



共克时艰

■ 文 / 蒋建国

这个冬天有点冷，连日来，新冠病毒感染者猛增，我也不幸中招了。记得2022年12月22日冬至那天早晨，还在给朋友送药，白天还在岗位上坚守着，晚上一家人还围坐在一起打牌……谁知晚上回到房间，嗓子开始发痒，咳嗽不止，再后来浑身酸疼，发烧了。

2021年的平安夜全家在酒店“嗨皮”，2022年的平安夜在炼狱中煎熬，经历了两天的高烧，又经历了两天的刀割嗓。体温下降后，免疫细胞逐渐占据上风，但病毒依旧在喉咙部位“垂死挣扎”，咽唾沫嗓子都会像“吞刀片”一样疼。

感染病毒是不幸的，但我又是最幸福的，隔离的前几天，始终被家人的爱包围着，这也许就是“隔离不隔爱”吧。夫人每天要打好多电话，发好多微信嘘寒问暖，不厌其烦地端菜送饭，还熬了鸡汤、排骨萝卜汤、小米粥……每天用柠檬切片泡淡盐水让我喝，缓解“刀割嗓”的症状，还用生黄芪、金银花、广藿香等中药冲泡，让全家预防。女儿女婿订购了额温枪和抗原检测试剂，女婿通过视频指导我如何用

抗原、用额温枪，还准备了电解质水，让我补充消失的盐分。

老年人由于生理机能的退化，免疫力、抵抗力都在逐步降低，是新冠病毒的易感人群。对于患有高血压和心脏病的岳母来说，更需要陪伴和关爱……在我感染隔离的第二天，岳母就开始发烧，而且心脏感到不适，岳母毕竟是上了年岁的人，因发烧，精神有些萎靡，起夜很困难，起夜时几次都摔倒了。夫人为了搀扶老人，闪了腰，疼痛难忍，行动不便，但一直坚持服侍老人。我们联系了医院，拖着还没有阳康的病躯，送岳母到医院检查治疗，CT结果显示得了肺炎。送岳母到医院连续挂了五天水后，病情已基本稳定，精神好多了，胃口也好多了。吉人自有天相，为老人祈福吧！

女婿也很快测出了阳性，夫人和女儿也开始发烧和浑身酸疼，全家都中招了。

我是家里第一个感染病毒倒下的，夫人戏称我“领头羊”，一个人阳的时候，还享受着“大熊猫”的待遇，全家都阳了，我必须主动走出“羊圈”，带病上岗，承担家务和照顾家人的责

任。

面对病毒，我们不是一个人在战斗，亲朋好友之间，守望相助，共克时艰。我的单位镇江建行第一时间给员工准备了应急药包，夫人单位镇江高专给老师们准备了抗原检测试剂和口罩，医生朋友雪中送炭送来了药物……朋友圈相互鼓励祈福，分享用药良方，交流治疗心得，朋友之间、邻里之间相互调剂和赠送药品，共克时艰。一句热乎乎、一片药、一只口罩……疫情寒冬，发生在街坊邻里之间甚至陌生市民之间，一场场暖心举动会演成一幕以守望相助为主题的冬日温情大剧。

转阴之后还需要做好个人防护，增强免疫力，安全度过冬天。阳过阳康，涅槃重生，送走瘟神，喜迎新年。

时代的一粒灰，落到个人头上，就是一座山。在这个冬天，一些人永远走了；一些人倒了，在挣扎；一些人病了，在煎熬……

莫言云：“躺在床上好好想想，一路走来，行囊里装满了酸甜苦辣，当有一天你尝尽了社会的无情，你终会明白，别人的屋

檐再大，却不如自己有把伞。”

感染新冠的冲击是很大的，决定作如下改变：一是彻底戒酒。自恃有些酒量，喝酒也特别豪爽，起步半斤，动辄三壶四壶，伤身体，办糊涂事，危害极大。二是杜绝熬夜。放开前和放开初期，正值卡塔尔世界杯，忘了自己已是花甲之年，常常熬夜看比赛，对身体的伤害是很大的。三是工作上不透支。工作不是生活的全部，尽量安排好工作的节奏。四是放慢文学创作的节奏。文学创作就像生小孩，结果是幸福的，但过程是痛苦的，尤其是写中长篇小说，那会夜不能寐，抽筋剥皮，像生一场大病一样，所以准备放慢节奏，悠着点。

刻骨铭心的记忆，痛彻心扉的伤痛，共克时艰的关爱，痛定思痛的改变。

“没有一个冬天不可逾越，没有一个春天不会到来！”对抗击疫情我们要充满信心，要乐观地面对生活中的磨难，坚持下去，这些困难最终一定会被战胜，春天总会如期而至。

三叔家的“水糕”

■ 文 / 秦聿森

三叔家的水糕做得好，光洁暄软，雪白，夹在筷子上抖抖的。吃进嘴里，满口绵松却又有一些嚼劲。我那时新牙满口，骨头都啃得咔咔响，不喜欢入口即化的吃食，所以我对三叔家的水糕大赞。

那是1968年，我已经知道没几天就要下放到东台农场去了。我叔劝我既然逃不脱下放，何不放下放到老家来？但是，我心里却极有主意，我要随大部队走，都是同学，跟同学在一起我感觉比跟我父亲在一起自在。其实，现在想来，我渴望自由，不愿意靠近父亲受他的羁绊，无论是思想上还是行为上。远处，才可以天高任鸟飞，我可以自由驰骋。

这是独立放飞前在父亲家过的最后一个春节，各路亲戚送来许多水糕，也有包子。已经度过了家家揭不开锅的日子，油还是紧张。亲戚送来的包子，馅心有好的，肉馅心稀罕，全是菜干做的，好的勉强可以吃，丑的就是菜干，一点油腥气也没有，还不如直接吃馒头。水糕很多像散碎的干粥，疏松易碎。唯有三叔家送的水糕，一块是一块，垛起来，是一座整整齐齐的菱形塔，水糕都是切成菱形的。大约别人家是直接用刀随意地切开，三叔家是用尺比着划着切的。刚蒸好的水糕极烫手，还黏手，黏在手上烫，硬透了就无法刀切了。

水糕是老家的说法，也就是

过年时节做一些，平时人家不能这么奢侈，粮食都是算计着吃的。或许从年头就开始谋算着下一个年要蒸糕，家家都是“不蒸馒头也要蒸口气”，结结巴巴省了一年，省出些做糕用的粳米。

在我这个城市水糕叫“洋糖发糕”，过去有，里面不知真放了白糖还是糖精，跟烧饼油条一样是很常见的。人们肚子里油水少的时候到处见到卖发糕，现在想吃发糕的时候偏偏看不见卖发糕的了。也许哪家网红店里还有，不过，我没见到。现在的发糕，也不再是素面朝天的旧模样，而是叮叮当当增添了很多附件，我嫌它啰嗦，喧宾夺主，吃不到自然的味道了。某天，一家饭店拿出水糕做餐后甜点，白的，没有附件，小得极其精致，只有一口头，我很惊喜如见了故人。

水糕（发糕）的米香与甜应该来自于自身，不应该来自于添加剂，哪怕是糖。

小时候街上卖“酸可柠”，不知道是不是这样写，很有一些英文翻译过来的味儿，现在都称其为“米饭饼”了，是我们小时候在学校门口可以买到的小吃。两小块圆圆的小薄饼对合，露在外面的是面包色的底，它的味道近似水糕。不同的是水糕是铺在笼布上隔水蒸，“酸可柠”则是直接贴在锅边蒸。

水糕的甜似有若无，是米酿出来的，是酒酿的那种甜。馊粥是做水糕和“酸可柠”的酵母，家



里粥馊了，城里又没猪，倒了可惜，加点米粉面粉，做成饼子，又吃了下去。穷人家不肯浪费粮食，穷人的智慧也能化腐朽为神奇。

过年前那一阵子天气特别冷，根本没有饭粥能够馊掉。煮一些粥放灶边，捂在被子里，没事搅搅它，千方百计让它馊。待到它起泡泡，米没个米样，粥不成个粥形，一闻，馊了，大喜！做水糕的好大米早就舂成了米粉，兑进去四分之一的小麦面，放水搅成不要太稀的面糊。水不宜少，少了搅不匀，成糕易散。水也不宜多，多了吃在嘴里水气重，糕没咬嚼劲。搅工相对于揉工，擀面条做饺子皮都知道，面团越揉越醇和。一把筷子抓在手里，在面缸里顺时针使劲地搅，搅出面筋来，米粉和面粉黏糊了。开水锅上搁上篦笠，篦笠铺上笼布，倒上面糊，拍成饼状，二分厚，盖上锅盖，不使漏气，大火烧。须臾，圆气（锅盖四周均匀冒气），一大块雪白的水糕熟了。连笼布拎起，倒在案板上，未凉透时，用刀切成菱形，我老家叫“斜角块”。凉透了再用刀

切，糕已干硬，斩即碎，割即散，就会碎了不成形状。

水糕趁热吃味道最好，凉透了的水糕也得再蒸熟了吃。水糕的甜，沁入肺腑，不是糖那种燃烧样的甜且仅缭绕在口腔里。水糕的绵，完全脱离了对米的概念，是米的升华。不骄不躁，不需要菜的陪伴，就能滑润入口，不需要酒茶的欢送，就可以轻松入喉。吃多了不胀肚，不口渴，胃感受舒服。

年过去很久了，水糕干透了，支支棱棱的像毛玻璃，蒸也蒸不透了。择一把老家特有的“耙菜”跟水煮，搁点盐就行。耙菜透鲜，下锅就烂。糕也烂了，像小米粥。

我说三叔的水糕怎么就比别人的更好吃一些的，原来他在里面还加了一点点糯米粉，真的还在里面加了连他自己也舍不得吃的白糖。

同样的水糕看材料，同样的材料看手艺，同样的手艺看火候，同样的人还看做事的认真劲，出品不负细功夫。写文学作品，大约也是这个道理吧！