

# 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,听说黄豆杆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,割芦苇荻,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荻,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,但是母亲永然是我们的守护神。

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子的碗里,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

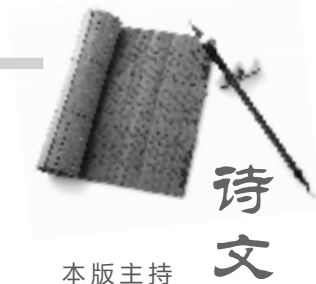


期存放,母亲将收回来的番薯洗净,然后刨成一丝一丝的番薯丝。父母总是利用晚上时间,把家里的其他活计收拾好了之后,才开始刨番薯丝,这样,每次刨好番薯丝,都要累到深夜。晚上刨好了番薯丝,第二天清早,拿到篾垫上去晒,甚至于要挑到更远的山坡石塌皮(平坦的大石块)上去晒,在烈日下把番薯丝晒干,有利于储存。我家每年都会晒几箩筐番薯丝,然后,把晒干的番薯丝收贮到楼上瓮坛里,以备来年的长期食用。

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



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。



## 诗文

### 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,吃得意犹未尽。

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,如果清凉甜润,就出酒。出酒是用酒吊子,钓到甕里。出酒的当天,自己吃一些,其余放在甕里,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

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

### 冬景

山河冷艳玉沙飘,  
大街小巷银铺道。  
树木空枝冰凌挂,  
翠竹挺拔枫叶娇。  
雪化清流万物润,  
霁朗日出瑞阳照。  
庭院鹊鸟报喜早,  
寒梅绽放迎春晓。

倪小娟

### 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