

母亲

□应晓红

会议进行到一半，手机嗡嗡作响，我瞥了一眼，是远在成都的母亲打来的，我连忙摁掉，接着又响，又摁掉。四周寂静无声，我呆呆坐着，笔记一时不知记到了哪里，心中闪过一丝不快。我想着母亲是不是有什么急事，内心又开始惴惴不安。

开完会在走廊上回母亲电话。母亲在电话那边小心翼翼地问，在开会吧？我嗯了一声。她开始忙不迭地解释，她让我下班后找位中医，开几帖药，帮她寄到成都。母亲嗫嚅着跟我说，下班后可不可以替她跑一趟。我忽然有点难过，连忙说好的。短暂的沉默后，她犹犹豫豫地补了一句：“近来工作忙吗？再忙也要注意休息。”

日影西斜，到了下班晚高峰，五金北路堵得水泄不通。我望着窗外，一阵风吹来，我内心如时光的来信，瞬间勾起了许多缄默无声的回忆。我想起了母亲。想起了我们一路走来的这四十多年，牙牙学语时的温柔呵护，少年时代的谆谆教诲，成年后的默然支持与理解，都随时光在记忆的山水之间蜿蜒。不知从何时开始，她和我说话变得小心翼翼，而我又多久没有腾出时间，为她忙活一些生活中的小事。她的犹豫让我深感歉疚不安。

抓完药回到家已是晚上7时多，孩子他爸正在厨房给我煮面，看着他忙碌的身影，我的心里特别踏实，也让我不由想起小时候，妈妈在灶前为我们做饭的情景。那时年幼，还没有灶台高，每次闻着母亲炒菜时的香味，总会忍不住踮起脚尖，

眼睛巴巴地望着锅里，时常吞着口水，用脏兮兮的小手，想要去偷吃灶台上已经炒好的菜肴。每每这个时候，母亲的大巴掌总会适当地落在我的小手上，伴随着的还有母亲的呵斥：“离远一些，小心被油烫着，赶紧去洗手。”每当这个时候，我总会笑嘻嘻地跑到一边去。

去年我生日那天，母亲刚好在家，为我准备了丰盛的晚餐。我下班后，她让我赶紧到厨房帮忙，说是叫我帮忙，她早已将所有的东西准备得差不多了，我最多给她端一下菜。在那一刻，我觉得自己还是她年幼的孩子，她还是絮絮叨叨地说：“站远一些，小心油烫着。去洗手，洗手了再吃饭。”唯一不同的是，我不再笑嘻嘻地跑开，我只是退后一步，暗暗打量着母亲的白发，打量着那些逝去的岁月。岁月总会带走太多、太多，虽不再年少，但回想过往时，百感交集之中，我依稀还是那个茫然无措，找不到出口的少年。

母亲以前曾是小学教师，我们的阅读习惯和偏向于对文学历史的爱好，源于母亲的影响。只要我们喜欢，母亲都尽其所能满足我们。

记得有一次，母亲出差回来买了一箱子的小人书，有五六十本，我们兴奋不已，有时间就看。那种心情、那种期待成了我们生活中的重要部分，这些书陪伴我们长大，一直是我们珍藏的宝贝。在上世纪八十年代，母亲从不吝啬学习上的支出，是她让我在那个物质生活和文化生活都不太丰富的年代，让书籍成为生命里永不熄灭的那盏灯！

在我的印象里，父亲严苛，不苟

母亲的豆肴

□胡梦蛟

母亲是一个能干的女人，即使是在“无米”的岁月，她也是一位巧妇。她制作烹饪的各种豆肴是我家餐桌上的美味。豆子经过母亲种植、采摘、制作、烹饪等工序，变成佳肴，饱胃暖心。

母亲种豆子从不占用规整的田土，都是种在田坎边、菜地边。谷雨时节，在田间地头的空隙处挖出一个个小坑，间距约三四十厘米。小坑里放四五粒浸泡过的豆子，草木灰做底肥，然后盖上泥土，略微压紧，免得被鸡鸭或田鼠吃掉。有春雨的滋润，春光的普照，豆子很快发芽、长大，繁茂似一棵棵绿色小树，这时可以间苗。6月至7月，淡紫色小花像一只只小蝴蝶停在绿叶间。7月至9月，那些绿色枝条上就会慢慢长出绿色的豆荚，像孕妇一样，慢慢显出饱满的豆型。9月至10月，豆子成熟时，豆荚和植株变成深褐色。

收豆子是辛苦的力气活。成熟的豆株粗硬、高矮不一，一般用锐利的铁镰刀将整株豆从根部割断。然后捆起来挑回家，放在禾坪摊晒。待豆荚和植株晒成枯褐色，就用木棍扑打，或脚碾踩，让豆子从豆荚中脱离。棍棒打不下来的豆子还得用手一个豆荚一个豆荚剥豆。这些活都是父母干的，他们的双手常常会被硬硬的豆荚和枝条割伤、刺伤出血，手指上白胶布缠了一道又一道。

豆子晒干后收藏，需防虫防潮防霉。小时看到母亲将晒干的豆子包

好放在装有石灰的坛子里保存。如今，她在小口径的玻璃瓶或饮料瓶中密封保存，晴天经常拿出来翻晒，避免虫蛀霉变。

母亲给我们做过的豆肴很多。那时候，家里人多米少，母亲经常熬豆子粥，以豆子为主，加少量米，煮得很黏稠，很饱肚。青黄不接时，她就发豆芽菜，清炒做菜，盐炒豆子给我们当零食。

20世纪七八十年代，家里有石磨，母亲会磨豆浆、做豆腐脑给我们吃，还会打豆腐，用来做霉豆腐和香干。记忆最深的就是磨豆粉，母亲推磨，我随着转磨空隙添豆。豆粉磨好后，母亲用盐炒熟，放在别人给的空麦乳精罐子里，让读寄宿高中的我带到学校加餐、补充营养。

我们成家立业后，家里经济条件好了，进入老龄的父母仍闲不住。他们还是会种豆、烹饪豆肴。四季饮料是豆浆，清凉解暑绿豆稀。八九月份，是青皮豆最好吃的时候，这时摘下的豆荚呈青绿色，很容易剥开。里面是一粒粒饱满或扁长椭圆状或圆形的豆子，如一颗颗绿色珠子，晶莹、亮丽、鲜嫩，散发阵阵清香。母亲的青皮豆炒肉泥是我们最喜欢的下饭菜，青皮豆油光发亮，白色蒜泥、红辣椒末、酱黄色肉泥、绿色葱花点缀其中，妥妥的色香味俱全。这盘菜一上桌，我们不是用筷子夹，而是用调羹一勺勺舀，拌饭吃，个个吃得嘴巴吧唧吧唧响，次次光盘，颗粒

言笑。在这个家里，母亲才是掌握话语权的当家人。家里的大事小情，包括五亲六眷的婚丧嫁娶，只要别人找她帮忙，她从不推辞，用心对待。她处世不卑不亢，为人重义轻利，说话办事总是风风火火，处理事情公正无私，就像棋盘上的经纬线，泾渭分明。

我的父亲母亲是双职工，每月有固定的工资收入，那时候会有同村的邻居到我们家借钱，母亲从来不让他们空手而回。她总是说：“别人遇到困难了，走进我们家这个院子里，就不能让别人空手回去，有就多帮，没有就少帮，尽我们的能力让别人走出困境。”几十年下来，我没有听谁说过母亲的一句坏话。她的心肠柔软，共情心很强，有时候听到别人过于悲惨的境遇，会陪着他们一起默默垂泪，这种朴素的温暖守护，如同一束光，非情深之人不能做到。

母亲是平凡的，她眉目坚毅，在岁月中慢慢积累着安静的智慧，有着充分的忍耐担当，甚至替我承担了许多生活的艰辛。她一生所赠我之多，助我开辟了海阔天空的云淡风轻，那是我一生的幸运与丰盈。她总说，没有谁规定必须过怎样的一个人生，只要是你喜欢的，你就专注去做，用自己的亮光去照耀身边的角落。

母亲的爱无以为报，我们能做的就是遵循着母亲的教诲，在自己力所能及的范围内，尝试着尽量做到最好。我们的人生不必处处发光，只要照亮某个角落就足够。这就是我们的价值所在，也是快乐的源泉。

不剩。

青皮豆再成熟一点，颜色呈鹅黄，嚼劲足，豆味浓郁。这个时候，母亲煮的五香毛豆就成了我们的吮指食物。摘下的新鲜深绿色豆荚洗净，加五香粉或八角桂皮、陈皮、辣椒、姜、蒜、盐，加水同煮，豆熟捞出即可食用。看着我们贪吃的样子，母亲总是笑咪咪地说：“喜欢吃，下次再多煮点。”

每年腊八节，母亲都要做腊八豆，她将黄豆煮熟至绵而不烂，然后捞出摊凉，再装进布袋子，布袋用棉絮或稻草包裹好放在盆、桶、缸里，加盖，20℃左右保温，2天至3天后黄豆发烫，发酵长出白霉，取出摊凉，把豆子倒进干净的盆子里，按一定比例加食盐、白酒、辣椒末、生姜末拌匀，装瓶或坛子，密封十天半个月即可食用。鲜香的腊八豆不论是煮、蒸、炒都行，与扎鱼、扎鸡、扎鸭合蒸，那是绝配，闻着就流口水。

大年三十，腊八豆蒸腊味、豆沙八宝饭是我们家团年夜饭餐桌上的标配。而黑豆当归红枣（或蜜枣）煮蛋是我们守岁的夜宵。春节晚会快结束的时候，不管你饿不饿，母亲都要给每个人端上一碗黑豆当归红枣蛋，她说这个滋阴补气血，来年生活甜甜蜜蜜、圆圆满满。

吃着耄耋母亲用汗水和爱心烹饪的美食，咀嚼出幸福之余，更懂得了“谁知盘中餐，粒粒皆辛苦”的内涵。

致母亲

□剑雨

我黑色的白发长在母亲发如雪的白发上
我千疮百孔的疼痛
疼在母亲千疮百孔的疼痛上
我不能承受的承受之重
压在母亲骨质疏松的残缺骨骼上
我迷失的站台
会有一列母亲的绿皮火车经过

秋天用一排排银杏树缝合着城市的街道
我背着一把金黄色的木吉他在街头行走
像母亲缝制衣服时掉下的线头

雪花落在母亲
涂抹了雪花膏的年轻貌美的脸颊上
我找出儿时放进炭火里
煨豆子的‘百雀羚’雪花膏铁皮盒
豆荚花有多美母亲就有多美

每次去母亲那拿蔬菜
母亲都会站在楼道的窗口目送我远去
我也会回望母亲直到看不见为止
母亲停留在窗口的时间会更久些
直到她真的从楼道的窗口消失

永康肉饼是圆月里的母亲

(外一首)

□吕恒

饥饿在食物链的卡口上，会被扩大
随之搭售的恐惧，也会反作用于物主
对于，劳作的人带上干粮和水是正确的
童年时的饥饿感，沉淀，是放下的节气
我迷恋家乡的永康肉饼，是喜极而泣
是接受生活的馈赠
即使粮食储备充足，人们安居乐业
永康肉饼的香味仍弥漫口腔
即使工业气息嘈杂，每每有念想
肉饼的轮廓就是故乡，就是圆月的月亮
文友阿秋的特制肉饼，又是另一种风味
故乡的肉饼，在云端，在母亲的掌心
也在故乡普通的巷道口的小铺里

母亲种的柿子有兰花香

乡贤，著名的南宋状元陈亮称：
方山柿，其味如兰
800多年前的方山柿有兰花的香味
在柿树还长在草丛里时，兰花是她的邻居
兰花的品质，数百年来长满故乡的山岗
母亲的庭院有些简陋
兰花是其中的一种
在一堆破瓦罐中时常会有清香飘出
这些来自山中的草本
生命力顽强，一瓢清水就是营养
柿子树是院子属命贱的
一棵遗弃的柿树独自长出了新芽
母亲朴素的生活哲学
山中的野花都要移植，何况自己飞来的
年少的柿子树，一直没有结果
母亲没有嫌弃，每年冬天都给它穿上冬衣
我记不清，哪一年
母亲说院子里的柿树终于开花了
也记不清母亲何时说，院子里的柿子熟了
我们家的柿子有兰花香

