

## 父子俩的黔粤缘

■李芝惠

贵州、广东相距万水千山,有一对父子却共同牵起跨世纪的黔粤之缘。

1963年,原籍广东江门的袁子文从武汉测绘学院毕业后,响应号召到祖国最需要的地方去,在贵州的一处高山峡谷间,挥洒青春十六载;2021年,袁子文的儿子袁少英,当国家推进东西部协作时,带着父亲魂牵梦萦的心愿来到贵州,走进遵义红色老区,以实际行动诠释了黔粤情深。

袁子文最初被分配到贵州省水电勘测设计院九局测量队,测量队所在地“耙耙坳”距离贵阳10多公里,位于白云区的一个大山洞,其主要工作是负责农田水利输水渠道测量。测量工作的特殊性,夏遇烈日曝雨,冬迎冻雨飞雪是常有的事。袁子文言语不多,善于观察思考,专业功底扎实,在业务上往往独树一帜,所以其出色的工作能力常得到上级领导和同事们的好评。

1966年4月,他被调到贵州省水电工程局第二工程处,参与猫跳河系列水电工程建设,即今天“醉美贵州万家灯火”的项目雏形。猫跳河是我国梯级水电站开发最早、并且较为完整的河流之一。猫跳河梯级水电站是中国在喀斯特地区最早修建的水电站群,梯级7座电站大坝地质条件复杂,大坝坝型各异,堪称“坝型博物馆”,是贵州水电工程史上浓墨重彩的一笔宝贵财富。当年测绘工作环境艰难且危险,加上贵州独特的喀斯特地形地貌,使多名工友因公牺牲长眠于此。袁子文是项目组唯一的测绘员,白天实地测绘,晚上数据计算,虽然加班熬夜是常事,但其测绘从未有过差错。精准的测绘数据,出色的工作能力,上级随即将隧道施工及隧道口定位、隧道开挖、定线等重要工作,全权交到他的手上。

1967年2月,在顺利完成五级水电站输水隧道口定位及施工放样工作后,他又被调到新成立的第四工程处测量队,负责第五级红林电站输水隧道定位、施工放样及电站厂房定位、调压井及调节水隧道定位放样施工测量等工作。

红林电站地处贵州修文,电站地理环境复杂,河道蜿蜒,礁石密布,急滩相连。今天如果走到水库附近,远远可见隧洞末端的调压井像一根巨大的擎天柱矗立,其泄洪道水头从150米高的山崖上飞泻直下,射入河床,堪比巨瀑。袁子文测绘的隧洞深藏在乌梁大山腹中,贯穿地坡断层和煤层,当年测绘工作面临着隧道边坡塌方和洞内瓦斯爆炸的危险。有一次隧道塌方就发生在他们身后,大量泥土轰然直下,将支撑的木桩压断,把他们全部封堵在隧道里,所幸塌方顶部漏出一条十公分空隙,大家手脚扒蹬才闯出一条生路,得以幸存。

1976年8月19日,当袁子文像往常一样去大坝测量,突然眼前一黑,从10米高变平台坠落,平台周围全是钢筋混凝土,幸运的是他掉落的地方有一个小平台,然后后果不堪设想。突发事件吓坏了工友们,一路呼叫奔跑到事发地点,迅速抬起他送往局医院。局领导紧急召回刚调离局医院技术最好的李一平医生,马上实施抢救。小医院设备简陋且不通电,工程处设法接通高压线,一切为抢救生命开路。

工程局党委书记梁子序,坚持守护在病床旁整夜未合眼,并安排工友们三班轮流精心护理,做好交接班记录。护理记录里,凝聚着领导和工友们无微不至的关心爱护,至今他像宝贝一样珍藏着这本护理记录,时常拿出来看一看,向子孙们讲述让他终生难忘的感恩故事。

1979年,袁子文调回老家江门市,在城建局测量队工作直到退休。工作调动时,城建局人事科没有把他的工伤情况报告江门市人事局,所以一直未享受工伤待遇。他也不去澄清,自己从不言悔,觉得与那些长眠在大山中的工友相比,已经够幸运的了。

59年弹指一挥间,老人的儿子袁少英已经成长成为一名全国著名的中医男科专家、博士生导师。父亲当年的经历深深地影响着袁少英,他十分向往父亲当年工作过的地方。当国家号召对口扶贫奔小康的时候,便毫不犹豫地加入到扶贫队伍。先是带领医院专家团队到了云南怒江等地,帮助当地的中医医院开展专科建设、医院管理、人才培养并服务患者,因此获得医院颁发的“援滇扶贫最美团队”奖,去年喜获中国民族医药学会“开展公益活动表现突出个人”表彰。

2021年6月,当国家推进东西部协作时,他又奔赴红色老区遵义,与珠海市对口合作的正安、务川、赤水等县(市)医院签订帮扶合作协议。在遵义市中医院协助开设了国医馆和名医工作室,组建男科专业团队,培养人才,弥补该院短板。同时按组织安排向帮扶合作医院派出急需的医疗专家运送医疗器材,使这几家医院的泌尿科、眼科、呼吸科、心内科等专科上了一个台阶,使更多患者在当地获得良好的医疗。2022年元月,又马不停蹄地赶到湄潭、凤冈两县中医院进行调研座谈,将珠海中医院的优质资源进行有效衔接,达成合作帮扶意向。

袁少英表示:将秉承父辈的优良传统,执着地追寻和守望着心中不变的信仰,用励精图治的敬业精神,为老区的百姓点亮一盏盏温暖的灯,以回报父亲曾挥洒过青春和热血的那方热土。

袁少英还刻骨铭心地记住了以下名字:李一平医生、梁子序书记、刘孝春主任;还有值班本上的孙焕瑞、李世刚、熊芳贵、黄持哨、王尚义、万训、苗中华、杨通旺、吴邦良、周顺良……

他有一个更加热切的期望,就是找到当年救助过自己父亲的恩人们,当面向他们道一声“感谢”!

## 村庄的颜色

■宋扬

叶比拚着由绿往碧变,唯恐被季节遗忘,似乎一不小心就会沦为时间的弃儿,又仿佛自付若碧得不够深,就无颜在树尖立足。对于一片暮春的叶而言,碧是它蓄积了孟仲二春的财宝。它舒展开身体,毫不掩饰地袒露生活的滋润与底气。绿,饱满欲滴。

鸟鸣穿越光影,其音并不漫散,反倒吸附了游弋于树丛、草地、河面的水汽,愈发清爽脆清脆清朗朗了。“感时花溅泪,恨别鸟惊心”,人就是如此太容易与一花一鸟对号入座。移情于物,绿醉人时,遂觉鸟亦醉春。鸟鸣唱的,不过是我们春天缓缓复苏的心境和被春诱惑的种种官能。

桃花谢了春红。转眼,人间四月尽,芳菲半凋零,绿叶这才像模像样大摇大摆在庄上蔓延。红橙黄、青蓝紫,花之美,但得一时春。花开花谢太匆匆,只有绿是春恒久的主角。从树枝冒出第一星绿至秋风南来,四时光阴,绿占尽春夏两季。村庄的时序犹如一场马拉松,绿叶比五彩花朵更知韬光养晦,他们懂得节制与缓缓发力才能抵达秋辉煌的终点。

当铺天盖地的黄攻陷了村庄,收割季就到了。如果说绿是叶活着的底气,那么,黄把一种与之截然不同的底气给予庄户人家。立春前,黄已跃跃欲试,它的代言人是那些迫不及待冒出来的油菜

花。很快,那种纯粹到唯一的明艳的美霸占了村庄的角角落落,新开的黄玫瑰、经年未落的野菊花立即相形见绌。可远观而不可亵玩的目雅之美与一日三餐的现实关照相比,油菜花的黄将悦目与果腹之期待融为一体——去冬的腊肉已然告罄,新春的第一缕菜籽油香正在一朵油菜花上酝酿。一朵花就是一个期待的眼神,一朵花就是一个缺少油荤润泽的枯干瘦胃的希望。

“夜来南风起,小麦覆垄黄”,麦香开始从村东飘到村西。完成营养输送使命的麦秸秆在沉默中枯黄,麦子被它们顶礼膜拜举在头顶,破颖欲出。每一粒麦子都微亮油黄。秸秆与麦子是一对母子,来的来往的往,在成长中衰老,在消逝中新生。汗,从紧握镰刀的手掌渗出,浸入白柳木的刀柄,刀柄有了黄色的包浆。麦子喂饱肚子,化成咸咸的、黄黄的汗。劳作,汗滴麦下土,又播撒来年黄色的希望。岁月流转,村庄与麦子相互成全相互养育,周而复始。

“赤日炎炎把火烧”。烈日下,八月的浮土黄得让人绝望。朝玉米地里挑水尚且忙不过来,无人在意机耕道上腾腾如烟的黄土早已久不闻雨味儿。穿凉鞋的脚在浮土里裹,如同在黄泥里黏。一场雨爆裂天幕,当头砸。黄色的水从山梁、从高坡往低处跑。无数黄的巨蟒奔命,似乎只有跑进山谷间的那

条大河,才能躲过噼啪作响的急闪猛鞭。大河胖了。大河肿了。大河疯了。大河狂了。大河泛滥成一场黄色流祸。村庄在黄色汪洋中浮浮沉沉。庄户老者握一把苍凉的泪水,水祸之后,又扛起了倔强的锄头。

冬不见雪的村庄,不掺一丝杂质的白难觅其踪。微尘悬浮,阳光若有若无,天空灰扑扑的,像罩着一整块毛玻璃。河滩上的芦花是灰白的。苇叶子沙沙在风中摩擦。风也是灰白的。风吹过的河滩、土坷垃,屋顶也全都与灰白同化。雨稀稀疏疏地下,像人进入暮年,折腾了大半个夏天后,它们再也啸聚不成黄色流寇,一落人土,便消失不见了。雨灰白,滴入灰白的河,因水而生的雾当然也是灰白的。雾有时浓,有时淡,有时成团,有时连片。读书娃雾中疾走,或在清晨,或在夜深。上早课和下夜课的路上,心儿时而灰白时而透亮——高三了,每一次模拟考试分数的波动都牵扯着高考这根最敏感脆弱的神经。

嗷嗷声响彻村庄,冷白,凄惶。逝去的那个老者,通体苍白。黄色、血色、暖色……他从母亲,从麦子,从菜籽油,从村庄的黄土中获得的种种人间颜色都还给了人间。送葬队伍中,有披的麻戴的孝在风中飘。此时的村庄,天地皆白,仿佛进入了一种圆满到虚无的干净与阖家。

## 秋来糟辣香满街

■周光敏

立秋后,秋老虎盘踞高处。早上太阳还没有出来,稍一动作,便全身冒汗。

处暑前一天是周末,早晨去菜市场买菜。

东门菜市,经过多次整顿,街道上没有了推车、背篋、挑担等小菜摊,水泄不通的状况消失了,宽敞了许多,连轿车也能通行了一——小菜摊都去了规划的蓝天菜市场里。

在街道边的人行道上,经常有一群一群人,一会站立一会弯腰的,在忙碌着什么。一缕缕辣椒味飘来,走近一看,才知道他们在摘辣椒蒂,放在大盆里淘洗,也在清洗新鲜生姜、团葱等放在筐里,还有人在买卖辣椒,场面非常热闹。

在这样的人群里,总有一台剁辣椒的机器在不停转动着。这些辣椒都是红彤彤的,干干净净,喜气洋洋的。仿佛辣椒们觉得,被剁成糟辣椒、磨成辣椒酱,是自己最好的归宿,所以都乐意奔赴。

那剁糟辣椒的机器是由木桶和约十厘米把刀组合成的,通电后,在皮带的带动下,木桶转动,刀刃不停上上下下,刚好距离伤不到木桶底部的位置,一般十来分钟便

剁成约5毫米见方的碎辣椒,比当年母亲手工剁糟辣椒省力省了许多。

在东门菜市场主街上走了一通,大约有十来处这样的剁辣椒点。店家也有刚剁出来的糟辣椒和辣椒酱卖,专门方便我这种既懒、却又放不下糟辣椒的人。

嗯,嗅着这满街的辣椒香,感觉到食欲大增。虽然今年干旱,辣椒产量受了影响,价格也偏高了些,辣椒个头也小了不少,但绝不会影响到人们制作辣椒制品和吃辣椒的热情。这样历史悠久的传统食品,我们始终钟爱着。

记得小时候,家里种的朝天辣头遍二遍红了,母亲要摘下来趁夏末秋初太阳正好,晒成干辣椒;第三遍红了摘下剁糟辣椒和制辣椒酱,最后剩些长不大的青的或酱紫的小辣椒,用来剁细后拌上米面、放些盐做海椒炸。总之,绝对不会浪费掉一个辣椒。

剁糟辣椒是最辛苦的事。采摘、去蒂、清洗辣椒,同时洗净新鲜子姜,然后全部放在大簸箕里,放上菜板,用菜刀反复剁。那时没有手套戴着隔辣味,每次剁了后,母亲的手会用盐搓好几遍,清水洗无数遍,仍会辣乎乎不舒服好几天。

那时我人小不懂事,只知道那坛糟辣椒好吃,却不知道母亲的辛苦。

现在好了,有机器了,免除了许多做母亲的辛苦。而且,剁辣椒的店主人还是做糟辣椒的传承人,放在秤盘称辣椒有多少重量,再给你讲放多少盐,多少生姜合适。所以,即便现在的年轻人对这种辣椒食品爱吃不爱做,也不用担心这样的传统食品会失传。

糟辣椒之所以受人欢迎,因为不沾一点油腥子的辣椒经过发酵后,辣椒仍旧色泽鲜红,香辣浓鲜,既酸又辣,在无辣不黔菜的菜系里,可以用于太多菜品调味了。比如糟辣带鱼、糟辣草鱼、洗澡肉、刨锅肉、鱼香肉丝等等。即使是日常百姓饭桌上,如果有几盘炒菜,必定有一盘是用糟辣椒炒的。那小孩子喜爱吃的鸡蛋饭里,放一点点糟辣椒水,那可是最受欢迎的了。

绥阳是辣椒之乡,是遵义市辣椒产地之一,种植历史悠久。我们在食用辣椒中长大、老去,一代又一代。

糟辣椒只是百姓喜爱的辣椒制品中的一种。在这样的特别的酷暑天气里,人们不失生活热情,让我的嗅觉得一番享受,精神也为之一振,不亦乐乎。