

匆匆那年

东莞市石龙镇中山路口,东江风裹挟着木棉花清甜拂面。手指触碰骑楼斑驳墙面,指尖传来岁月摩挲的温润,似有百年余温悄然沁入。二十五年前,怀揣300元挤下绿皮火车的青年,何曾料想这片土地会在生命里扎下如此深沉的根系?

2000年5月,农忙的泥土气息尚未抖落,蝉声催促着旅程。绿皮火车将我卸在石龙水泥月台。初进制衣厂裁剪车间,面对飞旋的电剪与繁复图样,我常笨拙出错。老师傅布满茧痕的手,多次握住我迟疑的手腕:“后生仔(年轻人),布有纹路,人也有纹路,顺着走就对了。”夜晚,在狭小出租屋灯下,笔记本记满懊恼:“第8次剪错袖口……”直至揣着改进方案敲响主任门扉,窗外一树木棉灼灼绽放,那是我在

异乡挣来的第一缕阳光。

这片土地,亦让我遇见生命中最重要灯火——妻子阿娥。她在车缝组,针脚般细密,笑容能熨平生活的褶皱。志趣相投的我们很快携手。夜深人静的小屋里,创业火苗低语点燃,我们都明了,流水线的尽头非归宿。

命运的急弯在2006年寒冬猝不及防降临——赖以生存的制衣厂轰然倒闭。此后数年沉浮:开过杂货铺,清晨拉开门帘只迎接冷清;满怀热情钻研装修设计,却被难题逼得寸步难行。无数失眠夜,日记本洒满不甘的墨迹。

2010年秋,命运将我推入一家日资精密质检部门。全日文图纸如同天书,首次独立检验复印机零件,放大镜下0.015毫米偏差

令指尖发凉。骨子里的硬气迫使我沉潜:整夜浸泡资料,密密匝匝写满笔记,厚着脸皮一次次求教师傅、资深工程师,零碎时间汲取专业知识。汗水浇灌下,终攻克难题,让停滞工序顺畅流转;并优化方案提升效率。那双曾握电剪的手,终于在精密检测报告上签下“合格”,收获了工程师身份。

一个寻常周末,妻子驻足飘着护肤精油香气的店前:“女人更爱惜自己,开家店许是不错?”她声音带光。随后,她便冲进当地知名美容院,从底层清洁做起。凭天生巧手与真诚心性,技艺与信任同步生长,一年余,学徒装换成了店长胸牌。

2012年,取出全部家当,再咬牙东拼西凑借了十几万元,我们终于在石龙新城商业街盘下临街小铺。开业冷清是预料中

的开始,阿娥毫无阴霾。她手捧体验券走进小区、办公楼柔声讲解;我下班赶来,笨拙帮分发传单。用心终有回响,小店渐渐有了温度,阿娥的体贴专业成了无声招牌。

挑战紧随顺遂而至。街对面,豪华连锁美容院如庞然大物一夜出现,炫目灯光倾泻下,客流稀落。夜半,阿娥有时静坐漆黑店堂。但天亮推门,迎接顾客的依旧是光洁地面、一丝不苟的器具和带着温度的笑容。“拼不了阔气,就拼用心。”她为熟客建立肤质档案,量身定制方案,会员日奉上小惊喜。日复一日的专注与诚恳,终扳回流失的口碑,小店重新站稳脚跟。

更令人惊异的是,蛰伏多年的种子在庸常劳作里悄然破土——文学梦。2016年起,工余碎纸片淌出心事。经历投稿、退稿,油墨香终在本地报纸副刊第一次真实散开。2023年夏末,在石龙作协换届会议厅,望见一张张写满风霜却眼中闪光的面孔,聆听笔下的五湖四海乡音,倏然读懂这座工业城的另一种肌理:轰鸣的车间不仅包容千万双辛勤的手,更小心托住了灵魂深处微弱的诗行。

前些日,文友苏老约在聚福楼。女儿倚在身边,忽地仰头学大人腔调:“老板,多啲(点)葱呀!”那糯软的粤调音裹着碗中热气与白雾,心头猛然一撞。时光抽屉推开,老师傅带着石龙腔调的声音回响:“后生仔,布有纹路……”东江晚风穿街过巷,撩动片片灯火,卷走楼上笑谈。灯火阑珊,我终知晓,故乡非地图固定坐标。它是陌生口音如何自然流淌,是在某个寻常巷陌蒸腾的热气中,如何卸下经年提防,心甘情愿融进这片土地的每一次呼吸,与之共鸣同频。

●陆福军

光影定格



■“城市美容师”的浪漫时刻。

特约摄影师杨锦华/摄

东园文学奖 征文选登

扫码查看
征稿启事



随笔小札

酱香流年

●王同举

日头刚爬上矮墙,院角的酱缸就投下了椭圆的影子。

“酱缸空了,该晒酱了。”父亲望着逐渐攀升的日头说。

晒酱是乡下老家的传统习俗,伏日里,家家户户都会备下一缸好酱。晒酱得择好天时,一般选在三伏天。伏天日头猛,光照时间长,晒出来的酱香味绵长,特别够味。

为了一缸酱,父亲总是早早就开始筹划,每年都会留出几分地来种黄豆,清明前后翻地种,夏天间苗、薅草,忙得脚不沾地。

入伏后,豆子熟了。父亲将豆秆割下,捆成小束挑回院里曝晒。待豆类晒到开裂,父亲便抡起槌枷使劲敲打,槌枷落下,豆类纷纷爆开,豆粒滚得满地都是。接下来就要等一场风,风起,父亲操起木锨,将豆子一遍遍地抛向空中。木锨起起落落,黄澄澄的豆子跳起又跌下,像是下了一场金黄色的雨。

打下来的豆子还要过一遍筛子,剔除混杂在内的砂粒、霉变的豆子,只有品相好的豆子才能留下做酱。母亲将精心挑出来

的黄豆用井水淘洗几遍,滤去杂质,然后放进大锅里煮。煮豆得用柴火灶,大火烧开再转小火焖,直到豆子鼓胀得裂开小口,用手一捏就成泥。

晒酱最关键的是制酱曲。酱曲是旧年备下的,将煮熟的豆子摊在苇席上晾晒,凉透后装进竹篮,吊在房梁下,主要是为了防老鼠偷吃。数日后,豆子表面长出白白的菌丝,像是裹上了一层雪。这时,得把豆子倒出来晒太阳,晒到菌丝变成金黄,便将它们揉搓成圆溜溜的酱曲饼,用麻纸裹了装进篮子里,吊在屋檐下阴干,等饼身变得坚硬如石,才算养好了“酱魂”。晒酱前,取酱曲饼敲碎,磨成细细的粉末,便成了“酱引子”。

晒酱得用敞口大缸,将其摆在院子里光照最足的地方。待新煮出来的黄豆泥晾至温热,立即拌上酱曲粉、水和盐,搅成稠糊糊的酱坯。每天清晨,母亲都要用桑木耙子把酱坯翻一遍,让豆泥充分晒足日头。伏天天气变化无常,得时刻留意天气,经常要在缸口盖上苇席,以防雨水突袭,傍

晚再敞开通气,让酱坯“呼吸”夜露。

搅酱坯用的桑木耙子也有讲究,得用陈年旧料。母亲嫌新桑木性躁,怕它散了酱的性子。搅酱时,要顺着一个方向搅,让酱坯均匀散热,否则酱会变味。最怕下雨天进了生水,或是苍蝇落进酱缸,所以要在缸沿搭块薄纱布。一段时日后,酱色变得乌黑发亮,舀一勺能拉出黏黏的丝,那股子酱香能飘满整个院子。

“富家一本账,穷家一缸酱。”没有了酱,日子就会变得索然无味。

如今,城里超市也卖酱,红油浸泡的那种,总吃不出那股晒透了阳光的醇厚,更没有老酱曲独有的绵长曲香。工厂规模化制酱,产量高且不受天气困扰,多用玻璃罐晒酱,干净又透光,老一辈人看了直摇头,说还是粗瓷缸接地气,酱曲发得匀,晒出来的酱带着土腥味才够劲。时下人嫌麻烦,大多买现成的酱吃,只有逢年过节,才有老人慢慢悠悠地支起酱缸,让那股子曲香混着酱香,在村庄上空久久弥漫。

诗人心语

打工人的七夕

●陆章健

七夕之夜
工友们在工棚里
喝着小酒
唱着情歌

他乡的夜
有点喧嚣
工友们的情歌
飘不出工棚

工棚里的情歌
喜鹊听不见
工友们轻轻感叹着
他乡与故乡之间
缺了一道
鹊桥