条成形不规则。只见他站起,前后脚略错开,手指间各夹一根面筷,先用力向后扯,拉到一定长度略停顿。看郭师傅一举手一投足,气息匀畅,动作缓慢,带着劳作的郑重,也是对一麦一粟的尊重。略停顿放松后,他再用力拉扯。重复多次,面条已经拉成五六米长。郭师傅轻舒臂,顺手一抖,抛出一圈弧线。几十个面筷轮流拉完,还得用一根竹竿从中间穿过,依次将面分开,以防粘连。

煮索面,颇有讲究。食盐,要尽量少放甚至干脆不放。而姜粉蛋是不能缺的。将生姜剁碎,炒焙成姜粉,混合在蛋液中搅拌,再入油锅煎成蛋饼。肉丝、香菇干、虾干、金针、墨鱼干,一层一层冒出尖。土黄的蛋饼,通红的虾干,油绿的小菜,蛤蜊黄褐色的外壳中微吐出软软的肉尖,中间隐着索面小巧的身姿,简直是美人戴了金步摇,皮肤白皙又芬芳飘逸,惹人馋津四溢。再看端出索面的阿嬷,将长辫在头顶上盘成圆髻,插上银簪,罩着发网。我才恍然大悟,索面的风流,始于材料,展于形式,终于审美和品质。

我有很多在外地吃面的经历。滚烫的菜油浇在厚厚的辣椒酱和花椒粉上,热油沸腾中捞出几根宽面条,好像配角抢了主角的风头,油泼面总有喧宾夺主之嫌。葱蒜红油和煮得蔫的豆芽一拌,即成凉面,一眼可以望到盆底的单薄,不仅缺少制作上的回环转折,味道也是相当单调。也许,平民化正是食物和美食之间最大的区别。吃面前,一定要先喝口汤。阿嬷在一旁提醒。初入口,那微

微的辣意来自姜汁,是平静的,也是节制的,是带有刺激的味蕾探险,是冷不防的朔风中绽放的烟火,啪,在心里小小地暖一下。姜汁深入浅出,是翻云覆雨的调味之魂。喝汤,嚼面,全身热腾腾的。剔开虾、蛤蜊,那鲜香,像春林间黄鹂的啼叫一样,清亮,有呼应。呼哧,一箸索面,那面是糯软的,根本不需要劳驾牙齿。响亮地打个饱嗝,感觉山河岁月都在口腹之中了。这是美味的交响曲。

食物是激励人的最直接方式。宋人有诗:汤饼一杯银线乱,蒹蒿如箸玉簪横。一碗配了鲜嫩蒹蒿的面条能让旅人喜出望外。在箬山,索面也是传递爱的最好媒介。坐月子了,索面是主食,产妇心平气和地修复生产消耗的元气。遇到老人寿辰了,得烧索面,老人心安理得地接受长寿的祝福。来客人了,索面是点心,客人理所当然地享受隆重的招待。那些从渔村走出,涌向城市的人,首先要战胜渔村塞给他的味觉记忆,尽管接触到更广阔多元的食物,即使面对大名鼎鼎的比萨、意面,难免有很多挑剔。他们的肠胃固执地抵制着其他并不熟悉的食物,繁华都市丝毫不影响他们对索面一如既往的热爱。吃一碗姜汁索面的念头,常常鱼一样地游过来,温软的唇,一下一下地啄。箬山人嘛,最喜欢吃索面,在城里工作几十年的朋友说。喝一口黏糊的汤,夹一箸入口即化的索面,游子们再一次牵住故乡的衣袂,重温从前小镇生活的慢节奏,感受潮汐在身上漫过的节律。这是对故乡的信任,也是渔村赢得城市尊重的体面。

箸

市五中

赵佩蓉

文

## 《青草地》投稿新攻略

掌上温岭App教育频道改版上线,可一站搜索查询,增设PC端投稿平台。

在电脑浏览器输入网址:  
<http://qcd.wlxww.com>

首次登录,需注册账号!



扫描二维码进入掌上温岭App教育频道

STEP1  
注册



注册账号,选择成为UGC用户



填写基本信息和详细信息

注册成功

1. 注册成功后请牢记账号和密码!
2. 单位名称必填,可填所在学校。其他项可选填。

STEP2  
投稿



在个人稿件库新建作文



编辑框内输入作文,选择相应稿件库,完成投稿。

1. 图片和视频直接在编辑框里上传,不能上传附件!! 否则小编会收不到哦~
2. 已投稿件如有错误,可撤回修改重投。