

妈妈的手工鞋

□张亚亚

妈妈做鞋是老把式。小时候我们全家的鞋都是妈妈做的,一直到我高中毕业,穿的都是妈妈做的手工鞋。后来上大学了,妈妈给我买了皮鞋,她大概觉得去了大城市穿着她做的鞋土气。到弟弟上了大学后,妈妈就不给我们做鞋了,只给她和爸爸做。

穿了洋气的皮鞋后才觉得妈妈做的鞋真好,穿上纯手工的干层底,脚不会有气味;布鞋总是柔软的,脚不会为了踩鞋而受累。但是都市千篇一律的各种高跟皮鞋是主流,说真的我还真没勇气踩一双干层底走在大街上。

女儿出生后,给她买各类小鞋子,都很漂亮。后来,小家伙开始咿咿呀呀说话的时候,有一天指着脚说,鞋,鞋!我一看,胖胖的小脚给鞋子勒了一道红痕。当下心痛不已,给她揉了好一会儿。看着她肉乎乎的小脚,又想起了妈妈做的干层底。

于是,打电话回去央妈妈给女儿做几双 布鞋。妈妈欣然应了。

于是我开始期盼妈妈做的鞋子。想着,她现在一定开始浆鞋底了。平时不用的碎布,用面汤一层一层浆拼成一大张,有十多层厚的时候在太阳底下晒干,然后沓着印剪出一个鞋底夹层,再用白布包边。鞋底必须足够厚,一般需三四个夹层叠起来才是一个真正的鞋底,合计三四十层布的样子,这也是千层底名字的由来。再把这叠起来的三四个夹层用粗粗的线细密地穿透来回拉着固定在一起,才是鞋底子。一只鞋底子就要费好多功去呢

做了鞋底做鞋面,鞋面也要用专门的印 沓着剪裁好。一般有两层,里层用一般的布,外层就讲究了,各种花布、绒布及布店里专门 卖的鞋面布,妈妈以前都是精挑细选,然后裁 剪得当,一针一线地缝起来。以前的女式鞋一般都有鞋带的,在带子上剪好扣孔,仔细用 线沿边锁好扣孔,再在鞋外侧缘钉上扣子,鞋 就好穿了。男士鞋一般是方口的,没有鞋带。

妈妈做鞋认真,鞋底线拉得紧致、细密,从不省一分气力。因此鞋子相当耐穿,小时候我老是因为鞋穿不破,穿不了新鞋子而郁闷呢。现在想想妈妈做鞋子时候倾注的心力,只有汗颜的份。

那个时候做鞋子是主流,主要是节俭。 上世纪80年代的关中农村,大家日子过得都 极其的相似;一家几亩责任田,日出而作,日 落而息,生活用度后,没有多余的钱买衣服鞋 子什么的。她们那一辈生活都很朴素,但就 这些平淡的 朴素后面, 一双鞋、一件 小衫子,甚至 一颗纽扣,她们 也能酝出生活 的美好来。她们 运用一双灵巧的 手,把简朴的日子 过得有滋有味。

现在,想起妈妈拼凑碎布、浆鞋底,在院里槐树下,把一层一层浆了面汤的布平整地抹在木板上,摊在太阳底下晒;她弯下腰,仔细地把布抹平、压实,不留任何小空隙。她脸上细小的汗珠,在太阳底下有细碎五彩的光,特别的美。

她拉鞋底,坐在树荫下, 长长的线在指间从容穿梭,阳 光透过午后的树叶,光影在她 身上跳跃,有一种宁静的生动。 让人不由得想,一辈子这样子过 也是很好的。

她在灯下绣鞋面,一针一线安静祥和,影子打在墙上,暗黑的夜里给我温暖的慰藉。我就蜷在她旁边睡觉,紧贴着她身体的温度,使我进入一个又一个温暖的梦乡。

现在,我已不再年轻,四十出头的女儿,经常回忆起六十多岁妈妈做鞋的样子。心里有一种情愫涌动,叫我怀念那时的朴素、那时的温情,当然还有妈妈做的鞋以及做鞋的样子。

妈妈终是在一个月后给我寄来了小鞋子。她采用织锦缎面代替了以前的棉布鞋面,几双小鞋子做工精致,有种华贵的古典美,放在手心妥妥的艺术品。我家的二胎宝宝穿上,再配上她做的一套对襟小唐装,头上再系两个红穗子,像极了年画里的小美人。我突然感动于这种生动的美,感动得无法言

回忆向来美好,只是把生活的艰辛隐藏。我想要的生活,就是不管是生活在穿着妈妈做的鞋子的年代,还是敲着手提电脑、穿着正统职业装高跟鞋的现在,都能心生愉悦,觉得生活真好,仅此而已。

寻找豆腐汤团

不久前,与小阿姐一家子自驾游兰溪。小阿姐说,到兰溪,一定要再去尝尝兰溪的特色小吃——豆腐汤团,不知现在还有否?恕我寡闻,平生吃过猪油汤团、鸡油汤团,但从未听说过还有豆腐汤团。心想,这豆腐软软的,里面还有馅,如何包?

小阿姐此番是第三次到兰溪。第一次得追溯到四十多年前,与两位同事出差。记得那天晚饭后,累了,小阿姐与那位女同事早早睡下。不一会,那位男同事来敲门,说是难得来兰溪一趟,不能这么早就睡,再逛逛街景,看场电影也不迟。于是,一骨碌起床,问了服务员电影院的方向,三个人步出旅馆,沿着街道走上兰溪大桥。当时街景破旧,没有夜市,昏黄的路灯下,也无几个行人。当他们走下桥来,只听不远处传来"兰溪豆腐汤团"的叫卖声。他们一听也觉得新鲜,那男同事就喊了一声,不一会,只见卖豆腐汤团的挑着一副担子出现在他们面前。担子犹如我们这里的馄饨担,一头放着炉灶、木柴,另一头放着豆腐、佐料、碗匙等。只见担主手法娴熟,不大工夫,现包的三碗热气腾腾的豆腐汤团就出炉了。小阿姐她们也是平身第一遭吃豆腐汤团,豆腐嫩,肉馅鲜,汤更有滋味,一口一个,吃了个精光,从此留住了记忆。

小阿姐第二次到兰溪,是在结婚后。因小姐夫在金华工作,那年去探亲,小姐夫听说豆腐汤团的事后,在爱情加美食的力量下,亲自陪小阿姐到兰溪,双双特意到兰溪大桥走了个来回。只可惜,没有偶遇豆腐汤团的担子,时间关系,来去匆匆,只能与豆腐汤团擦肩而过,留下遗憾。

此次自驾游兰溪,小阿姐是心心念念一定要再尝尝豆腐汤团的滋味。我说,你还是不尝好。小阿姐问,为何?我 笑而不答。

到达兰溪,时已傍晚,住好旅馆,附近兜了一圈。次日一早,咱们兵分两路,沿街道两侧寻找豆腐汤团。在一拐弯处,小阿姐激动地挥手叫我们过去,她在一家早点的牌子上发现了有豆腐汤团的字样,每碗十元。大家进得店堂,都想看看这个豆腐汤团是如何包的。到后厨一看,顿时大失所望,原来所谓的豆腐汤团是豆腐馅的汤团,外面的米粉也是黄黄的。忙问,有正宗豆腐包的汤团吗?店主双手一摊说,这就是啊。无奈,再找也不一定能找到,肚子饿了,那将就吧,每人来一碗。汤团有乒乓球大小,想是粳米磨的粉,有点硬,豆腐榨菜肉末的馅也没什么鲜味。再看小阿姐,拿起调羹,吃了两三个就放下,一定与她的期望值相差甚远。大家也一样,没有一个全吃完的。

晚饭后,我们一路逛至兰溪大桥。小阿姐感叹,多 年没来,兰溪旧貌换新颜了,桥上车水马龙,两岸灯光 璀璨。下得桥来,小阿姐一眼瞥见有家店招牌上写着 "豆腐汤团"四字,立马又兴奋起来,说也许这里有正 宗的! 小阿姐在前,我们紧随其后,这家店不大,只 一间门面,一看,门口就在包豆腐汤团。只见员工 拿着一只四周压实粉的大碗,把搅打成碎糊状的 豆腐,加上一点肉馅,放入碗中,随即转动,豆腐 在圆碗中滚啊滚,把肉馅滚在了其中,成了豆腐 汤团。轻轻滑进汤锅中,煮至汤团浮起,带汤 盛入碗中,撒上葱花,绿白相间,清香诱人。真 是"得来全不费工夫"! 于是,我们迅速就座, 也不管肚中尚饱,每人来一碗,六元钱十 只。迫不及待送豆腐汤团入口,爽嫩细腻, 尤其是汤很鲜,据说是用猪骨、开洋等熬制 而成。虽说豆腐汤团比较独特,但对我们 吃惯了宁波汤团的来说,甜的总归比咸 的好吃,这也许是从小习惯的使然。再 看小阿姐,她慢慢咀嚼着调羹里的豆腐 汤团,若有所思,好像是在追忆着四十 年前的味道,放下调羹,她满脸失望 地说,还是当年的味道好。

我想,其实,小阿姐怀念的不是 豆腐汤团,而是美好的回忆。