



心香一瓣

几十年过去了,我虽已客居他乡,但家乡的乡音就是忘不了,听到楼下那“卖馓子啦”的叫卖声就格外亲切,那是植根于心底的乡音乡愁啊!

乡音

□谢建骅

楼下叫卖声声,南腔北调,其中“卖馓子啦”的声音特别耳熟,提到馓子,似乎舌尖上又泛起了馓子的油润与脆香。

那时,村上的路边有一户姓李的炸馓子人家,就夫妻俩,男的,我们管他叫李叔。这里也是我们上学放学的必经之路,每次走到这里,脚步都会停一停,看李叔家炸馓子,更多的是被油馓子的喷香所吸引。

在物资匮乏的年代,油馓子对小孩子来说,有着十足的吸引力。那时,没有零食,闻到油润的喷香,看到金黄的油馓子,谁不嘴馋呢?平时,家里舍不得买馓子吃,只有家里来客人,母亲才会去村上李叔家买馓子,招待客人,我们也沾光,母亲会拿一把给我们解馋。李叔家炸的馓子特别好吃,金黄的油馓子,一根一根,细细弯弯,吃一口,咀嚼有声,酥脆喷香,那馓子的油润脆香一直驻留在我的记忆里。

有时,我们也会去李叔家看炸馓子,对油馓子的制作印象深刻。炸馓子既是个技术活,也是个体力活,每个过程都得认真对待,做工精细,将面粉倒入盆内,兑入温水,放入少许盐,用手把面揉匀,再用木杠在案板上反复用力揉压,搓面的力气活,总是李叔做,擀面时李叔穿得很单薄,肩上披着毛巾,不时地擦汗。把面扎成柔软光滑有筋道的面团,盖上湿布放一会儿。然后在案板上抹些油,把面放在案板上,在面皮上抹一层油,用水搓成筷子样粗细的长条,分层盘入盆内,层层都要刷油,从头到尾搓成一根。

炸馓子一定要将锅里的油烧热,把盘好的面条取出,条头放在左手食指根处并用拇指压住,由里向外绕在其他4根手指上,随绕随将条拉细,再用特制的两根长筷子代替两根食指把两条绷直,下油锅炸至半熟时斜折过来,定型后抽出筷子,炸至金黄时捞出即成。炸好的馓子,形状就像漂亮的官扇扇面,又像一只翩翩起舞的黄蝴蝶。

在民间,人们还时常把馓子作为一种中药食用。家乡的风俗给产妇送“月子礼”,必须要有油馓子。另外,油馓子属高热量、高油脂类食物,可以帮助产妇恢复体能,增加营养,有滋补的功效,食用方便,热水冲泡即可。

如今的油馓子,又是宴席上的名贵细点。家乡人喜欢油馓子,精明的厨师已将油馓子搬上大堂宴席,将油馓子做成了一道道美味佳肴,宴席上常有的“丝瓜馓子汤”“丝瓜炒馓子”“皮蛋拌馓子”“青椒馓子炒鸡蛋”等,这些都是人们的最爱,这几道菜,清爽美味,酥脆喷香,令人百吃不厌。

那时,也许我们李叔家看多了,对馓子就比较了解,还有一种叫“软馓子”,一般人恐怕没有见过。就是馓子下油锅煎一会儿,熟而未硬就把它捞上来。这叫“软馓子”,白白的,软软的,嫩嫩的,香喷喷的,特别好吃。

转眼间,几十年过去了,我虽已客居他乡,但家乡的乡音就是忘不了,听到楼下那“卖馓子啦”的叫卖声格外亲切,那是植根于心底的乡音乡愁啊!

一路走来

现在,桑树还在父亲的精神里继续生长,我接触的不再是甜美的桑葚,而是比果实更为厚重,更为甘醇的传承与担当。

桑木扁担

□徐其白

老家屋后曾有一棵桑树,自我记事起就扎根在那里。树干有小碗一般粗,枝叶茂盛。每逢夏日,桑树便结满了紫黑色的桑葚。我和几个小伙伴,就像小猴一样攀援而上,骑坐在枝丫间,争着采摘,三个、四个地往嘴里塞,直到吃得唇齿尽染,衣衫斑驳,才心满意足地盘下树来。

一天放学后,我蹦蹦跳跳地回到家,发现屋后空荡荡的——桑树不见了踪影!只剩一截两公分高的矮桩,默默地在那里诉说它的遭遇。我走进堂屋,看见一根黄澄澄的桑木扁担倚靠在墙角,上上下下皆呈现出刚刚刨过的光泽。母亲说:“你父亲找人把树砍了,做了一根扁担,说是结实,干重活时需要它。”

那时,我懵懂无知,只惋惜失去了嬉戏的乐园,尚未能领会这扁担可以取代鲜活的桑树,变成整个家庭未来生活的希望。

第二年,我考取了当地的一所中学。开学那天,晨曦初露,母亲帮我收拾好行李和几本杂书。父亲拿起那条桑木扁担和一副泥疙瘩,一头装着旧木箱,一头坐着我。月亮明晃晃地悬挂在静静的夜空,微风轻柔地吻着我的脸颊,路边杂草上的露珠似乎在向我眨眼睛。父亲走在乡间小道上,扁担随着步伐在微微晃动,没有发出任何声响。只听见父亲低声哼着我熟悉的号子,就像唱着一曲非常动听的歌谣。我的双手抓着泥疙瘩的绳索,抬头看见月光涂抹在父亲宽厚的肩膀上,他的背影在我仰视的角度下,显得格外魁梧高大。

我感动了,大脑顿时醒悟过来:父亲的这根桑木扁担,原来还承载着对我的殷切希望。

高中毕业的那年冬天,我去上河工挑泥。天寒地冻,河底流沙如刀,我们却要赤脚踩在冰碴里掘泥。父亲和我在一个断面上,他见我卷起单裤,腿脚红得发紫,浑身瑟瑟发抖,二话没说,就用他的桑木扁担套上我的筐绳,悠悠地放到自己肩上。自此,每一担泥,都是父亲从河底挑到河岸,我再接过去送上圩顶。他的身影在寒风中移动,桑木扁担深深嵌入了他那耸起的肩膀。

桑木扁担的韧性很强,它挑着泥土与父爱的双重重量。我知道它是在以独特的方式,为我挑走人生最初的风霜。

后来,父亲染上了肝病,却仍然强撑着下地割玉米桩子。我已十九岁了,在村小做民办教师。秋阳高照,似乎还不想给人们带来凉爽。中午放学,我走到田间,见父亲艰难地挪动脚步,那佝偻的背影,让我心中涌起一阵酸楚,眼泪不由自主地滚了下来。我拿起父亲的桑木扁担,态度十分坚定地说:“你年龄大了,还是我来挑。你放心,我年轻……”两担,就把所有桩子都挑回了家。说实话,有些吃劲。父亲见我的脚步有些沉重,很是心疼。他说:“你当老师,不怎么劳动,下次还是我来挑吧……”他长叹了一口气,流下了久违的眼泪。

我扒了两口饭,就上了学校。课间上厕所,我发现竟尿出了血。我急忙去大队卫生室看病,徐医师说是用力过猛,毛细血管破裂。

此事我一直瞒着父亲,正如他当年许多苦楚也瞒着我一样。那根桑木扁担太沉,我们父子竟不约而同地选择了独自承受。

父亲去世迄今整整四十年了。今年回老家,我又在堂屋角落里看见了那根桑木扁担——它已历经沧桑,枯黄发暗,中间一段曾被父亲的肩头磨得油亮,而且微微凹陷,恰如岁月凝固的深邃印记。

我将它拿在手中端详着,倏然间,我的眼泪怎么也控制不住了……

我终于读懂了父亲的桑木扁担,它挑起的是对儿女的关爱与责任、家庭的重压与希望、一个农民沉默而坚韧的一生。

现在,桑树还在父亲的精神里继续生长,我接触的不再是甜美的桑葚,而是比果实更为厚重、更为甘醇的传承与担当。

生活滋味

这种带有泥土芳香和母爱味道的煮秋,是每一个从乡村走进城市的孩子日夜魂牵梦萦的故土至味啊。

煮秋

□胥加山

秋风送爽,云淡风轻。

趁着休息日,回乡看望独居在老家的母亲。一到家,母亲忙碌得不减年轻的模样,头戴草帽,挎着塞有蛇皮口袋的竹篮,手执镰刀,肩扛钉耙,正精神抖擞地准备下地。见我回来,母亲没有过分寒暄热情,也少了往日“你怎么有时间回来啦”的反问,而是几句邀请,“要不,跟我下地,边劳作边拉呱?”

我有点埋怨母亲:“你咋还这么忙呀?都多大岁数了,小心自己的身体!”

母亲走路如风,答我:“不忙,不忙,麻雀子也赶个秋天哩!地里的玉米、毛豆饱满了,花生成熟了,山羊、芋头长成个大个儿了,等着我去收呢!”

我好奇:“家中的地不是早租给人家了吗?你哪里来的土地种植这些作物?”

从背影和走路的身姿完全看不出已年逾80岁的母亲,回答得富有生活的哲理:“地不养闲人,只要你想种、想栽,闲角落地、沟渠边、河浜处有的是土地,你不种农作物,就长着荒草,只要你想种,除去杂草,种瓜点豆到秋天就有收获!再说,我侍奉了土地一辈子,早已养成春播秋收的习惯,看到好好的土地长杂草,心就痒痒……”

就这样和母亲一边走着,一边说着话,来到一处水渠边,水渠两边长着几排整齐的玉米棵,像训练有素的士兵列队,等着母亲来检阅,母亲自豪地说:“这些是我长的水果玉米,正是饱满的时候,你掰一些带回城里,分给朋友同事,肯定比你们在超市里买的新鲜可口!”

看着眼前一棵棵玉米秆如雨后天笋,裹着碧绿羽衣、顶尖缀着如顶戴花翎碎红玉米须,饱满、张扬,我被眼前的秋实怔住了,也被母亲背后的辛勤付出感动了,止不住责怪道:“你怎么种这么多?难道还出售挣钱?你的身体咋吃得消?”

母亲一边撕开玉米棒子的羽衣用指甲掐着玉米粒检验嫩老,一边爽朗地答我:“吃得消呢!人是锻炼出来的,你别看我80岁了,身体硬朗着呢,也多亏勤做农活,才有这样的身子骨,也少了你们的牵肠挂肚,其实妈到了这个岁数,什么都懂,照料好自己,生活自理,就是对你们最好的支持!我之所以长这么多水果玉米,一是舍不得水渠两边地荒着,二是多长一点,分给左邻右舍尝尝你们城里人爱吃的新鲜玩意。”

我被母亲的话语说得一时找不到更好的语言来劝慰她,停下手中的农活儿。掰了半蛇皮袋的玉米棒子,母亲还嫌少,说是吃不完,分给人家,或在冰箱里保鲜,吃半个月不成问题。

满满一袋玉米棒掰完,母亲又带着我来到一处河浜处,指着那一垄垄长满茂盛藤蔓的山芋藤、花生棵、芋头茎叶、毛豆棵,她满脸洋溢着因丰收带来如秋菊喜悦的笑纹说:“我再刨些山羊、芋头、花生,摘一些毛豆荚子让你带到城里煮秋……”

夕阳西下,我的电瓶车前后左右挂满了鼓鼓囊囊刚出土的农产品。母亲送我到村口,一路还在嫌弃带到城里的土产品太少,我笑说自己像个贪婪的财主,什么都带了。片刻,母子俩的笑声飘荡在田间金黄的稻田,醉了夕阳,悦了秋风。

和母亲分别的那一刻,我头也不敢回,任凭眼眶肆无忌惮地湿润,因为母亲借着清风依然在提醒我——记得回去要煮秋哟,花生、毛豆、小芋头疙瘩洗净下锅煮熟,撒点盐花,什么也不用放,吃起来肯定香。

其实,我哪里不知道,这种带有泥土芳香和母爱味道的煮秋,是每一个从乡村走进城市的孩子日夜魂牵梦萦的故土至味啊。

