

红尘一别二十载

张华文

眨眼间,父亲离我而去已整整二十年。在慨叹“逝者如斯夫”“生死两茫茫”之余,也不时回味和咀嚼着父亲留给我一些历久弥新的感悟和启迪。

父亲生于上世纪二十年代,青年时代离乡背井给地主做长工,换取粮食赡养爷爷奶奶和未成年的叔父。他曾用人格担保,借粮替伯父娶回伯母,自己却因穷得叮当响而没能成家。解放后,邻村一位好心人出于对父亲的同情,不但热心穿针引线,还借钱借粮给父亲办理婚事……父亲与家庭及我们的故事由此而开启。

父亲成家后开枝散叶,先后生育十一个子女,因生活条件的艰难夭折了三个,他和母亲含辛茹苦把八个孩子养育成人。温饱问题尚未解决的时期,父亲每天起早摸黑,利用生产队开工前和收工后的时间,披星戴月做家务劳动,挑水、砍柴、喂猪或种自留地,除了抽水烟和睡觉,仿佛已没有空闲的时间。为解决粮食短缺问题,父亲带领家人开荒种植蕃薯、毛薯和芋头等粗粮作物,收获时节每天都用谷箩大的竹篮装上半篮洗净煮熟,在用餐前先吃这些粗粮填肚,然后再吃粥饭。小时候,我以为父亲特别喜欢吃粗粮,每次差不多要吃半筐,吃饭很少甚至有时不吃饭。稍大后才明白,父亲因多吃蕃薯、芋头等,经常出现打嗝反胃现象,有时还忍不住难受的神色。父亲并非特别喜欢吃粗粮,良苦用心在于节省粥饭,留给嗷嗷待哺的子女。

为了改善经济上的捉襟见肘,父亲想尽办法做点家庭经营,养鸡崽、鸭崽、鹅崽、猪崽和狗崽,凡是有产出的禽畜崽类都养,通过卖鸡蛋、鸭蛋、鹅苗、猪崽和狗崽,增加一些收入,解决日常生活的油盐酱醋和衣食住行问题。尽管如此,日子还总是紧巴巴的,年年寅吃卯粮,三荒四月青黄不接,父亲常为解决家里断粮问题愁肠百结,额心老是挂着一个抹不去的“川”字,也许是在思考,在寻求破局之法。然而,从未见过父亲迷惘和失望,他相信长夜终会过

去,只要人还在,只要还有明天,一切都有希望。

记忆中小时候特别寒冷,冬天北风呼啸,冻得河水冒白烟;春天阴雨连绵,冷得秧苗一片金黄。在赶狗不出门的阴雨天,山林田野“万径人踪灭”,村民们龟宿在家烤火御寒。父亲却顶风冒雨,到山上砍柴,到坡地挖蕃薯,到田野采猪潲,像个停不下来的陀螺。当时缺衣少穿的我们,大多依赖烤火取暖,穿越漫长而严寒的冬春季节。我们曾经历的冰冷刺骨和饥寒交迫等词语,现在的孩子根本无法体会。想起父亲被冻得开裂的样子,我有时想到鲁迅笔下的中年闰土,手脚像是松树皮一般,禁不住心里五味杂陈。

父亲没上过学,一字不识,吃尽了睁眼瞎之苦。在计划经济时代,粮票、糖票、布票、煤油票……甚至钞票,父亲一票不懂。当要使用的时候,就要向读小学的我请教,教他从颜色、图案及大小认记不同的票类,各自的面值是是多少等等,用得多了记得多了,父亲也慢慢认得了。生产队以户为单位分配稻谷,不会计数的父亲,则采用折枝记数法,每分到一百市斤折一截竹枝,五十市斤折半截竹枝,最后让我按收藏的竹枝数计算分得的稻谷数量。

目不识丁的父亲,却希望孩子们能多读书,成为有知识有文化的人。父亲常说,最懊悔的是没能供大姐读书,大姐仅读到小学二年级就被迫辍学,回家帮忙干活和照看弟妹;最失落的是满怀希望之时,大哥却没能被推荐读高中。到二姐与我及弟妹读书的时候,父亲语重心长地告诫,若不想一辈子面朝黄土背朝天,就要好好读书,读不成书是我们的懒惰,供不起我们读书是他的罪过。虽然如此,我到镇上读初中时,有时向家里要一元几角零用钱,往往跑几家都借不到,想到自己读书给家里增添困难,心情挺沉重的。初中毕业后我志愿读师范,根本原因也在于生活的窘迫。目不识丁的父亲,却勇于担当,任劳任怨。实行家庭生产责

任制前,他长期被社员推选担任生产队长,也因一些社员别有用心的诽谤而罢手不干。他们说父亲当队长有利可图,不当队长会饿死一家人……父亲可以忍受,母亲却受不了。父亲辞职一年半载,接任的人很快就因干得不好,或不屑于一些人的众口铍金而离职。于是,社员们又推举父亲上山,继续担任队长,曾如此反复“三上三下”,父亲依然毫无怨言,当大家需要他时,他从不让人失望。

目不识丁的父亲,却以人为善,以和为贵,宁愿自己吃亏,也不亏待别人。有时别人到我们家买鸡蛋或鸭蛋,不会数目的父亲总是相信别人计算付款,个别耍小聪明的人有时占点小便宜,或赊欠拖查抵赖,父亲也不放在心上。一些小心眼的人,出于妒忌我们家孩子多,喜欢给我们找岔子,或顺手牵羊摘些我们家的瓜菜,或以践踏庄稼为借口,动辄则把我们家的家禽打得非死即残。有时别家的孩子欺负了我们,别人却找上门讨说法,父亲从不与人论理,反而总是呵斥责怪我们。我觉得父亲善良得近似“愚昧”,心里颇有点“怒其不争”的愤愤不平,父亲却说什么“人善人欺天不欺,恶人怕天不怕”,别人的事他管不了,自己的人他一定要管。

但是,我也见过且好像唯一见过父亲发怒。那是实行家庭生产责任制后的夏季双抢时节,久旱不雨,水贵如油。别的人家已完成晚稻插秧,我们家还有一块田在等天落雨。眼看季节快过,心急如焚的父亲只好到上游村集体小山塘引水,因水路较远且中途被多家截流,引水灌溉完我们家的田后,小山塘快要干枯了。村里有两户霸占小山塘养鱼的人家,气势汹汹向父亲发难,强行要赶走我们家养的鸭崽群。父亲坚决反抗抵制,因为那是他的命根和底线。虽然父亲脸色铁青,额上青筋暴起,却像秀才遇着兵,有理说不清。双方剑拔弩张,相持不下之际,刚参加工作的我周末从学校回来。我忍无可忍为父亲据理力争,把对方驳斥得理屈词穷,赢得了许多

那年中秋

周建红

爸爸妈妈都在医院那里。我的心怦怦直跳,忐忑不安地赶去医院。

来到医院,我找到了爸爸妈妈,他们都呆呆地站在外婆床边,眼神很无助。看见外婆静静地躺在床上,脸色苍白,眼睛紧紧地闭着,我的眼泪马上流了出来。过两天就是中秋节了,外婆您要赶快醒过来呀!妈妈叫我回家做饭给弟妹吃,她和爸爸守着外婆。

八月十四下午,医生跟爸爸妈妈商量,把外婆送回老家。那天我和弟妹在镇上,没有回去。外婆只有妈妈一个女儿,听说妈妈原来有个哥哥和弟弟,后来都夭折了,剩下妈妈一个孩子。自从外公病逝之后,外婆就跟我们一起生活,每天给我们做饭。

八月十五那天,爸爸很早就从老家出来,把我和弟妹都接到外婆家。我看到外婆被放在老屋厅那里,心里非常不安。难道外婆真的要离开我们了吗?泪水又哗哗地流了出来。我拿了把椅子,坐在外婆床边,看见她的脸色更苍白了,眼睛还是紧紧地闭着。我用手摸了摸她消瘦的脸,又不不停地捏她的双腿,然后抓紧她的双手,轻轻地说:“外婆,您能听见我说话吗?”她的眼睛好像动了一下。我端来一碗开水,拿了一把汤匙,又轻轻地说:“外婆,您张嘴,喝开水了。”一会儿,她的嘴巴真的张开了一点,我喂她喝了几口水。我的心里有了一点欣慰。

好不容易熬到了天亮,爸爸来到镇上告诉我们,外婆昨晚十点多钟走了,针水还没打完。我的心好痛好痛!外婆啊,您是去跟外公团圆了吗?

我不敢相信,更不愿意接受,外婆一句话都没有留下,就这样突然跟我们永别了。我和弟妹又跟爸爸回到了外婆家。来到老屋厅,我看见妈妈憔悴了很多,双眼有点红肿,她低声叫我们向外婆磕头。磕完头,我要上前去看外婆,妈妈刚开始不同意,后来见我态度坚决,就点了点头。我慢慢地走近床边,双手颤抖地拨开蚊帐,看见外婆苍白的脸变成了蜡黄色,泪水模糊了我的双眼。外婆真的离开我们了……

外婆啊,您离开我们25年了,我还记得您那慈祥的笑脸,记得您跟我们一起做饭的情景,您一直在我们的心中。您在天堂还好吗?

与风味小吃相随的乡间

李廷赋

许多年前的青黄不接时节,也就是农民说的“三黄四八月”、历史典籍说的饥荒岁月,不少人按惯例外出找活干,挑缸瓦、弹被胎、阉鸡补锅、卖谷箕箩筐……或者逃荒、行乞。反正,只要没有饿坏肚子,能活到收割时节、有新米产出就有办法。随着时间推移,到上世纪七八十年代,这么多的谋生手段都过去式,只是饥饿感依然挥之不去,“弄点吃的”是孩子追求的目标。

我讲的故事就在这个时节。中午时分,大人出去放牛、伺弄田地或者在家午休,孩子有无限自由。太阳射下万道光芒,孩子们喝足稀粥,吃过番薯芋头,肚子鼓起来但不是饱起来。农村的孩子并不习惯午休,这时也不去砍柴、翻晒稻秆、放鸭子或割水草,肚子缺少油水却也精力无限。危机可以激发人的潜能,农民孩子的狡黠派上了用场——“饥不择食慌不择路”,他们摘野果、捕鸟雀,甚至寻找一切能入口的农作物。在他们的意识里,只要肯动脑子、手脚不停都不愁吃。还有更大的机遇来临,那是走村串巷的叮当小贩来了,旧单车无处不在的响声伴着。

这时常见的情景是:有小贩骑着旧单车,喊着悠长的号子过来,小孩子从村头跟到村尾,然后都在吱呀呀的树荫下、清凉的打谷场边歇脚。蝉停止鸣叫,扑扑地飞走,地下却立刻热闹了。小贩的汗是湿透全身了,背心也搓卷到胸口,有一点凉风就浑身舒服。他摆出的食品雪白鲜嫩、魅力无穷,外面密密围着一大圈人,孩子们偷来大米兑换,躲到角落美美地享受。也有大人并没有交易,而在旁边望梅止渴,笑眯眯地看,不时搭讪几句。

这种美味小吃本地叫簸箕炊,顾名思义,就是用簸箕炊熟的食品。这簸箕一贯是竹篾编织而成的,中间的炊品留有明显的凹凸印痕。八十年代以后炊具改为铝制品,但食品的味道和名字没有变。因竹篾编织太费时且这种手艺几乎

失传,到现在就更难说了。

也就是说,家乡农产品加工源远流长、技术精湛,这带着特色的粗加工农产品,含着劳动人民的勤劳智慧。簸箕炊的炊法不复杂,掌握火候是关键。舀米浆进簸箕炊具蒸煮,待一层熟透后再添加,炊好自然成几格。然后用小刀刷成格状,拌上香油、芝麻与蒜蓉浆食用。它符合粤西人清淡的口味,其名声在乡间不胫而走。

簸箕炊讲究的地方在工艺更在选料。它以产自光照好的地段、饱满的晚造粳米为上品。这种米浸水易均匀,能磨得细滑、保证营养和口感。也讲究米浆的加工方法,即磨米浆要靠人工推石磨,看时机将浸透水的米加上。随着有节奏的吱呀呀声响,石磨边有白色米浆流出,掉入下边的木桶。这时有人往往用手指沾点浆抹一下,检查能否达到细滑的要求,确定是否需要调节磨芯长短以及水米的比例。

大石磨挤的浆液水乳交融,流到桶里声音浑厚沉闷,它比重偏大而不往外溅,也可以保证清爽可口。最重要的是,只要水与米的比例合适,无需加什么料就是最好的。粤西饮食多数以原汁原味为特色,大概与这种小成本、粗加工的制作方式有关。当然还要煮调料的,要将花生油煲到沸腾再加酱油,边加边搅拌,令其互相融合、香气袅袅。浓香的料调入清淡的食品,味道变得醇厚丰富,有特色美食的魅力。

这些制法在各县志都有记载,经年累月被应用、完善。这种食品广受欢迎,与产地也有很大关系。家乡在北回归线以南,土地平缓而肥沃,光照充足,微量元素丰富,营养更易吸收。九洲江流域历来水土好,近年还大力打造旅游基地,整合各方资源、优化山水环境。这水土、气候最能出产优质稻米,利于农产品加工。此外,民间有“三里不同风,五里不同俗”之说,各地区都融入其做法,于是变化出更多的风味。



2016年正月初三,城乡到处洋溢着欢乐祥和的气氛。高州古丁中学八八届师生30多人回到阔别二十多年的母校,触景生情,感慨万千。在木塘(大堂)旧址,大家站在班主任的宿舍前,仿佛又看到了冯老师在这里挑灯备课的情景;走进教室,登上讲台,抚摸着那块熟悉的黑板,耳边回荡起昔日老师们谆谆教诲的话语;凭窗而

望,似乎又看到了在老师们的带领下大家一起做体操、跑步的身影;在操场边,仰望着粗壮挺拔的芒果树,在这里买青菜、买面包的一幕幕又浮现在眼前……大家依依不舍,相聚在斑驳的门前,留下了珍贵的合影。而后,大家回到新校,捐种树木,寄语学弟学妹们像树木一样茁壮成长。

文/图 黄诒高

关爱未成年人 公益广告

书香环境
为孩子阳光成长护航



爱我
茂名

茂名市文明办 宣