



小小说

巴士上起舞的红大衣

□ 芷默

乡村巴士上,灰褐色的车窗帘被任意束起,随着行车节奏一晃一荡,好似要把数年积攒的灰尘都晃荡出来。浅淡的冬阳透过布满尘垢的车窗轻洒进来,照亮无头苍蝇般乱舞的尘埃,也照亮晚晴苍白黯淡的脸庞。

晓晴扎着高高的马尾,背着一个巨大的灰色双肩包,一手紧紧抓住黑色旅行箱拉杆,一手吊住公交车吊环。在颠簸的车厢里,她身体紧缩,每一块肌肉都处于战斗模式,努力维持着平衡。她很害怕司机刹车时,箱子会飞出去,砸到旁边的陌生人。

去年就发生了这样的事情。那时也是大学刚放寒假,晓晴从北方的城市回到南方的老家,坐了两天两夜的火车,两宿没睡。第一次坐这么长时间的火车,她没敢合眼。即使不小心打瞌睡,也很快被车上的谈话声惊醒。

火车站下车后是城镇,还要转乘巴士回农村。等了一个多小时,巴士终于来了,她拖着疲惫的身躯和沉重的箱子爬上车,以为终于能松口气。

但车上满座了,她只好抓着吊环休息一会。车行至半路的时候,司机突然一个急刹车,她一个没留神,旅行箱便撞了出去,刚好砸到一位穿红色大衣、黑色高跟鞋的女子。

那红衣女子被砸到脚跟和大腿,“嗷”地叫了一声,向晓晴抛来愤恨的眼神,嚷道:“你怎么不管好你的东西?”晓晴本就是个胆小的人,听到这话时,身子颤了颤,仿佛话语里有一千根闪着寒光的冰柱,插向她的胸口。一股羞愧从腹部涌出,像洪水似的,几乎要将她淹没,她的脸和耳朵红得像炭火,恨不能找个裂缝钻进去。

车厢里的其他人仍是淡定,要么木然地看着窗外,要么低头刷手机,好像眼前什么事也没有发生。

晓晴连连向红衣女子道歉。那女子也没有继续追究,只是用不耐烦和鄙夷的目光扫过她一眼,便冷漠地别过脸去,继续看她的手机。这样的目光让她几乎要哽咽,但她绝不会将自己的眼泪暴露在众人面前。

此刻,站在巴士里的晓晴,再次回想起当初的情形,心里仍缩成一块石头,她又下意识地反复确认是否抓紧了手柄。寒风透过年窗缝渗进来,刺在她的脸上。

忽然,一阵疼痛从胃部袭来,紧接着,又是一股剧痛,仿佛身体里有许多只小兽撕咬着她,她的额头渗出了点点汗水。这两天在火车上,她没有吃一口热饭,只是潦草地扒了几口在学校买的面包,就蜷缩在角落里,抱着书包发呆,或闭上眼睛听音乐。她对陌生人太戒备了,甚至不敢买小推车上的热食。

她没有吭声,只是咬紧嘴唇,以她毕生学到的忍耐力,强行把这股疼痛压下去,右手仍紧紧攥住拉杆。

后三排一位穿红色大衣的中年阿姨注意到了她。阿姨坐在座位上,打量着她的神情。猛地站起身,对她说:“姑娘,快坐我这,我还有几站就下车了……”

还没等阿姨说完,晓晴就说:“不用了,不用了,我站着就行。”

阿姨咧着灿烂的笑容,再次热情地对她说:“来坐吧,我很快就下车了,坐了这么久,我也坐累啦。”

阿姨身上有一股亲切的魔力,让她再也无法拒绝,她腼腆地说:“阿姨,谢谢您,那我过来坐了。”

“不客气。”微笑着说完这句话后,阿姨帮她把旅行箱挪到座位边上。一丝温暖窜入晓晴的心房,她开心地笑了。

两个人交换了位置,她坐着,阿姨站着。几站过后,阿姨还没有下车,她不禁有点紧张,小心地询问:“阿姨,要不您坐回来吧。”

阿姨的脸庞透着朴实的光芒,微笑着说:“你就安心坐着吧,我真的还有两站就到了。我刚才就看到你不是很舒服,小姑娘,你好好坐着啊。”

顿时,晓晴的身体涌出一股暖流,像春天的小溪,在僵硬疲惫的身体里迂回流转,潺潺漫漫。心里的石头和冰柱在溪流的冲刷下,渐渐融化,消失踪影,就连胃部的疼痛似乎也没有那么顽固了。她感到她的心,像一朵花折苞,正一点点地向世界敞开它自己。再看向阿姨纤瘦的背影,她不由得感叹,真美啊。那件红色大衣,仿佛一只春天的蝴蝶,在光影交织下翩跹起舞,默默地驱散她心底的阴霾。



只把春来报 胡国辉 摄

旧事

前几天和母亲一起翻看旧相册,一张老照片上一双古朴独特的鞋子,引起了我的好奇。母亲说这种鞋叫“靰鞡”,祖上几代人都以加工、出售靰鞡为业,生意兴隆。

母亲已经89岁了,她出生在松花江畔的满族古镇乌拉街。乌拉街历史悠久,有“先有乌拉街,后有吉林城”之说。东北的冬天特别寒冷,靰鞡是特别适合东北冬天穿的鞋子。它的鞋底和鞋帮是由一块皮子做成的,鞋面捏褶,比较宽大,里面垫上柔软的乌拉草。明朝时,松花江有乌拉河之称。有一种生长在湖边的三棱细草,晾干捶打后极其柔软,具有极强的保暖性,称“乌拉草”。檀乌拉草越冬的皮鞋称“靰鞡”。靰鞡鞋轻便暖和,即使在零下三十几摄氏度蹚雪窝子都不会冻脚,是东北人喜爱的冬鞋。

母亲说,从她记事起,姥爷就经营着祖上传下来的名为“同聚兴”的靰鞡店。靰鞡是一种很独特的鞋子,要技艺娴熟的皮匠才能制作。

靰鞡从材质上有牛皮、鹿皮、猪

靰鞡

□ 侯淑荷

皮等多种;款式有矮、中、高腰之分。其中以牛皮最优;以高腰最贵。牛皮又以牛脊背骨两侧的皮为最佳,一头牛只能做出五六双好的靰鞡鞋。因此,一双上乘高腰的靰鞡价格不菲,常常是有钱人家才能买得起的,平常百姓只能穿低档些的矮腰靰鞡。

靰鞡的制作工序很繁琐,首先是鞣制皮子,用碱水、皮硝等浸泡,然后刮削、去毛、晾制、熟鞣,最后用谷草进行烟熏,使牛皮呈黑红色。靰鞡的缝制是先照鞋样剪裁好皮子,然后要经过崩楦、翻皮、上脸、拿褶、打孔等十几道工序才能完成。

姥爷常说,靰鞡经不经穿全在鞣皮子上,靰鞡好不好看全在捏褶上。皮子的鞣制过程中浸泡时间很重要。浸泡时间长了,皮子便糟了,不结实;浸泡时间短了,皮子太硬,不好加工。姥爷对鞣皮的浸泡时间掌握得总是恰到好处。在缝制上更是要求精益求精,褶子捏得匀称好看,穿着十分舒服。

因为姥爷店里出售的靰鞡做工

美食

村子里有了豆腐加工作坊,只需要在家里把黄豆浸泡好了挑过去,到点直接挑豆腐回来就行了。那些腊月末,家家磨豆腐的情景恍若很久不见了,又依稀还在眼前时而浮现……

腊月的最后几天,家里忙着扫尘。农家说别人娇气时,有“豆腐掉进灰撮(箕)去了——拍不得打不得”的歇后语。马上要磨豆腐、捉年猪、打糍粑了,不能让灰尘落到新鲜的豆腐、糍粑和猪肉上。

金色的黄豆在米筛里翻滚跳跃。女人一边颠着筛子,一边将那些蹦得欢的、偏向低侧的饱满的豆子捡进水桶内,将有霉点的、瘪的豆连同小石子倒在一旁。一筛子选完了,舀一瓢继续选。在加水浸泡前,要对豆子进行最后一次甄选去杂。等全部豆子选完后,水桶里再加清水,浸泡在水中的豆子里还要插一把镰刀,做年豆腐浸豆子的仪式感一下就起来了。

磨豆腐的那一天,将浸泡得胖乎乎、圆墩墩的豆子挑到河水里淘洗一遍,然后开磨。“吱呀、吱呀、吱呀——”磨子在男人手中欢快地转动着,女人一勺一勺朝磨子里添豆子,白花花的豆浆往团盆里淌,孩子们微张的小嘴也似有“瀑布”,接成线往下流。快了,磨完浆滤豆渣,

磨豆腐

□ 刘仁杰

净浆入锅煮沸就有豆浆喝了,喝完豆浆吃豆腐脑,上面撒些白砂糖,甜得哟,一年都没有办法忘记。

滤豆渣要用“荡包”摇,“荡包”是一块方形的棉纱布。用绳索把两条平日里挑水用的担钩绑成“X”形悬挂在房梁上,荡包布四角依次固定在四个钩环里,将磨好的豆浆用水桶转进“荡包”,人抓住相邻的两个角四面八方摇来晃去,像荡秋千的摇篮,不过里面躺的不是孩子,而是大人、孩子的期待。

记忆中,父亲母亲很少喝豆浆、吃豆腐脑,只有我们和爷爷奶奶才能尝一点。有一年,豆子实在少了,只能给一小碗豆腐脑,由我们几姊妹分食,另一小碗由我和姐姐送给爷爷奶奶。你一口,我一口,停不下来,等忽然明白过来时,碗已经空了。

烧豆浆还可以捞豆油皮。豆浆烧一会儿,锅面上会起一层薄薄的豆浆皮,用棍子沿锅边轻轻插进去对过捞起来,豆油就挂在了木棍上。一会过后,锅面上会又起一层,可以捞几次。老辈人说,豆腐的营养多半在这个上面,所以捞一次就舍不得再捞了。

俗话说“石膏点豆腐,一物降一物”,豆腐做得好不好,关键在于点

卤。将生石膏放进炭火里烧熟烧热,拿出来用研钵研细加水,将烧好的豆浆舀进坛子里,边搅拌边加入适量调好的石膏水,清溜溜的豆浆渐渐凝结成了豆腐花,盖上盖子,保温静置。在有些老房子里,现在还看得到调卤水用过的研钵研锤,只是许多年轻人不知道它的用处罢了。大约过了二十分钟,揭开盖子,一坛子豆腐花就顺利变成了一坛子浓香扑鼻的豆腐脑。

滤出来的豆渣,一部分直接倒进猪食缸里,另一部分炒熟。炒熟的豆渣放一个星期也不坏,回锅和腌菜秆一起炒,是一碗不错的下饭菜;将炒熟的豆渣发酵,做臭渣粑可以吃到来年开春,天冷的时候和小白菜一起煮煲,吃得人暖暖的,还能健胃消食。烧豆浆的锅底有锅巴,铲起来可以像做臭豆腐一样的,蒸一小碗,搁葱花、红辣椒粉,吃起来又香又辣,惬意得很。还有炸豆腐、豆腐底子、豆腐园子、煎豆腐、煮豆腐、滑豆腐……

山里人过日子到这时才算真正地快了起来:“吱呀呀——二十五,磨豆腐……”一阵熟悉的童声在农家小院里唱:“二十六,捉猪肉;二十七,宰年鸡;二十八,打糍粑;二十九,清灶头;三十五更吃年饭,一夜守到新年头!”