

母亲的手

□张光明

握着母亲的手,它粗糙、干枯,指节间的皮肤龟裂,有些地方甚至露出了血红的沟壑,让人心疼不已。

我知道,这是母亲太过劳苦的缘故。从我小时候开始,母亲就是家里的主要劳力。那时候父亲身体不好,常年生病,于是三个儿女的读书费用主要靠母亲赚取。她没有技术,文化水平也不高,唯一能够依靠的也就是这双手。那时的村办企业往往三班倒,母亲胆小怕黑,但是她克服了一个女子走夜路的恐惧,常常一个人走过漆黑的村道,在我们沉睡的深夜踏进家门。母亲也常常决然地拒绝我要她陪伴的哭喊,毅然地走入浓黑的夜,走向那个充斥着胶木味的厂房。那时候的我,心里甚至有些怪母亲的不近人情。

生活的艰辛,让母亲变得勇敢而坚韧。她无暇与别人家长里短,常常下了班,就到山上去砍毛竹,接下来除叶、劈蔑、绑扫把,运到集市里去卖,但凡能赚钱的活,她什么都干。有一次,她要到山上去砍竹,因为林密路远,她有点害怕,要我陪去,我那时玩心重,竟不懂她内心的怕和苦,居然没有去。现在想来,母亲一个人在漫长的山路上,不知道是如何克服内心恐惧的。我也想不明白,她一个瘦弱矮小的身躯,是如何把几丈高的毛竹带叶捆起来,一摇一晃地背下山来的。

不同的季节,母亲的手展示着不同的才华。从养鸡鸭到卖竹笋,从编簸箕到绑扫把,从插秧到割稻,她一刻不曾停息。直到年底,母亲依然忙碌着,除尘、洗涤,纳鞋底、织毛衣,在喜庆而崭新的春节背后,是母亲被刺骨的冬水里冻得长满冻疮的双手。在岁月默无声息的流转中,母亲的手变得指节弯曲,沟沟壑壑,如同她走过的山路一般。有一次,一个邻居笑着对母亲说,你的手为他们裂成这个样子,不知道以后他们会不会孝敬你?母亲那时候正在绑扫把,她望了望我,坚定地说:我想应该会的。那时的我,也在心底暗暗发誓,以后一定不让她失望。母亲用她不曾停歇的手,让大姐考了三次大学,让小姐姐考了两次师范,还供我读完了大学。

时光流淌,母亲的腰日见佝偻,脸上却渐渐有了笑容,但是母亲的手,却不曾圆润光洁起来——她还是一如既往地劳碌。因为疫情的原因,今年春节后我们几个小家庭就一直住在母亲家。母亲力图满足每个孙辈小家伙的愿望,单是早餐,就做得琳琅满目,饺子、汤圆、年糕汤、米粥,应有尽有,而且都是她亲手所做。我们常常要母亲多歇息,但是她总以为为孩子们做事而高兴,孩子们吃得开心,比什么都能让她满足。她总是说,我不累,不就是做点饭吗?那眼神,一如年轻时的刚强。但是我知道母亲是辛苦的,晚上在一起看电视嗑瓜子的时候,她常常睡意朦胧,一脸疲惫,头上的白发,一根一根倔强得让人直想流泪。

昨天母亲用废旧的塑料绑带做了一个家用的篮子,实用而美观,孩子们都叹为观止,不停地赞美,母亲腼腆地笑着。望着母亲的手,我突然悟到:母亲的手,能让最无用的废品呈现艺术品的光芒,能让最邋遢的物什变得干净而圣洁,能在走投无路的处境中,护着我们走出荆棘。母亲的手,是最富爱心的手,是最富才华的手,也是最伟大的手!

花生汤、海蛎饼和芋粿

□虞燕

一向偏爱古早味的小吃店,所以一家人去福州玩,错过了聚春园的佛跳墙并不觉得可惜(车开过头了),索性直接窜到了三坊七巷,不是都说高手在民间嘛,坊间巷尾常有至味俘虏舌尖。

到那家店时,其实并不饿,因为之前已有鱼丸、肉燕、荔枝肉等打底了,只是有点渴,想来,喝点花生汤应该蛮好的。门面挺不起眼,灰灰旧旧,店里的陈设也暗淡、简单,白墙略微沧桑,木质小圆桌和圆凳挤于每个角落,屋子中央有个小小的厨房,那个半截木门只够一人进出。我们在靠近门口的一张小圆桌旁坐定,伸长脖子往厨房张望,瞥见两个戴帽子系围裙的婆婆。

点餐要到厨房门口,点了花生汤后,侯先生几乎把店里所有的饼都点了一遍,理由是看着好吃。我不以为然,毕竟咱心里念的是花生汤。花生汤被盛在一个纯白大瓷碗里,杏色的花生粒如珍珠,润泽、柔滑,汤色略乳白,浮了点点油花,闪亮亮的。我素日里也喜食花生,且爱屋及乌,同样喜欢花生酱、花生酥等。儿时读许地山的《落花生》,文中的母亲说:“既然你们那么爱吃花生,就辟来做花生园罢。”心底里羡慕死那家的姐弟们,真是幸福得不像话。

舀一调羹花生汤入口,清甜绵软,入口即化,香味闹得猛,要从口腔溢出来。

侯先生点的那堆饼里,我记住了海蛎饼和芋粿。其实刚开始我并不知道它们叫什么,但意料之外的好吃呀!好吃的东西怎么可以匿名呢,得想办法找出来。

店不大,客可不少,两个婆婆,一个在灶头忙碌,另一个负责招待等事宜。我不好意思打扰她们,自己用手机查。

扁扁圆圆、色泽金黄的是海蛎饼,用米粉和黄豆粉磨浆,舀到特制的长铁篦里,以牡蛎、瘦肉、蔬菜等为馅,再浇些米浆,把它盖满封密,最后在油锅中煎至两面金黄,捞起。海蛎饼荤素搭配,咸鲜适宜,香酥而不腻,跟我的舌和

胃投缘极了。

食物就是这般神奇,能通过味蕾快速抵达记忆深处,海蛎饼让我想起那年的油墩子,不仅味道相像,连做法都类似。那是小学时的运动会,在一号码头大操场举行,结束时,发现操场旁有位胖胖的奶奶在用小煤炉煎食物,香味就是从那里传过来的。她舀起飘着葱花的面粉浆倒进箬篱,箬篱已入油锅,加入萝卜丝和虾皮后,再盖上一勺面粉浆。冒着泡泡的油热烈地拥住了它,致命的香气勾得人直咽口水。我忍不住买了一个,油墩子被包在纸里,纸逐渐被油浸润,顾不得烫嘴,咬上一口,竟被那种鲜美惊得说不出话来。

当萝卜丝虾皮油墩子遇上海蛎饼,还真有种他乡遇故知的感觉。

乍一看,芋粿有点像我们这边的粿饭糕,外层煎得黄黄的,呈三角形,所以又叫三角糕。芋粿芋粿,自然跟芋头脱不了干系。芋粿外层酥脆,内里粉糯,有芋头的清香,又有海味的鲜香。据查,它是用芋头切成丁块或丝状,混入葱头、虾米之类,加入调料后,同米浆或面粉搅拌而成。想想,若切块后直接蒸着吃,肯定另有一番风味。

原本,我只约了花生汤,结果,跟海蛎饼和芋粿也一见如故了,这也算世间美好的相遇吧。

投稿邮箱: essay@cnnb.com.cn