

姨娘的遗愿

□朱霁云

姨娘是夏堡季家3房20多个嫡、堂姊妹中最小的，其堂兄是季藩、季恺。1949年后，姨娘与外婆相依为命。她十六七岁时，外婆去世，又逢“支边”兴起，姨娘离开故土，去了新疆。不久她与甘肃支边的青年医生成婚，生了3男2女。但她很想家。

上个世纪70年代，姨娘带着她的小女儿王兰，第一次回如皋。她带来了如皋少见的毛毯，久违的葡萄干。“你们怎用回纺布做床单呢？”“啊哟，你们用的枕头还不如我家的米袋子”从她的言语，可知她的生活状况很不错。然而姨娘还是常常唉声叹气“我是孤雁、我是孤雁”。

姨娘在我家住了两个月，好几次去夏堡，上坟、看望邻居，从外婆坟上撮了一把泥，包在手绢里。母女回疆，我们送她俩乘车，姨娘突然撕心裂肺：“我回不来了，我不情愿啊！”

2001年，我与某建筑集团去新疆考察建筑市场，顺道去看姨娘。

这是我第一次抵疆，一派祥和、辽阔、繁荣，把我浸透在新奇、心动之中。到了乌鲁木齐，姨娘叫王兰开车来接，向南一个多小

时，到了南山托里牧场她家。这些年，那里已成了著名旅游区。姨娘在家安居，整天不是水烟，就是品茶，姨父从牧场医院退休，5个儿女，有做医生，有开工厂、超市，有饲养牦牛的，各人自立门户，也都有了后代。姨娘家十几间房子，一个大庭院，电器、用物俱全，穿着、生活不输老家，家里还住了十几个养牦牛的帮工。

门前一条东西柏油马路，路南是一望无际的草原、戈壁，野花姹紫嫣红，牛羊成群悠然，远处群山延绵、层峦叠翠，大山深处是游人的骑马场，冬天是滑雪场，夏秋蒙古包点点，包裹着中外流连忘返的游人。时见维吾尔人三三两两，牵着、背着、抱着孩童，花花绿绿、喜笑颜开，在一尘不染的蓝天下，从山隙中飘然过来，到姨娘家的超市购物，那场景就是一幅灵动的民族交融的油画。

“老家江苏来姨侄、姨侄媳妇啦！”姨娘站在门外，手舞足蹈、大呼小叫，引来不断的人看我们，有江苏各地的，还有如城的，夏堡的，原来刚来新疆时都是按地区安置的。“十几天前就晓得你俩要来了，多要要啊！”张口满满的乡音。

尼龙渔网

□刘正林

上世纪八十年代中期，红的父母去了外地的建筑工地做工，一年到头，难得回来几趟。青砖小瓦的五架梁房舍前，刚上学的红跳着格子，五十来岁、老伴刚走的山爷爷抽着旱烟，彼此颇有些相依为命的意味。

一段时间后，邻居们说红的个子串高了，但实在太瘦，像个芦柴棒似的。那个年代，农村里物资还比较匮乏。山爷爷的脸上写满了忧愁，直到那个夏日，他路过村东头的乡间小河时，几条鱼儿跃出水面，山爷爷猛地一拍脑袋，开心地笑了。

山爷爷特意买了一张蓝色粗线的尼龙渔网。从那以后，这张网便成了山爷爷捕鱼的工具。

那个秋日，红跟着山爷爷，来到河边，开始捕鱼。山爷爷侧过身子，两手拎着渔网两侧，然后猛地一转身，两手微微向上一扬，用力把渔网抛向前方。渔网在空中划出一道美丽的弧线，四周快速扩张，形成一个大圆，“噗”的一声，瞬间

便没入了水中。一小会儿后，山爷爷拉紧鱼线，慢慢收拢渔网，几条鱼儿正在网中活蹦乱跳……

山爷爷喜欢烧红烧鱼，尽管屋子里常飘着一股淡淡的鱼腥味。红则拿手烧鱼汤，尤其是她烧的鲫鱼汤，奶白如雪，味道鲜美，简直是一绝。每次喝上，山爷爷都特开心，末了还习惯性地舔舔嘴角。就这样，红烧鱼、鱼汤隔三差五营养着红，度过了小学、初中那段难忘的时光。

时光荏苒，一晃三十多年过去了。红大学毕业后，去了北京工作，然后结婚、生子，一切还算安稳。只是工作很忙，一年到头，难得回老家几趟。山爷爷的身体还算硬朗，但许是一个人待久了，反应越来越迟钝。去年初，更是被诊断为老年痴呆。他看人的眼神越发浑浊，就连红的父母，也已经不认识了。

近来三年，因为种种原因，红没能回老家。这个清明节，红决定一定要回来。当她电话母亲时，母

亲很是激动，和她聊了大半个小时。一旁的山爷爷起初没反应，后来一直盯着电话看，仿佛听懂了什么。

清明节前一天下午，红的父母到火车站接红，回来后突然发现山爷爷不见了。红和父母找遍了老家周边，都未能找到。正当大家一筹莫展之际，红忽然发现山爷爷房间里的尼龙渔网不见了。

红来到小河边，沿着小时候的路段，终于找到了山爷爷，他正在用网捕鱼。但许是年龄太大了，他抛的网都没打开，便径直掉进了水中。小半天了，一条鱼也没捕到。此情此景，不禁令红眼前一阵恍惚，鼻子不由得一酸。

红特意去买了几条本地鲫鱼。晚上，她烧了一锅鲫鱼汤，盛了第一碗，端给山爷爷喝。山爷爷呼哧呼哧地喝了起来，他舔了舔嘴角，又舔了舔嘴角，浑浊的眼神中竟然透出了几许清明。他望着眼前的红，许久许久，喃喃地说道：“你是我家的红”“我家的红回来了”……

母亲是普通而平凡的农村妇女。她心灵手巧，勤劳能干，有许多拿手活。干农活，什么掰玉米，拾棉花，摘花生，速度之快人人夸。什么种麦种菜、起秧栽秧、种瓜种豆、养猪养鸡，她也样样在行。母亲还会在清明节时摊荞麦屑杨柳烧饼，堪称一绝，那真是“吃了打嘴不丢”。

如皋人过清明节，有许多习俗，比如上坟、踏青、放风筝、荡秋千、拔河等等。清明节早上要吃吃荞麦屑杨柳烧饼，这是如皋特有的习俗。清明节这一天，我们全家人早就起床了，母亲叫我去采杨柳树叶，当我来到河边，只见纤纤柳条在晨风中轻轻摇曳，枝头嫩嫩的新芽，娇娇滴滴。当我拽着柳条，忽然迟疑了一下，还是不忍心地从枝头向上撸去，一把一把的细嫩翠绿的新芽被撸了下来，在河边的码头上洗了洗，甩了甩水回到了家。姐姐在生火，母亲站在灶台边，左手端着碗，右手用一双筷子，十分灵巧地调和着荞麦屑面，不时地用筷子挑起面来，看看调的厚薄。这摊饼讲究的就是调面，如果调得太厚了，摊出来的饼厚而黏，如果调得太薄了，下锅时又容易聚集成一块面团。面调好了，锅里的油烧得六七成熟了。母亲端着碗倾斜着从锅周

围匀速地轻轻一转，调好的荞麦屑面糊便从上到下均匀地流淌到锅里，立即升腾出一股雾气，只见母亲迅速拿起铲刀，顺势沿锅边轻轻地抹转几下，以期厚薄均匀。每当这时，母亲总是会说“火细点”，让烧火的姐姐少放柴草，压住火力，以免烧焦摊饼，姐一边答应“晓得、晓得”，一边慢拉风箱，一边用火叉压住火力。紧接着，母亲手一扬，将洗净的柳叶撒入锅中，随即打上一个鸡蛋，再浇上黄澄澄的菜籽油，撒些细盐，锅里吱吱作响，母亲又用铲刀，将油、盐、鸡蛋、柳叶摊匀。稍等一会儿，用铲刀顺着摊饼边沿轻轻一铲，出锅时，母亲先用铲子从摊饼边沿铲到锅底，让摊饼在锅中轮回转一下，把不太脆的地方再加一下热，然后一铲上来，放在大盘里。看着母亲从调面、摊饼、浇油、打鸡蛋、撒柳叶、铲饼到装盘，这一系列娴熟的操作，犹如行云流水，真是一种享受。

热气腾腾的摊饼被姐姐端到桌上，那薄如蝉翼的摊饼，翠绿发亮的柳芽，金黄色的菜籽油，立在盘中，形同荷叶，香味扑鼻、味觉顿开。顿时感到自己是天下最幸福的儿子，母亲是世上最灵巧的女人，蘸一点母亲做的黄豆酱，咬一口那薄薄脆脆香香

的摊饼时，总觉得这是摊饼中的极品，天下最美的食品。

母亲离开我们整整三十年了，每当想起她的拿手活，心中总有一股敬佩之情，她的杨柳摊饼，还是那样脆脆的，香香的。

母亲的拿手活

□严世进

南疆美

□丁凤

- (一)
三月进新疆
大漠无垠万里黄
绵绵似海浪
- (二)
入秋无月光
满地倒有金黄霜
风起沙回乡
- (三)
白色省略号
疑是草上山羊跑
原是蒙古包



新疆大美



黄芦根

讲文明·树新风
JIANG WEN MING SHU XIN FENG

扬家风 传家训 弘扬中华传统美德

