

厂里人都叫他“环机子”。本名环承良,瘦高个子,眼睛亮得有神,一看就是心里有数、手上有准的人。他是我们公司出了名的维修老把式,一身功夫,全在一摸、一看、一听之间。

机器出了毛病,他不急不躁,只绕着运行的设备慢慢走上一圈,手掌轻轻搭在机壳上,双眼微闭,眉头微微一紧,那神态酷似老中医凝神把脉。不多时,一句笃定的话便出口:“内轴走圆不匀,刮刀蹭着箱体。”等众人拆开机器一对照,句句应验,分毫不差。在场的工友无不竖起拇指,由衷叹一句:“不愧是环机子,真有两下子。”

工友老吕,有一回给塑料瓶口去毛边,嫌旋转刀刀不够锋利,便自作聪明,自己拆下刀头,拿角磨机正反打磨。本想省点事,结果手艺不精,硬生生把旋转刀给磨“罢工”了。机器一躺平,生产线也跟着停了。

环机子闻讯赶来,先看了看一动不动的设备,又看了看手足无措的老吕,气得直跺脚,拍着机器嚷嚷:“你个老糊涂,净会瞎折腾!去找工具,明天早上,让你媳妇多做几个黏烧饼送来,多放两个鸡蛋。”

等机器重新“活”过来,飞速运转,光滑整齐的塑料瓶口源源不断产出时,早已过了下班时间三小时,月亮都悄悄爬上了树梢。老吕又惊又喜,用刚生产出的瓶子轻轻敲了敲环

前几日,我参加了一场线下学习班。课程落幕之后,主办方安排了集体桌餐,十人一桌的标准,菜品荤素搭配、热气腾腾,口味恰到好处,格外贴合大众胃口。只是课程结束后,部分学员先行离场,原本满座的餐桌,最终只余下七人用餐。

一桌足额十人量的饭菜,摆在七个人面前,美味依旧,分量却注定富余。看着满桌精心烹制的菜肴,没有人想让这份心意白白浪费。席间的伙伴们不约而同看向我,打趣又认真地提议,让我把能打包的菜品尽数带走。

没有丝毫犹豫,我们即刻行动,践行了一场打实实的光盘行动。软糯入味的肉丸、色泽鲜亮的红烧鱼、料足味浓的杂烩汤、鲜香爽口的干锅花菜,一道道佳肴被细心装盒,就连最后的米饭也分毫未剩,认真收纳妥当。

儿时夏日,早上从睡梦中醒来,家里人早已将烧好的稀粥用不锈钢锅或者搪瓷缸盛好,放入装有冰凉井水的脸盆中冷却。然后,用井水将院内地面泼洒一遍,地面热气很快消散。接着,我就与家人坐在庭院阴凉处的小方桌边吃早饭。早饭除了稀粥,还有在老土灶铁锅里做出来的酥头令,以及自家做的豆酱、咸黄瓜、菜瓜、水咸菜。

早饭后,大人们各自忙碌,我与小伙伴们聚在门口巷道阴凉处,一边在地面上玩跳格子、玻璃球游戏,一边美美地享受着穿堂风的清凉。玩累了,大伙就近找树多的地方捉知了(壳)玩,有时也待在树荫下写作业、看小人书,或者到河边阴凉处钓鱼。

等到中午,巷道里已没有阴凉,吃罢午饭,我们就会在家门口的树荫下,搬来长板凳或者将凉席铺开摊在

我的外公,叫秦有名,和北宋秦少游一个谱系,家住高邮东乡北官垛。他有名,是支前英雄。1949年4月20日晚,他驾着小木船,在枪林弹雨下,护送解放军战士到长江南岸。渡江战役胜利后,他得到一枚银质奖章。

他有名,豆腐做得出名。他的豆腐块大,肥厚,老扎。外公外婆每天凌晨三点钟就起床做豆腐,外婆推磨拉磨,外公添豆添水、吊浆点卤。外

环机子

□ 翁中秋

机子的肩膀,笑道:“都五十多岁的人了,脾气还跟机器似的,说急就急,说轴就轴,叫你环机子,真是一点不假。”

第二天一早,老吕的爱人果真把热腾腾的黏烧饼送到了车间。老吕双手捧着递过去:“环师傅,昨天多亏了你,翻找了好几个旧刀头才修好,替我省下几百块,不然罚款单又得送到会计那儿。”环机子咬下一口烧饼,酥香酥脆,还裹着一层清甜的糖水,吃得眉开眼笑:“老吕,你这设备不妨多坏几次,好让我解解馋。”

我刚进公司,便跟着环机子学艺。起初,我心里总有些不服气——自己也有二十多年的工作经验,自认看几眼就能摸清原理,上手就干。可跟着他拆洗过几次离心机后,才真正有了豁然开朗的感觉。他教得细,讲得透,每一个步骤、每一处门道,都毫不藏私。

有一天,环机子休息,离心机突然振动超标报警。我照着平日里学的流程,一步步拆装,拧上最后一颗螺丝时,还胸有成竹地拍了拍机身:“好了,开机!”可刚一进料,主机立刻

餐后打包

□ 仲元芳

看着堆叠的餐盒,我正暗自发愁不便携带,同行的朋友主动伸出援手,帮我分担了沉甸甸的大袋子,瞬间卸下了大半负担。我们并肩下楼,我推出电动车,将餐盒稳妥安置,一袋放在脚踏处,一袋收纳进车篓,摆放整齐、稳固牢靠。一路慢行归家,全程稳稳当当,汤汁未洒一滴,美食完好无损。

这看似琐碎的小事,却让我心生颇多感悟。

生活里,很多人对“打包”始终心存顾虑。碍于情面、怕被笑话,觉得当众打包是小气、失体面的行为。于是无数餐桌之上,明明吃不完,也要

儿时夏日

□ 吴继原

地面上,一边手摇蒲扇,一边纳凉午休。树上的知了不停叫着,家里的黑狗也趴在地面上吐着舌头,无精打采地喘着粗气,空气里飘着的燥热气息让人感到浑身不舒服。

午休过后,我最期待的就是在家里美美地享用一角用井水冰镇过的刚切开的大西瓜。然后,随小伙伴们一溜烟飞奔到村庄附近的河边或者干渠边,在树荫下看他们在水中游泳。一开始,我不会游泳,只能像旱鸭子一样站在岸边看着他们在水中扎猛子、自由自在地游来游去,很是羡慕。后来,我在大人手把手示范下,学会了游泳,不但可以扎猛子,还

我的外公

□ 闵旭峰

婆关节炎发作,外公就改大磨为一人手推磨。

外公喜欢喝点小酒。炒黄豆,豆腐边角,青菜萝卜,是他的佐菜。吃黄豆,他一颗一颗数着吃。外公喜欢兜里放着一瓶二两五的粮食白,收购

报警,震动值飙升,物料排不出来,离心机像是狠狠给了我一巴掌。我脸上一阵红一阵白,僵在原地,反复回想每一个细节。

环机子得知后,从家里匆匆赶回,脸上没有半分责备,只笑着安慰:“没事,没事。”他一个眼神示意,拿起工具,再次将离心机开膛破肚,一个零件一个零件地排查,耐心讲解每一个部件的用处。最终,目光落在一个毫不起眼的小活塞上——那一毫米大小的通水孔,我忘了用通针疏通。水路不通,压力不足,转鼓顶不开,料自然排不出,震动值也就跟着飙升。

离心机恢复平稳运转后,环机子给我倒了一杯热茶:“别灰心,多碰几次钉子,经验就扎实了。咱们这手艺,越老越值钱,只要你肯学,我倾囊相授。”

我的桌角还放着半盒蚊油膏,那是环机子退养时,技术连同急性子揉进盒子里留给我。这么多年,我年年都用。每当日光透过窗玻璃,照在盒盖上,反射出柔和的光,我总觉得那是他在跟我说话——提醒我哪台设备该检修,哪台机器该做保养。身边的物件换了一茬又一茬,唯有这半盒旧蚊油膏,一直静静守在阳光下,暖着一段师徒情深,也藏着一段属于车间里的旧时光。年前,我特意买了一盒同款蚊油膏,挖出新的一半,添进那只旧盒里。

硬撑收尾,或是任由满满佳肴沦为厨余垃圾,草草丢弃。

可真正细细思量,虚荣的面子,从来比不上珍惜粮食的里子。光盘从来不是一件卑微的小事,反而是最高级的餐桌修养。按需用餐,吃不完打包,不是拮据节俭,而是对厨师心血的尊重,是对人间烟火的祝福,更是对所有劳作之人的致敬。

我们的每一餐美味,从来都来之不易。从春日的播种耕耘、夏日的田间管护,到秋日的颗粒归仓,再到食材的清洗处理、精心烹制,一碗饭、一道菜的背后,是农人四季的辛劳,是后厨人员的用心,是无数人的汗水与付出。

餐前按需点餐,量力而行;餐后剩余美食,坦然打包。不浪费、不铺张,不慕虚荣、不负烟火,便是普通人最踏实、最体面的温柔。

能在水中逮到鱼儿,从河底摸到河蚌、田螺,采到莲藕、嫩豆角,收获颇多。

傍晚时分,家里人打来冰凉的井水,对庭院地面泼洒降温,然后将晚饭(稀粥)置于井水里冰镇,接着搬出小方桌、长条板凳,点上菜籽壳、大(小)麦脱粒后的干松穗壳当作蚊烟(香)驱赶蚊虫。在呛人的烟雾中,我们一边吃晚饭,一边手拿蒲扇扇风纳凉。

晚饭后天色已暗,大人们将家里的木板床搬出来放在院子里,再在床头四角各绑一根竹篙,支起一顶蚊帐。我匆忙洗澡后,身上会被大人们拍上一点痱子粉,洒些花露水、风油精之类的驱蚊护肤。接着,我便一头钻入蚊帐中,一边摇动蒲扇,一边仰望星空,数着天上那密密麻麻忽闪忽闪的星星,在与大人們的闲聊中,不知不觉进入梦乡。

黄豆的路上,渴了,累了,困了,坐在田埂上,歇一歇,打开瓶,喝两口。

外公面慈心善,总是笑咪咪的。我的母亲是他的养女,他供她穿衣吃饭、读书上学,从没有打骂过。

外公是个老小孩,六十岁以后,剃着光头,我们几个外孙经常在他的头上摸来摸去,他一点也不生气,有时还把头伸过来,让我们摸。母亲说,你们怎么在外公头上摸呀?

我的外公,活到了八十三岁。



在我儿时的记忆里,炊烟总是与奶奶的身影连在一起。她佝偻着腰,往灶膛里添一把干柴,火光照亮了她的布满皱纹的脸。当时全家八口人,爷爷有个皮匠手艺,父亲担任农村大队干部,母亲每天下地干活,我们兄弟姐妹四人都在上学,一家人的一日三餐,就全靠奶奶那双粗糙的手在灶台前操作。她总是天不亮就起身,淘米、切菜、生火……从早忙到晚,却从未听她喊过一声累,米香、菜香,柴草香交织在一起,成了一家人最踏实的味道。

炊烟伴随我渐渐长大。结婚生娃后,父亲和我们摊牌了:你们已经成家立业,应当自立了,便让我们另起炉灶。在那个小小村庄里,便又多了一缕炊烟。我和妻子都有工作,还分得一份口粮田,小菜园里种着时令蔬菜,日子虽不富裕,却也过得有滋有味。每天傍晚,我下班回家,远远就能看见自家屋顶上那缕炊烟,心里便踏实下来。妻子在灶前忙碌,锅里的粥咕嘟咕嘟地响着,孩子趴在门槛上玩耍。那缕炊烟,像是家的坐标,无论走多远,只要看见它,就知道有人在等你。

后来我们住进单位,告别了老屋的灶台,也告别了那缕熟悉的炊烟。但单位食堂的那几口大锅,烧的也是柴火,外面排列着的又高又大的烟囱里,炊烟像一条条巨龙腾空而起,在蓝天下游展着腰身。食堂的师傅们挥动着大铁铲,锅里的菜翻腾着热气,香味随风飘散。饭点一到,大家端着碗,排着队,打上一份热腾腾的饭菜,或围坐在一起边吃边聊,或端回宿舍与家人共享。那食堂的炊烟,虽不如自家屋顶上的炊烟那般温柔缠绵,却同样承载着人间烟火的气息。

进城工作以后,便再难见

眼下孙子正值暑假,主动跟着家人做手工零活,他低头认真劳作的模样,一下子勾起我尘封半个多世纪的少年往事。

我生于1955年,1963到1972年是我的中小学时代。自打十岁上三年级,每到寒暑假,父母都会安排我做各类零活。在他们心中,劳动有三重意义:收敛我贪玩散漫的心;靠双手攒学费与零花钱;更是从小磨砺我吃苦耐劳的性子。

九年求学光阴,我剥瓜子仁、刮柳条、拉冰车、沿街叫卖棒冰,各式零碎活儿都做过。诸多劳动经历里,最鲜活有趣、最令我难忘的,当属那年暑假剥西瓜子的旧事。

十岁那年盛夏,在高邮县食品厂上班的父亲带回十斤西瓜子。他柔声劝我:“别整天顶着烈日在外疯跑,晒得又黑又瘦。这批瓜子剥出果仁送回厂里制作月饼,一斤果仁八角工钱,十斤瓜子约能出四斤仁,总共能挣三块二毛钱。”望着沉甸甸、一大袋瓜子,我瞬间愁上眉头,耷拉着脑袋委屈发问:“这么多瓜子,我得剥到什么时候才算完?”

父亲找出小铁锤与薄铁板,现场演示起剥瓜子的法子。只见他左手捏住一粒瓜子,右手持锤轻磕瓜子尖,外壳应声裂开,轻轻一掰,完整饱满的果仁便脱壳而出。他拍拍我的肩膀鼓励道:“这事不难,任何手艺都是练出来的,你脑子灵,很快就能熟练,说不定比我剥得还快。”

炊烟

□ 陈谷登

到炊烟了。煤气灶一拧就着,油烟机轰隆隆地响,饭菜熟得快,却总觉得少了点什么。星期假日,带着孙子回老家看看。爷爷奶奶走了多年,父亲母亲也已年迈,家里的老灶台还在,烟囱静静地立在屋顶,却很少有炊烟升起。母亲高兴,特意杀了一只老母鸡,在灶膛里添上柴火,重新燃起那缕久违的炊烟。火苗舔着锅底,锅里的鸡汤咕嘟咕嘟地翻滚着,香气弥漫了整个厨房。孩子趴在灶台边,好奇地看着跳跃的火苗。那一刻,我们仿佛又回到了从前,炊烟袅袅升起,飘过屋顶,飘向远方。我站在院子里,仰头望着那缕青烟,心里忽然涌起一阵说不清的暖意。

前些年,父亲母亲也先后走了,老屋连同那口老灶台也不复存在了。不过幸运的是,一直生活在乡下的岳父岳母还都健在,他们年近九旬,依然守着老屋,守着那口老灶台。我们每次回去,二老自然很高兴,岳父忙着到镇上采购荤菜,岳母在灶台前忙活,灶膛里的火苗映着她的脸,额上沁出细密的汗珠。她的拿手菜是做肉圆,纯手工制作,外酥内嫩,香滑可口。尽管我们事先再三关照,但每次还是摆上一大桌子菜。

炊烟伴随了我们一辈子,它像一根看不见的线,把散落在岁月里的记忆串在一起。现如今,每次下乡,看见村里零星的几缕炊烟,竟会莫名地驻足许久。那炊烟已不像从前那般浓密,却依然袅袅地升腾着,像在诉说着什么。

学生时代的“杂工”记忆

□ 晨鸣

转天一早我便开工,和父亲约定,每日剥完一斤瓜子,余下时间便出门玩耍。起初力道总是拿捏不准,敲轻了瓜子纹丝不动,下手重了又直接砸碎果仁。反复练习数日,我慢慢琢磨出专属技巧,自创“一瓜子三锤法”:先敲瓜子尖,再磕瓜子尾,最后竖起来轻敲瓜子身,三锤落下,瓜壳尽数散开。往竹匾中轻轻一扬,轻飘飘的瓜子壳随风散去,只剩一堆雪白圆润的瓜子仁。望着日渐堆积的果仁,心中满是欢喜,干活也愈发起劲。

熟练掌握窍门后,我的工作量从每日一斤加到两斤。那个暑假,我前后剥完三十斤西瓜子,加工出十二斤瓜子仁,一共赚得九元六角。放在1966年,孩童仅凭双手挣到近十元,实属不易。父亲额外奖励我六角零花钱,我满心欢喜,小心翼翼放入小猪猪存钱罐,那是我人生第一份靠劳动换来的收入。

岁月匆匆流转,一晃数十年过去。看着眼前踏实干活的孙子,当年灯下剥瓜子的画面历历在目。少年时的暑期杂工,虽有辛苦,却早早教会我一分耕耘一分收获。两代孩童,两段暑期劳作时光,相同的朴素道理代代传承。这段藏着汗水与成长的旧记忆,我也细细讲给孙子听。