

新市景·大众写

修鞋铺里的「守艺人」

高强

晨露浸润着河北区幸福道商业街的地砖,沿街店铺陆续开门,热热闹闹拉开了一天的序幕。修补巷143号店铺前,顾客拎着待修的鞋子、呢绒背包排起长队。这里,便是老马修鞋铺。

店主马师傅今年64岁,戴着老花镜,眉眼和善。他先对着鞋子仔细检查,标记出开胶的位置,再查看磨损部位,检查鞋跟的磨偏程度。随后,他启动补鞋机,走线密实匀称,胶水粘合处严丝合缝,鞋跟钉固后角度正好;最后打磨抛光,看不出任何拼接痕迹。

我夸他修得好,马师傅淡淡一笑:“做修理这行,就该精益求精,叫人满意。”

“听您的口音不是天津人吧?”

“浙江台州的。”

“您经常回老家吗?”

“不常回去。老伴儿还在家乡呢。”

“您不想家人吗?”

“哪能不想!我一走,老顾客修旧物就找不着我了。”

我心里一抖,不重不轻的一句话,像一座无形的山,堵在心口。

谈及过往,马师傅说:“我以前做生意,后来亲戚把这个修鞋摊给我了,我一干就是三十年。我干,就好好干、认真干、踏踏实实地干,不能今天干,明天不干。”

慕名而来的顾客不仅有河北区本地居民,还有来自东丽区、北辰区的市民。大家一边等候,一边聊了起来:“之前鞋子坏了,不知道去哪儿修,看了电视上的报道,才找到这里。”“这双鞋我只在儿子结婚时穿过一回,鞋跟高,太累,经马师傅改造后,走路舒服多了。”“旅行包拉链卡顿,扔了可惜。修好后,旅游时又能用了。”

一针一线修补旧物,补的是物件的残缺,织就的是民生的幸福。

我问是不是旧物都能修补,马师傅说:“有些物件老化严重,即便修好也用不长,我就劝顾客别花冤枉钱。有时修改鞋面会影响美观,或者改了穿着不合脚,那就不改。”

有顾客来选配鞋带,马师傅挑起圆的、扁的、素色的、杂色的鞋带,一根根放在鞋子旁边对比,直到颜色、纹路都完美贴合。

修鞋铺一上午人流不断,马师傅始终没顾上喝水。他笑着解释:“顾客多,喝不上水。中午将就吃一口,修好当天的活儿,下午顾客就能取走。我不留活儿,一天一结,不干完心里不踏实,干完了心里才踏实。”

暖阳洒下来,五彩灯笼随风摇曳,仿佛在为这位坚守匠心的老人鼓掌。

有一种感动让我明白:时代隆隆向前,真正点亮一座城市、一条商业街的,不光是成绩与名号,还包括许多普通人骨子里对传统、对生活、对匠心的那份执拗的热爱。

星期文库

修补巷的工匠故事之六

最恋魔芋香

黄开林

瓢倒进木缸,最后娘又一瓢瓢舀进大铁锅里。

漂好的魔芋豆腐,淡雅素净,一副素衣本色的样子。捞起来轻拍,弹性十足,比肌肤还细嫩顺滑,掉在地上都不烂,透着一股子冷然出尘之气。挑整块且厚薄均匀的挂到屋檐下晾晒,晾到半干不干的时候洗干净,放进卤肉锅里卤透,捞出来切好装盘,油光水滑,筋道耐嚼,是一道下酒的好菜。家家门前屋后都种有芥菜,我们当地人叫它“春不老”。腌沤出来的浆水菜脆生生、黄亮亮的,香气直往鼻子里钻。切碎了和魔芋豆腐同炒,加上干椒、姜末、蒜瓣,酸脆爽口,生津开胃,当属最可口的下饭菜。

多少年来,老家的味道与魔芋密不可分,总是吃不腻。特别是娘在杀年猪做泡汤肉时,用坛子酸菜、腰绞肉与魔芋豆腐同煮,滋味不凡,堪称神来之笔,让人吃得吸溜作响、满头大汗,筷子下得像雨点似的,眨眼工夫便一扫而光,心情也随之舒朗开来。

前年老家藁河镇上要参加县里的美食大赛,便以魔芋为核心原料,推出了一道道美味佳肴:用传统手工魔芋

豆腐做成坝顶,又用魔芋粉条做成瀑布,微缩还原出藁河大坝泄洪时飞流直下的磅礴气势,给人身临其境之感。将魔芋面条炸成金黄色,再摆成小船形状,船身中间盛满本地出产的瓜蒌子、魔芋、腊肉丁,一幅鲜活“芋”舟晚归图便呈现在面前。创意取自蒋家关村水雾池的“水雾春色”,用魔芋、鸡蛋、牛肉等食材,巧妙将水雾池的春天美景华丽呈现,上桌时只觉水雾蒸腾,恍若瑶池仙境。菠菜和魔芋粉丝磨汁做成的“太极芋羹”,黄瓜卷打底、魔芋毛肚包裹时令鲜蔬的“魔力瓜条”,糯米、槐花、核桃、芝麻混合制成的“魔芋糍粑”,魔芋皮裹肉馅做得像烧卖一样的“魔芋福袋”,魔芋、青笋、玉米和腊猪蹄慢炖而成的“金榜蹄名”,年轻人最爱的、风味可与烧烤媲美的“火爆魔芋”,魔芋、腊肉、莴笋等切片,搭配蛋饺、豆腐一起清蒸的“藁河八珍”……

没想到,一个不起眼的魔芋,竟能变幻出那么多的花样。魔芋真是大有文章可做的宝贝疙瘩呀!

前不久,藁河镇要排节目参加县里的汇演,托我编一首儿歌,我没费多大劲儿就写好交了差:“上芳流,下藁河,藁河爱长魔芋坨。魔芋坨,魔芋坨,一坨磨了一大钵。大人吃了好有劲,宝宝吃了长个个,好像笋子才脱壳。”后来演出的视频发来了,视频里是童声唱着方言乡音,我翻来覆去听了好几遍,只觉得格外亲切,恍惚间好像一下子回到了自己的童年。

门前一棵柳树枯萎了,清理后,留下一平方米的空地,显得极不协调。

有一天,邻居梁大妈从河岸挖来几条艾草根劝我种下,我便随手埋在土里。不几日,露出几枚青绿色的嫩芽,花一样的叶子四散开,匍匐在地,中间的芽被细密的绒毛包裹着,密密挨挨,看起来像新生婴儿的皮肤那般娇嫩。

到了端午节,竟然采摘了大小五株艾草,捆成一把,放在门侧。梁大妈又送来艾草时,妻子便说:“这些就送给其他邻居吧。”梁大妈说:“新艾放在门侧,旧艾可做成香囊。艾绒还可以制成蚊香。”她边说边缝好几个小布袋,将旧艾塞进去,笑着说:“挂在床头,夜里睡得香。”

今年一场春雨过后,我发现艾草的不远处,竟然密密匝匝地长出来许多艾草新苗。这让我觉得很神奇。估计是艾草细小的种子落在附近的土壤里吧。究其实,一片萧索的冬天里,其他野草都已枯萎,艾草却在冰冷的泥土里默默蓄力,春天来临,它已经将自己的领地拓展到了整个院落,真是勤奋的家伙。

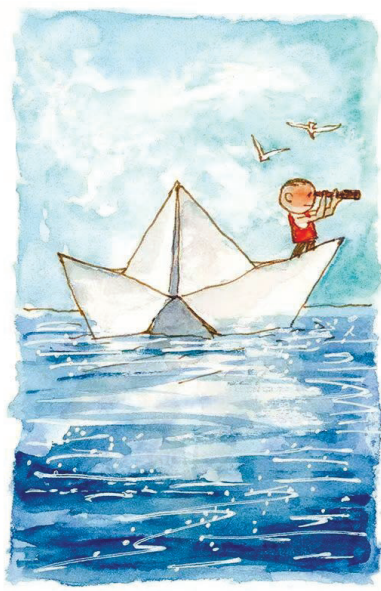
艾草自古便是药食同源的灵草。艾草叶含特殊挥发油,制成艾条可温经通络;端午悬挂的艾束如同天然的驱虫剂;江南人家还会用艾汁染青团。《诗经》中云:“彼采艾兮,一日不见,如三岁兮。”表现出先民对艾草的倚重。

《荆楚岁时记》记载,某年疫病横行,药王孙思邈尝试用艾草制成艾灸条为患者施灸,效果很好。他还教百姓在屋檐插艾辟秽,竟成华夏千年风俗。

“端午时节草萋萋,野艾茸茸淡着衣”。端午节到了,这些艾草已经长得齐腰高,叶片如孩子手掌一般宽阔,带着草木清香。这几天,我就把它们割下来,分送给周边的邻居。

门前艾草香

徐龙宽

我固执地认为
我得去远方活一次

●如梦令 林帝浣画

不能一刀切

陈卫华

盯着屏幕,庆幸又后怕。幸好没有“一刀切”地挂断,才没错过这份惊喜。这件小事像一颗石子,在心湖里漾开涟漪:生活中,我们是不是常常这样?

我们习惯用标签定义一切。教育里,一刀切的评价扼杀个性;人际间,一刀切的偏见阻断理解……

世界本是多元的。就像陌生来电不全是骚扰,平淡日子也可能藏着惊喜,无望中或许孕育着转机。“一刀切”看似省事,实则是思维的惰性。它让我们困在固有的认知里,错过风景,也错过成长。

学会放下成见,拒绝一刀切。像接纳那个陌生来电一样,给世界多一份包容,给事物多一种可能。

真正的智慧,从来不是非黑即白,而是在复杂中看见差异,在多元中寻找平衡,让每一份独特,都绽放自己的光。

以前认为,老家除了水和空气没有味道,树木花草连同泥土都有味道。现在感觉,水和空气也有味道,只是从前没太留心。沉下心仔细去嗅,真能闻见一丁丁野果甜,一丝丝草木香。当然,最有味道、最具烟火气的还是魔芋豆腐,那份素食的清欢,外人难以体味。虽然它叫豆腐,却不用黄豆做原料,而是用一种名为蒟蒻的植物块茎加工制成的食品,因近似豆腐,故得名“魔芋豆腐”。

最早知道魔芋,是父亲要贴春联,叫我到房后挖一个小魔芋,在火炉里烧熟,剥皮后放在瓦钵里边捣边兑水,直到魔芋变得黏稠,最终成为糍糊。用量大的时候是娘要打棕壳子纳鞋底,得挖好几个魔芋。熬出来的魔芋糍糊黏性足,不会遭鼠咬虫蛀,做成的千层底布鞋,穿在脚上透气滤汗,不容易得脚气。

山上的栓皮栎,因为枯木上总能长出木耳香菇,乡亲们便亲切地叫它“耳树”。它树皮粗糙,花纹美丽,快过年的时候,娘总叫我截一段放在木盆上,把洗净去皮的魔芋放在树皮上磨,一边磨一边淋草木灰水,还得不时用锅铲搅和,免得结疙瘩,做出来的魔芋豆腐软硬不均。等魔芋豆腐凝固后,切成块状,放进锅里用大火猛煮。煮好的魔芋豆腐得捞出来反复漂洗好几遍,好豆腐离不开好水,挑水的活儿自然就落在我头上。我蹲在河边,一瓢瓢把清泉水舀进木桶,挑回家又一瓢

这天忙完家务,刚坐到电脑前,手机便响了。陌生号码,我皱了皱眉。

不知从什么时候起,来电大多都是推销。往常我直接挂断,心里还理直气壮地想——凭什么骚扰我?

那天心情好,便接了。声音不太清晰,“××日报”几个字让我一愣。对方要核对银行账号,我猜是发稿费。便弱弱地问:哪篇文章?她说了标题。

近来家事繁杂,我写作也断断续续,实在想不起这篇文章。挂了电话,赶紧检索。果然,《××日报》近日发表了这篇文章。