

父亲 和 母亲

□ 曹正文

每年清明前后,日子总不好过。面对凄风苦雨,只觉得胸头压了一块铅,眼前不时浮现出先母的慈祥面容,令我感到一阵阵心疼。

转眼间,母亲逝世已33年,供在案几上的先母照片已淡淡泛黄,但她在儿子心目中形象却日益清晰而光亮,子欲养而亲不待,她慈爱的往事不断在眼帘中涌现……

母亲是个坚强的女人。外公以糊灯笼为生,外婆重男轻女,母亲只读了几年书就挑起了家庭重担,她一边生炉子烧饭,一边偷偷看书。后来当童工,在坎坷中坚持夜读。由于她好读书,还写得一手好字,在小姐妹中被称为“女秀才”。与家父结婚后,她不甘心做家庭妇女,年近四十还上夜校补习班,终于当上会计。

嗜书的母亲自知文化太低,便把读书的愿望寄托在儿子身上。我依稀记得童年时代常由奶妈带我去车站等候母亲归来,匆匆下车的母亲会给我一本幼儿读物,还有她晚上给我讲古人勤学的故事。

后家境落魄,母亲省吃俭用,总千方百计满足儿子求知的欲望。我少年时喜面塑与绘画,与文学艺术无缘的母亲,到处求人探询,先带我去拜见面塑大师赵阔明,让我进市少年宫面塑班学习一年。后又让我拜潘君诺师弟沈老师学中国画。为了打好绘画基础,她还带我去哈定画室学素描。1965年母亲不知托了什么人,居然带我去刘海棠的家,还得到一本画册。当时家长管好孩子温饱已不易,我母亲却注重儿子的兴趣培养。可惜绘画是需要天赋的,我生性笨拙,学画未成,但她一番苦心却让我感受到沉甸甸的母爱。

□ 赵韩德

小时候做家务,不怕拖地板生煤炉,最怕拣菜。母亲爱吃草头、豆苗、菠菜、马兰头等小巧多样的花式菜,负责买菜的父亲就常常买上一篮子。父亲喜滋滋地挎着篾青方篮推开大门进天井,见母亲夸他买得新鲜,又是正宗本地菜,十分开心,汗津津地吃了泡饭,赶紧去上班。接下来我和妹妹就会接到任务:与母亲一起拣菜。要拣得仔细,正确,既不能浪费嫩叶,又不能漏过梗梗,吃口好坏,全在这第一关。

这还算是好对付的,更艰苦的是在寒冬腊月,过年之前,剥小虾,把里面的虾仁剥出来,让母亲做成虾球,放在浓汤砂锅“全家福”里,鲜美无比。剥冰冷硬滑的小虾那活儿,叫人永远忘不了。母亲皲裂的双手好像从不怕冷似的,灵活异常,剥得飞快。我却屡把冻红的手指放在嘴边呵——其实只是暗示自己辛苦罢了(现在回想,那时母亲的辛劳,远远超过我们,却从来不过般装模作样)。我成家之后,伙灶自理,便再也不碰这些冰冷耗时的小虾了。

现在的我,在家里,和当年的父亲一样,任务也是买菜。但我买菜的态度

母亲和书

我爱读书写作的习惯,也深受母亲之影响。在我经历48篇退稿的岁月中,是母亲一直在鼓励儿子不要泄气。1973年我终于让手稿第一次变成铅字,比我更激动的是母亲,她去附近邮局把剩余的七份《解放日报》全买下了。后来,我发表小文章。母亲总精心剪贴下来,我26岁出了第一本书,最难忘,母亲捧着新书泪流满面。

1988年早春,母亲时感胃疼,我陪她去华东医院做胃镜,诊断是胃部良性息肉,原以为这不碍事,但过了一月,她脸色突变蜡黄,再次送至医院,诊断是恶疾晚期。

在病床上的母亲日益消瘦,脚肿、胸闷、咯血,我只得说,她患了重症胆结石。一天,医生要把她转入重症病房,我战战兢兢征求她的意见,想不到她一口应允,用颤抖的手把一串钥匙交到我手里,我顿时泪如泉涌,她却安慰我:“你哭什么,妈又没死,坚强点!”

母亲神志渐渐不清楚,我这才含泪告知她真实病情,问她墓地选在何处?母亲口齿不清地说:“就在苏州。”还说:“近一点,可以节省些。”母亲一生受苦太多,为自己想得少,为他人想得多,这是她临终前的最后几句遗言。

面对母亲昏迷状态,心中似万箭穿心。由于从小被宠爱,养成我的任性,只知自己读书写作,不懂得多关心和孝顺母亲,倘若我能体贴入微关心母亲,何至今日?往事历历,如尖刀般刺痛着我的心扉,我跪在她面前,深感自责和痛悔。

3月31日早晨,病势沉重的母亲胃口好多了,说话的口气也不再有力,但当我高兴

时,医生却叮嘱我:“今天或许是你母亲的难关,一个人走尽人生之路的回光返照。”当晚11时15分,71岁的母亲默默走完自己坎坷的一生,当母亲停止呼吸时,我与家人跪在她床前,怅然若失,放声痛哭。

更令人伤心的是,母亲遗物中只有我出版的8本小书,与我用“米舒”笔名写的一叠剪报。睹物生情,百感交集。从这一天起,我真正明白母爱是世间最珍贵的感情,我怀着无比忏悔和内疚的心情告别再也无法与我说话的母亲。

去年冬至,到母亲墓前祭拜,火化了我新出版的一本书稿。原谅我,慈爱的妈妈。儿子一生碌碌,但始终记着您爱书的叮嘱。



牧归 刘邦彩作

虾仁纪事

却像陶渊明,“好买菜而不求甚解”,因此基本上没有受到过什么表扬;妻子的批评,我一耳进,一耳出,像陶渊明的弹无弦琴。

但是新的形势出现了,儿子要和未来的媳妇来吃晚饭。并不十分精通烹饪的妻子,一下子对食材有了更高的要求。既要是家常菜——以后就是一家人,不必弄得太高档——又要有品位,更要味儿地道。我细思之后理解为:就是要在普通中显出特殊,在不经意中体现匠心,在平凡中显出高档,在寻常中透出情意。这符合妻子的做人准则。“物其旨矣,维其脩矣。物其有矣,维其时矣。”

我的传统菜方案被说成太“粗”。其实我的菜单营养丰富,烹煮容易,比如梅干菜烧肉、油爆大虾、葱烤大排……却被否决。叫妻子定菜单,也没名目,只是让我自己“到小菜场想办法”,“看依平时倒蛮来三个么……”

她对熟食和半成品又不甚放心,于是我便到菜场里仔细调研,把“不求甚解”彻底抛在一边。我发现,各摊位为了争取顾客,常有各

种食材的免费帮工,这里面就有讲究、有天地了。

免费帮工使我解除了对小时候助厨情况的深刻担忧。巴掌长的小黄鱼免费帮工剥鳞去头,略略腌制,油煎极佳。小乌贼免费洗净,头肚分开,雪白雪白的,煮五花肉,乃甬菜一绝。至于代切肉丝,豆苗挑拣干净,毛豆有剥好的……这些我早已知道。

鱼摊苏北小老板见我“行行重行行”的样子,热情招呼:“爷叔,想买点啥?”我就把面临的课题诉说了。他一听就乐:“爷叔,你就买我的小虾,我帮你剥成虾仁。你回去只要清水一漂,捞出来,做成虾球……”我立刻想起儿时母亲做的美味虾球。小老板说喜欢我的直爽,他的免费剥虾仁,是每2斤可剥出一斤,“你看我的虾多新鲜。难剥啊,滑;不过虾越滑越新鲜。你剥不来的。”我买下后,在菜场里兜半小时不到,再过去,小老板夫妇已经剥虾完工。更叫我满意的,他们把虾背里的细细黑线(虾肠),也挑干净了。

生活总是在出题;而我们,总能寻觅到答案。

□ 杨建明

六年前春季的一天下午,我和插兄一拍脑门说走就走,一同另辟蹊径赴当年插队时的湖南省湘潭县花石镇故地重游。这天,我俩耗时两个多小时,气喘吁吁地登上了南岳衡山的七十二峰之一——海拔327米的琵琶山主峰日华峰,尽情俯瞰了美景。下山的时候,我俩选择了北边的一条很窄的陡峭山道,好不容易走到了山底,两腿发软,浑身就像散了架似的,更愁人的是,黄昏渐渐降临,而距离车站约有2公里,瞪眼看着两旁长满野草的这条泥土路,步行还是唯一选择,怎么办?

正在一筹莫展之际,我发现不远处竖有一块小木牌,走近一看,原来是“温馨提示”:尊敬的游客,您下山后步行至车站,如果感到乏力,请坐“牛的”,每40分钟到此一次,请耐心等待……看罢,我俩喜出望外。

没多久,远处果然出现了一幅“牧童骑牛”的画面,并且越来越清晰。当这一画面近在咫尺时,我俩看清楚,原来是一位脑门缠着一圈厚厚皂色布巾、年纪约在50开外的老牧童,悠然骑着一头褐色水牛。这位面容装束颇有几分像现代京剧《杜鹃山》里雷刚的老牧童,动作熟练地从牛背上跳了下来,满脸堆笑地问道:“两位,骑牛吗?”我俩立刻从木凳上站了起来,不约而同地点了点头。要知道,当年我俩插队时经常骑牛。老牧童将我俩刚刚坐过的木凳搬到水牛旁边,接着右手一扬,示意我先站在木凳上,并帮扶着我骑上了牛背鞍座上,再接着帮扶插兄骑在我身后。我紧紧抓住鞍座前的一个锃亮铁质把手,插兄紧紧搂抱着我的腰。

老牧童叮嘱我俩“骑稳了不要慌”。然后将手中的一根牵牛鼻子的绳子使劲抖晃了一下,吆喝一声“走嘞”,水牛便驮着我俩慢条斯理地向前一步一步地走了起来。老牧童牵着牛鼻子紧挨着走在右边,一边走一边和我俩谈笑风生:原来这头水牛是九岁雌牛,曾经为这儿的农田耕耘了大半辈子,大前年这儿实现了耕田机械化,这头水牛就功成身退了,在这里继续发挥余热。每天中午出来傍晚回家,来来回回三次。这样一来,就出现了老牧童骑牛来迎接游客、游客打“牛的”抵达车站的一幕。一个来去每次大约需要一个小时,“牛的”单程费用每人20元。

我听见老牧童总是说“雌牛”“雌牛”什么的,不解地问道:“只有雌牛会干这活?”他答疑解惑:“雌牛性子比较温顺,干这活很听话,不会胡来。雄牛就有点倔了,弄不好会使性子,影响游客安全。”接下来老牧童还告诉我俩:“其实呢,我不牵着它的鼻子,它也会老老实实自觉地来来去去,而且不会走错路哩。”我笑着接话:“咱们中国有句成语叫‘老马识途’,想不到老牛也识途啊。”插兄又问话:“它给你赚钱,你给它慰劳什么呢?”老牧童答道:“很简单啊,每来去一次,给它吃点掺着酒糟的草料,它就心满意足了。”

在“嗒、嗒、嗒”富有节奏的牛蹄声中,公路越来越近了。这时候,落日的余晖洒向了咱们,骑在牛背上的我俩,触景生情地哼唱起了《走在乡间的小路上》这首歌曲。到了目的地,在彼此一句“再见”、“谢谢”声中,老牧童一个“鹞子翻身”又跃上了牛背,老牛“哞”了一声,开始打道回府,暮色中一幅剪影渐行渐远,最后消失在我俩的眼帘中。

旅游打「牛的」