

妈妈买了塑封机

明前茶



春江水暖 孙世华 摄

前几年，每次过完年，准备返程的赵辉都会为满满当当的后备厢发愁——你都难以想象，远在老家的爸妈会为独自在深圳打拼的她准备多少东西：四五只刚杀好的鸡，一大筐鸡蛋，妈妈去集上买的土猪肉，好几包自家种的蔬菜，五颜六色，应有尽有。顶让赵辉发愁的是妈妈种了半亩地的糯米，不打农药，不用化肥，所有的肥料都用鸡粪缓慢发酵出来，为了把这些“全世界第一”的有机糯米消耗掉，在赵辉返回南方的前一天，爸妈从早到晚在忙活，做了两大板夹豆沙和坚果仁的糯米粉蒸糕，每一板约有八斤重，妈妈还特意蒸了十碗八宝饭，这些八宝饭碗底的红枣，都被妈妈细心拼成笔画，蒸好了，倒扣过来，一个红艳艳的“福”字就映入眼帘。

怕南方天气热，东西在十个小时的驾车途中坏掉，妈妈特意准备了十瓶冻得梆梆硬的矿泉水，散放在后备厢里。赵辉的两厢车，后备厢与驾驶区是连通的，冷气直窜到她的后背，让她在出发时，不得不在背上贴满暖宝宝。赵辉无奈地吐槽：“每年都要为这些沉重的年货吵起来，本来过年大鱼大肉，就已经把我的健身成果吞噬一半，再吃下这么多‘妈妈的爱’，去年的春装都要穿不下了。”

今年回家，妈妈一见到赵辉，就跟她显摆家里刚买的抽真空塑封机，还有一大叠食品级保鲜袋，妈妈半是委屈半是自豪地说：“晓得你嫌妈妈给的吃食太多，可你也不想想，你都大半年没有回来了，妈妈的想念，都堆得比家里的谷仓还要

高。这些东西，不给你给谁，爸妈又没有第二个孩子。”

说到这里，妈妈声音都变了，她突然停顿，像在压抑心里那些涌动的、百感交集的小浪头，终于，她平静地说：“我跟你爸商量了，也不能让一天到晚嚷嚷减肥的你为

难。这回呀，妈把大部分吃食都做成小包装的，方便你回去分送部门同事，感谢他们多年来照顾你。”

果然，在春节假期的最后两天，妈妈都在忙碌。她准备后备厢年货的工作量，非但没有减少，还成倍增加了，她将细长的竹笋做成

泡椒笋，自家养的土鸡集中做成十三香卤鸡，蔬菜尽可能炒成什锦菜，糯米粉蒸糕中掺杂了大黄米，口感更加松软，蒸好后切成半斤重的长方块……所有这些东西，妈妈都分成小份，用抽真空机塑封好。妈妈还专门买了个车载小冰箱，放在赵辉的私家车里，用以存放那些看上去容易坏的吃食。赵辉临行前，妈妈千叮咛万嘱咐：“每个部门同事都要分到，特别是去年跟你吵嘴的小张。”

见赵辉有点不以为然，妈妈又说：“千万别觉得以德报怨，你吃了亏，办公室气氛好了，你少生多少闷气呀。百年修得同船渡，同事，那都是一条船上的人啊。”

满载着这些“开工利是”，缓缓驶离村口，赵辉从后视镜里，看到妈妈在追着车跑，赶紧又在道边把车停下来。妈妈赶得气喘吁吁，说：“你婶送来了院子里的红梅，上次你去吃饭时，赞过她家红梅花儿好。”一大束带着雨露的红梅枝丫，被递到副驾驶座上，只有三分之一的花朵已经开放。妈妈叮嘱：“带到办公室去插起来，把我给你编的中国结挂上面。”

爸爸笑着往回劝妈妈：“老妈妈还真操心，女儿都30岁了，插个梅花还要你教。”话是这样说，爸爸也舍不得马上掉头回去，老两口跟着车，跑一阵，停一阵，挥起手。赵辉在后视镜里，看到他们越来越蹒跚、越来越遥远的身影，不禁心头一酸，她开始扪心自问：这么多年来，一再“嫌弃”妈妈的土味礼物，自己的心，是有多么粗疏啊！

小时候，最喜欢的季节是冬天，除了有个新年可以热闹，更因为冬天是大人们一年中最清闲的时刻，我们乡下称为“冬闲”。

这时候，田里农活少了，麦子、油菜都在地头做着春天的梦呢。大人们多数时候都留在家收拾些家务活，我们这些小孩儿就摆脱了鸡啊、猪啊、做饭、洗衣的纠缠，自然也跟着闲下来。除了这些，最惬意的事就是找方向阳的墙根，烤火晒太阳。

太阳其实也没什么好晒的，它永远挂在天上，哪懂我们小孩家的心思。通常是上午十来点钟，我们姐妹仨已经做过寒假作业，看过塘里的冰冻，也打下屋檐下的冰溜子晒过……玩累了，就一人搬一把椅子，乖乖凑在火钵边烤火。被冷落许久的火钵似乎没什么热气，仿佛阴死过去似的，如果你真这么认为，那就大错特错了！其实，这时火钵里的温度最棒，那些插在火钵下的糠啊已经烧过了，正是炭着火猛的时刻，你只要用小铲子四下插着一撬，嘿，就看见细细的灰下红彤彤的暗火，四下扒匀了，嗨，火钵瞬间活了过来，只消一会儿，就会烤得你鞋底发烫，额上直冒汗呢！

每逢这时，我们就心照不宣地互相挤眉弄眼，差二妹猫回屋里，去缸里捞几粒晒干的豆子，或花生或玉米拿来火上烤着吃。二妹有时迟疑着，小声嘀咕着：“该轮老三去了，上次是我去的！”三妹性子

急，二话不说就转回屋里，很快用衣角兜着一把老黄豆回来了。我们窃喜着，手忙脚乱把豆子撒进火钵，只一会儿就闻见香味了，我们一人拿一双细棉柴棒，开始翻豆子，那翻上来的一面有点焦黄，还没来得及翻遍，就闻见糊味了，于是加紧翻豆，稍用力不均，豆子就被灰覆住了，很快灰底下就开始冒烟了，扒开来，豆子被烧得糊头辣嘴的（烧焦的意思），用棒子捏着往石头上一扔，让它自顾冒烟去。更有急性的豆子，被火烤得直蹦，炸得细灰满天飞……这时候，三双棒子就更急了，翻找着、煎夹着，碰着烤得两面焦黄的，迫不及待扔进嘴，哈，烫得嘴巴直歪，跳起来张嘴伸舌头，调皮的豆子趁机滚落落地，好倒霉！这种遍撒豆子的结果都是欲速则不达，忙活了半天，多半以手忙脚乱，青烟直冒的徒劳收场，豆子没吃到几颗，倒惹得一脸的灰尘，熏得眼泪直冒。于是，重打锣鼓重开张。

次数多了，经验也就老道了，发现烤玉米最有趣，烤花生最从容，少放数量是关键。

就说那玉米吧，少撒几粒在火

堆上，烤着烤着，噗，就炸出一朵白花，玉米粒立马大了许多，夹起来更容易，没来得及冷却，就放进嘴，照旧烫，用牙轻咬着，张嘴使劲吹吸两口气，也就不烫了，吞进去香香的。

那花生，本来粒就大，还有壳包裹着，索性用手直接放进火钵，可花生壳容易烧着冒烟，多半我们也是剥了壳烤。花生粒子大，烤了很久才须翻一次，不要以为这样，你就可以慢慢吞吞的，翻时手中的棒子依然要勤些，一不小心，棍子就可能被烧着冒烟，本来就短，一着火就容易烧着手，那也是极狼狈的。花生烤出来韧韧的，如果没冷，就吃下去，那可是一点儿也不脆，又是另外的滋味。我们姐妹仨也在这些烧烤事中，越来越默契，一个眼神就分工合作开始了，因为是背着大人偷偷干活，就有了“同伙作案”的嫌疑，因而也没有了讨价还价，也没有了斤斤计较，唯愿天下太平，我们这样的幸福时刻也就更多些。

最妙的就是在锅洞里烤山芋，这是奶奶的绝活。好小的时候，奶奶做饭，我就会在灶间

蹭，一会儿挤进去添把草，一会儿挤到她怀里，探头看锅洞里烧得旺旺的火苗正用红红的舌头舔着黑黑的锅底，还抢过火钳在锅洞里乱捣鼓，为了哄我乖乖的，奶奶总是用烤山芋给我吃来降住我。只见奶奶在灶角选几个小点、长点的山芋，用火钳送进正烧火的锅洞里，并不直接放在明火上，而是埋在滚烫的灰堆里，用火钳一层层捶板实余灰，约莫饭后一小时，扒开灰，山芋灰头土脸地被请出来，还是热热的，冒着甜蜜的香气。捡起来，在地上轻轻蹭两下，外皮上附着的灰就会落尽。掀开烤熟的皮，哈哈，金灿灿的肉表面略带焦黄，香喷喷地勾人的口水，咬上一口，糯糯的、甜甜的、香香的，那种香滑直抵你的心底，真是超级美味！许多年过去了，仍然无法忘怀。

冬闲对于我们，就是薄薄的烟火味：在手忙脚乱中从火钵里新鲜出炉的焦豆子、韧花生、开花的玉米和烟熏火燎后灰头土脸的满足——明面上的忙和骨子里的闲。

