

母亲教给我的那些事

我的母亲一直在农村劳动，没有读过书，一个字也不识。前些年我带她去了不少地方，参观过一些名胜古迹，她看不懂，也记不住，但她却是教给我最多人生智慧的人。

母亲重视教育，勤俭持家。为了省下买煤的钱，小时候我们家冬天从没有烧过炉子；再后来，听说黄豆秆和麦秸秆都可以卖给造纸厂，于是我们连自家产的麦秸也不烧了，母亲去扫树叶，割芦苇茬，刨大树根。现在我的记忆里，还常常浮现在冬天的周末，我匆匆回家找不到母亲，去田野里远远看到瘦小的她在寒风中背着一大捆芦苇茬，独自一人艰难地走着的情景。她还做一些廉价的手工活，没日没夜地串彩灯泡，大包大包地扛回家，再大包大包地送过去。母亲的手每个冬天都裂着口子，看上去就非常疼，即使这样，也依然供不上我们三个读中学的孩子在学校的花销。

母亲仁慈温和，聪明细致。小时候，家里的收入主要靠两季的收成，我和弟弟妹妹每年的学费和生活费都来自这个。每年卖小麦都在阴历六七月，在最热的时候，小贩吆喝着到每个村子收小麦。每次收到我们家里，母亲都烧

好开水晾在那里，给小贩准备好洗脸水，有几次还留人家在家里吃饭，专门去割了肉回来，炖一大锅子菜。农村的家庭大多吃得很粗糙，母亲很聪明，又从来不怕麻烦，在没有菜谱也没有别人指导的情况下，她总是能用最简单的食材翻出新花样。我不吃猪肉，母亲就把鸡肉剔除骨头，剁碎了给我做鸡肉饺子，用豆腐炒鸡蛋剁碎了，做成豆腐饺子；小妹挑食不吃绿色蔬菜，母亲就用菠菜压成汁水，和进面粉，做成圆子，用萝卜粉丝和面，油炸圆子，奇怪的搭配，做出来竟然特别美味。

母亲教会我忍受苦难，直面苦难，一直都不屈不挠地活着。在我的人生遭遇低谷、遇到困惑时，在我被人误解孤立无援时，我常会想起母亲承受过的那些事，那些难忘的画面能够给我力量。我们都有幸读了不少书，小妹还一路读到了博士。现在我们都成了家，也有了自己的孩子，我们也开始教自己的孩子怎么样面对困难，怎么样更有尊严、有追求、有价值地生活。我们对社会对世界的看法很多都已经比母亲更客观更理性，我们看到的世界比母亲的更精彩更多元，但是母亲永远是我们的守护神。

宋艳

番薯饭

一熟番薯半年粮，在历史长河的岁月里，番薯是农村山区每个家庭的主要口粮，它牢牢占据了一代又一代人的味蕾记忆。

农村山区由于田少地多，那些年，一家人一日三餐很少吃到白米饭，通常是用来招待客人，或者逢年过节时才能吃到，因此小孩子只好期盼亲戚来访和等待过年的日子。儿时的记忆中，番薯是我家一日三餐的主食，番薯饭一直是我家的一道家常饭。

母亲在烧饭前把番薯清洗干净，刨皮切成片垫在锅底，每餐只需少量大米下锅。肚子已经饥饿的我一直在锅边守候，待饭烧熟时揭开锅盖，一锅带有浓郁番薯清香的番薯饭就烧好了。番薯的软糯香甜与米饭清新的谷香浑然一体，片状的番薯从内锅边剥下来，当看到一面金黄色的番薯时，我便会迫不及待地拿起筷子插上一块番薯先解解饥，口腹之欲甚欢，但有时，也会被滚烫的番薯烫到哇哇叫，与番薯一起煮过的米饭也特别香甜。

那时每到深秋季节，只要能吃上一碗香喷喷的番薯米饭，感觉所有的寒意都随风而去。每次吃饭时，父母总是先把锅底中间的一点白米饭盛到小孩的碗里，自己总是吃那些剩下的番薯。

初冬之后，由于气温低番薯不易长

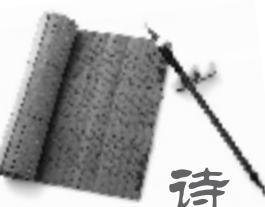


期存放，母亲将收回来的番薯洗净，然后刨成一丝一丝的番薯丝。父母总是利用晚上时间，把家里的其他活计收拾好了之后，才开始刨番薯丝，这样，每次刨好番薯丝，都要累到深夜。晚上刨好了番薯丝，第二天清早，拿到篾垫上去晒，甚至于要挑到更远的山坡石块上晒，在烈日下把番薯丝晒干，有利于储存。我家每年都会晒几箩筐番薯丝，然后，把晒干的番薯丝收贮到楼上瓮坛里，以备来年的长期食用。

番薯饭可稀可稠，加入番薯熬的粥叫番薯粥，能更加省点大米。在冬天的清晨，寒冷的天气中喝下一碗热乎乎的番薯粥，甜甜的、香香的，把整个人都暖和起来了。舀出一大碗番薯粥，我用勺子压压碗里番薯，粥里就融化了番薯的味道。

番薯的味道，更是家的味道。母亲离开我已有十几年了，而那一顿顿番薯饭，既有一种甘甜爽口的亲切之感，又是一种刻骨铭心的酸楚记忆，但那种温暖心田的味道至今依然不变，它让我多了一种岁月无声的想念。

张必强



诗文

本版主持
张文利

谈笑在诗文，往
来有良朋。以文会
友，不在于水平高
低，只要你爱写作，
就加入我们吧。

请扫描二维码，
加管理员为好友后，
发送“诗文”两字，加
入“诗文·浙里养俱
乐部”这个大家庭。

原创作品一经
录用，将获相应积
分，今后可兑换俱乐
部福利。



父亲搭酒

上世纪七十年代，我家每
年年底都要搭米酒。搭米酒，
得事先做好酒药丸子。这酒药
丸子的制作，也是要费一番功
夫的。先将酒药草草花收来，
这酒药草书面语叫蓼，那是野生
的一种植物。草花洗净晾干，放
在小石臼里捣碎，和面粉揉在一
起，然后搓成一个个的小丸子，再
晒干，草花跟面粉的比例应该在
1:5。

要搭米酒了，父亲用箩筐
将十公斤糯米放在河埠头淘干
净。然后一遍一遍揉搓糯米。
放入适量清水浸泡一小时，上
蒸架蒸糯米，蒸架上放干净的
布，以防米粒掉入锅中。一蒸
架蒸不起，得分几次。蒸好后，
还要焖一会儿，防止夹生。蒸
好的糯米饭，甜滋滋的，父亲总
是第一个尝，看看糯米饭熟的
程度。然后给我们几个小孩一
小勺糯米饭，我们就抓在手里，
吃得津津有味。

父亲将糯米饭放在一个大
缸里，是用淘箩将米饭运送到
大缸里的，一淘箩一淘箩分几
次，然后用铲子将糯米饭压平，
中间挖一个洞，当糯米饭降温
到手摸上去是温的时候，将碾
碎的酒药丸子均匀地撒在糯
米饭上，包一层布，外面盖上柴
禾，大缸周围也围着很多柴禾。

第二天，父亲一开柴禾，揭
下布，看看出酿情况，像这样冷
的天气出酿要一个星期。看到
酒酿出来，就放五公斤凉开水，
继续发酵。三天以后，尝酒，如
果清亮甜润，就出酒。出酒是
用酒吊子，吊到甏里。出酒的
当天，自己吃一些，其余放在甏
里，新年的时候来客人再吃。

出酒了，那是家中大事，父
亲要去集市买豆腐干、咸菜，下
酒，还有自己炒的黄豆。大哥
最开心，喝多了酒坐在廊檐下
笑个不停。二哥三哥四哥也不
含糊，有点微醺。父亲更是眉
开眼笑，当然，父亲酒量最差。
我也年年喝米酒，不多，一两，想
来我的酒瘾应该是从那时候惯
出来的。

父亲已经离开了我们驾鹤
西去，这自酿的米酒这辈子我
是吃不到了。现在自制杜搭酒
的人少之又少，在新年来临之
际，这回忆更加弥足珍贵。在
文字里品尝，也是一种乐趣。
如果有可能，那就开怀饮上几
碗，醉上一回。

沈明仙

题冬

冬景

路边青草黄，
寒气愈清凉。
飞鸟林渐减，
古柳立残阳。
袅袅依流水，
碧波成冰状。
墙低邻紫竹，
桥西梅正香。

谢安芬

岁末西湖

远山黛墨痕，
轻舟曳波纹。
白鹭静立雪，
柳丝垂氤氲。
流年随风逝，
回首已纷纭。
家山千里外，
归鸿梦里魂。

刘兆福