

童年 外公 母亲河

孙晋

我未出生时爷爷奶奶就已经离世了，父母亲工作都很忙，只有将我们姊妹几个交给外公家抚养。我们这儿的习俗，外公叫外爷爷，外婆称外奶奶。

我记得外奶奶是裹小脚的，外爷爷因为得了一场大病，两条腿未能正常发育，走起路来左右摇晃。因为他为人心眼好，大家都很尊重他，从未有人称他的短处，也没有人给他起外号。

我外公姓徐，徐姓是村里的望族。在他还很小的时候，他的父亲，也就是我的外太祖父，因为给东家搬东西累得吐血而死，只剩下外太祖母和尚在襁褓中的我外公相依为命。

过去在贫困的农村，像这样孤儿寡母的日子十分煎熬，家中几亩薄田和屈指可数的家业，也被本家的近房盯上了。当我外公得病，人还未断气就被人用草杆包好，准备扔进乱葬岗了。外太祖母拼命从他们手中将外公抢下来，才捡回一条命。命保住了，家业也就保住了，因为那个年代，家里如果没有我外公这个男丁，他们会赶外太祖母回娘家或逼她改嫁。

民国初年，外太祖母带我外公回到徐州。大同街有她祖上留下的一处沿街小院，外太祖母给人家做针线活，我外公当学徒做鞋，娘俩省吃俭用，后来自家开了鞋铺，攒了一点家产。徐州

沦陷后，外太祖母便带着外公回到小屯河边的赵庄，种几亩薄田度日，生活十分清苦。我曾听外公讲，他那时见过好几种部队，有东北军、中央军，还有日本兵，争得你来我往。只有八路军对老百姓好，赵庄往西五六里地就是津浦铁路，抗战时期游击队在那儿住过。徐州解放后，我外公被安排到一家国营鞋厂当工人，凭他的手艺和为人，很快就成为厂里有声望的师傅。

上世纪60年代初，我们兄妹几个相继出生。我家与外公家都在小屯河北岸，小屯河下游连着不牢河，上游通大运河。那时，村里十几岁的孩子都能下河游几里，连七八岁的小男孩也敢游。小屯河上有座跃进桥，夏天从桥上往河里跳，是小伙伴们比胆量的事儿，胆小的腿先入水，胆大的捂着鼻子往下栽，一个猛子下去，水性好的能钻到几十米外。一涨水，大人们便张网以待，鱼走顶水，连河边的小岔口、水草内都有大大小小的鱼。平时水少时见不到鱼，一涨水到处是鱼，真不明白鱼是从哪来的。我问过村里的老人，他们说：“鱼能行雾，跟着雾来的！”

冬季河水下降，清澈见底，上面结了厚厚一层冰，便成了我们的娱乐场，滑冰、打陀螺、砸凌眼……因此当我读了艾青写他家保姆的《大堰河——我

的保姆》时，上初中的我曾动情地联想，我们是喝小屯河的水长大的，小屯河是我的母亲河啊！的确，小屯河给我童年增添了无穷乐趣，我为能生活在这样一个地方而感到幸福。

小时候，能玩的东西很少，大家只能冬天盼雪盼结冰、夏天盼涨水盼逮鱼。我家兄妹几个，最盼的是每个周末，那是外公回家的日子，一到星期六，我们便早早等在村口了。外公要坐火车在青山泉站下车，再步行8里路才能到我家，再从我家回他自己家。因为腿脚不好，别人1个小时的路程，他要走两个多小时。当他一摇一摆的身影出现时，我们的嘴里似乎已吃到了香喷喷的猪肉煎包。每回接到他，这个帮他提包，那个帮他拿外衣，簇拥着他进我家院子。如果妈妈在家，会先给外公端水、拧毛巾、洗脸擦汗。

收拾清爽后，外公会打开他的双系带帆布包，变戏法似的拿出我们最爱吃的东西。先是四大件，即麻花、油条、烧饼、煎包，然后还有小金橘、糖炒栗子 and 月牙糖果、小孩酥糖，花样不少，但每个人并不能吃许多，只能打个牙祭。这时，大姐总是让我们年龄小的多吃一点，或是将她的那份分给我们半根油条、半块小孩酥；二姐是当时不吃，藏起来自己慢慢吃；三妹则喜欢拿

麻花、油条换我手里的橘子糖果。那时，这些已经让我们很满足了，邻家孩子听我们骗一次都咽半天口水。

我们姐弟几个从未见父母吃过这些东西，自己也不会再要第二次，尽管我们知道外公的帆布包里还有同样的一份，那是给外太祖母留的。外公是个大孝子，他从家里带粗粮去上班，把单位分的细粮省下来给外太祖母吃，在当时的计划经济时代，珍贵的细粮需要凭粮票供应。

外太祖母的床头有个盛散装雪花膏的大瓶子，里面净是条酥、蜜三刀、羊角蜜、金钱饼等好吃的。不过，我没见外太祖母自己吃过，只有我们几个过去时，她便拄着拐杖将我们几个，特别是我领进堂屋东间，然后抱出那个大瓶子，掏一把出来装在我的口袋里。那时我的口袋里什么都装，口袋经常磨漏，有时外太祖母装在我裤兜内的果子，全从我的裤脚掉出来了……

童年印象最深的，还有外公坐在院里的杨槐树下，一边用大黑碗喝水，一边擦汗，脸上始终带着慈祥的笑，看我们吃他带来的零食，那样子像个慈眉善目、笑口常开的弥勒佛。

童年留给我太多美好回忆：外太祖母的零食、外公和善的笑容、母亲河里的童趣……

家乡的黑咸菜

华玉琳

腊月的风是刀子，刮在脸上生疼，还往骨头缝里钻。天未亮，灶膛里还有余温，母亲的身影贴在灶台边，一勺一勺搅动黑得发亮的咸菜。那不是菜，是时间熬出来的日子。

我小时候不懂，为何非得用“勺头菜”，为何不能用白菜、萝卜？后来才明白，白菜太嫩，萝卜太脆，唯有芜菁——我们叫勺头菜，它皮厚、肉实、筋骨硬，经得起霜打，扛得住盐腌，耐得住一夜文火。腌菜缸，是家的另一个心脏。青石压顶，沉得像父亲的肩。盐粒一层层撒下去，像日子，一层层叠起来。没有急躁，没有催促，只有风从窗缝里溜进来，吹动缸口那层薄薄的塑料布，像在呼吸。

老汁是黑咸菜的魂，没有它熬出来的菜不黑，也没有咸香味。菜该软到什么程度，油该渗进多少层纤维，火候该停在哪不是钟表能算的，是母亲的手背触到菜时那一瞬的判断。熬菜，是除夕前最庄严的仪式。土灶的火不急不躁，一整夜锅盖不掀，只听咕嘟、咕嘟……菜在汤里翻身，由青转褐，由硬变糯，由沉默变深沉。

豆油，是最后的温柔。只需轻轻一淋，便把所有的咸、所有的苦、所有的等待，都裹在一起。再撒一把姜末、几粒花椒、半勺茴香——那是母亲从旧布里一层层揭开的秘方，是她梳妆里最不起眼，却最舍不得用的那包香料。

出锅时，天刚蒙蒙亮。黑咸菜躺在竹匾上，油亮亮的，像一块块被月光浸透的墨玉。不需配饭，单是闻一闻，胃就醒了；不需多嚼，一入口，咸香便从舌根漫开，直抵喉头，再缓缓沉入胸腔……

如今，超市里有真空包装的“苏北黑咸菜”，标签上印着“传统工艺”。可那颜色太黑，太死；那味道太咸，太单。没有老汁，没有压石，没有一夜的火候，更没有母亲添柴时，棉袄袖口磨出的毛边。

去年，我回了趟老家，推开吱呀作响的木门，缸还在，只是空了；青石还在，被雨水冲得发白。今年，我试着复刻。买来腊菜，按记忆的方法腌了、熬了，可怎么也熬不出那股味。不是火候不对，不是盐放少了，是少了那口灶，少了那盏灯，少了那个裹着棉袄、在寒夜里，一遍遍掀开锅盖看火的人。

黑咸菜难登大雅之堂，却撑起了全家的冬天。它不被写进菜谱，却刻在了舌尖的基因里。它不卖钱，却比任何奢侈品都贵——贵在，再也回不去了。

如今，我用燃气灶煮一碗白粥，配一碟超市买的咸菜。咸，但无味。我闭上眼，听见灶火噼啪，看见青石压缸，闻到豆油与茴香在夜色里交融。那不是幻觉，是记忆在味蕾深处悄悄发了芽。

雪中追忆

刘学杰

徐州又下雪了，一篇旧文纪念离开我8年的妻子。那年她住院时，也下了雪，一转眼都过去8年了。

那时，我们租住在一个小房子里，没有网，一台小电视机也只是在周末才开一会。妻子通常都是忙这忙那的，我呢，也做着那个年龄段男人经常做的事，三五好友小聚微熏。只有在周末的时候，我会陪她逛逛街，现在想来，那是她最开心的事。

那年冬天，妻子患渐冻症住院近1个月，我基本没离开病房。偶尔回家拿点物品，也是急匆匆来，急匆匆去。只是因为头发太长了，长到“影响市容”的程度，我才不得不找个地方修整，于是将照看的事托付给提前放假陪妈妈的儿子。于是，我去了曾经陪儿子就读时租住的倒马井小区附近，在一家理发店理了发。

前一阵，我多次路过这个地方，一切都是老样子。老一中大门在、倒马井也在，那个叫二中毛家熟食的店也在……一切都是那样熟悉而陌生，

就好像我是刚出门买菜回来，就好像我刚刚还在校门口等孩子放学。我仿佛又看到了妻子，她忙碌的身影往返于夹河街和铜山区的公交车上，虽然累却也笑着。那时候的她还年轻、漂亮，总是买好多面，自己蒸馒头、包包子、包水饺，以致于到现在我家最喜欢吃的就是包子和饺子。

那家千姿美发店也还在，女老板玲子也在。看到她，我觉得岁月仿佛停止一般，依旧是甜甜的样子，说话是软软的。于是，我理发时和她说话，恍惚间有种穿越的感觉。

我还记得，8年前那天理完发走出店门，雪下得正紧。我蹲在雪地里，笨拙地写下了“好起来”三个字，盼着妻子能好起来，盼着新年的烟火能暖热病房的冷清。

8年过去了，雪落了又融，融了又落，我家餐桌上依旧摆着她最爱吃的包子和饺子。雪还在下，落在旧照片上，落在倒马井的青石板上，也落在我心上。8年了，你在那边还好吗？



AI制图