



老母亲『赢』了一次

□裴七曜

母亲身体一向硬朗,她喜欢乡村生活,独自一人住在我乡下的院子里。

她还在院子前面的空地种了蔬菜,春天里,我看到即将成熟的土豆开满了白花;初夏时节,一根根竹竿上爬满了一朵朵金黄色的花儿。

不过,我总害怕来自故乡的电话。看到堂哥来电,我第一想到的是不是老母亲发生了意外?看到姐夫来电,也会这样想。

四年前的夏天,我担心的事成了现实。那天下午,我正办公,屏显堂哥来电,我又不可名状地想是不是母亲有事,果然电话里传来急切的声音:阿婶倒在路上,口吐鲜血,昏迷不醒,现在叫了救护车,估计半小时到。我心一沉,结结巴巴地问:送哪个医院?我马上赶过来。堂哥说送奉化人民医院的可能性比较大,你先赶来奉化吧。

我在校门口拦了辆出租车,心想四十分钟左右可以到医院,可我到了又能做些什么呢?还是先给二姐打电话,二姐住在奉化城关,她做事沉稳细致有耐心,还有弟弟,尽管话不多,但跟二姐一样,有许多优点。

等我赶到医院,弟弟已经到了,他已替母亲挂了急诊号。这时,我远远地看到二姐骑着电瓶车也来了。

救护车终于到了,我看到大姐和三姐坐在救护车里陪着母亲,三姐的眼神有些慌乱。是啊,母亲突然倒下,作为子女的怎么会不慌张呢?

母亲被推下了救护车,她头发凌乱,眼睛紧闭,嘴里还有血流出来。我的泪水在眼眶里打转。我首先想到的是不是老母亲脑血管破裂……

母亲躺在急救室,又开始呕吐,吐出来的还是血。医生暂时也确诊不了病因。我们姐弟六人面面相觑。这时,我听到了母亲的声音,尽管很微弱,但我听清楚了,母亲说,我躺在这里就可以了,你们都回去吧。

母亲有声音,还有救。母亲被推进了CT室,我穿上厚重的防辐射服也进了CT室。医生说,千万不要让你母亲的手乱动,否则,达不到扫描的效果。母亲躺在那里,神志不清,喃喃自语:冷,冷,冷……

结果出来了。医生说,你们的母亲是摔倒后脑出血,脑骨裂,如果能熬过今夜和明天,还

有恢复的希望,你们陪护的人一定要多和她说话。

大姐说,你们都回去吧,医院里面陪护的人也不能太多,我和二妹今夜陪母亲吧。万一有什么事,到时再通知大家。母亲一直是个坚强的人,应该没事,肯定可以熬过去。那天,我躺在床上,整夜辗转难眠,胸口又莫名地疼痛,一面担心母亲是否能熬过今夜,一面回想自己小时候和母亲在一起的往事。

清晨传来消息,母亲尽管眼睛紧闭着,但已能讲几句话,只是脾气有点暴躁,嚷着:“我要回家,你们都去上班,不要管我。”我先是一阵狂喜,又情不自禁地流泪。

来到医院,母亲睁开了眼睛,还认得我们。她声音细小,有气无力,郁郁寡欢。二姐耐心开心,她成了母亲的陪伴。她时不时地逗逗母亲,想让母亲笑一笑。母亲却像一个撒娇的孩子,啥都没反应,只想静静地躺在床上。

我和二姐找医生咨询,医生说,千万别让她一直躺着,一个身体健康的人每天躺着都会躺出病来,得想办法让你们的母亲下床。

我便说,妈,想回家吗?母亲幽幽地答了一句:想回家。我又说,那你得争取下床多动动,否则,医生是不会让你回家的。

在我们的哄骗下,母亲终于踉踉跄跄地下了床,可她依旧沉默寡言。以前的母亲脾气暴躁,在家里说一不二,现在的母亲,像换了一个人似的,已经没有自己的主见,性情大变。这是一场猝不及防的横祸,也是不幸中的万幸,它让母亲死里逃生,也让母亲“返老还童”。

我端详着母亲,感觉母亲已经不是昨天的那个,她像一个“孤立无援”的异乡人,在一个陌生城市的大街上迷茫。她不知道以后怎样过?

我说,妈,活着多好啊!以后,该花的钱花,不要太节俭,别买一块豆腐吃上一星期。母亲摇摇头,唉声叹气的。她总说自己以后的事情还需要花好多钱。

有人告诉我,老人摔跤以后如散架的风箱,估计活不了多久。

所幸的是,出院以后的母亲,在我们的照顾和期盼中,慢慢地康复了。她还像以前一样,能生活自理,有灿烂的笑容,还能在故乡的院子里掘土种菜,在每一个清晨忙碌……

母亲酿的米酒,记忆深处的醇香

□曹银员

“米酒清新醉仙人,酒香飘馥世人魂!”母亲亲手酿造的米酒又香又甜,足以让我精神焕发一辈子。

本来出身渔家的母亲不会酿酒,家里只有务农的爷爷会酿酒。三世同堂时,勤劳的母亲经常主动帮助爷爷干酿酒的活儿,次数多了便慢慢地学会了。

分家后,每逢过年过节,母亲便会悄然酿酒,且不断吸取经验和教训,使酿酒方法和手艺越来越熟练、精湛,酿出来的米酒口味比买来的更胜一筹。我从小到大,就是喜欢津津有味地享用母亲自酿的醇香美酒。

酿酒看似简单,实际操作起来并不简单,先后要经过选、洗、泡、蒸、晾、拌、撒、落、封等十几道工序。酿酒的容器是一只圆形状、可装25公斤水量的小水缸。

备米

酿酒时,一定要挑选新鲜优质的糯米作为原料。新鲜糯米上市,她一向趁早挑选好30斤左右糯米,然后装入麻袋扎紧口子,就像宝贝似地把它藏在睡房后间的一个杉木谷柜里。

腊月的天气晴朗的早晨,当母亲轻手轻脚地从柜子里取出糯米时,懒在床上儿时的我就知道要酿酒了。

浸米

这时,父亲会一声不吭地拿起扁担和水桶,翻山越岭去磨心山水井挑水,那里庙下一口石井里的水质特别清澈干净。母亲则把酿酒用的糯米重新用米筛进行一番筛选,接着用一只稍大木桶倒满清水,把糯米放在饭箩头中浸水清洗,拂去漂在水面的碎麸、尘土。

不一会儿,父亲气喘吁吁地挑水回来了,母亲便立马把原料糯米倒入水桶,用磨心山的井水浸泡。浸泡时间大约为3小时。而后,将浸泡好的糯米捞起,及时沥干。

蒸米

蒸米也是酿酒一个关键环节。我家没有蒸桶,是母亲从邻居家借来的。母亲要在蒸桶底部的蒸架上覆盖细洞

眼纱布,防止米粒漏下,又使锅中蒸气较均匀地进入蒸桶之中。

蒸米时,先要将水烧沸,然后将木桶蒸笼架上去。此时灶膛一定要烧得非常旺,火旺蒸气足。一般蒸25分钟左右,使米粒膨胀软亮、香气弥漫、熟而不烂。

晾饭

接下来,母亲会迅速把刚蒸好的米饭倒入一个清爽干净的团箕进行冷却。晾米团箕用两条板凳平稳搁起,放在屋里通风处,使熟米不完全放凉,尽量把温暖控制在摄氏36至38度之间。

母亲会飞快地动起手来,用蘸冷开水的筷子翻动米饭,不让米粒粘连成团或结成块状……

拌饭

米饭晾好了,母亲便马不停蹄地将白药粉(酒曲)撒在米饭上,并用双手使粉末均匀搅拌于米中。随后,将之倒入干净卫生的酒缸里,不时用竹片压一下,让米饭更紧实、平整。在抹平米饭表面的时候,也不忘在上面撒一些白药粉,再在中间挖一个洞,俗称“做窝”。之后,往洞中倒入一点冷开水,使水慢悠悠往外渗透,有效溶解米中的白药。

出酒

最后,母亲小心翼翼地用软厚草苫把盖上的木板缸盖的酒缸包起来,还笑吟吟地在缸盖上压上一条足以保温的旧棉被。静置发酵数天,待阵阵酒香飘出,方可适量加水。一个星期或10天左右就可以出酒了。

醉酒

这时,满屋醇香弥漫,让人馋涎。记得有一次,趁父母不在家,年幼的我悄悄移开酒缸盖子,轻轻拨开酒缸内漂浮着的一层空米粒,快速掏了半小碗便吱吱地喝了起来,真乃甘甜醇香、柔和爽口,之后便身不由己地醉倒,酣睡在了祠堂的柴草堆里……

嘿,就这么一小水缸酒,却醉美了清清浅浅的光阴——母亲酿造的米酒呀,那个味道真是无法言表的好!

