

### 想回老家 嗦碗粉

□周继兰

也许是年龄关系,越老越记不清前的事,但遥远的事却越来越清晰。此时的我因为不能回家乡过年,最想念的居然是湘潭的那碗米粉。其实无论我走到天涯海角,最想念的始终是家乡湘潭的那碗米粉。

记忆中最美味的那碗米粉,还是在用粮票吃饭的年代,在老家的“湘潭十八总”集市上吃的。那年,妈妈升任了校长,涨了工资,还有七个月的身孕,而家中已有我们姐弟三个,那本来是个欢天喜地的春节。父亲是家中老大,祖母因为妈妈身子不方便出门,过年时便带着四个叔叔来我家一起吃年夜饭。父亲在厨房里忙碌着,我和弟弟妹妹也在快乐地等待着大餐。此时,厨房里传来炒锅的声音,原来爸爸妈妈为了这顿年夜饭要不要收祖母和叔叔们的粮票而争执起来。爸爸宁愿苦自己,主张不收,但妈妈怕年后我们要挨饿,主张收……两人调子越来越高,祖母听到后,立刻带着叔叔们不吃就走了。

父亲带着我追出门去,一路追到“十八总”。祖母那双脚终于走不动了,父亲便找了一家国营米粉店,给每人点了一碗一两粮票的米粉。店里那人一边下着米粉一边说:“你们运气好,今天吃粉人少,粉没卖完,但‘馊子’(浇在米粉上的肉末等酱料)没有了,只有酱油、葱花,收你们一毛钱一两粮票一碗吧。”大家吃完米粉,祖母和叔叔都争着付了自己的那份粮票,爸爸付了所有的粉钱,然后送他们去坐船回家。我已经不记得他们后来都说了些啥,只记得那碗加了酱油和葱花的米粉是我童年时代吃过的最美味佳肴。六十多年过去,那龙牌酱油和葱花的余香仍袅袅回旋在唇舌间,挥之不去。

后来我们姐弟几个成年后,离开了家乡,但每次回家,我都要带家人一起去“十八总”找“米粉”吃。那家国营米粉店自然再也找不到了,挂着“杀猪粉”招牌的倒有好几家。可十来块钱一碗“盖码堆盘”的大碗“杀猪粉”,却怎么也吃不出当年一两粮票买的一小碗“酱油葱花”米粉的味道。但我还是一直挂念着,每每徘徊在“十八总”。

今年一想到年夜饭,我第一时间居然还是想到“湘潭十八总”嗦粉去。

## 雪夜红灯笼

□耿菊韵

在省城读书的第二年寒假,同学们纷纷拎着行李踏上了回家的路,我却留下来在学校附近的花店打工。花店是老师的朋友开的,其中一名店员有事回家了,临时找不到合适的人,老师便推荐了我。

寒假悠长,回家也无事可做。况且我学的就是园艺,与花打交道是我喜欢的事,且能挣点生活费,在现实生活中锻炼一下自己,我以为这是一个很好的机会。

那时家里还没有电话,只有村头的小卖部有一部电话,我把电话打到小卖部,请开小卖部的庆大娘告诉母亲,我找了份工作,要到过年时才回。

转眼到了大年廿九,花店给了我800元工资。我没有立即去车站,而是奔向省城的繁华商场,想用自己挣的第一笔工资给父母买份礼物。选来选去,想到父母

过年总是要给我添新衣裳,自己却从不舍得买一件,就给他们每人买了一件厚厚的棉衣。

走出商场时,天阴沉沉的,纷纷扬扬下起了鹅毛大雪。我赶往长途汽车站,总算赶上了最后一趟班车。

雪大,路不好走,到县城时已是下午5点多,到处白茫茫一片。而县城到镇上的班车因为雪天已提前开走了,这三十多里地,我该怎么办?

一起要去镇上的人有五六个,有一对夫妻我认识,住在镇东街,从前上中学总从他们家门前过。看到熟人,我总算不那么焦急害怕了。这时,有人提议凑钱包车,多出点,肯定有师傅愿意跑一趟。果然,我们出了双倍的车费,顺利揽到了一辆面包车,司机师傅憨厚沉静,话不多。

雪大路滑,司机师傅开得很慢。到庄桥那一带时,路面坑坑洼洼的,车子总是打滑。东一晃,西一摇的,车里静极了,每个人都屏住了呼吸,拼命抓住身边的扶手或座椅,大家心里都担着心,又

不好说什么。这么冷的天,司机师傅的头上直冒汗,但怕分神,也顾不得去擦。

“这种情况,庄桥那个桥,车怕是过不去了。”有人忍不住说。我们都知道庄桥又窄又陡,平时班车也只能开到桥这边,人下车,过了桥,再换上车那边等着的另一辆班车。到了桥边,司机师傅实在不敢往前开了,就商量着把车费退一半给大家。庄桥过后到镇上也就剩下十里路了。大家纷纷下了车,都没有要退回车费。司机师傅一直亮着车灯,送大家平安到了桥对面。

大家继续走了一会儿,不经意间一回头,却发现茫茫大雪中,桥那边一个人提着两盏红灯笼,蹒跚着厚厚的雪,艰难又快速地往我们这边来,正是憨厚的司机师傅。他追上来,把红灯笼交给我们,又给了一把红蜡烛,说:“想起来,车上有灯笼,你们照着路好走些。没有把你们送到家,实在抱歉。”说完,他才转身走进了茫茫雪夜里。

夜色中,红灯笼暖暖的光晕

映着飞舞的雪花,雪夜里心急归家的一行人,一路轮换着提红灯笼,十里雪夜路,走得倒也十风轻快。

到镇上时,父亲和母亲正在镇头上的磨香油的店里等我。店外有一块空地,是班车临时停车的地方。他们不知我何时回来,已经连着两天在这里等了。望着大雪,母亲愁得直掉泪。即便别人告诉他们,没有班车了,他们还是固执地要多等一会儿。蒙蒙夜色里,两盏红灯笼的出现,让他们心里豁然一亮。我听见父亲在喊我的名字,忙提着盏红灯笼奔上去,欣喜地站在他们面前,急切地讲着这红灯笼的来历。“还是好人多。”母亲不停地说着。

那两盏红灯笼,我们一行人商议了一下,把它们送给了香油店。就让它高高地挂在门楣上,去照亮夜行人的路吧。

## 童年的年衣

□陈亮

“昨天我在集市上把肉割了,菜也买得差不多了,现在就剩下给我们每人买一身过年穿的新衣服……”晚饭时分,妻子边给我盛饭边说,“衣服一买,鞋一买,再顺便买几条活鱼,称几斤鲜虾,我们家的年货基本就置办齐备了。”

“孩子们正是长身体的时候,给两个孩子每人买一身,我们就不要买了,衣柜里那么多衣服,放都放不下,平常在网上都买了不少衣服,又不是赶啥热闹,非要都赶在过年买?”我对妻子说。

没想到,听我这么一说,妻子杏目圆睁,把刚端到我面前的饭碗故意朝边上挪了挪,说:“可别忘了你前不久刚对我说的承诺,今年是我的本命年,过年时你要给我买一套红呢子大衣的。”

“噢,对不对。上次已在网上下了单,但受疫情影响,迟迟未见发货……”我拍了一下脑门,急忙跟妻子解释。

“这还差不多。”妻子说着,又将饭碗递到了我面前。

说起买衣服,我突然就想起小时候过年时母亲为我做年衣的事来。

那时候家里穷得揭不开锅,甭说买新衣服,就连过年吃的肉也割不起,都是母亲杀了自己喂养的老公鸡,熬上一锅萝卜片儿,就算是开了荤。但母亲还是会将大人穿过的旧衣服用缝纫机裁剪一番,当作我们的过年新衣。

据母亲讲,那台缝纫机还是她结婚时的陪嫁。当时家里也是穷得揭不开锅,但为了顺应结婚时务必要有“三转一响(即自行车、缝纫机、手表和收音机)”的时尚潮流,爷爷和奶奶想尽法子购买了一台蜜蜂牌缝纫机送过去。这让喜爱做针线活的母亲心满意足,嫁过来后除了侍弄好庄稼,闲暇之余便是用缝纫机做针线活,的确比纯粹的手工缝补要方便许多。

那时候农村没有通电,更没有家用电器,缝纫机在踩踏时发出“哒哒哒”的声响,让大家感到格外新奇,时不时有人前来围观。而母

亲一边为我们制作各种衣物,一边踩着缝纫机,一边哼唱着欢快的曲子,甭提有多开心了。

到过年给我们改新衣时,母亲总是早早地将大人们穿过的粗布褂子顺着衣缝拆开,浆洗之后,依照衣服的原式样,先用粉笔按照比例画线缩小,再用剪刀裁剪好,最后用缝纫机缝制到一起。只见母亲将两片布料码好,放下针脚,用右手转动一下缝纫机的转盘,再赶紧用脚来回踩动着踏板,霎时,缝纫机就会发出悦耳动听且非常有节奏的声响来,针脚也飞快地在布料上爬过。此时的母亲微倾着身子,全神贯注地盯着针脚的移动,手脚并用,神态像极了位谨慎驾驶中的驾驶员。每次做好一个部位,她就拿起衣料在空中来回抖落一番,再铺在桌子上反复端详,又贴在我的身上来回比划,看看哪里需要修改,直到做到大小合身为止。缝制好后,母亲还要用烧红的熨斗反复地将衣服熨烫平整,并再次清洗晾干。过年时我便有

“新衣”上身了。

虽然布料破旧,甚至有些部位还缀有补丁,但能有这样的“新衣”穿,我依然感觉非常带劲。尤其是大年初一,穿着“新衣”,配上母亲制作的虎头布鞋,兜里揣着母亲给的红包,和小伙伴一起玩耍时,我简直比范进中举还要让人兴奋。

记忆犹新的是,母亲给我改制的“新裤子”,屁股那一块布料极易磨破,母亲总是会重新剪一块布料,再用缝纫机像是蜘蛛做网一样来回绕着圈儿缝补一次,便又可以穿多些时日。想想,现在这样一块补丁可能还算是一种时尚。而在那个年月里,人们普遍贫穷,这么一块大补丁也从没人觉得丢人,反倒感觉非常结实。

母亲十多年前已因病离世。她当年做的那些“年衣”也早已成为过去。我继承了母亲的那台缝纫机,它成为我一生最为珍贵的宝贝。每每看到它,我就想起母亲,想起那温暖了我整个童年的爱。

### “乡音”征文

## 母亲做的红桃粿

□陈泽楷

一进入腊月,母亲便忙碌起来,忙着做各种各样的粿品。

母亲人长得甚是高大,平常做事也不见得多细腻,但在做粿方面却如“张飞穿针”——要多细能多细,手艺顶呱呱,是少见的会做雅粿(造型漂亮的粿)的潮汕“婆娘”。

一团看似平常无奇的米团,在她手中不用多久便能捏出各种“仪容姿态”的粿品,包括红桃粿、鼠曲粿、甜粿,还有官粿、发粿(酵粿)、乒乓粿、落汤钱(股罗钱)、腐圆(萝卜烙)……母亲做的粿品,粿皮薄且“润”(韧性足),馅料饱满,嚼劲好,口感极佳。

在潮汕,逢年过节要是没有粿,年味就会大打折扣。但小时候物质匮乏,生活有时还捉襟见肘,更遑论有余粮做粿。母亲便从冬至开始,每日做饭都有意识地留起一把米,积攒到年底,就能备足做粿的米料。

母亲做粿全部采用手工制作,包括配料、火候、力度的掌握都非常娴熟,尤其对粿皮和馅料的制作最为讲究。制作粿皮的米团要趁热不停用力揉搓,或用槌棒在鼎里不断搅拌,功力越到位,粿皮的韧性越好。馅料的水分必须收干,这样,即使过年后碰上潮湿天气,也不易发霉变质。在冰箱冷冻技术尚未进入“寻常百姓家”的年代,母亲做的粿品,放上一两个月都不会发馊。早年总有亲戚朋友,来“讨”要母亲做的粿,给出门在外的亲人捎去。邻里妯娌也常找母亲“合做”粿,一来有母亲参与会比较省事、省心,二来母亲做出来的粿既好看又好吃,大家还能跟着学点做粿的“窍门”。所以每到过节,母亲就成了“做粿大户”,我们都笑称她是“村级粿品传承人”。

我最喜欢吃母亲做的红桃粿。用大米做原料,用红糯米(一种食用色粉)将粿皮染成桃红色,以绿豆做成咸、甜两种味道的豆沙馅,或以糯米蒸成香饭做馅料,再用雕刻着各种花纹的木质桃形印模印制。一个个红桃粿有巴掌那么大,像一枚枚扁平的红桃,热烈喜庆,寓意长寿吉祥,洋溢着年的味道。做好的粿放在炉灶上蒸,很快满屋子便弥漫着浓浓的香喷喷的粿香,真诱人饥肠辘辘。孩提时常盼着过年,就因为不但能得到压岁钱,还能吃上母亲做的红桃粿。

有一年过年前,天气骤冷,母亲受了风寒,两三天粒米未进。眼看年关将至,家里依然鼎沸锅凉,十分冷清。到了腊月廿五六,母亲硬是从床上爬起来,洗米、烧水,搓粿皮、做馅料,张罗起做粿来,仿佛又恢复从前的干劲,家里也顿时有了生气。以前听说潮汕剧名角郑健英一次演出前身体不适,可一听到锣鼓声时便立刻“活”过来。母亲可有一比。

后来生活好了,母亲却年纪大了,体力渐渐不佳。家里人都劝她别做或少做些粿,要么买现成的,或用机器代替人力“鼓捣”。但母亲仍坚持用手工做粿,且不肯“偷工减料”。大冬天的,她常常忙得额头渗汗,便会叫我:“来,后生团有力,帮我搅下米团。”

有一年过年,我听到《碧玉损规》这折戏,讲的是一位富家小姐看中了书生祝珙生,命婢女给他送来红桃粿做点心。顿觉有趣,红桃粿不仅象征着喜庆吉祥,还成了传递情意的信物。

母亲做粿全部采用手工制作,包括配料、火候、力度的掌握都非常娴熟,尤其对粿皮和馅料的制作最为讲究。制作粿皮的米团要趁热不停用力揉搓,或用槌棒在鼎里不断搅拌,功力越到位,粿皮的韧性越好。馅料的水分必须收干,这样,即使过年后碰上潮湿天气,也不易发霉变质。在冰箱冷冻技术尚未进入“寻常百姓家”的年代,母亲做的粿品,放上一两个月都不会发馊。早年总有亲戚朋友,来“讨”要母亲做的粿,给出门在外的亲人捎去。邻里妯娌也常找母亲“合做”粿,一来有母亲参与会比较省事、省心,二来母亲做出来的粿既好看又好吃,大家还能跟着学点做粿的“窍门”。所以每到过节,母亲就成了“做粿大户”,我们都笑称她是“村级粿品传承人”。

我最喜欢吃母亲做的红桃粿。用大米做原料,用红糯米(一种食用色粉)将粿皮染成桃红色,以绿豆做成咸、甜两种味道的豆沙馅,或以糯米蒸成香饭做馅料,再用雕刻着各种花纹的木质桃形印模印制。一个个红桃粿有巴掌那么大,像一枚枚扁平的红桃,热烈喜庆,寓意长寿吉祥,洋溢着年的味道。做好的粿放在炉灶上蒸,很快满屋子便弥漫着浓浓的香喷喷的粿香,真诱人饥肠辘辘。孩提时常盼着过年,就因为不但能得到压岁钱,还能吃上母亲做的红桃粿。

有一年过年前,天气骤冷,母亲受了风寒,两三天粒米未进。眼看年关将至,家里依然鼎沸锅凉,十分冷清。到了腊月廿五六,母亲硬是从床上爬起来,洗米、烧水,搓粿皮、做馅料,张罗起做粿来,仿佛又恢复从前的干劲,家里也顿时有了生气。以前听说潮汕剧名角郑健英一次演出前身体不适,可一听到锣鼓声时便立刻“活”过来。母亲可有一比。

后来生活好了,母亲却年纪大了,体力渐渐不佳。家里人都劝她别做或少做些粿,要么买现成的,或用机器代替人力“鼓捣”。但母亲仍坚持用手工做粿,且不肯“偷工减料”。大冬天的,她常常忙得额头渗汗,便会叫我:“来,后生团有力,帮我搅下米团。”

有一年过年,我听到《碧玉损规》这折戏,讲的是一位富家小姐看中了书生祝珙生,命婢女给他送来红桃粿做点心。顿觉有趣,红桃粿不仅象征着喜庆吉祥,还成了传递情意的信物。

“乡音”征文栏目欢迎投稿。稿件要求具有纪实性,以散文随笔为主,紧扣岭南文化。投稿请发至邮箱:hdjs@ycwb.com,以“乡音”征文为邮件主题,并提供详细个人信息。



扫码聆听上期《煎堆碌碌》粤语播音

# 消防安全

# 平安是福

中共广东省委宣传部