

## F 凡人一叶

anrenyiye

# 长姐如烛

□林建利

我们姐弟妹四人,姐姐是老大,我排行老二,她长我五岁。

我五年级那年,姐姐考上了中师,成了全家人的骄傲。她是村里第一个中专生。开学前,父亲带我去车站送她。父亲帮姐姐放好行李,我站在车下,透过车窗望向姐姐。

直到姐姐乘坐的车消失在视线尽头,父亲才拉着我往回走。他摸着我的头,语重心长地说:“你姐姐给你带了个好头,你要好好向她学。”我用力点点头,脑海中又浮现出姐姐读初二时对我说的话。

那时姐姐考了全校前三的好成绩,父亲很高兴,全家人省吃俭用,给了她二十块钱,让她买个煤油炉,好煮热汤喝。在当时,煤油炉可是件奢侈的厨具。姐姐住校,每周回家一次,母亲都会煮一大钢杯梅干菜,加点肉和猪油,这

就是姐姐一周的配菜。

每次送姐姐去镇中学,我都会陪她走到村前的芋地。秋风染红乌桕叶,阳光透过叶隙洒在姐姐脸上,像为她敷了层胭脂,美得动人。她拉着我的手说:“弟弟,只要你努力学习,姐姐的煤油炉就送给你。”我攥紧她的手不愿松开,直到她急着赶路,抽回手还不忘回头叮嘱我要努力。

姐姐就像我心中的标杆,一言一行都深刻影响着我的 人生轨迹。1988年,姐姐师范毕业,成了人民教师。经过四年学习,她的眼界开阔了许多。她劝父亲说,乡校师资受限,想考中专得去镇中学。在姐姐的帮助下,我转学到镇中学,还重读了初二。重读初二时,我再次参加全县数学竞赛,以高出第二名十几分的优势夺冠。三年苦读,我如愿考上丽水农业学校。

工作第五年,单位集资建房,我符合条件能分一套。可两万元的首付款,对月薪八百多、没多少积蓄的我来说,简直是天文数字。临近交款,我没敢跟姐姐和父母说,找朋友在信用社贷了款。这事还是被姐姐知道了,她生气地说:“这么大的事也不商量?我和你姐夫工作早,手头有点积蓄,贷款还得付利息,多不划算!”说着,她骑着破旧自行车取来钱,硬塞到我手里,催我赶紧去还贷。

几年后,生活稳定有了积蓄,我想把钱还给姐姐,却被她塞了回来:“这本来就是你姐夫给你买房的钱!”

2000年冬天,县里组织“双推双考”,姐姐和姐夫鼓励我参加,还帮我找了不少复习资料。上午理论考试结束,我和其他考生一对答案,发现错了好多,顿时像泄了气的皮



球。吃过午饭,我跟姐姐说,不想考了。她生气地说:“做事怎能半途而废?上午没考好也不能放弃,下午专业考试是你的强项,正常发挥就行。而且你怎么知道别人的答案就是对的?就算考不上,也是次锻炼机会!”听了姐姐的话,我还是去参加了考试。没想到,下午专业考试我发挥出色。

一周后成绩公布,我笔试第六名压线入围,面试更是以高出第二名十多分的成绩夺冠。

如今姐姐的鬓角已染霜色,但我总记得她鼓励我好好读书的模样,记得她在车站叮嘱我时殷切的眼神,记得她把钱塞进我手里时掌心的温度。俗语说“长兄如父,长姐如母”,可在我心里,她更像一支蜡烛,用自己的光,照亮了弟 弟妹妹们。

## Z 哲理小品

helixiaopin

# 万物归根

□张响响

深秋早市,一纸歪斜的招牌之上,写着“通透藕”三个字,令人费解。我笑问卖藕老翁,此三字何解?

他指着面前按品相摆放的三堆藕:“老藕煲汤,中段藕清炒,藕尖凉拌,一点

儿也不浪费。虽深埋淤泥,九个孔窍却得天地灵气,孔孔通透,老人吃了强筋骨,小孩吃了长心智,可不就是通透藕么?”

我赶紧挑了几段藕,正犹豫藕尖做糯米藕味道不够香酥,老人已经二话不说,帮我把藕尖掰下来。只听“咔嚓”一声,藕节上将断未断的藕丝,在晨光里晶莹闪烁:“看吧,上等老藕,这千丝万缕就像是藕的柔肠。”卖藕老翁说起话来文绉绉的,完全不像农民。

攀谈之下方知,老翁年轻时曾当过兵,在部队写过诗,转业后,他在乡村学校教过书,当过村支书。如今六十有余,在理应颐养天年之际,他竟承包了50亩藕塘,一心一意要种出味道最好的藕。

“年轻后生往城里谋生,老藕住地里扎根,各有各的活法!”他骄傲地说,自己承包的藕塘,已然丰收在望,“老辈人说,种藕好啊,万物归根……”

“万物归根!”我琢磨着老翁的话语,拎着老藕回家。我将长藕洗净切段,灌入糯米,文火煨之,准备做桂花糖藕。火舌舔着锅底,发出“滋滋”的低吟。老藕在炉火的炙热中慢慢地熬成满口香醇。

唯有耐得住性子,藏得住寂寞,才能在淤泥中酝酿这老藕的粉糯,煨成这一口质朴无华又浓醇香酥的滋补好味。世间万事,皆同此理:从来都不是一朝一夕的速成,不必急于向外求成,沉下心来扎根,耐下心来打磨,方能厚积薄发。

请本版文图作者与编辑联系,以便奉寄稿酬。

## J 精粹短文

ingcuiduanwen

# 麻花儿

□郭冬青

麻花儿,是家乡的传统特色小吃,寓意来年好运滚滚、红红火火。过年时,炸上几盆外酥里嫩、金灿灿的麻花儿,不光小孩馋得慌,大人们也总爱随手捏上一根解馋。

儿时做麻花,总在年夜饭后。我们一家人守着岁,父母忙着准备,我和姐姐在一旁打下手、凑热闹。父亲端着大铝盆发面,面发好后,加水揉面、反复揉搓,直到面团光滑筋道,再切成均匀的面条约;母亲则在大桌上,将面条搓得细细长长,借着面的韧劲对折、拧圈,指尖翻飞间,一个个精巧的麻花就整齐地摆进了簸箕。姐姐手巧,看母亲做几遍就学得有模有样;我揣着满心的过年欢喜,下手却没个准头,做出来的麻花大大小小、歪歪扭扭。我和姐姐争着比谁做的好看,闹得不亦乐乎,不一会儿,生麻花就摆满了整整一簸箕。父母笑眯眯地看着我们嬉闹,手里的活计不停,嘴里还念叨着旧日的年俗规矩,絮说着新一年的细碎打算。

待锅里的油烧得冒泡、泛起微烟,父亲一手端着漏勺,一手沿着锅边轻轻放进生麻花,手腕微微翻动,金黄的油

花裹着麻花滋滋作响。不一会儿,外焦里嫩、香气扑鼻的麻花儿就出锅了。母亲总不忘先捏几根刚炸好的麻花递给我和姐姐,我们嚼着酥脆香甜的麻花,裹着满身的烟火气,不知不觉就甜甜睡去。一觉醒来,窗外已是新岁晨光。

渐渐地,父母身体不如从前,做麻花的年俗,也断了好些年。那些不做麻花的日子,总觉得年味淡了些,心里空落落的。直到后来回想过去才豁然开朗:年味从不是什么轰轰烈烈的仪式,就是和面、揉面、搓条、拧劲、下锅的烟火琐碎,是端上桌那一盆香喷喷、脆酥酥的麻花儿里,藏着的一家人的温情。麻花儿,早已把岁月的绵长与家人的牵挂,都揉进了那一缕香、一丝脆里。

新年的脚步越来越近,对麻花儿的念想也愈发浓烈。我和大姐约定,今年守岁的夜晚,接过父母的手艺,再做一次麻花儿。借着油锅的烟火气辞旧迎新,让熟悉的香气弥漫小屋,在脆酥的口感里,延续属于我们家的年味儿,炸出热辣滚烫、满是希望的新一年。

