

骆驼队的拍摄师傅

□ 鲍瑾 安徽合肥

“旅程的尽头,应该是一片能够单独面对自己内心的净土,如果你仍然相信纷繁嘈杂的世界有这样的角落,面对蒲甘平原上幽野晴空下的塔群,你一定会感觉到:净土在此,万里不遥。”郭子鹰的一段旅游感悟,让我想起,在路上,有的人是带着灵魂一起出发的,而有的人只是身体在喧嚣里移动。

那个七月,因为憧憬,选择行走美丽的大西北,圆梦我的大漠情结。

揣着期待,奔赴沙漠里那一缕金色的阳光,看沙漠日出,夕阳余晖,还有浩浩荡荡的骆驼队。聆听悠远而苍茫的驼铃声,在天尽头遇见沙漠玫瑰,踩踩松软的沙子,在鸣沙山上,静听沙子唱的是哪一首歌……

茫茫戈壁,风刮过,风沙漫漫,缱绻在苍茫的寂静里,听风,听沙子唱歌,就像独享一座佛塔,所有的生活的大包小裹都抛却,大西北广袤而悠远,一串驼铃声唤醒了尘世混沌的内心。海上可以冲浪,沙漠则是享受那种缓慢。

骑上骆驼,慢慢移动,沙漠看日出,大家都想与骆驼合影,每个驼队有一个负责牵骆驼的师傅,因为骑骆驼只能拍到别人而无法拍到自己与骆驼的合影,基本每个驼队的游客都让牵骆驼的师傅拍照,当然,师傅是要收费的,收费并不高,有的游客从骑上骆驼到终点都在骆驼上摆pose,师傅需陪着给他们拍,不仅要牵着骆驼还要充当摄影师,旅游旺季也就7、8、9月份吧,累一点又何妨呢。唯独我们这个驼队的师傅始终一言不发地牵着骆驼,他不给我们驼队的任何人拍摄,于是,很好奇地问师傅,“为何不给我们拍摄,我们

也会让你有服务的”。却见师傅摇摇头说,“我不愿意给别人拍,如果愿意拍那么也不会收费的”。我问他为何会这样,他缓缓地说:“很累”。我就更加奇怪了,拍摄确实是体力活,跑来跑去,找角度,可是能挣到钱啊,好歹我们的驼队也有5个人。师傅苍茫地看着远方,幽幽地说,“主要是心累”。我怔怔地看着他,面庞受长期紫外线的照射,一点看不出他真实的年龄,但是我看得出他忧郁的表情。

他说,有一次他牵的骆驼队有一个女人,穿着很入时,把高档的相机给她拍照,他很用心地给她换着角度拍摄,到头来,拍的相片一片模糊,行程结束,女人特别懊恼,对他冷言挖苦,刻薄对之,还说没有本事就别挣这个钱,将薄薄的几十元钱扔给他。师傅说,那一刻,他感觉自己就像一个可怜的乞丐,在乞讨生活……

几十元钱在都市只够打一次的士,对于他,却是内心一次薄凉的记忆。一路上,他不是不苟言笑,而是笑不出来。听了他的故事,我没有再要求他给我拍摄。师傅反而对我说,我给你拍吧,不会收你的钱。我说:“如果方便就给我们拍,地段与技术不要求。”他认真地拍着,奔跑着,逆着风,像鸟儿一样逆着风飞翔,张扬着他的个性和尊严……到了终点,骆驼也累了,跪下来休息,师傅默默地离开了。蓦然间,我追过去,坚决把师傅的辛苦费送给他,他怎么也不肯要,拉扯着,我看到了周围他同伴好奇的眼神,我急了,果断把该属于他的辛苦费硬塞给他,快速离开了。

我知道,从此,我们不再相见。

故乡的格拉条

□ 尚群 六安

提起皖北阜阳的面食——格拉条,大多人也许不知所云,但是如果你到过阜阳也许不会陌生,它带着阜阳这座城市的印记,就像一提起烩面就想起河南,提起刀削面就联想到山西一样,这些都成为一座城市的符号。

格拉,是阜阳方言搅拌的意思。格拉条,就是将芝麻酱、辣椒油、豆芽、荆芥等各种作料均匀搅拌的面条,类似武汉的热干面,但面条更粗、更有嚼劲。

说起它的历史要从一个传说讲起,相传苏东坡在颍州(今阜阳)任知府时,结识东关很有名气的文人白老先生,两人谈话甚是投机,话题除了诗词歌赋外,还有一个共同爱好就是美食。两人把颍州能说上来的和说不上来的美食小吃全吃遍了。这一天东坡先生雅兴特高,想将白老先生的军,就说我来到颍州不到一年,你就带我吃能吃的都吃了一个遍,今天我不想再吃我吃过的东西了,你看着办吧。这可把白老先生难住了,思来想去觉得确实没有什么东坡先生没吃过的了,于是就让东坡先生在书房坐着看书,自己到村里转悠去了,不知不觉走到了村里的粉条加工厂,唉,这粉条东坡先生可是吃了多次了,怎么办呢?一拍脑袋有了。于是,白老先生弄来了上等面粉,按照粉条的加工流程做出了一种形似粉条却不是一种原料的圆形面条,放到锅里煮熟以后,捞出放入凉水中焯一下,放入大碗中,加入芝麻酱、辣椒油、豆芽、香菜、荆芥、油炸花生等调料,做出了一碗东坡先生闻所未闻见所未见的食物端上桌。东坡闻到一股香气扑鼻,立即食欲大开,即问何物这么香,使我胃口大开。这一问白老先生也不知怎么回答是好,只应允到先搁啦搁啦(阜阳方言:搅拌的意思),东坡先生说原来“格拉条也”,食后东坡大悦,以其为人间美味也。从此以后格拉条店开遍颍州大街小巷,成为一道亮丽的风景线。时光荏苒,岁月变迁,此后格拉条逐渐成为了阜阳人的最爱,特别是经过了近百年锤炼和演变的格拉条,因其味道鲜美,好吃不贵,现已成为阜阳人人爱吃且百吃不厌独具特色的经典食品了。

说起它的吃法可有学问了,首先在刚出锅时,应搅拌一下,因为格拉条就像炸酱面一样,酱并没有拌匀,所以需要格拉格拉(搅拌搅拌)才好吃。然后,吃时应该豪放、大气。来到一家摊子旁看到门前总是进来进去的人,似乎每个人手里都端着碗,根本分不出哪个是摊主。你只需大声地一吆喝:“一大碗,多放点芝麻酱和辣椒。”便会听到一声响脆脆的回应:“好咧,一会儿就好!”然后你找个位置坐下来,一般情况下这些座位都是很矮的,说好听些突出了店的精致,实际上小本生意。

记得我第一次吃格拉条,是上世纪80年代的时候,当时物质匮乏,格拉条也只在阜阳周边普及。那时,母亲常年经营小百货生意,每个星期需要从集镇去阜阳商厦进货,在商厦附近有两家格拉条店,店面不是很大,甚至可以说简陋。每家门前都是支上一口大铁锅,铁锅上加上一个千斤顶。每天早晨,店主人早早的烧一大锅开水,将备好的黄豆芽煮好捞出晾凉,然后开始将和好的面放到千斤顶下,压制格拉条。每次,母亲都带着我去吃一碗格拉条。格拉条好吃实惠,一块钱的格拉条足足有一大海碗,相当于现在家庭一个汤盆分量。也许第一次吃且自己年龄小的缘故,我吃得满脸都是芝麻酱,可能不习惯其中扮料荆芥的味道,每次吃时总给妈妈讲,我要吃格拉条多伴芝麻酱,不吃金条(荆芥),惹得在场的人一阵诧异和哄笑。后来,随着年龄的增长,自己求学、工作都在外地,吃上一顿地道的格拉条竟渐渐成为儿时的回忆了。

直到现在,有时和朋友说起家乡的美食时,我还忍不住介绍一番,想再尝尝那份故乡的格拉条。近日,偶闻六安也有做格拉条的,便和好友欣然前往,吃上一碗后,虽然味道依旧那样香辣美味,但我总感觉少了点什么,思前想后,故乡涌上心头。都说,味至浓时即家乡,家乡之味,浓在滋味之美,浓在回忆之切,浓在亲情之深,那碗冒着浓浓芝麻酱香的格拉条,早已成为我脑海中最深的故乡记忆了。

毽子

□ 李俊 安徽合肥

我的孙子石头已经三周岁了,幼儿园不远,就在我们住的小区里,孙子上的是托班。新学期开学不久,老师布置了家庭作业:一是,每个小朋友带一盆花草盆景,放在走廊里供孩子们观察、浇水;二是,带一个家里缝制的沙包,做游戏用。我和他奶奶到处找干净的沙子,洗淘干净、晾晒后,用两层布袋缝沙包。看着他奶奶缝沙包时一针一线,密密的针脚,恐有沙子漏出来,神情专注,大有含饴弄孙之态,我不禁想起自己的童年,母亲给我缝制毽子的情景……

我是一九五五年上的学,像我的家庭:兄弟、姐妹六人,还有爷爷,一家九口人,能吃上饱饭,冬夏有衣服,不挨冻就算不错了,除上学交学杂费之外,还向父母要钱买玩具是不可能的。况且,学校的课间活动也就是跳绳、踢毽子、滚铁环、拍皮球。当时县城里的小学体育课上,教具也只有几根跳绳,几个皮球。市场上是买不到毽子的,都是自家缝制带到学校里的。各家带去的毽子各式各样,花布、黑布、新布、旧布,毽子的羽毛更是五彩缤纷,而我带去的毽子无论是花布、鹅毛管,羽毛,还是在做功针线上都算是最漂亮的。

做毽子的材料主要是四件:铜钱、布、鹅毛管(鹅翅大羽毛)、公鸡羽毛。我们家饮食上不吃大肉的习惯,逢年过节只买鸡、鸭、鹅、雉,所以,做毽子的材料很充裕。买鹅,家里就有鹅毛管。买公鸡,家里就有好看的羽毛。那公鸡宰杀后,在开水烫之前,把公鸡的鸡脖和尾巴上鲜艳的羽毛一根一根地拔下来,保存留用。铜钱是不可缺少的,要用最好的,像“光绪通宝”那样的铜钱。“大跃进”之前,在我们的小县城,好像家家都有为数不多的银元、铜钱。母亲缝制的毽子恐怕磨损快,用的都是做衣服裁缝剩下的零碎布,而且是新布,像花线呢、直贡呢、格子呢,既结实又好看。是蓝布就用白线,是花布就用黑线,还有黑布用红线。把铜钱、鹅毛管缝好后,要把毽子底部剪成圆形,还要用针线缝好。我年龄小,不懂针线活,但我知道,母亲缝的毽子底,那包铜钱的圆形布的圆周,是用针线走出一个三角形,一个三角形连接而成的图案,耐看、经用。最后插上公鸡的羽毛,排列成均匀的圆周,一个漂亮的毽子就成功了。

我拿着母亲做的毽子到班上去,同学们都羡慕我,羡慕我的毽子;羡慕毽子上那漂亮的羽毛;羡慕毽子上的花布;女同学居然羡慕毽子上那母亲细腻的针线活,针脚密密麻麻,分量不轻不重。我的毽子踢得不好,那“抽、跳、环、剑、丝”几个招式踢得也不地道,但我拥有一个妈妈做的最漂亮的毽子,我的心里美滋滋的。

母亲离开我们二十多年了,我也是有两个孙子的年近古稀之人,可当我一看到孩子们踢毽子,或者路过卖玩具的小摊卖毽子,我都会想起儿时母亲为我做的毽子,那是我心中最美好的毽子。

往事悠悠征稿啦

沧海桑田,岁月更替。总有一件事,让您至今难忘;总有一件事您亲身经历,一直有述说的冲动;或者,会有一件事,改变了您的命运……本版专门为有故事的您开辟,欢迎赐稿!另有个别作者通联不详,没收到稿费作者,麻烦联系电子邮箱为:478702039@qq.com,奉寄稿酬!