

【有所思】

牵手



□林丹

母亲今年85岁，父亲87岁。两人都已离世。母亲是湖南武冈县（现为武冈市）人，却在邻县——湖南邵阳县生活了大半辈子。

那时，武冈云山余脉深处一隅，绵延数千亩田地，放眼望去，视野极为开阔、寥远。外公所在的村子与祖父所在的村子相距不足百米，可谓咫尺之隔、鸡犬相闻。66年前，父母之命、媒妁之言，让母亲与父亲牵手走到了一起。

准确地讲，母亲与父亲真正意义上的牵手，应该比上面所说的时间晚了5年。

父亲是家中独子，既无兄弟，也无姊妹。1959年，父亲从武冈二中高中毕业，考入湖南师范学院，就读于中文系。1963年临近毕业分配，父亲还在湘江之滨、苍翠如墨的岳麓山脚下，祖父母早已将村里签了意见、公社盖了红章的报告，一路从村里打到了学校。父亲揣着一张派遣单，挑着一副行囊，阴差阳错地来到了邵阳县一所学校任教。

一年后，母亲从卫校毕业，她成绩好、表现好，是名副其实的优等生，完全符合留在城里的条件。曾经在母亲所在公社蹲点搞过社教的校长，在校园林荫蔽蔽的甬道上遇见母亲，十分关切地征询她的意见：“小刘啊，你愿意去长沙、株洲还是湘潭呢？”母亲想都没想，红着脸，低着头，捻着辫子，问校长：“那里离邵阳县近吗……”于是，把校长弄得瞠目结舌的母亲二话没说，便随校长一起来到了邵阳县一家医院上班。

从此，母亲才真正开始与父亲牵手，将自己的手交到父亲的大手里，共同走进平凡而朴实的婚姻生活。

母亲性格急，做事干脆利落、风风火火；父亲性子慢，做事不疾不徐、四平八稳。那个年代的男女，即使成熟如成年人，也羞于在公共场合流露自己的情愫，表达自己的情感。母亲与父亲自然也不例外，我们日常几乎鲜见他们并肩而行、牵手而走。年轻时，领着我们兄弟仨，去县城唯一的电影院看电影，或者去县城唯一的灯光球场观球赛，走在树影婆娑的柏油路上，总是母亲在前，父亲在后。母亲走出去很远了，父亲还在后面不紧不慢地溜达，搞得母亲一个劲儿回头催促他：“走得这么慢，是天上有钱掉，还是地上有金子捡？”父亲跟在后头，嘿嘿笑着，不置可否，依然不紧不慢。

年老时，两人却刚好颠倒过来，出门在外，总是父亲在前，母亲在后。父亲走出去很远了，母亲还在后面拖着病腿，一瘸一拐地向前挪动。有时，我们远远地看见了，没好气地数落父亲：“老妈还在后头，你只晓得一个人往前冲！”父亲偏着脑袋，脖子一梗，嘟着嘴巴反呛我们：“干什么？”眼神却偷偷地瞄向母亲，脚步不自觉地停在了路边，等着母亲一瘸一拐地赶上来，不好意思地牵起母亲的手……

就这样，母亲与父亲，性格迥异的两个人，携手走过春花秋月，携手走过夏雨冬雪，

相濡以沫地走过60年。直到最近，母亲忽然第二次中风，住进了医院。

凌晨两点多钟，母亲因多年的心脏病、高血压等基础病，一头栽倒在卫生间冰凉的瓷砖地上，嘴里微弱地发出“摔……倒……了”的断断续续的呼救声。耳背的父亲直到十几分钟后才猛地从梦中惊醒，费力地将母亲小心翼翼地抱起，一步一步从卫生间挪到卧室的床上。

大面积脑梗死，硬膜下血肿，左侧偏瘫……一个个术语就像一枚枚钉子一样，一下一下，狠狠地砸在我的心坎上。当我从济南匆匆赶回邵阳，拖着行李径直走进母亲的病房，看到头发斑白的父亲无力地垂坐在床头，右手紧紧地攥着母亲的左手，嘴里轻轻呼唤着母亲的名字。

母亲的病情很快恶化，要进ICU重症监护室。做了半辈子医生的母亲，一脸无助地望着身心疲惫的父亲，心里似有太多的不舍与无奈，第一次面临生离死别，第一次面对生死未卜……直到父亲向她做出“就在门外守着”的承诺，母亲瘦骨嶙峋的右手，才缓缓地滑出父亲青筋毕现的右手，孤零零地跌落在医院雪白的被单上，随推车渐渐消失在ICU走廊的尽头……

在ICU才待了一天两夜，母亲再也不能忍受疾病的折磨、亲情的隔离，尤其是与父亲的分离。一辈子与人为善的母亲，哆嗦着右手扯掉鼻氧管，竟然在ICU里对人大发脾气：“我要将这些仪器打烂……”隔着屏幕，父亲双眼泛红，哽咽着对我们说：“你妈想从ICU出来啊，她离不开我……”

终于，母亲的身体奇迹般转危为安。工作繁忙的弟弟要回广东了，他轻轻用手抚摸母亲的额头，俯下身子向母亲告别：“老娘，我要走了，你好好养病。”母亲的眼泪在眼眶里直打转，她强忍着内心的激动，颤动着无牙的嘴，转而宽慰起弟弟来：“你岗位特殊，早点回去工作，你们尽到孝心了……”

弟弟的背影消失在病房的门口，坐在床边的父亲正要起身，母亲的眼神一下子变得惶恐，她的右手死死抓住父亲的右手，惶恐地说：“你要去哪里？”父亲眼睛一湿，不禁泪光闪闪，他将母亲的右手合在自己的双手里，一脸温情地看着她说：“我哪里也不去，就在这里陪着你……”

母亲知道，我们相隔千里，忙于工作、生计，短暂相伴之后，注定又要远行。而我们知道，我们尽到了义务，却没有尽到责任——什么时候，我们能真正做到像父亲一样，与母亲共性、共情、共鸣，想母亲所想，急母亲所急，痛母亲所痛呢？

如果说，我们是母亲手里放出去的鸟儿，飞得再高、再远，都是母亲的希望与祝愿，那么，父亲就是母亲手里放出去的风筝，飞得再高、再远，永远都在母亲目力所及之处，永远都与母亲牵手相连，不离不弃。

（本文作者为中国散文学会会员，现居济南）

【浮世绘】

慈姑之味

□华明玥

有一种季节美味，隆冬时节才会出现。一到自来水冻手的季节，我家小区门口做拌面的小老板撤店回家，店面就转租给专做炸慈姑片的宋嫂夫妻4个月，这也是小本生意的经营之道：谁到了生意的旺季，店铺就让给谁，确保大家都躲过生意萧条的时刻。

于是，附近中学放学时，店门口就会排长队了。我发现，排队的人一大半是身穿夹棉校服的孩子，他们一面讨论着物理考试最后一题的解法，一面伸长了脖子看前面，估量什么时候才能轮到自己。他们瞧着宋嫂不慌不忙地切慈姑片，再将薄如纸的慈姑片放在水里漂洗，洗了捞出来还要放在竹匾中吹干，吹得稍稍发皱，再下锅炸，急道：“搞这么复杂干吗？切好慈姑片就应该直接下锅了呀！”

宋嫂笑着解释：“慈姑片上有淀粉，是一定要洗干净的，不然，炸制的清油很快发黑，炸出来的慈姑片也会发黑，还很容易返潮，口感不香脆。”

是的，宋嫂能做这十七八年生意屹立不倒，全靠做事情一丝不苟。她家门口，只要不下雨，常年矗立着两个钢架子，插放着十几只竹匾，匾上小心铺着状如水滴、微微发黄的大慈姑片。油炸也有讲究，要在150℃以下的油中轻柔地炸上一次，捞出，沥尽油，等慈姑片的温度降下来，在180℃的油中再炸一次，这一次，慈姑片上会鼓出大大小小的油泡，宋嫂细瞅，满意地说：“脆了，脆了。”

油炸慈姑片被学生起名叫做“中式薯片”，其实，这种“薯片”吃起来不仅香脆，还有一丝丝奇妙的清苦味，这种轻柔的苦味中和了炸物的油腻感，撒上海盐、孜然等调料，让人完全可以领会汪曾祺为何对慈姑有这样的评价：“它的格比土豆高。”

宋嫂的小店中，还有一种炸物，是附近老人爱吃的最爱：慈姑萝卜肉末丸子。我经常看到年长的老婆婆、老公公拄着拐杖来买，他们称好后站在油锅边，就手尝一个，连呼好吃。这乒乓球大小的丸子，是用擦成细丝的慈姑与红萝卜，拌以新鲜猪肉末与少许面粉，再反复搅打而成，经过两次油炸，小丸子外脆里嫩，慈姑的绵密搭配红萝卜的脆韧，形成一种奇妙的口感。跟我一起排队的婆婆教我：“今天吃不了的，明天用来烩豆腐，也很鲜的。”而那些一天做了两三份卷子的半大小子们，显然发明了新的吃法：他们从旁边卖烧饼的老板那里买了新出炉的“草鞋烧饼”，这种烧饼起酥的层次并不多，从边上撕开，里面是空心的，会有热气扑在脸上，将刚出油锅的慈姑萝卜肉末丸子填入三四个，双掌相对，挤压烧饼，一种奇异的“肉夹馍”就做好了。

学生们一面吃，一面哼唱起学长们留下的《毕业歌》，歌中有这样的句子：“校门口的小吃街呀留下几多青春回忆，四季不关的雪糕店呀卖糖葫芦的爷爷，还有那宋嫂门

口炸慈姑的勾魂香味……”

宋嫂也听见了，自己能被写进歌中，而一代又一代的学生，也会因为歌声循迹而来，她面如满月的笑脸上，一瞬间也有了沧桑感。真快啊，一届届的学生迅速成长起来，当年的小不点儿已经毕业，转眼又是一年，那些穿新校服的陌生面孔都变成熟面孔，宋嫂亲眼看见他们的个子“抽条”了，脸上冒出了零星的青春痘。

太小的慈姑，以及被瓣下不要的慈姑嘴子，宋嫂就会拿它来做红烧五花肉，或者做红烧鲫鱼——毕竟，等所有的生意都做完了，天都黑了，大灶上的余火，还要做一家人的晚饭。慈姑是一种“嫌贫爱富”的球茎类蔬菜，没有荤油和糖分滋养它，就是一股寡淡的苦味，夹杂着淀粉类球茎特有的绵沙口感，不算好吃，但江南有谚语“隔夜慈姑，卖田也要食”，讲的就是一旦慈姑与油脂丰富的肉食同烧，适当放糖去苦、提鲜之后，隔天再次回锅，让荤菜中的油脂与滋味充分浸透慈姑，慈姑的醇厚鲜甜之味就会充分释放，而与之搭配的荤食，如五花肉、鲫鱼、老鸡，也就没有那么油腻了。

因为算是邻居，还给宋嫂的孙儿送过儿童绘本，宋嫂有了慈姑的创新吃法，都会邀我品尝。比如，她学会了熬慈姑牛肉酱，会不厌其烦做上十几瓶，分送亲友。她精选小个头的苏州黄慈姑，这种慈姑表皮的颜色是白的，内里的肉却是淡黄色，吃起来有板栗味。要将苏州黄慈姑切成一厘米见方的小丁，漂洗、晾干，直到慈姑丁微微起皱。烧锅，在金黄的菜籽油中加入甜面酱、辣椒酱，将酱汁熬得微微起泡，加入鲜牛肉丁、慈姑丁共熬，一面熬，一面还得不停地搅动，防止糊锅，并让酱汁充分浸透牛肉与慈姑的肌理，关火，等到酱汁放凉后装入玻璃瓶中，拧紧金属盖子，连瓶倒放，入大蒸锅蒸透消毒。这样的慈姑牛肉酱，舀一勺，夹入白馒头中就很好吃，若为阳春面加浇头，素淡的面条就有了浓郁醇厚的鲜香味，简直是“一勺入魂”。

去年，宋嫂又学会了做蛋黄慈姑片，就是将慈姑片炸到8分脆，要将其中焦枯、破碎的悉数挑出来，在锅里加入自家熬的鸭油，取五六块煮好的咸蛋黄，用小火炒到起沙，把炸好的慈姑片轻轻投进去，此时，关键步骤来了：千万不可用铁铲翻炒，因为慈姑片很脆，一定要手持铁锅的双耳，轻轻颠锅四下，再顺时针转六下，这样，慈姑片上都均匀沾染上沙沙的咸蛋黄，脆韧之上，又添了一重口感。宋嫂说：“稍微加一点葱，慈姑片就能上家宴了。”

我知道，宋嫂是想她的闺女了。她的女儿嫁到了北方，那里没有慈姑这种南方水田作物，做母亲的再有心，也只能让闺女吃到自家熬的慈姑牛肉酱，香脆易碎的慈姑片不好快递，只有在闺女过年回家时，宋嫂的蛋黄慈姑片才有机会做给闺女品尝。这是一个年过花甲的江南母亲表达爱的笨拙方式，唯其笨，才显得那么可亲又可贵。

（本文作者为江苏省作家协会会员、江苏散文学会理事）