

流年记

挂锄

魏青梅

立秋之后,野草终于收敛了生长的锋芒。辛苦数月的锄头被细心的主人擦得铮亮,规规矩矩地挂到了屋檐下。

最初听到“挂锄”这个词,是在即将上小学的那个夏天。母亲许诺,等挂锄以后给我做件漂亮的新衣服,穿着它高高兴兴地上学去。我不懂啥叫挂锄,姥姥指给我看,院子南墙房檐下整整齐齐地挂着一排农具,唯独缺了那把弯弯的长柄锄。它随母亲在花生地、苞米地和豆子地里辗转忙碌,疯狂的野草这一茬刚锄完,下一茬又接踵而至。我每天盼着那把长柄锄能早日被挂上南墙。有一天实在忍不住了,就问:“啥时候能挂锄呀?”母亲说:“快了快了,立秋就挂锄。”

立秋那天傍晚,我在门口和小伙伴们玩儿,远远地看见夕阳下母亲疲惫的身影,长柄锄在她的肩头一闪一闪。我飞奔过去,试图夺下母亲的锄,以为这样便能减轻她的劳累。回到家,我第一次在母亲的指导下,认真仔细地将锄头上的泥巴刮干净,然后小心翼翼地把它挂在房檐下。母亲长长地舒了一口气,如释重负。我仰脸看着铮亮铮亮闪着银光的锄头,它歪着脑袋仿佛在对我笑。“人伏饺子立秋面”,那晚,平时不愿吃面条的我,觉得母亲做的手擀面简直是人间美味,配着翠绿的豆角,竟吃了满满一碗。

第二天一早,我拽着母亲来到供销社,那匹紫底菊花图案的花布,我偷偷跑去看过好几次,每次都在心里默念:“谢天谢地,还在。”我是唱着歌蹦蹦跳跳去的,那只拽着母亲的小手一刻也没有松开。布买回来了,母亲开始为我量身裁剪新衣,我像手术室里的小护士一样,递完画粉递剪刀,把母亲的心思揣摩得分毫不差。姥姥坐在炕里边咧着没牙的嘴笑,不时重复一句:“啧啧啧,这闺女;啧啧啧,这闺女……”我随着缝纫机的“哒哒”声唱歌跳舞,感觉漂亮的新衣服已经上身。

几年后,母亲生病了,蜡黄的脸没有一点血色,瘦弱的身体像纸片,风一吹就能倒的样子。父亲催她去医院,但母亲

总是说:“等挂锄了再去。”然而有一天,母亲扛着锄晕倒在大街上不省人事,邻居们边掐人中边喊母亲的名字。苏醒后的母亲被好心的邻居搀扶回家,二姥姥送来一大碗芸豆盖米饭。母亲说,这辈子从没吃过那么好吃的饭菜。那香味儿,母亲记了一辈子。

母亲不让声张,仍然每天坚持去锄禾。立秋那天傍晚,父亲出差回来了。灶下的火烧得正旺,水在锅里沸腾,手擀面在案板上等待下锅。父亲手里的黑提包还没来得及放下,急脾气的二姥姥脚跟脚进了门,爆豆子似地把母亲晕倒的事讲与他听,父亲拿提包的手在发抖。

母亲住院了,肿瘤。手术长达两个多小时,还好,是良性的。母亲说,手术时她迷迷糊糊听见铁器互相撞击的声音,像锄头碰石块,叮当脆响。她觉得自己紧握锄柄,野草在锄头下一片一片地倒下,没有了杂草纠缠的花生苗、苞米苗和豆苗绿油油的长势喜人。她想擦把额头的汗,可紧握锄柄的手无论如何松不开。母亲一会儿清醒一会儿昏迷,感觉腰上一边挂着大辘,一边挂着铁锨,压得喘不过气,却又伸不出手解掉。其实,那是一堆医疗仪器和输血输液的袋子捆了一身。

康复之后的母亲,身体大不如前。父亲果断地用三亩良田,换了别人在我家门前的一分菜园。摆弄了半辈子土地的母亲,即使再心疼与不舍,因力不从心也只能接受。门前那一分地,便成为父亲为母亲保留的春种与秋收。花生、地瓜、苞米,芸豆、黄瓜、辣椒、茄子、韭菜……一年四季,这小小的一方土地百宝箱一般变出各种农作物和蔬菜。看着打理得井井有条的菜园,我们也曾担心母亲的身体,然而这一片绿色,是与土地打了一辈子交道的母亲的坚守。

立秋后,蝉声渐隐。母亲坐在门前的紫薇树下擦拭锄头,被蜜蜂碰掉的云霞似的花儿,一朵一朵落在母亲依旧乌黑的发丝上,她手中的锄头闪着耀眼的光芒。

挂锄了。

人间

夏日长 面鲜香

孙光

炎炎夏日、蝉鸣如织。周末傍晚,和在国外的儿子视频聊天。视频里,儿子在光着膀子吃炸鸡,我关心道:“尽量少吃油炸食物,对身体不好!”儿子一边嘴里答应着,一边叹了口气说:“好想吃奶奶做的面!”此言,让我夜里辗转难眠。

儿子上小学时,母亲嘱咐我把儿子送到离她家最近的跃进路小学。这样,儿子中午放学可以到南洪街奶奶家吃午饭,下午放学,就在奶奶家写作业,等着我下班后骑自行车来接他。那时,父亲已去世多年,母亲一个人独居。照顾孙子虽然忙碌,但“隔辈亲”的情感在她身上表现得淋漓尽致。不久,妹妹的儿子也到了上学的年龄,妹妹与母亲商议,也想把孩子送过来上学。母亲微笑着说:“行啊,一只羊是赶,两只羊也是放!”

那几年,年迈的母亲把全部心思都用在了两个孙辈身上,每天变着花样做饭菜。怕母亲累着,我曾劝她做点简单的饭菜,或在楼下众多的小吃摊上买点就行了。母亲说:“那可不行,孩子正是长身体的时候!”孩子们爱吃奶奶做的饭,尤其是奶奶做的手擀面,更是吃起来没个够。

炽热的夏日,孩子们食欲不振。母亲早早就去菜市场,把新鲜的蛤蜊、芸豆、五花肉等食材买回家,先用盐水把蛤蜊泡上,让它们继续吐净泥沙。看着钟点,母亲开始和面、擀面条。俗话说,“软面饺子硬面汤”,意思是说做面条的面要硬些,擀出的面条才好吃。每次和面,母亲总是在面里加一点盐和一个鸡蛋,使面条筋道、柔韧。擀面时,母亲上身前倾,枯瘦的双手有节奏地用力推拉长着长长的擀面杖,额头上的汗像断了线的珠子往下滚。面团渐渐地被擀成一张薄厚均匀的面皮,再把面皮折叠成一个长条,用刀切成细细的面条。

烧水下面的功夫,母亲开始做卤子。夏天是蛤蜊最为肥美的季节,把蛤蜊用清水煮开口,将肥嫩的蛤肉取出后放回回汤中,用筷子轻轻搅动,使残留的杂质沉入盆底,再把蛤肉和蛤汤倒进另一盆里。起油锅,爆香葱、姜,将切好的芸豆片和五花肉放进锅内炒熟后,倒入堪称灵魂的蛤肉及蛤汤,开锅后放入盐、木耳、香菜,并淋上鸡蛋花,鲜美的卤子就做好了。

面条下好后,母亲捞出用

凉水过一下,使面条不易粘连,也更筋道爽滑。这时,两个孩子嬉闹着进了家门,馋猫似地闻到香味,赶紧洗手,在桌前坐好。母亲把盛好的面端上来,只见碗里青绿的芸豆、白嫩的蛤肉、红润的猪肉、金黄的蛋花,呈现出令人垂涎欲滴的色泽,散发着浓浓的鲜香。孩子们一边吸溜吸溜地吃着面,一边咂巴着嘴说:“好吃,真鲜啊!”母亲听了,脸上挂满笑容,眼角堆起的皱纹里溢满着爱意。

母亲不仅海鲜芸豆面做得好吃,炸酱面也做得鲜香,令人垂涎。她将五花肉切成肉丁,把黄瓜、胡萝卜切丝备用。锅内加油,放大料炒出香味,加入五花肉丁,翻炒至六成熟时,再加入豆瓣酱和面酱一起翻炒。母亲说,这样的炸酱,既有豆瓣的鲜味,又有面酱的麦香。待酱炒熟、炒香后,再加葱、姜略炒即可。

将炸酱放入盛好的面里,再把黄瓜和胡萝卜丝放入轻轻搅拌,让每一根面条都裹上酱汁,吃起来酱味浓郁、肉香四溢,再加上黄瓜、胡萝卜丝的清凉爽口,使口感更加独特丰富、回味无穷。

记得我小时候,起初家还在济南。那时,我并不喜欢吃面,总觉得它像喝稀饭似的,吃不饱。现在想来,大概是因贫穷的年代里肚子没油水,而且面卤里也是稀汤寡肉的缘故吧。后来,家搬到了海边,有一年夏天,我患了重感冒,发烧、出汗,不愿吃东西。在床上躺了两天,浑身无力,近乎虚脱。母亲精心做了一大碗海鲜打卤面,端到床前,轻声对我说:“吃点吧!出了那么多汗,要补充盐分,我在卤里多加了点盐!”那天,我觉得吃到了有生以来最好的美味。那筋道爽滑的面,顾不得细嚼,就像坐滑梯似地溜入腹中;那肥美鲜嫩的蛤蜊肉和乳白鲜香的卤汁,每一口都是大海的味道,不仅征服了我寡淡的味蕾,滋润了身心,也使我顿觉恢复了元气。从那以后,母亲做的海鲜面成了我的最爱。

时光在面碗里轮回了一圈又一圈,母亲用她勤劳的双手养大了我们两代人。直到九年前的那个夏日里,已八十六岁的母亲,终于在病床上渐渐失去了温度。从此,母亲和她做的面,成为萦绕在夏天里的思念。其实,面有百味,令我们怀念的不仅仅是一碗面,而是一家人围坐在一起的温馨和浸润在面里的亲情。

诗歌港

一方山水

鞠良

阳光热烈,白云悠悠
一片山水绿意
红瓦砖墙,狭长的村落
不着一丝烟尘
小桥流水,杨柳依依
繁花娇艳欲滴

山头飘来的白云
从山村的肩头滑过
山谷吹来的风
在舒展的掌心停留
多想握一把河边的空气
把它带回家,撒在童年的梦里

山,近在眼前
水,流在身边
古老斑驳的墙壁触手可及
枝叶繁茂的大树
筛落一地细碎光线
滑在脚下,蹒跚成星星的喁鸣

过去 现在 未来。是谁
把无数人生
织进同一片山水锦缎
又是谁
用热爱与激情
唱一曲村庄的绿色情歌

弹一下 满树的蝉声
掬一把 粼粼的波光
指间贮满了岁月的印迹
柳荫下乘凉的老者
在笑语声里
不经意露出乡村的魅力

风吹过每一道山岭
数得出山上多少棵树
却数不完山路上的脚印
那深深浅浅的脚窝呀
经霜 经雪 凝成了一方山水青色的筋脉

潮汐

刘雪飞

生命就像潮汐
潮水奔涌而来
像是要寻找什么
沙滩柔软、宽阔
也那么空旷
除了寂寞
没有别的可以赠予
而潮水还在奔涌而来
一次又一次
从不放弃
哪怕毫无收获
也要把大海的深情
留在这里