

“文学淮军”擂台  
征文 第八季

周志游  
『老妈』芝麻糖

母亲生性聪慧,心灵手巧。虽没有什么文化,但操持家务绝对是一把好手。一年四季,家里家外总是被母亲捯饬得井井有条。母亲还做得一手好菜,闻名乡里。毫不夸张地说,我家附近方圆十几里,但凡是有办红白喜事的地方,那里总少不了母亲忙碌的身影。

然而,让母亲真正扬名十里八乡的,还是她做芝麻糖的绝活。

母亲是制作芝麻糖的高手。虽然没有什么祖传秘方,但绝对是独家秘制。制作的芝麻糖色香味俱全,食之口舌生香,让人回味无穷。后来,乡邻们送给它一个响亮的名字:老妈芝麻糖。

母亲做的芝麻糖,成了当地家庭主妇们追捧的标杆。众人追问缘由,母亲总是笑着回应:只有选用真材实料,才能做出好的芝麻糖。

从最初芝麻、大米、板糖等原材料的挑选到炒制,再到最后芝麻糖的切片,母亲无不亲力亲为。母亲心中好像始终有一杆精准的秤,有一副只可意会不可言传的秘方。

母亲每次都会精选自家种植的优质粳米和黑芝麻。精选后的粳米要用细细的河沙拌炒,这样炒出来的米花不会老,不会黄而且嚼头。炒芝麻对火势把控的要求很高。火太温了,炒的时间就会延长,芝麻就被炒得又老又苦;火太旺了,芝麻快熟但夹生,丧失了其



马海霞  
『母亲,这次换我来当『超人』』

父亲说我的母亲是超人,因为她无所不能,虽然只读了六年书,那也是家贫造成的硬伤,母亲想当年可是有名的学霸,人聪明干啥都是好把式,母亲身上的标签太多:是家里的木工、瓦工、电工、厨师、裁缝、维修工,辅导老师,数都数不过来,反正母亲就是超级有能耐,比父亲强多了。

侄女妞妞上小学后,母亲又重新拿起了课本,承包了辅导妞妞作业的事儿。小学生辅导小学生,不稀奇,稀奇的还在后面,母亲竟然自学中学课程,现学现卖,妞妞初中毕业,她也毕业了。

母亲头脑灵光,胆子也大。一次我加班,晚上十一点母亲来接我,娘俩骑单车回家,路上有一酒鬼拦在我车前要流氓,我吓得腿都软了,母亲大喝一

吴娜  
『因为深爱 所以记得』

周日下午,我照例领着儿子在各个兴趣班连轴转。第一节画画课结束后,群里通知篮球课因老师临时有事取消了。想着晚上儿子还有轮滑课,我便没有带他回家,而是转道去了附近的母亲那里。

母亲诧异我怎么没有提前打个电话过来,她忙指挥父亲赶紧去超市买点小菜回来。我说,再过两个多小时就要走,用不着买菜做饭了,可是母亲显然因为家里没有提前准备吃食而懊恼,她一会儿忙着切水果,一会儿又去端零食,还一个劲儿地问我我们要不要先吃点儿啥垫垫肚子。

“家里有西红柿吧?”我随口说道,“下点儿西红柿鸡蛋面。”

“有!有!”母亲像是得到了确切的指令,高兴地去了厨房,而父亲领着儿子开起了棋局,我闲着无事,一身轻松地躺在了客厅沙发上,看着坐在阳台摇椅上的外婆又在打盹呢!

“面好喽!”母亲端着汤盆摆到了餐桌上,我招呼着外婆、父亲和儿子,一起去餐厅。



特有的香味。整个炒制的过程,母亲从不让他人插手,总是一个人围着灶台忙前忙后。感觉差不多了,她就撮几颗芝麻入口,试试火候。

“芝麻炒好了,芝麻炒好了!”围观很久的小伙伴们顿时欢呼起来。猴急的忍不住抓上一小撮,顾不上烫,就塞进嘴里。一边不停地哈着热气,直呼“好烫,好烫!”,随后又大叫“好香,好香!”顷刻间,锅灶旁边赞叹声一片。

芝麻糖成功制作的重头戏是糖料的选用和熬制。每次,母亲都不惜代价去买上好的“板糖”(“板糖”是当地人用大米慢火熬制而成的)。

万事俱备了,母亲就往烧热的大铁锅里倒入整块的“板糖”,调火、翻炒、再调火、再翻炒。待到糖稀在高举的锅铲上成线状往下流淌时,母亲便把炒好的黑芝麻和米花一股脑儿倒进大铁锅里,然后吃力地翻拌、再翻拌,一刻也不停顿。直到糖稀、米花和黑芝麻完全融为一体时,就可以起锅了。

等候多时的我,在母亲的指挥下,使出浑身解数,快速把模具里的芝麻糖压实成型。

芝麻糖有点变硬了,母亲赶忙把它搯倒在一块门板上,启刀开切。她先把整块芝麻糖切成长条状,随后,刀转90°。在母亲手起刀落处,铜钱大小的糖块,厚薄均匀地码在眼前了。

声“臭流氓,找死”,说着跳下车从包里拎出一块板砖,朝酒鬼脑袋拍去,这气势竟然吓退了酒鬼。

别人都说我和母亲一个模子刻出来的,但皮囊相似,瓤不同呀。我笨、懒,还怂,为这,母亲瞧不上我,若不是自己亲生的,估计早断绝母女关系了。我成长过程中挨了母亲不少白眼,如今三十多岁的人了,母亲仍经常教训我。

后来,这事发生了反转。母亲第一次丢手机时,我让母亲用自己替换下的智能机,母亲说不会用,我手把手教她学,母亲说,头疼,学不会。

我搞不懂,别人家的父母,和母亲一般大,兜里揣着智能机,会微信懂网购,当年上学时是母亲嘲笑的对象,如今,人家却狠用母亲。我言语间透出这

顿时,厨房里、堂屋里、小院里到处弥漫着芝麻糖的香味,浓烈厚重,久久不能散去。

围拢在门板四周的大姨大妈和小伙伴们此刻再也按捺不住了。一双双眼睛直勾勾地盯着芝麻糖,一只只手臂乱纷纷地伸向门板。“别急,都有份!”母亲一边擦着额头上的汗水,一边分发着略带余温的芝麻糖。

男孩们顾不了那么多,赶紧塞一块进嘴,稍稍嚼了几口,“咕咚”一声就吞下去了,吧唧吧唧嘴,还没尝到味儿,又塞了第二块……

几个女孩就矜持多了,捧着芝麻糖,低头闻了闻,好像舍不得浪费这难得的香气似的,深深吸了几口,然后才慢条斯理地把芝麻糖送到嘴边,一小口一小口,咀嚼着。

大姨大妈们最直接,纷纷竖起大拇指,“好吃,好吃!”

母亲做出的芝麻糖,黑白相间,色泽鲜亮,香甜酥脆。打开包装盒,米花香、芝麻香一股脑儿迎面扑来,浓艳的香气中又飘忽着柔柔的“板糖”味,甜丝丝的,让人闻着就想吃,欲罢不能。

现在每次回老家,只要身体允许,母亲还是会为我做一盆芝麻糖,让我带回享用。每当我咀嚼着香味扑鼻的芝麻糖时,仿佛就看到母亲那熟悉的面容:有汗有笑有慈祥。

些不满,让母亲很是生气,回怼:“我每天忙得脚打后脑勺,哪里像他们整天享清福,就知道抱着手机玩。”

母亲活脱脱得不思进取呀!

不知何时,我发现母亲不再骂我了,对我越来越客气,而且有时我给她“上课”,她也只点头,不再辩解,甚至有些怕我数落她。那天,我望着母亲的背影,发现她瘦了,背也微驼,头发白了一半,那个超人老了:开始健忘,干活力不从心,变得胆小怕事,开始仰视并依靠子女,连脾气都改得绵软了。

我走上前挽起母亲胳膊,我知道身边这位老人,将来不会更老,只会“更小”,终有一天会像小孩子一样需要她照顾,但我不怕,因为那时我会变身超人,无所不能,无所惧怕。

咦?这是母亲做的西红柿鸡蛋面吗?我皱起了眉头:成块的西红柿、大朵的鸡蛋花。

“这就是你小时候最爱吃的味道呀!”母亲见我有些疑虑,如数家珍般地说道,“葱花要过猪油爆炒,面要煮得糯糯的,鸡蛋铺成大朵的鸡蛋花,西红柿切成块状,最后撒进去……”

听母亲这么一说,我的记忆深处,好像真的浮现了这样一幅画面:小小的我开心地吃着软软的面条,吸溜着西红柿的汁,一口一口咬着开在碗里的黄嫩嫩的鸡蛋花,而一旁坐着的母亲微笑着看着我“狼吞虎咽”的我……

是从什么时候开始,我吃面的口味变成了现在的碎末西红柿、溏心荷包蛋?好像是从儿子喜欢上西红柿鸡蛋面后吧?西红柿要爆炒出汁、鸡蛋要荷包溏心,龙须般的面条需在七八分熟时就捞碗出锅,再撒上点儿葱花、浇上麻油,配上一小碟芝麻辣椒油。

这一碗小小的西红柿鸡蛋面是我尝试了很多种做法,经过了多少次实践检验,才得到了这种最受儿子喜爱的

面。每每儿子端起碗来,他都会大快朵颐,而我看着儿子欢快的吃相,自己吃起来竟也觉得这样的面有嚼劲、汤汁浓郁,流着蛋黄的荷包蛋在唇齿间生香。

婚后,每每回来,母亲都会精心准备一大桌子饭菜,竟都没有机会吃到这样一碗普通的西红柿鸡蛋面。可是即使它再普通,母亲也都记得我最爱吃的味道。

母亲要去重做儿子喜欢的面,我拉住了她,而是让儿子和我一起尝尝“外婆的味道”,轻轻吃上一口面,糯糯的、软软的,全是曾经的记忆。

“丫丫,你一向不喜欢吃葱花。”近几年已经不太爱说话的外婆,搅动着碗里的面,突然转向母亲说道,“面里不能撒。”

母亲愣了一下,随即又像是记起了什么,笑着对外婆说:“对,对,我小时候可是一点儿葱花都吃不得,现在竟也吃习惯了。”

原来我们女人做了母亲,慢慢都会忘记自己曾经喜欢的味道,可是我们的母亲却都记得。