

我们家附近有三个垭口，一个是打铁垭口，一个是柴山垭口，另一个就叫垭口，打铁垭口在东方，柴山垭口在南方，就在我家屋后附近，离我们家最近，垭口在西北方。站在三个垭口，可以看到三个不同方向的景色，可以看到远处四周县域外把我们这一大遍土地包围着的大山。太阳从东方升起的时候，就看到打铁垭口的树桠上悬挂着的太阳，它像一枚水果，不，它就是一个橘子，红彤彤的悬挂在树枝与一大遍绿叶之间，甚是可爱。

## 太阳从西边落下

◎萨卡尔

我不知道打铁垭口这个名字是怎样来的，如果顾名思义，垭口上应该有铁匠铺，有红炉，有铁匠，可我找遍了整个山林，就是没有找到，就连铁匠铺的遗址也没有发现。只看到几座稀疏的坟墓，于是跑去问年长的老人，老人不耐烦的说，你娃娃，这也要问，这有什么问的？不吉利，还吓唬，以后不准问了，不就是埋了几个死人的地方吗？于是得到一个答案，打铁垭口，应该叫打贴垭口。在我们那个地方，打贴与打铁同音，打贴与打发同意，打发有两层意思，一是家里来了贵客（未婚儿媳、未婚女婿），或兄弟姊妹姑表等亲戚家的客人第一次上门做客，离家时，给他们的钱，按现在说法叫给红包，表示对客人第一次登门的尊重。二是一些不受欢迎或讨厌的人来讨要东西，主人为了避免不必要的纠缠，厌恶的拿出东西来让人早走。哦，我明白了，原来打铁垭口是不受人欢迎的地方，它是打贴处理死人的地方，是死人居住的场所，是天堂的王国，它是不吉利。曾听人说，有人家里人得重病，拖鸭子，一种封建迷信活动，用一根绳子，拴着一只活鸡，由端公——道教信徒，拖到山上。端公将纸钱烧到罐罐里，然后一手抱着鸭子，一手抱着罐罐，口里念念有词，向山上走去，将拖死的鸭子以下罐埋在打铁垭口的一块水田的缺口处。听说，这种事，谁要是碰到，那病就会依附到谁的身上，永不离去，直到把人病死。从那以后，再不提及打铁垭口，也不会一个人单独到那个地方去。现在想来，有些好笑，那端公，乃玄道之人，什么歪门邪道编不出来？什么歪门邪道做不出来？可那时的人，又封建迷信，真应了那句，周瑜打黄盖，一个愿打，一个愿挨，说不定那端公，骗了病人家的钱，又把鸭子拿回家去，宰了，煮起吃了就不晓得，但那时的乡下人，没知识，谁也不敢怀疑真假，谁也不敢去寻求真实性，毕竟肮脏龌龊的事情，谁也不愿意碰到。

柴山垭口，离我们家最近的一个垭口，也是一个不祥之地，除了万不得已，绝不踏进半步，因为那个地方也埋有死人。读小学的时候，那是我到校的必经之路，而且还从墓前路过，平时还好说，乾坤即朗，四处清新，一旦有什么事情，大吼一声，四人皆知，可一旦遇到雾天，垭口那头的坟墓在雾中忽高忽低，忽隐忽现，忽有忽无，变幻莫测，那份惊悚简直叫人难以形容，真担心，哪天在雾中，一个人走到墓前，那人突然从墓中，僵硬地立起来，向你伸出一只手，那该有多害怕。有天上学，遇到大雾，闭上眼睛，打铁垭口，但熊云灿这个名字除了他的父母外，打铁垭口，不能叫他小名，熊克五。我们当晚睡既不能叫他大名，也不能叫他小名，只能叫他大爷。大爷是个秀才，很有些文化，这只是传说，到底是不是那么档子事我们也不知道，因为我们记事的时候已解放多年，家里既没有锅厂，也没有见到他们家比其他家富裕。只是

曾听他们家的小儿子在我们跟前炫耀说，如果不解放，他们家就是地主，说完舔舔嘴唇上的鼻涕，咧着得意的笑。根据传说，这我倒有些相信。

我常到垭口去耍，一是因为是我大爷家，是邻居，二是因为他家的小儿子比我小两岁，是我同班同学，再者他家小女子与我同岁，我们常在一起藏猫猫，下田字格棋，如果小伙伴去多了，就在地坝里玩打田角，玩乌龙摆水。在那里我们随便费随便跳，大爷是不会生气的，有时候跑到床上去费，床上去跳，大爷也不会开腔，好像什么事都与他无关。他除了拿个放大镜看书以外还是拿个放大镜看书。

生产队开了个粉坊，地址就在癞子石板，癞子石板就在我们家院坝外湾湾的对面，看起来很近，但如果从家里到癞子石板去，就得弯弯绕绕的走上半个小时，如果负重，那耗时就更长。农村人没有城里人娇气，但再快也得走上二十多分钟，三四岁的小娃子，就有看到屋，走起哭的感觉了。我小时候常到粉坊去耍，我二哥十六岁时在粉坊上班，做的是力气活。两个小伙子上班后做的第一件事情就是挑着大水桶到窑井坡（粉房附近的一个湾里）去挑水，挑着满满一担水，爬上长长一道坡，走过远远一条道，才汗流夹背的挑进粉坊，把水倒进石缸里，然后再去挑，每天就这样做着周而复始的繁重工作。大爷是粉坊的师傅，干的是技术活，凡是与做粉条有关的技术活都靠他。二哥他们挑水的时候，他就站在木梯上将豌豆从一个很高很大的柜子里撮出来，倒进一个大木桶里，然后用一个很大的木瓢从石缸里舀出二哥他们挑回的水，将豌豆泡上，以备第二天用。由于柜子高，豌豆多，大爷搭着梯子，端着簸箕，要在返跑好长时间才有把所需的豌豆备齐，泡好。大爷年纪大，又有支气管炎，这样的体力活常常累得他咳嗽不止，气喘吁吁。做完这一切，二哥他们的水也挑满了。大爷将头泡涨的豌豆一颗一颗的舀到石磨上，二哥和他的工友就拿起木料加工成的支杆套在磨盘上的套子中，一头拽着磨盘，一头用双手拿着靠到腹部，用力绕着大磨盘开始转圈碾，碾的声音，磨盘下有一个大大的木盆，碾磨的豆浆稀里哗啦的流到木盆里。大爷舀起豆浆开始过浆，过浆很简单，屋梁上吊着一根粗壮的绳子，绳子上吊着一个用木料加工成的活动的十字架，一块纱布四角分开绑在十字架上，豆浆舀起来倒进纱布里，豆汁就哗啦啦的流到底下的木盆里，这个时候不但要舀豆浆，而且还要拿起瓢在纱布里搅拌，把着十字架摇晃，以利豆浆过滤。大爷摇十字架摇得很好，我看到他端着豆渣在纱布里滚得像一个圆圆的大球。大爷不停地摇，那大球就不停地在纱布里滚动，吊着的十字架发出唿呀唿呀的优美的声音，大球越滚越大越滚越大，到最后，我仿佛看见地球在纱布里滚动，我仿佛觉得大爷操纵的不是纱布里的大球，而是在操纵整个生产队的金银元宝。过滤完豆浆，要开始取豆粉了，先用一块干净的纱布罩在木盆上，然后到生产队养猪场取来柴木灰，将柴木灰倒到木盆里，倒满，不管它，第二天上班，由几个壮年小伙子将纱布连同灰一起抬走，剩下在盆里的就是淀粉了，那淀粉摊晒在太阳底下，白生生，亮闪闪，很是可爱。

终于要做粉条了，队里派了很多人来帮助，都是些强壮劳动力，人人都自告奋勇，人人都兴高采烈，烧火的烧火，挑水的挑水。搭架的搭架（晾晒粉条的支架），铺席的铺席（防止粉条被风吹落后掉到地上）……人人都有事情做，人人都忙得不亦乐乎，就连小孩也带着嬉笑的面孔，早早的围到了灶膛四周。“熊师傅，锅里的水开了哟”。不知是谁，眼尖，看到锅里的水开了，吼了一嗓子。“是半开，还是滚开”？“哦，滚开”！烧火的站起来说：“好，我这

就来”。队长从很远的地方来，半开玩笑的接过话茬：“你，滚开就滚开吧！离了你我不相信今天就不出粉条了”。大爷跨出粉坊，大步流星的来到灶膛背后，左手拿起手中的木瓢，满满的舀了一颗粉汁，右手背咻咻的打在木瓢上，木瓢下一缕一缕的豆汁均匀的洒在锅中，有人好奇，有人大笑：嘿嘿，这是怎么回事？怎么好好的木瓢通过拍打会漏东西。有小孩装模作样的学着大爷的样子，右手背打在左手窝上。大爷嬉笑着说：“你回家去把你们家的木瓢拿来做吗，你学不会的，你没有喝师傅的口水”。人们大笑。有小孩蹲下，偏起头向上看，指着瓢底惊呼：“这瓢底有洞，这瓢是烂的”。先前那孩子笑着说：“嘿，还要喝师傅的口水，原来你这瓢是烂的”。于是一群娃娃像炸开了窝的鸟雀，一哄而散。粉汁下到锅里，不几分钟，就见一根根银白色的粉条迫不及待的往锅面上乱窜，大爷左手拿起挂粉条的小竹竿，右手拿起一双捞粉条的长竹筷，快速的往锅里一戳，一挑，一簇子粉条均匀的挑在筷子上，左手竹竿往筷子下一伸，一抬，右手筷子往下一按，往后一退，一簇子粉条就均匀的挂到了竹竿上，然后根据长短，拿起剪刀修剪，后面候着的人麻利的接过粉条向晒场跑去。这是一场马拉松比赛，大爷的动作很快，像优美的舞蹈，不过后面接粉条的人也很多，他们跑步前进，谁也不敢怠慢。粉条晒干了，到了一定的数量，大爷就背出去卖，卖得的钱就是生产队的副业收入之一，那些掉在竹席上凌乱不好卖的粉条，由生产队保管员统一保管，到了过年过节，分到各家各户做菜炖肉，那滋味到现在想起来都回味无穷。

大爷老了，大爷做不动了，大爷清闲在家，大爷的身体一天比一天坏，除了拿着放大镜看书，就是东偏西倒的打瞌睡，这个时候生产队的经济收入一落千丈，我真不知道，大爷在粉坊活跃的时候，在粉坊如日中天的时候，为什么不培养接班人，为什么不带徒弟，为什么不把手艺外传……

大爷去世了，好久去世的我不记得了，只记得是在一个冬季的傍晚，那天傍晚，太阳悬挂在大爷屋后的正西方向，像一个没有熟透的橘子，黄灿灿，蔫恹恹的在寒风中飘摇，心想，那橘子，要是熟透了，变红了，生在嘴里，多香甜啊，不知要等多久才能熟透。那时候，我正要到大爷家去，因为我看到大爷家院坝里聚了好多人，大人小孩都有，我去就是想看热闹，看到院坝里有什么稀奇。我正爬屋头到大爷家去的那匹坡，爬上坡，再两根干田坎，就到大爷家了。我一边爬坡，一边唱歌：“游魂的大爷，整成块块，挂到灶台上……”大爷高我挂不够哇，有谁来帮我挂上”？我一边唱歌，一边走，歌声被路边劳作的母亲听见了，母亲就喊：“明”。“呢”。“哪去”？“垭口去”。“呢”。“别唱了”！”口气有些不耐烦，声音提高了许多。我大喊：“妈（妈），我忍不住了”。“忍不住就别去”。“不，我要去，我就要去”。这时阴人潮涌动，吵闹声不断。母亲丢了锄头就到大爷家跑，口里说：“你大爷不行了”。我加快脚步，远远的跟在后面，我一边跑，一边大声唱：“游魂的大爷，整成块块，挂到灶台上……”母亲停下脚步，转过身来，跺着脚，变了声调的大骂：“莽子儿（瓜娃子），别唱了，你大爷快不行了，快要死了”。“妈（妈），我也要去”。“你不唱我就带你去”。“好吧！我不唱了”。母亲牵着我的手飞跑，还没有跑到院坝，仿佛听到嗖的一声，见太阳从西边落下去，天空渐渐的黑了下来，接着远处传来噼里啪啦的鞭炮声和大大（大伯母）凄惨的哭叫声，母亲流着泪，变了声调，哽咽着说：“你大爷走了”。然后背上我，向大爷家跑去。

## 一家小面馆

◎苑广阔

这家叫“同来”的陕西小面馆，已经开了20多年了。

第一次去这家面馆吃饭，还是刚上大学的时候。面馆不大，夫妻两人经营。丈夫在里面和面、擀面、下面，天天忙得满头大汗，脖子上挂一条毛巾，时不时拿起来抹一把脸。妻子除了负责给下好的面浇卤汁，还要给顾客上面，然后顺便把顾客吃完的空碗收回来。夫妻两个干活都很麻利，尤其是女主人，风风火火，脚不沾地，店里没有请人帮忙，顾客多的时候，两人几乎像陀螺一样转个不停。

两人都有一儿一女，女儿大，儿子小，相差两三年的样子。两个孩子从粉坊干活的时候，在粉坊如日中天的时候，为什么不培养接班人，为什么不带徒弟，为什么不把手艺外传……

面有粗细两种，粗的一指宽，一根有两拃多长，细的像一根筷子，也是两拃多长。面从锅里下好以后，盛在粗瓷大碗里，女主人先在上面铺上三四片翠绿的生菜叶子，从另外一个锅里把沸腾翻滚的卤汁舀出来，浇上去，只听“滋拉”一声，一碗面就做好了。面的卤汁里有肉末、西红柿、切碎的豆角，再配上碧绿的生菜，可以说色香味俱佳。

因为面的味道好，面馆生意就好。开始是学校的北方学生去吃，后来也有南方学生去吃，再后来就是附近的居民也去吃。眼看着生意越来越好，夫妻两人已经忙不过来，就从陕西老家请来了一个大姐帮忙。

四年大学转眼即逝，我留在了大学所在的城市，所以能够有幸继续去“同来”面馆吃饭。

小面馆中间搬过一次地方，从路右边搬到路左边，因为路右边的房子后来拆迁了。搬到路左边以后，店面扩大了，同时又雇了两个人帮忙。这样一来，和面、擀面、下面的，就变成了夫妻两个人，其他的事情由帮忙来做。

一个面馆养着一家四口，还有两个孩子上学，夫妻压力不小，一年当中除了过年休息几天，其他时间几乎是天天开门迎客。

第一次去这家面馆吃饭，还是刚上大学的时候。面馆不大，夫妻两人经营。丈夫在里面和面、擀面、下面，天天忙得满头大汗，脖子上挂一条毛巾，时不时拿起来抹一把脸。妻子除了负责给下好的面浇卤汁，还要给顾客上面，然后顺便把顾客吃完的空碗收回来。夫妻两个干活都很麻利，尤其是女主人，风风火火，脚不沾地，店里没有请人帮忙，顾客多的时候，两人几乎像陀螺一样转个不停。

面馆的生意实在大好，有时候去晚了，要排很长时间的队。去的次数多了，和老板熟悉了，在等待的间隙，就聊上几句。我问老板，生意这么好，干吗不收几个徒弟，把做面、做卤的手艺交给徒弟，就可以开分店，挣大钱了。

老板憨厚地一笑，说，这样就挺好，再说别人也做不出那个味道来。我们的面好吃，关键在卤汁，那个卤汁，是有秘方的，不能传外人。

我们都为老板的“保守”感到惋惜，感觉他不是会挣大钱的人。老板夫妻两个却不为所动，依旧每天忙忙碌碌。生意好，自然就挣钱，面馆开了七八年，老板就在城里买了房子，再也不用租房子了。后来又买了小车，有时候等待吃面的人，就看到老板一家开着车来开门、做面。

前两年，老板对面馆的生意做了调整，一是不做凉皮了。用老板的话说，做凉皮太费功夫，太累人，所以不做了。二是每周只营业五天，周末双休不营业了。

还有一点，不算调整，算是坚持，面馆从来没有上任何一家外卖平台，顾客可以打包，但必须到店来，没有外卖。很多顾客不理解，问老板，老板就一句话：忙不过来。

凉皮利润很大，不做凉皮，面馆至少要挣不少钱。周末两天生意最好，很多人就是趁周末有空，跑很远的路去吃面的。在几乎所有餐饮企业都有外卖的当下，面馆不做外卖，也让人觉得不可思议。这一来二去，面馆一年要少挣多少钱。

下次去吃面，和老板聊起这个话题，老板依旧是憨厚一笑，回答道，现在有车有房了，孩子也都大学毕业了，不用再那么累了，钱什么时候也挣不完。再说，我们两个身体也不如以前了，再像以前那么干，人也受不了。

在这个人人都贪多图快，个个都想挣大钱，多挣钱的时代，总有面馆老板这样知足常乐的人，他们坚守着自己的人生原则，生活理念，没有大富大贵，却也幸福