

被我轻视的母亲

□毛君秋

母亲出生于一个贫瘠的山村，没有念过书，嫁给她好几岁的父亲时，顺便把山里人的“小气”也带了来。她身上那件黑棉袄，是娘家的陪嫁，总是破了补，补了穿，多年了，缀满的补丁就像一棵老树上结的瘤子，又密又丑。我们的情形也好不到哪里去，衣服鞋子总是哥哥姐姐穿着小了的弟弟妹妹接着穿。

最令我不满的是，那年读小学，下雪了，母亲舍不得给我做新棉衣，硬要我穿上姐姐那件镶有红花的棉衣去上学。我怕同学笑话坚决不穿，母子俩僵了很久，但最终还是没能拧过母亲。当我哭丧着鼻子走进教室时，已经迟到了。我感觉到身后老师和同学异样的眼光，恨不能找个地洞钻到地底去。

我看不起母亲的这种小家子气。然而有一次吃午饭，有一对穿着破烂的母子到我家乞讨，孩子和我差不多年纪。母亲可怜他们，留他们在我们家吃饭，临走还把给我的一双布鞋送给那孩子。那时，我实在不明白母亲为什么会比别人家的孩子那么好，而对自家的孩子那么吝啬。

母亲到底是没有喝过墨水的人。有一次在外念书的二哥寄了封信回家，父亲有事外出，母亲想念二哥，很想知道信里面的内容。等我放学回家刚跨过门槛，母

亲便急切地抽出信要我念给她听。其实信的内容就是二哥说自己在学校很好，叮嘱父母亲要少劳累多注意身体之类的话。我故意开母亲的玩笑，说二哥生病了，现住在医院。母亲听了很是担心，嘴里不停地默念：“求菩萨保佑，求菩萨保佑……”我望了一眼虔诚的母亲一眼，狡黠地笑了笑，吃过饭就做作业去了，把信的事忘记到九霄云外。晚上父亲回家看过信，把我狠狠地批评了一顿。母亲心里的石头落了地，倒像个没事人似的，笑着嗔骂了我一句：“你这伢儿，欺负我老妈子不认识字。”

其实母亲心里很灵通，母亲总是把家务事安排得井井有条。母亲能做出可口的饭菜，辣椒豆角白菜萝卜等家常小菜经她之手就能变成美味佳肴；母亲种的菜园一年四季绿意葱葱，吃不完的青菜还经常送人；夏天的晚上，全家人在一起乘凉，像牛郎织女之类的神话故事母亲说也说不完……

那年秋天，母亲突然一阵眩晕倒在菜园地里。中度中风，使她嘴角歪斜，腿脚不再灵便。过了两年，母亲再度中风，便永久地离开了我们。

一转眼，母亲过逝整整二十年了。想起母亲吃了一辈子的苦，却没有享受过一天清福，我们做儿女的心里满是愧疚。

从前慢

□汪亭

从前，日子慢。一次寒暄，坐半个上午；一声问候，得走几里路；一腔思念，山水重重。慢慢的日子里，你我不慌张，大家不急躁。

从前的早餐，一碗热气腾腾的米粥，就着小菜，吃上个把钟头。从前的报刊少而薄，编辑们爱惜每一页纸张，读者连一个标点符号也不愿错过。从前的梦想单纯执拗，历经时光的打磨雕琢，依旧温暖心田。

犹记，儿时去南京，从故乡西郊的山村出发，清晨起早翻山，上午赶镇上坐车，下午才到西门渡口。上船后，次日晌午方可抵达。

一天一夜的行程，搁今天，半日就能到。因为那时日月慢，旅途长，沿路顺江的风景，一幕幕深深烙印心底。山路蜿蜒，丛林墨绿，风儿穿堂而过。破旧的客车，司机开得缓慢。车内寥寥无几人，大包小包的行李可放至客座上。三两大人聚坐一起，闲谈春种、秋收，放佛坐在自家庭院里，随和可亲。

坐一夜的轮船，吹一宿的江风，听一晚的汽笛声，这是儿时去南京的初衷。不赶时间不着急，恨不得船行几日，看尽江岸片片朝霞点点渔火。

从前的汽车轮船搭载的过客，他们攀谈欢笑，不拘泥、不提防，各自闲说家乡畅聊世俗；现如今的飞机高铁上多的是睡客，一上来就闭眼睡觉，谨慎小心，受不得半

点风吹草动。

从前的旅途，不只是为了抵达，每一时辰每一条路都存下美好记忆，留以哑摸。一如那时的感情，笔墨交心，信纸传情，清淡而绵长。

高中时候，与友人通信三年，未见一面。他在县城，我在邻镇，也只隔一小时车程。可彼此从未前往对方的小镇看望。只需一封信，穿山越岭，温存友情。

一封信，两三页纸，贴上八角钱的邮票，跑到镇上，小心翼翼塞进邮筒。而后剩下等待，十天也罢，半月也行，时光慢得使等待都变成美好。那时候，人人写信，写给发小、亲人，写给同学、笔友，写给朦胧的爱情……

信如夏日蒲扇，似冬暖壶，在年少的黑白相册里穿插一页彩色的书签，鲜活了寡淡的青春。就如同现在大家聊QQ、刷微博、玩微信一样。只不过，那时光阴如蝶，纷飞轻缓；而当下日月如梭，稍纵即逝。

从前慢，一切如常，各行其道。现在快，火车提速，信件快递。快时代，流水生活。饮食太快，来不及回味，增加了肠胃负担，不利于身体消化吸收；言行太快，来不及思索，旁人较难领会，不容易彼此交流传达。

生在快时代，你追我赶，丢三落四。还是从前好，从前慢，慢工出细活，慢中品人生。

30多年前的鱼冻子

□赵柒斤

童年的味觉往往延展人的一生，好吃的、难咽的食物会时常自动“冒”出来“逼”我咀嚼。每到冬天，作为童年常吃到的美食——鱼冻子便是其中之一。

或许有人会嘲笑我，冬天才可吃鱼冻子的时代已一去不复返了。诚然，现今一般家庭都具备随时能吃上鱼冻子的条件。但电冰箱或冰柜“摧熟”的鱼冻子，无法与童年常吃的用野生小河鱼烹饪的、自然冷冻的鱼冻子相提并论。

小时候，一年四季非雨雪天的下午，均见到一两个手持竹鱼篓、肩背四角鱼网的卖鱼人满村转悠，出售他们刚从小河沟、山塘里捞来的“混合型”小鱼。那些小到不足一寸、大不过半斤且掺杂虾鳃等野生混合水产品，却是煮鱼冻子的天然佳料。

每次母亲买了活蹦乱跳的“混合型”小鱼，我就像影子似地尾随着她转。也从母亲那儿学到了烹饪鱼冻子的方法，先杀鱼，后清洗沥干，再用食盐腌制八九分钟，在烧红的铁锅里放些菜子油，将小鱼倒入，像炒米一样煎到两边泛黄后放盐加醋加酱，然后撒一把蒜子和姜片、一把干辣椒壳，接着往锅里倒水，合上锅盖。再任文火慢慢煮着，直到煮出一锅浓稠的白汤，撒些葱花，鱼便可吃了。若冻鱼冻子，只要将它放在菜罩下放一小时就行。若用大鱼做鱼冻子，则先吃掉鱼肉，再把连头带刺的鱼汤存放一段时间。我父亲最喜欢吃鱼冻子里的鱼

头和鱼刺。父亲说，鱼冻子里的鱼头和鱼刺可不是一般的鱼头、鱼刺，都称得上是“盖天古佛”。现在明白了，因为小时候我们兄妹都无法应对鱼冻子里鱼刺的挑战，所以他要将在里面的鱼刺“挑”尽，才放心让我们的小嘴在鱼冻子里“信天游”。用今天时髦的话说，这叫“鱼冻子里的爱”吧！

而用不必吐刺的混合型小鱼煮的鱼冻子，父母任由我们吃。冬天吃鱼冻子，最好的办法就是先用冒着热气的米饭“捂热”再吃。一小块如膏似脂的鱼冻进嘴，混嚼着姜、蒜、葱、醋、椒等冲气与乳状的鲜润软温，那滋味真赛过神仙，就连“捂”鱼冻的米饭也格外守冽清素、咸浓香口。我清楚记得，有鱼冻子的那餐，我肯定多吃一碗饭……

如今，即便山区老家，也很难吃到童年冬天常吃的鱼冻子。不是气候变暖冻不了，而是野生鱼的逐渐凋零。父亲说，现在小河沟和山塘里的野生鱼刚“长”出来，就被人用电捕器或农药毁灭性地“捕捞”殆尽。“清水出芙蓉，天然去雕饰”，鱼冻子已远远超出了我单纯的食欲诱惑。我更在乎、更眷恋的是那份亲人之间的情感和它所带来的家的温馨，以及老乡们的“共享”观念：不会为吃独食去破坏水源和使用电捕器。所以，如其说我是对30多年前冬天吃鱼冻子保留着一份念想，不如说是对当时人的淳朴和原生态的环境心存眷恋。

豆腐爷

□陈亮

豆腐爷是村子里出了名的实诚人，他虽是个名副其实的农民，但常年以换豆腐为生。因为换豆腐出了名，大伙儿都管他叫豆腐爷。

记忆中，每天天不亮，豆腐爷就担着豆腐担子在村子里走村串户地吆喝：“换豆腐咯……换豆腐咯……”那一声声响亮的嗓音响彻整个村庄！唤醒了沉睡的农人和上学的孩童。在老家农村乡下，吃豆腐从来不用掏钱买，直接用自家产来的黄豆来称斤兑换——当然是固定斤两的豆子换来一大块的鲜豆腐。

做豆腐是门技术活，也是个苦力活，而且利润薄，做一次豆腐下来，除了赚上几斤黄豆外，顶多只赚下一点豆渣来。豆腐爷常用豆渣来喂猪喂鸡。每到了年底，尽管换豆腐没有赚下多少钱，但一年的豆渣可养肥了几头大肥猪和几十只鸡。日怕长算，到了年关可为一个大家庭里创造出不小的收入。不过，一般的人吃不了这份苦头，因为做豆腐除了熬夜吃苦外，还需烧大量的柴火。但豆腐爷能吃得下苦，每天换完豆腐回来，就腰里别把斧头去上山砍柴了，砍完柴回来就得用石磨来磨豆子（给豆子去皮），每次磨好豆子就赶紧用水来泡，泡涨之后才用一个小石磨来磨。

年复一年，豆腐爷都不厌其烦地从事着这种既平凡又劳累的工作。直到供养出了几个大学生，豆腐爷都是这么一天天熬出来的。不过，随着豆腐爷年龄的增长，他的腰身渐渐地驼了下去，长期的积劳成疾，他还伴有轻微的哮喘。但豆腐爷还是舍不得撂下自己担了一辈子的豆腐担儿，每吆喝一次，就要咳嗽老半天，曾有村民劝豆腐爷：“您老都一大把年纪了，还受那苦干啥呀，是该歇歇歇息了……”“唉，歇啥哩，我把老骨头劳动惯了，一天不干活反倒全身不自在。”豆腐爷解释说，“现在的条件都好到阿达（那里）去了，有了打浆机，不用再费力气石磨磨豆浆了，比起过去可是省力多了。”豆腐爷乐颠颠地说：“现在的政策是好多了，但我还能动弹的，总不能光靠共产党啊……”豆腐爷边说边挑着豆腐担儿吆喝着扑踏扑踏地走远了……

就在前年的一个腊月天，豆腐爷因为年老体衰，加之隆冬路滑，豆腐爷一个趔趄连同他的豆腐担儿一道摔在了地面的清冰上！自此，豆腐爷就卧床不起了，那年未到年关，可怜的豆腐爷就驾鹤西去了……

只是此后，村子里再没有听见过豆腐爷换豆腐的吆喝声了，更没有别人换豆腐了，村子里偶尔也会有生意人来卖豆腐，但不仅价钱高，那豆腐总是水汪汪的，没有一点口感，更没有豆腐爷生前换的豆腐那样实惠和瓷实！