

用一根头发做手术

刘庆邦

花锤。母亲大概觉得这样的肉瘤子不好看，会影响我的形象，决定对肉瘤子实行减法，把“弹花锤”减掉。母亲不会送我去医院，因为附近镇上虽然有一个卫生院，但院里没有一个医生会做手术。母亲也不会送我去县医院，一是我们家离县医院太远了，二是母亲想到，医生要是对我的肉瘤子动剪刀动刀，我的耳朵就要流血。母亲可不愿意让她刚出生的儿子受那个罪。

世界上所有的母亲，对自己的孩子都很疼爱。然而要是不举例说出一些细节，就难以证明母亲对孩子疼爱到什么程度。这里请允许我说一个细节，看看母亲对我的疼爱是多么极端。我出生在天寒地冻的腊月，母亲怕冻着我，舍不得把我在被窝儿外面撒尿，宁可让我把尿撒在被窝里。更有甚者，我都一岁多了，母亲明明觉出我把尿撒到了她身上，她并不叫醒我，不中断我，任我把一泡尿尿完。母亲说，我尿到半截，她要是叫醒我，害怕我突然憋尿，会憋出毛病来。母亲还对我父亲说，我撒出的尿热乎乎的，一点儿都不凉。有一个词叫溺爱，母亲对我的疼爱完全可以用这个词来形容。母亲的娇生惯养，使我养成了一个个坏毛病，直到上了中学，我有时还尿床。

母亲对我如此疼爱，却要把我耳朵上的一个肉瘤子去掉，这就构成了一对矛盾。这个矛盾怎么解决呢？我的母亲是有智慧、有耐心的母亲，她的办法是从自己头上扯下一根头发，把头发系在肉瘤子中间最细的地方，循序渐进，一点一点把头发勒紧。母亲后来告诉我，她都是趁给我喂奶的时候，趁我把注意力都集中在吃奶上，她才把头发给我紧一紧。就这样日复一日地紧下来，肉瘤子的顶端部分开始变红，发肿，发紫。六七天以后，直到顶端部分变得像一粒成熟的紫葡萄，便熟蒂落般地自动脱落下来。我那时还不记事，连对疼痛的记忆能力都没有。或许母亲做的手术没有带给我任何疼痛，在我不知不觉间，和我的身体血肉相连的一个小肉瘤就永远离我而去。一根头发微不足道，它没有什么硬度，更谈不上锋利，但它以柔克刚，切断的是我的身体向瘤子顶端供血、供氧的通道，起到了剪子和刀子同样的作用。

我耳朵上肉瘤子的残余部分如今还存在，我抬手就能摸到，一照镜子就能看到，它仿佛一直在提醒着整个做手术的过程。但回忆起来，在母亲生前，我们母子并没有就这个事情进行深入交流。母亲是多次讲过她如何去掉了这个肉瘤子，却一次都没说过她为何要去掉这个肉瘤子。在我这方面呢，也从没有问过母亲为我割掉其中一个肉瘤子的原因。事情的微妙之处就在这里。人说母子连心，我隐隐觉得，母亲的用心我是知道的。母子之间的有些事情心里明白就行了，没有必要一定要说出来。在我们老家，男孩子的左耳上如果只长一个肉瘤子，被说成是拴马桩。进而普遍的说法是，长有拴马桩的男孩子预示着有富贵的前程。那么，一只耳朵上长两个肉瘤子算什么呢？有什么样的解释呢？没听说过。我想，两个瘤子是二瘤子，二瘤子是二流子的谐音。而二流子指的是不务正业、游手好闲、好吃懒做的人。我的勤劳要强的母亲，可不愿意让她的儿子成为一个像二流子一样的人。我敢大胆断定，我母亲就是这么想的。

养儿教儿，母亲这么做，其实是在塑造我。打我一出生，母亲对我的塑造就开始了。在塑造我外形的同时，也在塑造我的内心。当然，母亲对我的塑造不止这一项，我成长过程中的每一步，都离不开母亲的塑造。尽管母亲已经去世十多年了，她的在天之灵对我的塑造仍在进行之中。好在我没有辜负母亲的心愿，至少没有成为一个二流子。

水碓坑，一个“脸”朝西的小村。村名藏起了旧事——在明朝到上世纪九十年代的时光里挨家挨户手工造纸这件事。

上午，村庄与太阳隔岸相望。特别是冬日，自然的丰茂褪去，小村就凉凉地裸着。正午，阳光才摸进村来，像电影的慢镜头推进，每处细节都慢慢呈现，产生另外一种审美来。

——阳光从瓦背上流淌下来。我看到流动的痕迹，听到滴落的声音，跟雨声一样好。光是音符。光也是水，在院子三分之二以外处形成一条静谧而温暖的河流。

“河流”是一个空间，犹如一幅画的画框。而绘画的内容是一位织带的农妇。我看着她，就像看一幅画。——坐在竹椅上的她，没在阳光里，头发闪着银光，像鱼儿在水里。她的一双手，像锤，帮助她在水中活动。而这双手的活动范围只在一个矩形木框上。

——这是一个平面的矩形木框，大约长六十厘米，宽十四厘米。木框两条长边内侧有槽，是中间那根木条上下活动的轨道。一头的宽边有一方形的孔，中间的木条从中穿过。推动木条的力来源于木条一端的把手。木框通体发着荸荠紫的光，是手和线与它长期摩擦出来的属于这个木框的光阴。

我实在难以描绘这种只有几根木条组成的工具——织带架。这种完全服从手的工具，直白到没有任何可以描述的繁文缛节。但我从这个简单的工具里看到一双手。是手让工具成为忠实单一的仆人。

织带架的一边顶在院墙上，陷进厚厚的苔苔；一边顶在农妇的肚子上，陷进柔软的肚皮。来自丹田的力仿佛使这

历史上有关食蛙的明确记载最早见于汉代。唐人段公路在《北户录》中，对南方食蛙史曾有所追溯：南广作蛤鼈，蛤即蛙也。从记载来看，自六朝食蛙起以南方为盛。新加坡本地盛行炖雪蛤进补，我觉得南方人都比较有得吃，也懂吃，所以他们都比较聪明，发育得也比北方人早。

蟾蜍成为药物应是南北方长期食蛙逐渐探索出来的经验。还记得李贺亦有诗曰：“食熊则肥，食蛙则瘦”。李时珍的《本草纲目》“蛙好鸣，其声自呼。南人食之，呼为‘田鸡’”。新加坡也叫田鸡，不知是否一类蛙。还有林蛙，东北产量最多，据记载大约是满族最先食用，到清代才为内地所知。

北京人流行食蛙的年头不太久，30年前北京刚流行粤菜，以食海鲜为高档消费，蛙高不成低不就的，不怎么入流。欧洲人的食用蛙多是水蛙，原产法国，法国人尤其喜食青蛙腿。英国人多保守，对食蛙颇为鄙视。据说而今世界上专门用作肉食的巨蛙，原产地美国东部和加拿大东南部，但食蛙大户还是在国内。

我出生在东北，一年有半年冰天雪地，在食物贫乏的年代，外加是回族，能吃的活物甚少。小时候母亲教导形象丑陋的均不食，所以到25岁以前，即使在北京，除了牛羊肉、鸡鸭淡水鱼，和少数冰冻海鱼虾，不记得吃过什么特别之物。26岁来到新加坡开始吃到各类活海鲜，看当地的穆斯林也都吃螃蟹、鱿鱼，而国内的一些地区回民都不吃这些，因此“横行霸道”或“诡计多端”，而各种螺或蚌、蚝就更不可食。蛙则绝对不可食，不仅丑陋，还冷血且两栖。

我第一次食蛙颇有心理障碍，具体说如同盗贼作案一样心虚。许多年前，我回京探亲，朋友请客洗尘。一个砂锅端上来，什么？牛蛙！北京当年刚开始吃得开放些，又遇湘菜川菜始盛，朋友特意让我饱个口福。我却从心理上非常抵触，根本不敢看，一是觉得五毒之一，二是形象丑陋的不可食，母亲的训导长心上了。朋友说，看你假惺惺的！哎！那我就尝一口吧！当时真没有什么特别的感受，完全没嚼出滋味，估计是屏住了呼吸，既没有吃到心里，也没把味蕾放出来。但是破戒之事，绝不可告人。

我的食蛙小史

孙宽

几年后，我认识了理查德，不知不觉地竟然彻底破了戒。理查德是一个英国人，一边鄙视法国人，一边超爱吃法国菜，比如青蛙腿是其中一道。不过，新加坡最有名的则是去本地人或香港人开的海鲜馆子里吃蛙腿。说实话，我不敢看，也不多吃，意思一口算是陪他。本地做法不同，蛙也不一样，放少许姜葱，大火爆炒，保留蛙的清淡和鲜味。北京朋友请我吃的牛蛙个头巨大，肉非常多，但是佐料太多，又特别辛辣，反而尝不出原味，感觉和鸡肉没区别。本地蛙小，俗称田鸡，肉质细嫩，姜葱并不多，因此能吃出清淡馨香的蛙味。我喜欢让师傅给我一碟辛辣小尖椒，略添少许酱油，筷子尖儿蘸上一两滴，蛙肉仍能保持其口感纯粹。

我与理查德刚分手的时候，突然不去吃蛙了，一个人感觉有点奇怪。再后来，失恋的寂寞只能从食蛙中得到安慰，我开始爱上了食蛙。

那次失恋时间持续了大约有三四年，就这几年我把自己吃成了食蛙专家。开心的日子，食蛙；心情落寞的日子，食蛙。我开始一个人到处品尝新口味。蒸、炒、煎、炸、炖、煮，各种做法及各种特色的，从街边摊子到五星级酒店，能吃到蛙的地方，我都至少去过一次。特别是有创意的或新开的餐馆，我听着声儿，闻着味儿就去了。

开始我不敢说是自己一个人来吃饭，领位员一问：您几位？我马上说两位，不过当“另一位”总也不出现，我发现我总被人同情。后来，我干脆就告诉人家我就一位。再后来，我常去的餐馆都熟悉了，从领位员到服务员都不再问我几位了，最后甚至都不问我今天吃什么了，而改成：您今天吃几只？我常常点一份两只的，快吃完了再点一份两只或三只的，有时连

续点三次，为的是吃热的那一口。就那样一口热的吃下去，爽快至极，估计荷尔蒙都能膨胀到最高值。

那时我住的单身公寓保安是个华人，他一看我回来满心欢喜的样子，就会说，今晚你一定吃田鸡了！

新加坡和马来西亚有几家著名的田鸡餐馆，其特色是用招牌酱汁爆炒后，再放在热砂锅里保温，配着各色碎米熬的粥一起吃，俗称田鸡粥。最有名的一家在本地红灯区，但一个女生为了食蛙自己跑到红灯区实在是太不方便。我为此还发展了几个食蛙好友，专门都是好这一口的，结伴而食。

此后的十几年中，所有最快乐的日子，或最沮丧的日子，我做的第一件事，估计也是唯一一件事就是食蛙！它成了我独有而最有效的精神调味剂，爽快地吃上那么一口，马上就快乐，怎么吃都快乐，任何时刻它都能让我垂涎欲滴，味蕾膨胀，心情放飞。

有个儿时闺蜜，从东北到了北京，我们又再度凑在一起。她也好这一口，就是没有人能理解她的那种食蛙的欲望，那种无限钟情的感受。我俩能彼此理解参透，那对路的一口到底爽在哪里。一次回京，我们相约去我俩都非常满意的一家餐馆吃牛蛙。不巧餐馆电路发生故障，突然停电了。我们只好去了旁边一家，但是两个人兴冲冲的感觉，一下子遇到了冰川时代，瞬间都成了瘦茄子。她看着我，我看着她，我俩连话都不想说，这简直就是毁灭性的打击。我提议去另一条街上试试运气，那里也有几家著名的湘菜和川菜餐馆，都有小炒蛙。走！结账！饭吃一半，换餐馆了。

第二家比第一家强一些，但还是不地道，缺什么呢？俩人对视，一言不发，继续走！我们又进了第三家！

湖南湘西写生之一

(国画)

贾荣志



梅花织带

周吉敏

可以确定这艺术的直觉来源于她那柔软的腹部——是孕育生命的腹部把天生的艺术能量通过织带架源源不断传导上来。织带的几何图案，让任何一个几何学家或者擅长于透视的西画家也自叹不如。

农妇的艺术自觉植于博大的自然和自身需要，这也是人类工艺起源的两个因素——不用于交易，只为了满足自身需要而创造，就像把树叶当器物，用苇叶编草席，这是人类的智慧。在机械和电脑凌驾于手工之上的今天，或许可阐释为人类原始的灵光。这个词在今天仿佛也成了非物质文化遗产，已然指向遥远的造物之初。

这幅画面上的内容是可见的，当我进入它的空间后，却给我打开了多重世界。这多么奇妙。我清楚地看到：不用于交易的山野民众的工艺，总是在微小的事物上构建着意义——这是形而上。

织带是一块藏蓝的长方形土布的系带，这块布叫“围身”，带子就叫“围身带”了。围在身上除了保护衣服不易磨损，还可用作背娃娃的包巾，仿若少数民族的小背篓。

土布“围身”，在带子上动了繁密的心思。以“梅花”图案最为常见，也

有“五世其昌”“福祿寿喜”“天长地久”等文字图案。这些文字指向词的本身，犹如造物之物投射到创造者身上——她们渴望的世界。这仅有的装饰，附在身体上，成为有象征意义的符号。

太阳在屋后山梁上那株老树的枝桠上挂着，织带架上的带子已开出两朵“梅花”，第三朵已开了一半。蓝白棉线交织出的图案，犹如雪中墨梅，骨子老得很。

一条织带暗示着时光的流逝。织一条常见的“梅花带”，需要一天的时间，而织一条“文字带”需要一周时间。而我这个有着“梅花带”记忆的人，看到了另一种时间的流逝——从前，当下，今后。我们都有一双内在之眼，收集、整理、保存消失的东西，然后在某次视觉的经验中重新归来。这是怀旧，其实也是启示。看一幅画如此，看眼前的一条织带也是如此。

于我，在“梅花带”的第一朵梅花里，我看见我的祖母把围身围在衣服的第四颗纽扣处，两手把带子拉到腰后打个结，而围身的下摆一直铺到脚腕，走起路来，鼓着风“蓬蓬”地响着。双手仿佛永远没空的祖母，再也没有一只手伸出来牵我，我只能拉着围身，跟在她身边，从老屋到山野，或者到纸槽里捞

纸。直到哭了，祖母才放下手中的活，解下围身朝我走来。围身从我后背裹过来，开着梅花的带子从我手臂下穿过，然后她背朝我蹲下来，长长的带子越过她的肩头，交叉于胸前，而后又穿过臂下，拉到后面我的脚窝处，打一个结，最后直起腰站起来。我已经贴在了祖母的背上了，小小的身体随着祖母的身体一起一伏捞水，暖暖的，像在摇篮里，不知什么时候睡着了。

第二朵梅花里，我的祖母像老梅树上的一朵花瓣，随风化泥而去。那条“围身”搭在老屋那张落满灰尘的椅子的靠背上。有一次，我回到老屋拿起这条“围身”，手一拉带子，“梅花”随即寸寸成灰。此时，村里已没有人织“梅花带”，那些善织的老人都像花儿一样凋落了。

而这朵还没有织完的半开的梅花，是眼前织带的农妇——林秀凤，她今年六十五岁，夏天从城里回乡住下。一座七间老屋，只有她与老伴住，两位老人也不下田，也不做织，闲不住了就从楼阁里找出织带架，买来纱线，慢慢的，慢慢的，在一朵梅花里打发时光。这时的梅花比往日开得慢了一个节奏。

林秀凤已织好了三条“梅花带”。她说，都被外路人买走了，一条一百五十元钱。

“梅花带”在即将失落前夕显出另一种价值来。

此刻，太阳落下去了。我一直描述的这幅画的內容开始模糊不清，最后消失不可见——一切埋藏在黑暗里，如白雪覆盖大地。

给黑夜以雪的款待。雪里的梅花还会一直开吗？在这东海一隅的山坳里。

这家水平也实在一般，总之就是什么地方不对劲儿。我们最终也没吃上那爽爽的一口，那种从舌尖到胃里的瞬间，马上就心花怒放的感觉，居然一中午换了仨餐馆也没找到，只好悻悻而去。

六个月后再回去，她说来我家，我已经开创了自家拿手的小炒蛙，这次让你吃高兴了，吃够了！我毫不犹豫地住过去，吃了一晚上，吃了一大锅，吃得桌子上的骨头堆出一座山，“酒喝干，再斟满，今夜不醉不还”，从天擦黑聊到深夜，从深夜聊到都蒙蒙亮了……

那确实是今生绝无仅有的最豪华的盛宴。

北京的味道于我，就是见不同的朋友，然后跟他们去吃各种不同风味的牛蛙。

我记得表妹带我去过一家餐馆，实在印象太深刻。一个巨大三层楼的酒楼就一道菜，一种吃法——牛蛙火锅。在开车去吃的路上，她就打电话预定，她说咱俩先预定6公斤牛蛙，吓了我一跳，俩女孩儿，至于吗？表妹说，从以往经验估计不够。结果，我们俩又加了4公斤。现在我回想一下，感觉那就是个传说。

每张餐桌下面有一个大桶，看起来很夸张，但是基本上10公斤的牛蛙，最少有三分之二是骨头什么的，还真的需要个大桶装垃圾。吃到最后，我被辣得或者说觉得完全麻木，店里就卖一种饮料，当时这种饮料刚开始进入市场，说是喝了以后吃什么都不上火。我也就吃过这么一次，因为那是一种极度狂欢的感觉，有些过度，过后就完全失去任何深刻体会。后来再回北京，我也没有再去过那个餐馆。我还是喜欢新加坡本地最普通的做法，基本除了姜葱，什么都不放，最能吃出蛙的鲜嫩和爽口。

罗娜阿姨知我独好这一口，她尝试着给我做过几次，但家里的火不够大，就成了炖蛙，视觉和口感都差了不少。可我也都高兴地吃个精光，食蛙的人不一定时时挑剔，有时能吃到就是最好的。

本地人都会吃田鸡，因此几乎所有的朋友都一起食过蛙，交往过的男朋友也基本上都跟着我学过，可惜没再遇到一个和理查德一样，好吃且能吃出境界的。后来，我认识了马克，我知道他不吃蛙，感觉上有欠缺，不过我不死心，我有阴谋。我带他去了一家老相熟的海鲜馆子，我跟他们的厨师说多放姜葱，直接把我爱的小尖椒和蛙一起炒，这样就吃不出蛙的味道了。

马克问我，这是什么？我不回答。我反问他，好吃吗？他说好吃。我说好吃就行，问那么多干吗？他开始还很不放心的样子，吃一会就入迷了。我说，你不要自己拿，我帮你拿，好帮你选肉多多的地方。这东西一好吃，马克就开始不由自主地抢吃，他吃得也实在太快，估计还真用开腮帮子了，我心中暗喜，看来培养出一个食蛙伙伴并不太难。谁承想，我动作稍慢点儿，一时间我没有顾不上给他夹到眼前，他就自己去盘子里翻腾了。结果他自己夹了一块蛙背，这下子就露馅儿了，我不得不老实交代，他一发现了是蛙，马上不吃了。

他心理有障碍！

我阴谋没得逞，欺骗是行不通的，不欺骗更行不通，总之不勉强他了。虽然他说他可以陪我，但是我自己吃，旁边的人完全不吃，我很不能尽兴，后来就很不起兴，再后来我们去吃蛙的次数越来越少了。直到前几年突发严重的过敏症，医生说必须杜绝食蛙，我就完全不吃了。我再回北京时，有几个朋友一定会出去吃饭，不过我的蛙友开始沮丧了。她没有了吃那一口的火爆感觉，以前她盼着我回去，一年总能过几次嘴。她说跟谁吃牛蛙也不如和我一起吃过瘾。现在她也不吃牛蛙了，她说每次去吃牛蛙回来都觉得很郁闷，总是差了一种感觉。我估计就是那种开始不能尽兴，到后来不起兴的感觉吧？

她也不知道是因为少了我这个蛙友，还是所有的牛蛙都不对劲儿了，索性彻底戒了。



“文汇报”
微信二维码