

# 右手花指

袁 瑛



李渔在《闲情偶记》里说：两手十指，为一生巧拙之关，百岁荣枯所系。他那篇论手足的文字，我只合意这句，终究是以男人的姿态来写女子，看得愤然。古筝演奏法里有种指法叫花指，符号是“\*”，演奏时连托三四弦，声音清悦叮铃。我喜欢这个指法，每想到这两个字，脑子里的意象就是手指上齐齐戴了用花的形状做成的指戒，繁花覆指，馨美异常。窃为题目。

## 上 灶

在坝上，能上灶是光荣的事情。灶上的活计，不是所有女人都操持得了的，这体现一个女人的能耐。

有两个坝上的女人，我最为服气。都是我舅母。

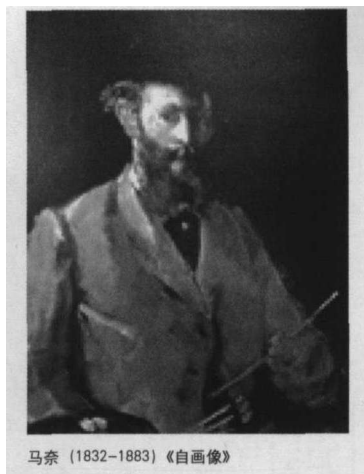
大舅母，白发红唇，有七八分秦怡的美。一个女人过了花甲还能叫美而不是叫慈祥，真是值得嫉妒的。何况，她还有点故事。据母亲传，她本已嫁人生子，怎料大舅喜欢她，除了她，谁都是粪土。几经曲折，大舅得偿心愿，把她娶回了叶家。我这个大舅母不仅漂亮还能干。她一个人，能做出坝上正宗的“九大碗”。春节里，我与妹妹去二舅母那里拜年，举筷夹菜，不出三下就放碗。小姨很不高兴，说，你们总得显得礼貌一些。妹妹说，二舅最礼貌，礼貌得难受，难受一辈子，真可怜。大舅享福，大舅母灶上的手艺无可挑剔。她每上一道菜，大家就惊咋一次，然后众人举筷吃菜，来一盘消灭一盘，来一桌吃一桌。大舅此时，得意劲儿憋不住，笑意顺着皱纹撕开

故作的平静，绽放得有些不自然，但他却不夹菜，只小口小口抿着酒，陶陶然看众人凶狠吃菜的架势，有面子得不得了。

小舅妈，挺厉害的一个人物。脑子非常好使，属于玲珑的那类女人。看过她中学时候的照片，那个脱俗的劲儿能把琼瑶书里的女主角比下去。她刚嫁过来的时候，家里田地多，男劳动力又都是非农户口，有自己正经的工作要做。田里地里的农活就落在了舅妈和母亲身上，母亲写写算算还可以，做活真是很拙的。舅妈的娘家在后山，有一大群的舅子，每年农忙时节，家里呼啦就多了一堆山里的汉子，在我家田里抡开膀子大干。好多人哦，都是铁打的男人，硬邦邦的，做这些人的饭，是很考验人的。一要会安排菜式，二是要会做菜式。使力的人，荤菜要足，口味要重，这样才能过瘾。小舅妈，拴张碎花白底的围裙，用一个大盆子淘米，在水缸里洗菜，在洗衣板上剖鱼，锅里煮下的肉堆尖尖了，锅盖都盖不了了，蒸饭的甑子她抱了个满怀都没有合拢，炒菜不用铲子，用瓢舀。小舅妈，走路带风，说话如刀切豆腐，光滑利索。她冷着脸做饭，用简单的句子交代我们做活路：把作料择了！火大些！喊吃饭了！她的话全裹在走路带起的风里，呼呼啦啦。她卯足了劲干活，不然，屋檐下的五张八仙桌能在正午十二点准时摆满饭菜么！

上灶，仿佛将军出征，有凛然之气。

菜的味道，最易忘记。如果有一道菜，让你清楚的记得食物本身的味道，你可能会因此爱上灶上的活计。



马奈 (1832-1883) 《自画像》

很久之前,多久呢?就是调料没有这么丰富甚至没有调料的时代,人们是怎么把煮食的东西弄得好吃起来呢?一定有掌勺的师傅,懂得食物的性质,熟悉食物与食物之间的配性,让它们彼此合宜的结合,调配出好吃好闻的味和道来,如医生知道药草的性质,物物相长也物物相克。但是,要经过好多次的搭配组合才能有美妙的结果啊。我是相信食物间的搭配能产生奇妙效果的。比如海带和豆腐加点芝麻,煮成清汤,只放盐和味精味道就很妙了。而番茄,把它放进炖的排骨汤鱼汤里,汤的味道一下子就变了,鲜了,再因了那点淳红,一锅汤也变得可爱可亲起来。

弄个饭菜是非常容易的事情,人之基本。但是这菜的味道,却是百口难调,个人对味道有个人的感应。比如辣味,辣到什么程度最好呢?这放调料的尺度不能每次都拿个秤去称吧,所以在各自的手感。而感觉是能悟而不能教的。

记得是个非常黑的夜,如深的潭水的深,如稠的麦芽糖的稠,无法搅动的黑。外婆和舅舅的电筒光,从微弱到光亮,仿佛被黑夜一口吞下了,觉着可怜又张了口放了出来,那电筒光一点点亮了且离我近了起来,我站在自己家里的葡萄架里,把他们从幽深的黑夜里迎到面前。到了面前,是端来的饭菜,木耳肉片和米饭。一个人在家是不知饿的,光害怕就装满了整个身心。但是我闻到了菜里特别的香气,生姜的味道!木耳入了生姜的味,入了肉的油脂,鲜嫩起来,它自身的脆和木质清香并没有被覆没,在咀嚼的时候木耳的味道变得强大和充分起来。米

饭是坝上出了名的杂交米,外婆把它煮得干、松、硬。要把饭煮得硬气,沥米的时候一定要沥得早些。配炒菜的饭是不能煮软的。炒菜的油气进不了硬气的饭,它只能裹在饭粒外面,有劲道的米粒比软和的饭能在牙齿和舌头之间多呆一会,越嚼越香。软和的米饭有很重的水气,水气和油气混合,令人呛胃。后来我喜欢上用姜,也不自觉地就把米饭煮得硬气。

可是我最不喜欢弄的就是炒菜。炒菜有些麻烦,哪怕只弄一个炒菜,身上的油烟味也够吃一顿。我好炖菜、蒸菜、熬汤。喜欢花长长的时间去准备食料,喜欢静心和精心地做一个菜,彻底把自己融进去,这样得来的菜总是美味的。

我想念在坝上办年夜饭、办九大碗的黑夜,稠密的热闹。提前准备的就是炖菜、蒸菜、熬的汤。鸡、鸭、香碗、甜烧白、咸烧白、银耳汤、雪豆汤提前准备,酥肉丸子要事先炸好。在坝上,人家户都在竹林里,家里办事了,就把电线从屋檐下横穿过地坝,电灯土瓜一样吊满,橘黄的灯光从笼笼竹林透出去,男人女人斗牌的声音从竹林里透出去。帮厨的女人,三两个一堆,在地坝里头挨着头洗菜洗碗,说些长短话。厨子是没有消停的忙着,灶头上下厨房里外,松一阵紧一阵地忙着。一个院子里拥挤着的是食物浓烈的香味,柴火的暖和气,忙碌的高兴劲。那种夜是被酒微熏过的,是有些隆重的。

## 慵线懒针,几曾解女红

有一家做衣服的铺子;叫红绣纺,看名字就



委拉斯贵兹(1599-1660)《宫女们》

喜欢,典丽中带点风尘的味道,仿佛是戏里花旦的眼睛,眼角斜斜往上挑着,湿润的腮红艳艳抹着倾城的风情。进了去,铺子里杂陈着的布料别致得叫人爱不释手,翻来覆去的揉捏把玩。一口气做了两条长裙,穿上,才觉出这家老板尺寸不太准。遂有些暗淡的情绪。再想那名字,竟有了种被辜负的感觉。

喜欢“红”字,仿佛是方才的事情。方才觉出这个字的情谊,方才觉出这个字的好。浓烈,美艳,是那种一顾倾城再顾倾国的绝色。“h”是舌根音,很靠后,“ong”要圆唇,且是后鼻韵,发出的声音端庄浓丽。但是,在“女红”这个词里,“红”字的读音是“gong”。女红是什么?女子的手工是了。我非常不情愿承认这个事实,说女子的手工叫女红,多美丽。这个红,是腮上的胭脂红,柔媚的;是指甲上的蔻丹红,娇艳的;是出嫁时候鲜艳的嫁衣红,忐忑不安的,羞怯的。红,是能代指女子的一种颜色。读工音,则色彩褪去,情绪褪去,立刻乏味了。

母亲工女红。记忆到现在,她都是别的女人做女红请教的对象。教个什么好看的织法,帮着做个收针什么的。还有,她总是婚礼上喜字和挂车头大红花的制作人。于是我感觉她是被尊重抬着的人。我特别喜欢自己母亲被人们这么抬着,因我也有不小的好处。我常常会被选中做接新娘子的人,这样的人一般加新郎和媒人才八个,余的六个,都是要长得伸展漂亮的小伙子和姑娘们,我是黄毛丫头,眉眼都没有长开,还是毛茸茸的胚子。我常感觉比我同龄的伴儿安逸,因为母亲,我感觉到我也被人

抬起来了。去接亲的哥哥姐姐说:这是芳姑的女儿。然后那媒人应着:啊,芳姑的啊?那坐驾驶室吧。那时候接亲,开得多是大卡车,后斗里方便装回女方陪嫁的嫁妆。接亲的小伙子和大姑娘们包括新郎都坐在斗里,媒人才坐驾驶室。然后我就坐到媒人旁边去了,口袋里还被塞满接亲用的花生红蛋。

我家母亲辈的女子们都有双巧手,善织、擅绣。我上小学的时候过的每一个“六·一”节,都要求穿白衬衣。有一年的白衬衣,舅母只用了一个下午就为我赶制出来了。大人们不知什么原因忘记提前为我准备白衬衣了,“六·一”的前一天,母亲才想起,但是她丝毫没有慌张和歉意。舅母在晌午去了一趟镇上,扯回一块的确良。回家后她将缝纫机抱到有高高的门槛的正堂屋,堂屋内高大而空旷的暗色被她划开,迅速逃散了。只一会儿,就听见缝纫机有节奏的哒哒声在正堂屋里响起,清脆地击打在四周的墙壁。天擦黑的时候,那件至今令我记忆犹新的白衬衣,领、胸、袖全部有层叠宽阔的荷叶边的白衬衣,就穿在了我身上。我被衣服上繁复的荷叶边簇拥着,公主一样,小小的心里涨满惊艳之感。我小心翼翼的打量,小心翼翼地走动,忽然就懂得了怜惜,也忽然有了对自己的喜欢。

十六、七岁的时候,姑妈给我织了件淡灰青的毛衣,用的是反针,没做任何花子,她是打算在下摆一圈给绣上冰丝线的花朵,这样就很有姿势了。可我要回学校,她赶不齐了,花只绣了三分之一,要我将就着穿上。我把冰丝线和毛衣拿回了家,交给母亲。母亲翻来看了一转,用了

非常自信的话说，我一个晚上就能绣完它。我没有把母亲的话听真，我的姑妈是个女红好手，略略还高于母亲，姑妈用了一天的时间才绣了三分之一，母亲怎么能一晚上绣完剩下的？母亲在我上床睡觉的时候开始理线。她把台灯埋得很低，一团奶黄的光柔软的盖在她手上，她的手，和着某种旋律轻盈起落。半夜被母亲拍醒，她满脸笑容，说：“看，绣好了！才一点过呢！”那时我只是欢喜，只体味到欢喜。我的母亲，你是多么溺爱女儿。你一定要承认这溺爱，这于现在的我，是更大的欢喜。

女红一直离我很远，是刻意造成的。终于可以做女红了，也需要做女红的时候，我的手已经过了学习女红的最佳时期。但是很爱，就努力去学了。会了后，只爱绣花朵。一针两针下去什么也看不出来，三针四针下去就有了模子，五针六针下去就开了一瓣儿了，再往返几针，一朵也就开了，如此几番的反复，数朵开了，一片开了，簇粉拥红，堆玉叠翠，繁复瑰丽。想来，从古至今，做女红的女子，没有不绣花的，我们不是用“绣花”来统称做刺绣这类的女红么。女子绣花，是绣她自己以及和自己一样的女子。

只要捏上一根针，铺开一块白缎子，纤细和娴雅就来到女子身上。她真就有那么美丽。



米开朗基罗(1475-1564)《最后的审判》