

# 回报母亲一碗面

○赵锋

中午在媳妇娘家参加完她舅表妹的出阁宴后,我们便匆匆赶往父母家,就为了给年迈的父母做一顿手擀臊子面。

虽然我们早就打电话给母亲,让她别着急做午饭,等我们回去动手,可等我们到家时,母亲已经坐在灶台前的小凳上,用颤巍巍的手切好了木耳、豆腐、蒜薹和胡萝卜丁等臊子配菜,正要生火开炒。我和妻子连忙拦住她,把她搀到客厅沙发上坐下,劝慰了好半天,她才安安稳稳坐下来,和父亲一起看电视。

妻子是今天的主厨,和面、揉面、擀面,炒菜、调汤、下面,我只配给她打下手,递菜送碗。不一会儿,一碗碗色香味俱全的臊子面就端上了桌。母亲边吃边夸味道好,一连吃了五小碗,她说这是自己“五一”出院以来,吃得最多也最香的一顿饭。

作为地地道道的岐山人,我从小就特别爱吃家乡的臊子面。家乡不管是婚嫁迎娶、丧葬祭祀,还是生日寿宴、亲朋聚会,臊子面都是必不可少的主打美食。可我吃遍了各地的臊子面,都比不上母亲做的那一口。黑木耳、白豆腐、胡萝卜丁、黄鸡蛋饼、绿韭菜,原本就色彩丰富的配菜,经母亲拌匀后更显鲜亮;她调的汤汁,把岐山臊子面酸、辣、香的特点发挥得淋漓尽致;最绝的还是母亲亲手擀的面条,经母亲之手做出来的臊子面,汤、菜、面交融,具备了岐山臊子面“煎、稀、汪”的特点,让人百吃不厌。我常称赞

母亲做的臊子面“此面只应天上有,人间能得几回尝”。

不是我偏心,我总觉得母亲做的臊子面最好吃。凡是吃过母亲做的臊子面的亲友,没有一个不夸赞她的好手艺。结婚后,妻子说她最爱吃的就是母亲做的手擀臊子面;两个女儿从小也总喊着要吃奶奶做的手擀臊子面。

遗憾的是,五年前的“五一”,母亲确诊淋巴瘤开始化疗后,虽然还是总爱给我们做臊子面,可受化疗副作用影响,她的味觉慢慢退化,调出来的汤味道越来越重;颤抖的双手再也切不出均匀细碎的配菜;消瘦的手臂也挥不动那根细擀面杖了。她做的臊子面,早就没了过去的风味,我们心里都清楚,再也尝不到从前那口香醇的味道了,可每次吃完,我们还是会对母亲的手艺赞不绝口。

都说好人多磨难,这话在母亲身上应验了。勤劳善良的她,好不容易把我和弟弟拉扯大,看着我们各自成家立业,到了晚年,本该享受子孙绕膝的天伦之乐,谁知道无情的病魔却夺走了她的幸福。连着两年多的放化疗,母亲的身体越来越虚弱,视力、味觉、听力也一天天衰退。好在经过精心治疗,母亲的病情稳定了下来,之后身体也慢慢硬朗,手脚利落了不少,她做的臊子面也找回了过去的味道,补上了我们心头藏了好久的遗憾。

可幸福的日子对我们来说,就像昙花一现一样短暂。去年九月初,我们全家还沉

浸在大女儿考上大学的喜悦里,母亲淋巴瘤复发的噩耗就像一盆冷水,浇灭了我们心头刚燃起的幸福火苗。

这次旧病复发后,母亲四肢无力,生活都难以自理。住院的时候她总叹气,念叨着恐怕再也无法给我们做手擀面了。让人欣慰的是,经过一段时间的治疗,母亲的病情再次稳定了下来。

上周回家看完父母,临走的时候,母亲突然说她想吃手擀臊子面。望着两鬓斑白的父母,我心头猛地一酸,一时间任由泪水模糊了双眼。我这一辈子,扮演过儿子、女婿、丈夫、父亲诸多角色,可细细想来,竟没哪一样做得合格。在所有角色里,最好当的是儿子,最不合格的,偏偏也还是我这个儿子。我这一辈子,亏欠最多的就是父母。人们常说养儿防老,父母含辛茹苦把我养大,本应轮到陪我陪着他们慢慢变老,可因为工作的缘故,我没法长久陪在他们身边。

之前我和妻子就答应过母亲,等周末再回家探望时,一定给她做臊子面。母亲口味越来越重,妻子总想着法儿顺着她的喜好调整,这回看着母亲打着饱嗝一个劲儿夸饭香,妻子笑着说:“妈,只要您爱吃,以后我每个星期天都来给您做。”

我衷心祝愿我的母亲,还有全天下所有的母亲,不再有疾病苦痛,愿父母能拥有一个平安、健康、幸福的晚年。

## 诗歌苑

### 和你并行于春天的广场

○惟岗

让步子迈得足够慢、足够轻  
足够听得见风从你我之间穿过  
足够让阳光慢慢融入体内  
我们就像两只细语的蜗牛

谁也不愿在长长的路上急于前行  
和你穿过还未发芽的柳枝  
穿过年老的人群,穿过

渐渐暖起来的大理石露台  
从广场北头到南头,坐下来  
你偎依着我平静下来的呼吸  
我倚靠阳光,守着春天的允诺

### 母亲的旧剪刀

○郭超琦

“快放下,这是剪刀啊!”妻子急声喊道,伸手一把从儿子手里夺了过去。我望着这把锈迹斑斑、铁柄磨得温润发亮的旧剪刀,心口猛地一酸——从前在母亲手里,它总被粗布擦得锃光瓦亮、刃口锋利,连半星锈迹都不会有;如今落在我手里久置不用,才一点点蒙上尘、生出褐红的锈,像一件被时光遗忘的信物。我忽然想起,这是母亲这辈子唯一一次主动打电话开口跟我讨要的物件。

那时候,姐姐快要生三胎,我在学校做会计,元旦前后账册繁杂,格外忙碌,便赶在节前一周回了趟商洛。到县城刚把给孩子准备的小衣裳、小玩具放下,姐姐就拉着我叮嘱:“走的时候,把那把剪刀给妈带回去,她天天念叨呢。”“哦,知道了。”我随口应下,转头就被琐事占满,把这事抛到了脑后。

那把剪刀就被我随手丢进后备厢,从姐姐家晃到镇上老屋,终究忘了拿给翘首以盼的母亲,又一路颠簸,跟着我辗转来到白水。它像经历了一场无人关心的漂泊,安安静静、不言不语,跟着我走了一程又一程,在角落里落满灰尘,等着被我记起。

打我记事起,这把剪刀就稳稳握在母亲掌心。铁柄被长年摩挲,磨出一层温润的包浆,握指的地方凹下浅浅的印子;刃口虽算不上锋利如新,却开合顺滑,“咔嚓”一声,布片、纸张应声而断。它是老屋炕头最寻常也最离不开的物件。母

亲最会剪鞋样,大人的、小孩的,平口的、绑带的,圆头的、方口的,各样鞋样都被她仔仔细细剪好,夹进废旧的医院宣传杂志里,再塞到炕褥底下压得平平整整,边角齐整,没有一丝褶皱。串门走亲戚时瞧见合心意的花样,她也小心剪下来收好,压平、归类。邻里婶子大娘做布鞋、纳鞋底,都找上门来讨鞋样,鞋样摊在木桌上厚厚一叠,花样繁多、样式齐全,活像在农家小院里铺开了一场热气腾腾的手艺展。那是她粗糙岁月里,为数不多的体面与骄傲。

母亲是村里出了名的“文武双全”者:“武”能下地耕田、扛木挑担,脊背挺直,力气不输汉子;“文”能剪纸绣花、缝补做鞋,指尖灵巧,心思细密。那年月乡下日子紧巴,集市上的风筝贵,舍不得买。我和姐姐拿着过年换下的旧报纸,胡乱剪个菱形,两边粘上长条纸片,歪歪扭扭的,风一吹就栽下来。母亲却不一样,握着这把旧剪刀,指尖几番翻飞起落,腕部轻转,刀刃贴着纸边游走,寥寥数剪,不拖泥带水,栩栩如生的蝴蝶、展翅欲飞的老鹰便出现了。她再用细竹条扎好骨架,棉线系稳,春日田埂上,风筝迎着风,飞得又高又远。那年三月三,小学举办放风筝比赛,我攥着母亲剪的蝴蝶风筝一路奔跑,风筝扶摇直上,稳稳飘在云端,我还拿了奖。看着其他同学羡慕的目光,我心里的骄傲,比风筝飞得还高。

剪刀总跟针线分不开。灯下,母亲戴

着顶针,握着剪刀,先裁布,再穿针引线。她绣的鞋垫,牡丹雍容、荷花清雅、鸳鸯成双,还有“一路平安”“万事顺遂”的纹样,针脚细密,色彩柔和,个个鲜活生动。那时我年少不懂珍惜,总觉得鞋垫踩在脚下,再好看也没人看见,跟普通布片没什么两样,更不如买的运动鞋垫舒坦软和。可母亲从不肯闲下半刻,一有空就坐在炕头低头忙活,剪布、绣花、锁边,一双又一双。攒起来的鞋垫,竟能装满整整一个粗布米袋。

后来我回过三四趟老家,母亲因为生病,手脚不再灵便,再也没拿起过针线,更没做过鞋垫。她也没再提过这把剪刀。若不是今天年幼的儿子无意间翻出这把蒙尘的剪刀,碰上那声沉闷的“咔嚓”,我怕是早已将那段母亲灯下做活的旧时光,淡忘在奔波的岁月里了。

它跟着母亲忙了大半辈子,剪过布料、剪过纸样、剪过风筝、剪过岁岁年年的烟火光景,也在日复一日的忙碌里,剪断了母亲原本乌黑的青丝。如今它虽锈迹斑斑、刃口钝涩,却像一枚沉甸甸的时光印章,盖在我漂泊的岁月里,烙在我心底最柔软的地方。

我们总以为来日方长,却忘了寻常旧物里,藏着最不寻常的牵挂。剪刀能裁剪世间万物,却剪不断母亲心底的惦念。旧物默然无语,却攒尽了我半生的乡愁。原来不管走得有多远,我始终是母亲手里那根从来没有断过的线。

# 一碗鱼饭汤

○陈维坤

女作家塞壬说过,有些味道,从来都只属于某一个特定的人。的确如此。

“鱼饭”是一个极具地域特色的词,如果只按字面意思,把它理解成排骨饭、猪脚饭一类的饭食,肯定要闹笑话。鱼饭根本不是饭,它只是潮汕人遵循传统技艺制成的凉熟鱼。之所以会冠以“饭”的名号,是因为潮汕人煮鱼和煮饭工序相仿,吃鱼也像吃饭一样日常普遍。

祖祖辈辈能“以鱼当饭”,首先得归功于渔产丰饶。潮汕地区濒临南海,海岸线绵延三百多公里,那一望无际的滔滔大海,为当地人的餐桌送上了品类繁多的海鲜。其次自然是因为味道鲜美,新鲜海鱼直接水煮而成的鱼饭,最大程度保留了鱼肉本真的口感与独有的鲜味。

2018年,鱼饭制作技艺(达濠鱼饭制作技艺)被公布为广东省第七批省级非物质文化遗产。鱼饭的制法,藏着潮汕先民的生活智慧。古时候,沿海居住的潮汕人多以捕鱼煮盐为生,因为没有冷冻保鲜条件,捕捞上来的鱼要么晒成鱼干,要么腌成咸鱼。这种加工方式虽然能延缓鱼肉腐败,却没法完整锁住鲜味,于是有渔民趁着鱼肉还新鲜,把鱼洗净整齐码在鱼筛里,放进高盐水中煮熟,等到鱼眼突出就立刻捞出冷却。这样做出来的鱼肉质紧致、鲜味十足,很快广受喜爱,到清末年间已经风靡整个潮汕。潮汕人素来爱喝白粥,据说配菜多达一百六十多种,而鱼饭长久以来都是众多配菜里的“王牌”。

在能用来做鱼饭的诸多海鱼中,巴浪鱼一直是主角。别小看这种平价鱼,它只是因为产量大所以售价低廉,在数不胜数的大海鱼里,巴浪鱼的鲜美也是排得上名号的。

鱼饭直接蘸普宁豆酱吃,风味最佳,那种独一档的鲜香,大抵是久居北方的人一辈子都体会不到的。我不止一次在白粥摊见过,巴浪鱼饭端上来后,食客频频下筷根本停不住,没多久,盘子里就只剩鱼骨,之后,食客才心满意足地就着其他杂咸喝完白粥。那副完完全全被鱼饭征服的样子,真是既滑稽又可爱。

也有人接受不了鱼饭那一点海腥气,非要煎到酥脆才肯吃。可这么处理之后,鱼饭原本那无与伦比的鲜味早就消失殆尽了。在我看来,这类人怎么都算不上鱼饭的知音,无论对人还是对鱼饭,都算得上一种遗憾。每次碰到这种情况,我都忍不住多啰唆几句,鼓励他们试着尝尝原本的做法,仿佛错过了本味的鱼饭,就触摸不到潮汕饮食文化的精髓,也少了饮食里不少乐趣似的。

父亲也对巴浪鱼饭情有独钟。除了常规吃法,他还有自己独创的做法:先去掉鱼鳃和内脏,顺着鱼骨把鱼掰成两半,慢火煎到两面金黄,再倒入提前烧开的滚水,放上姜丝,接着开大火煮沸一会儿,撒一大把葱,再加鱼露等调味就做好了。一口下去,带着姜丝辛辣的鲜香味像浪拍过来一样冲击着舌头,瞬间让舌尖所有的味蕾都鲜活跳跃起来。记得我很小的时候,有一次

姑祖父来家里做客,父亲就做了这道汤。向来斯文的姑祖父居然接连喝了两大碗,放下碗长长舒一口气,连连直呼“抢嘴”,一副意犹未尽的模样。后来每次来,他一进门就点名要喝这个汤,好像远道而来,就为了抵挡不住这口汤的诱惑。听父亲说,姑祖父小时候家境优渥,又早早成了溪口市场一家水果行的股东,经常跟着运货船从北溪河顺流到汕头埠做生意,是见过大世面的人,几乎什么山珍海味都吃过,奇怪的是,唯独对父亲做的鱼饭汤一直念念不忘。

父亲做的鱼饭汤,确实堪称一绝。现在我偶尔也会做这道汤,小时候帮着烧火,整个烹制流程我早就烂熟于心。可不管怎么尝试,都做不出童年喝到的那个味道。按说父亲的厨艺比不上我,他虽然当过生产队的炊事员,也客串过农村婚宴的厨师,但只会做一些家常菜,还是那种不拘细节的家常做法,全凭“猛火厚汤香腥汤”的诀窍提味。我从小跟着父亲学做饭,慢慢地就爱上了掌勺,后来又结识了几位厨师朋友,一有机会就向他们讨教做菜的窍门,厨艺也渐渐精进,对于把控火候,也攒下了一些自己的心得。

可问题到底出在哪里呢?是食材,是厨具,还是火候的把控不对?鱼饭还是沿用传统制法做出来的鱼饭,我用的也是足量带芽的新鲜嫩姜,唯一的区别是,父亲当年用的是“大头葱”——那是一种葱头硕大、叶短味浓的葱,香味格外浓郁,可惜现在市面上已经找不到了,我只能用普通葱代替。说到厨具,当年家里用的是老式柴火灶和铤鼎,究竟是柴火给汤水赋予了特别的香气,还是铤鼎充足的热力催出了这道汤的灵魂,我至今说不清楚。现在我也不再用猪油煎制,想来这恐怕也是一个缺憾。当然,也极有可能,只是我还没摸准那最合适的火候点罢了。

女作家塞壬说过,有些味道,从来都只属于某一个特定的人。的确如此。