

母亲的家风

□吴建

我的母亲是个心地善良、勤劳朴实的农村妇女，她斗大的字不识一个。母亲虽不识字，但她有许多朴素的做人道理，一直影响着我、渗透在我几十年的人生历程中。

母亲特别看重子女读书，笃信“书中才有黄金屋”。每天清晨，母亲都要送我到村口，一直望着我走到学校大门，她才折回身；傍晚，母亲也总是站在路口等我回家。晚上，昏黄的煤油灯下，母亲一边做针线活，一边看着我做作业。每每我有懈怠的时候，母亲总是用“树不盘不成材，人不学不成器”、“各人吃饭各人饱，各人读书各人好”等她不知从哪儿学来的“至理名言”来教导我。上初二时，我因和外校几个学生打架，被班主任处分，我一气之下跑回了家。“不争气的东西！”一向对我没高声的母亲，那天竟狠狠地打了我一耳光，勒令我跟她回学校。可学校为严肃校纪，拒绝接收。从未在任何人面前

委曲求全的母亲，居然跪在校长面前，用近乎哀求的口吻请学校接纳我，还代替我向校长保证一定改过自新，绝不再犯，母亲的倔强和泪水终于感动了校长。如果不是母亲的执着，也许长大后的我和她一样在土里刨食呢。

“穿不穷，吃不穷，算计不到一世穷。”这是她告诫子女勤俭持家的常用语。我的童年时代生活比较困难。但在母亲的精心操持下，日子尚能过得去。日常饮食自然没有大鱼大肉，却从不断粮挨饿，一家穿的也很破旧，衣服基本上是补丁连着补丁，可总不至于春秋露肉冬天挨冻。我和两个姐姐上学的费用从来没有拖欠过。有一次，母亲煮了一锅薄粥，外加黑面馒头，我嫌馒头粗糙，扔在地上，母亲默默地捡起来，掸去灰尘，大口大口地吃了下去。“不当家不知柴米贵。”母亲语重心长地说：“你知道这粮食是怎么来的吗？一粒米，千滴汗，粒粒

粮食汗珠换啊。”上课时老师讲《锄禾》，我似懂非懂，现在听了母亲这一席话，我才真正理解了“谁知盘中餐，粒粒皆辛苦”的真实含义。

母亲虽不“知书”，却很“达理”。

祖父母在世时，母亲让他们住向阳的房间，睡温软的床铺，有好吃的总是先孝敬他们。他们生了病，母亲送他们去看医生，端茶递药，伺俸病榻。人们常说婆媳关系最难处，可奶奶却常常夸奖我的母亲：“我是前世修来的福，遇上这么好的儿媳。”虽然我家也穷，但只要乡邻有困难，母亲总是尽最大力量帮助别人，小到淘米篮，大到农具，母亲都接济过人家。因而在四乡八邻，母亲拥有极好的“人缘”。

现在看来，母亲的这些“乡言土语”虽然很俗很平常，但没有读过书的母亲能传承着这些朴素的道理，使我耳濡目染，如沐春风，是多么难能可贵。

母亲的家风，是我一生的财富。

爷爷奶奶的“亲情鸡汤”

□陈浩

我生活在农村，长到一岁后，忙于农活的父母无暇照顾我，便将我托付给爷爷奶奶喂养，直到六岁该上学的年龄，我才回到父母身边读书。记忆里，我是爷爷的麦乳精和奶奶的馒头皮喂大的，我常笑称那是他们的“亲情鸡汤”，只要一想到它们，我的心里就会涌起一股暖流。

爷爷那时在日杂公司上班，他们的房子是日杂公司分的一个小单间，一排住着七八户人家，各家厨房都在走廊里，每家清一色烧着蜂窝煤，做饭的时候，走廊上好不热闹，东家的茄子，西家的豆角，南家的苦瓜，北家的南瓜，可以端着一个碗随便夹着吃，其乐融融的情景现在想来还特别温馨。

这是一栋两层的木楼，房子构造简单，也很陈旧，可是我却非常喜欢这里。

麦乳精在上世纪八十年代初期算是好点的补品。虽然那时买东西需要凭票购买，但爷爷在日杂公司，有优势，再加上爷爷对我的宠爱，他总是不嫌贵的一箱一箱地搬回家。那时候没有什么零食，麦乳精便成了我不离手的点心。

因为贪爱麦乳精，还闹过两个笑话。一个是我一岁多点时，还不怎么会说话，想吃麦乳精时，我会对着爷爷喊：“吃麦，吃麦。”爷爷总会逗我，“吃麦，田里多的是，吃去好了。”而我焦急走在墙

角，从箱子里抱出一瓶，让爷爷帮我开盖。另一件事是稍大点后，有天爷爷叫我，我正津津有味地嚼着麦乳精，又不好不答，只好说：“我不回答你，我嘴巴没空。”以致长大成人后，爷爷奶奶还总是拿“吃麦，吃麦”和“嘴巴没有空”的故事来取笑我。

我小时候嘴挑，稀饭不吃，包子不喜，可专爱馒头皮。虽然奶奶不爱吃馒头，但每天都会蹒跚着牵着我的手下楼，给我在一里外的地方买回四个馒头。一路走，一路听奶奶讲故事，奶奶读书不多，故事内容无非是那几个，《狼外婆》《狼来了》《小兵张嘎》，她不厌其烦地讲，我也总是不厌其烦地听。

馒头皮分量少，当我三下五除二把馒头皮啃完后，再也不吃馒头肉。奶奶怕我吃不饱，便买来一把新火钳，将馒头皮放在火钳上，放在炉火上慢慢烤香，我对这种吃法倒还满意，而且一吃，就是整整五年。

很多时候，我都是一手拿着馒头皮，一手举着麦乳精，慢慢地品味这人世间最好的美味。

如今，爷爷奶奶都已经过世好些年，再也没有人取笑我“吃麦”“嘴巴没有空”了，可是，那些“亲情鸡汤”却一直滋养着我，他们对我的宠爱，我会一直记挂在心头，永世不忘。

军营的鲢鱼

□周建道

1998年，受命赴渤海湾附近某部教导队参加总部大学生集训的我，开始了军旅生涯的第一步。岁月流逝，其间的许多事情我都已经淡忘，但对新训队的鲢鱼倒一直难以忘怀。

记得我到部队的时候，已是“万花凋谢一时稀”的初冬，强劲的海风剥去了津南大地五彩缤纷的外衣。时令蔬菜要么销声匿迹，要么价格扶摇直上，8元2角的伙食费这时就有点捉襟见肘了。于是，我们的饭桌上，价格受季节、气温影响相对较小的鲢鱼就开始独领风骚、风靡一时了。现在想来，部队的鲢鱼做法颇有几分豪迈奔放的军营色彩：先往锅里倒入军用瓷盆半盆的菜子油，旺火烧开后，加入拍碎的生姜、蒜、大茴香和剥皮去根切成丝的大葱爆炒，再倒入去鳞洗净的整条鲢鱼和炊事班事先煨好的清汤一起煮。

蓝色的煤火托起了行军锅，长长的火舌轻盈地舔着锅底，让我不由得想起了小学语文教材上一篇非常熟悉的课文《金色的鱼钩》中的经典句子“鱼儿鱼儿，快上钩吧”，现在则是“鱼儿鱼儿，快快熟吧”。

这时候，连长何小四总是不远千“米”，一路小跑到这里进行细致的检查：用他的话说，伙食好能顶半个指导员，这可马虎不得。他看到操作间窗明几净、一尘不染，看鱼腮剔除得干干净净，再用铁勺尝尝味道，看到一切都跟想象的一样，才笑咪咪抓起帽子往训练场走去。

一节课的时间，部队操课结束了，炊事班的鱼儿也做好了。连长、司务长和军人委员会的代表来到灶前，在众目睽睽下，鱼儿们带着扑鼻的香气，被端到了各班的桌子上：往往大的鱼是三条，小的鱼就可能是四五条，总之，分量上不能有太大差别，干部的那一桌也不例外。凡事讲规则、重公平，讲究整齐划一，这也是军营的一大特色吧！

有时，炊事班给连长留下小半碗的葱丝和大酱，连长总是坚决地把它分到小碟子里送给各个班。

时光飞逝，十几年过去了。现在想吃上鲢鱼，可并不是一件太容易的事：一是它们的刺太多、太细，老婆儿子都不喜欢；二是尽管我使尽了浑身解数精心烹制，但吃起来已经没有了当年狼吞虎咽、风卷残云的气势。在一番尝试之后，只好放弃。那种“沙场秋点兵”的感觉看来只能时不时出现在“铁马冰河入梦来”的梦境里了！

但每当我想起它们，总会涌起说不清的情愫：其实，怀念这一条条的鱼儿，不仅仅是怀念那淡定从容、厚道悠长的滋味，更是怀念那种战友亲如兄弟的美好情感。怀念那种“苦心志，劳其筋骨，饿其体肤”的激情！

晒 酱

□王富强

梅雨季节，处处出霉，正是做酱的好时候。母亲沿袭传统的制酱方法，将简单的食材酿制成一种独特的调味品。

从去年收获的黄豆中挑选十来斤，筛出杂质，洗去灰尘，浸泡水煮。等豆子煮熟时，掺上小麦粉和成团，做成一块块的黄豆粑，冷却后切成条形状，用簸箕晾在家中暗黑的柴房里。父亲到附近的山上去砍一种叫黄荆的草本植物盖在上面，它散发出来的清香会渗入正在发酵的粑内。经历一段细雨连绵、闷热潮湿的日子，在母亲为孩子们衣潮裤湿而发愁时，在孩子们嬉戏打闹的欢笑声中，黄豆粑长满了一层厚厚的黄色绒毛。我偶尔走进柴房发现这些毛茸茸的东西时，便心生惊讶和疑惑：还能吃吗？

等到雨过天晴，母亲把长毛的黄豆粑铲到洗得光亮的酱钵里，兑上冷却的盐水，用手揉搓成泥糊状，便开始晒酱的漫长日程。做好的酱放在哪里晒很重要，院子里、屋顶上都不是晒酱的好地方，遇到刮风时会有灰尘和树叶掉落。一般人家都选择在菜园里，周边没有树木、光线好、日晒时间长。父亲在地上打牢三根粗木桩，做成三角形的支架，把酱钵稳稳当当地放在上面。

每天早晨，母亲都要去菜地进行一番生产劳作，顺便把酱钵均匀地搅拌一次。虽然好酱是晒出来的，但少不了人力的付出。夏季天气多变，时而乌云密布，大雨倾盆；时而晴空万里，烈日炎炎。每次下雨前，一定要记着盖酱，千万不能被雨淋湿，这直接影响到酱的味道和质量。

等到白露时节，酱的颜色由黄变黑，水分全部蒸发，一股浓郁的酱香慢慢向外散发出来，晒酱算是大功告成。母亲找出一个陶制的大坛子，把酱贮存密封放好，这是全家一年的佐料。甚至在蔬菜缺乏的时候，酱也是一道下饭的菜：盛上一碗酱，加点红辣椒放在柴锅里煮煮，又香又辣，顿时让人食欲大增。如果今天的餐桌上能摆这样一碗农家餐，那肯定是一道精美的特色佳肴。

现在农村晒酱的人越来越少，大家都怕经历酿制过程的繁琐与辛劳。于是，家家户户的厨房里都选择了价廉物美的瓶装酱油，但与那种黑糊糊的农家酱相比，无论是口感还是味道都相差甚远。因为晒出来的酱里浓缩着日月的精华、蕴藏着乡村的气息、浸染着父母的汗水。

晒出一钵好酱，既是平凡岁月的调剂，又是幸福生活的享受。