



浙东作家文丛（第9辑）

母亲的老屋

方国平 著

对这老屋，我更愿相信它是一位
精神饕餮足智多谋的长者，就像我的母亲，
那么美丽，那么聪慧，那么睿智，
仍在负责任地见证和记录着山村的变迁史。



宁波出版社



浙东作家文丛(第9辑)

母亲的老屋

方国平 著



宁波出版社
NINGBO PUBLISHING HOUSE

图书在版编目(CIP)数据

母亲的老屋 / 方国平著. — 宁波: 宁波出版社, 2011.12

(浙东作家文丛 / 李浙杭主编. 第9辑)

ISBN 978-7-80743-879-3

I. ①母… II. ①方… III. ①随笔-作品集-中国-当代 IV. ①267.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2011)第 243175 号

浙东作家文丛(第9辑)·母亲的老屋

丛书主编 李浙杭

本册作者 方国平

出版发行 宁波出版社(宁波市甬江大道1号 315040)

经 销 全国新华书店

印 刷 宁波报业印刷发展有限公司

责任编辑 卓挺亚 罗敏波

开 本 660 毫米×950 毫米 1/16

字 数 175 千

印 张 13.75

版 次 2011 年 12 月第 1 版

印 次 2011 年 12 月第 1 次印刷

标准书号 ISBN 978-7-80743-879-3

定 价 28.00 元



今年是我的母亲诞辰 80 周年,且又是她为之奋斗的中国共产党诞生 90 周年之际——谨以此书献给我敬爱的母亲,献给世上所有孩子的母亲,也献给我们伟大的中国共产党!

目 录

第一辑 一个山村的形象档案

岁月的大红印	3
一张老相片	16
村里来了洋医生	22
牧童骑黄牛	28
货郎·乞丐	35
人生如戏	40
烤芋艿	44
山村女裁缝	51
贼偷不走的宝	59
钳住灯芯往上提	66
一个山村的形象档案	70

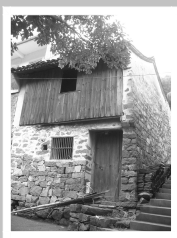
第二辑 有母亲在的老屋

一步三回头	77
一个人还能等几个三十年	82

一条梦想的路	89
母亲的催促	95
梦想总是圆的	103
燃烧的红	109
怀念太婆	114
我们仨	120
风雨之夜	124
留着一碗饭	130
有母亲在的老屋	139

第三辑 娘在老屋里进进出出

这几株菜你以为是留给你吃的吗	147
今天家里肯定有什么事	153
弟弟的婚礼	158
难忘的旅行	163
幸福的小书包	167
老屋啊老屋	170
年轻的病友	188
灵柩过桥	192
守望老屋的宠物	197
娘在老屋里进进出出	203
一米阳光	208
 后 记	 211



· 第一辑 ·

一个山村的形象档案

岁月的大红印

1. 过大年

童年的脚步声已远去了半个多世纪,那些美好记忆却仿佛就发生在昨日,仍在眼前恍惚闪现。所有记忆中,故乡最让我留恋的莫过于过年前的那一阵子。

只要进入寒冬腊月,在我家乡的那个村庄,随处都飘溢着浓浓的过年气息。我的耳畔仿佛还回响着隔壁阿毛公公磨刀霍霍的声音。他磨刀的功夫堪称一绝,不用眼瞧,只要用一个指头往刀刃上一使,便知道刀刃锋不锋利。如果还不够锋利的話,便会曲着身子,在一块面包大小的磨石上再来来回回地蹭几下子。

左邻童颜鹤发的大行太公已将这些日子当过年使了。头顶上的一顶破帽已经早早卸去,替换上了一顶厚厚的四五成新的“汤官帽”。平时绝不上身的一条深蓝色的已有悠久历史的褶皱作裙也翻出来围上了,可是他的双手也就从那一天起藏进了作裙里,给人以一种神秘的遐想。大孩子们说:太公手里有一件特别漂亮精致的宝贝(我们小孩称之为“小火”,其实是一只手炉)。可是,他就故意这样地给你制造着一种气氛。此外,太公还一直以酋长自居,每天都要去各家门前溜达溜达,这颇有点像国王在督促臣民。过年的氛围被他这么一折腾,节奏也似乎快了很多。“廿三祭祭灶,廿四掸掸尘,廿五、廿六看牛小弯别(赶)出门……”这首民谣被弄堂口的一群小孩子们一遍又一遍地高唱着。

我的记忆里有
着满山吞弥漫的松
香,我的脑海里充满
了香喷喷的年味。柴
爿是每家每户过年的
主要年货。大人们
说用松木柴爿火炖
“肘子”(蹄髈)特别
香浓有味。还有人说,用松木柴爿蒸米
馒头最是吊人胃口。

右邻爱菊爹喜
欢在中饭后宰鸡、杀
鸭,他的五个女儿必
定会争分夺秒跑到
“睡觉”的公鸡旁,从
它们身上掠走一些
漂亮的羽毛,她们
说:“这羽毛能做毽子,不先下手为强就会没份的。”

小小的山村里,大多数人家在屋内横梁上挂满了准备过年的“灯笼”(为防风干,大白菜外面裹上一层纸),也有人家的鸡鸭悬上梁了(宰杀后倒挂着),还有的人家还会挂上一串为防挤压变质而用竹篾串成圆环状的油豆腐,远远看去很像一个花环。

每到这时候,淳朴的村民总会互送一些小年货。两天前阿忠娘差其儿子也是我的好伙伴搬来了一块盈盈的猪血;前天阿明家递过来一碗能觅到一两块指甲大小的猪油渣的炒咸白菜;昨天晚上爱芬娘已搓好了饅糕,叫人带过来一封火柴大小的一块;今天不知是阿国家还是哪家打



那些满目疮痍的老屋被离乡的主人遗弃,成了没人监护的“孤儿”,任凭风雨肆虐,岁月侵蚀……

了豆腐,肥皂大小的一块老豆腐放在我家八仙桌上。当然,好客的母亲也会端出自家的佳肴回赠。

年复一年,过年的喜庆与祥和是古老乡村自给自足生活的反映和延续。

2. 做米馒头

小孩子们最喜欢赶热闹,这些天全围在村子东北角的碾米屋里。因为在那里有大人正赤膊上阵,在一根粗木条上踏来踩去,两手紧紧拉着从梁上悬落下来的绳头,它犹如杂技演员身上的一根保险带。

确切地说,赤膊上阵踏来踩去的大人是在使劲。一个箭步向前,又一个疾步后退,就这样反反复复地进行着。随之,脚下的捣臼里便发出“嘭嗒、嘭嗒”的连续节奏,声音在山岙里窜来窜去。小孩子们看那位赤膊的大人觉得有趣,乐得像一群小猴子,在旁边紧挨的一块像冰块一样的石板碾米盘上翻来滚去,看他们的样子似乎丝毫不觉寒冷。

村里的人听到这样的声音,谁都明白,已有人家开始在揉米粉了,不是做馒头,便是搓年糕的。

几个怕成为白毛女而头包围巾的妇女轮番地向捣臼孔里放入被浸泡得像雪花一样白的米粉。每过一段时间,捣臼声会停下来,有人就用沙筛过滤,筛下的便是馒头米粉,筛上的粗粒仍倒入捣臼里回揉。

要想做出好的米馒头,有三个步骤,且步步都要到位。揉米粉就是第一个步骤的重要环节。

第一步统称原料配制。米馒头质量的好坏在很大程度上取决于原料配比。不能使用纯糯米,因为糯米太黏,黏了做不了米馒头;反之,也不能使用纯早米,早米做成的米馒头实在太硬,硬得像个烧饼,咬起来都费劲。米馒头的原料用30%的糯米与70%的早米配制而成,软硬搭配。这种配方一点也没有技术含量,只要记牢一个数字,人人都能掌握。为使出笼的米馒头白净洁亮,就要将配制好的米在山泉中浸泡数天数夜,

沥干后必定得用捣臼来揉,才能揉得亮里透光。

发酵为第二步。做米馒头前有一个发酵过程,一般选用优质糯米酒脚料。这个环节是承上启下的,要把握好米粉的湿度,不然会影响到下一环节。因此,发酵成了有较高技术含量的一道关卡,因为酒脚浓度有高有低,浓度高低决定着配比米粉的参数。大多数妇女在这一配比环节上往往拿不定主意,酒脚料配多了,不仅酒气十足,还会过度发酵,使得米馒头变形;反之,发不了酵,米馒头还是原样。而母亲只要闻一闻酒脚味,就知道多少米粉该用多少酒脚料了。她说这样的事是无法手把手教人的,只能熟能生巧凭感觉凭悟性了,所以母亲这位自学成才者,成了发酵秘方配制最权威的师傅,经常有人请她去做发酵师傅,而母亲总是谦逊地微笑着答应大家。

做米馒头的第三个步骤,也是最后一步:掌握火候,上锅蒸馒头。蒸馒头不是一味追求火旺就能蒸好的,火势太旺便会成僵米馒头,因为米馒头在蒸笼内还有一个持续的发酵过程,尚未发透酵便已经蒸熟了肯定不行。但也不能一味地用温火耐心蒸,用温火蒸馒头用时太长,馒头在蒸笼内发酵时间过长,米馒头会变魔术,会成为另外一种模样。一般情况下,母亲是看蒸汽的,眼瞟蒸笼冒什么样的蒸汽就知道了。然后,她随时会向灶间的火头军发出指令,减火或加火。这些技术看起来是没有现成定律的,全凭经验加智慧才能加以掌握。

蒸米馒头,并不像人们通常想象的一笼一笼单独来蒸,也不是随心所欲想蒸几笼就蒸几笼。它是用五扇蒸笼分隔成两部分(上三下二)循环不断进行的,这是传统的工艺制作方法,轻易不能改变。

在腊月二十九那一天,从早到晚多数人家都在蒸米馒头。炊烟袅袅,整个村庄像春天到来似的温暖,到处都散发着暖烘烘的气息,人们的脸上全挂满了喜洋洋的微笑。整个村庄成了一座繁忙的米馒头加工厂,洋溢着扑鼻的香气。我是直到上学,学到了“蒸蒸日上”这个成语,才领悟到过年蒸米馒头,也许正寄托着村民对幸福生活的追求和向往。

在我家,母亲每年都会选择在腊月二十九的晚间做米馒头。这个时候,还必定会有几户人家等待着与她一起合作。母亲的手艺,以完美著称,所以与她合作的人家连搓米馒头的任务都全交到她的一双手上。

说来实在令人惊叹,到了母亲手上的米粉,搓出来的米馒头坯子个头均衡、形制划一,好似用现在的克隆技术,或者说是复印机复出来的,待到出笼时,全是笑盈盈的脸谱。其他人除了高兴得合不拢嘴外,只好心甘情愿地承担起了套蒸笼、卸蒸笼、出蒸笼、搬柴、烧火、加水等其他环节的事。

刚出笼的米馒头真有几分姿色,为达到更美的效果往往还要盖上一个大红印章。母亲会将那差事交给她的儿女们来完成。不过她对我们要求很严格,印章不能盖得太左或太右,说盖偏了会坏了容颜。

米馒头做成后,储藏也有学问。母亲说:“储藏不好会造成两种后果,一是发霉,霉点斑斑,二是会变成笑脸(裂开)。”所以这就有讲究了,它只能储藏在通气的米箩里,不能储藏在密不透气的桶内;反之,放在通风口也不行。难怪有人家端上餐桌的米馒头不是掺和进了黑芝麻似的星星点点,便是残缺不全的,或是裂开的。

节日里,遇有客人到来,一盘子的米馒头只要蒸上几分钟,即可让客人美美品尝。品尝米馒头时,母亲通常会备上两种佐料,让客人自主选择:一碟晶莹剔透的粉白精糖,一盆红盈盈的红烧肉卤。选用粉白糖蘸着吃,这种吃法多为女性客人,或平日很少品尝这类米馒头的新客人,淡米馒头蘸白糖非常般配。蘸红烧肉卤不一定所有客人都能接受,但那其实别有风味。我就最爱将米馒头往肉卤里一蘸,洁白的米馒头蘸上喷香红润的肉卤,吃起来真的有一种享受美食的幸福感。

这米馒头的发明始于何时,已无从考证。我猜想不会是唐宋那么遥远的时代吧,要不然怎会没有唐宋诗人的赞美诗句呢?

我酷爱家乡的米馒头,参加工作后的多年里,病痛缠身的母亲还是会年年做上几十斤米的米馒头让我们这些儿女们过年享用。直到有一

天,母亲离开了我们,米馒头也与我渐行渐远。大概因为现代生活节奏的加快,年轻人都不愿再接受传统繁复的生活方式了。

每当我走近故土,与童年时的伙伴们聊起过年时家乡的特色糕点,在我的脑海里立即会闪现出一幅母亲做米馒头的情景。家乡上了年纪的亲人最能猜透我的心思,姑姑、婶婶,还有菊仙阿姨和妹妹、表妹们常在过年的时候特意做上些许,带给我一些。那些米馒头虽没有母亲制作的美味诱人,但还是极吊我胃口的,我甚至舍不得一下子吃掉它们。

米馒头是我家乡的特色米点,也是家乡无数代女性传承下来的勤奋与智慧的结晶。20世纪70年代以后,村上有了“隆隆”的轧米机,一担黄澄澄的谷子没几分钟就成了白米,转眼间又成了米粉。渐渐地,人们开始视辗子、捣臼为累赘,辗子、捣臼的命运就可想而知了。它们不仅淡出了人们的视线,也不被后人所了解了。可是,母亲用捣臼搽出来的米粉做的米馒头,我会回味它一辈子的。

3. 牵水磨

每年腊月的某一日,母亲总会吩咐儿女们帮她做件事:浸糯米。浸泡糯米没有什么要求,只是母亲会提醒一句:“水的高度一定要没过米。”我们知道,浸泡糯米,是为了牵水磨做米粉。

水磨米粉,小时候在我的家乡,每家每户或多或少都会牵一点的,唯一的区别是东家殷实多磨几斗,西家寒酸少磨几升而已。因为传统过大年,山里人家宁可没有鱼肉,也不能少了汤圆(也叫汤团)。节日里,亲友来拜岁了,用汤圆当点心,就连婚庆喜事款待新郎新娘也有汤圆的份。

做汤圆的工艺虽然不很繁杂,但做起来真有点兴师动众。要想磨出上乘的洁白剔透的米粉来,是要花一番心思的,非掌握几分要领不可。

我记得每次母亲选料时,总会选取没有杂质的糯米,然后把握适当的浸泡时间。所谓适当的浸泡时间,一般为一个星期(也有三五天的)。其间,每天勤换一次山泉。只有多次换山泉,才能泡去糯米外层的米黄

色,而只有洁白的糯米才能磨出精白的米粉来。

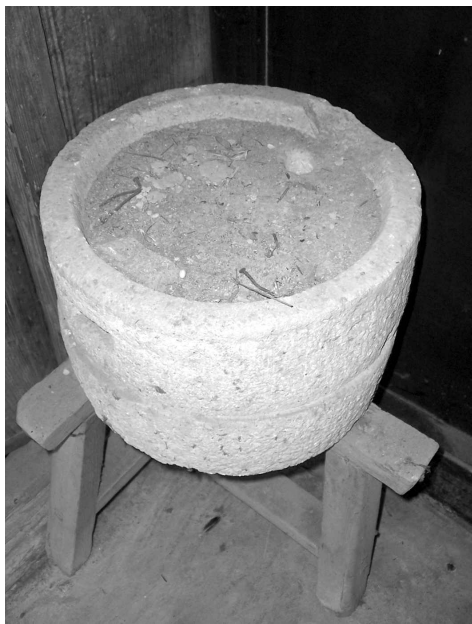
村上有个惯例,凡牵水磨做米粉,必定会三三两两地相约结伴,很少有独家单干的。显然,独家单干会少一分过年的气氛,也会被人说是小家子气呢。

水磨米粉加工的重任,一般都是由趴在堂前的一台上了年岁的大磨来承担的。大磨魁梧,形如一个直径五十来公分的鼓,上下分两颚,上颚磨盘除了有一个进米水的圆孔外,还有一个用来挂磨杆的二十来公分长的磨柄,整台磨足有五六百斤之沉,用四只坚固的硬木八字脚支撑着,力气不大的人看着它的模样就会有些心寒和心慌。只有经过大磨肚子的消化,米粉才能质地上乘,可称得上细腻。

操作这家伙,一人不行。它不由你使唤。两人也不行,牵的人不是它的对手,效率也会很低下。要使那台大磨听从于你,悠悠旋转,吱吱发出

笑声来,必须三人合力。其中一人掌舵驾驶(“把持磨头”的相当于舵手),同时在磨嘴中加料,此外还负有掌控速度、节奏的协调任务。水粉稀稀薄薄,粗粗细细,就会影响汤圆的质量,如粗了做出来的汤圆美感度下降,口感不好;细了当然没有什么特别的坏处,但浪费了时间,无谓地消耗了体力,也容易损坏大磨肚内的轮齿。

另两位牵磨者一左一右、并肩战斗,这也叫双推



要使这台大磨听从于你,悠悠旋转,吱吱发出笑声来,必须三人合力。

磨。牵磨的对象若是小孩子则难以充数,因为磨盘转一圈,前后就得有六七十公分的间距,即便是成人牵磨也得迈开大步。所以磨盘往前推去时,双臂也慢慢由曲而直,牵磨人也会呈俯冲的姿态;当磨盘往前推去时,牵磨人的双臂像安装有弹簧一样,已经自然收缩从直而曲了,人也微微成了仰状。这台大磨一向就是小孩子们跃跃欲试显示肌肉的地方。牵磨十分讲究力学原理的运用,它虽说要使力气,但不能使大力气,新手是不会牵磨的,更谈不上牵出好磨来。牵磨像打太极拳,要始终保持着那个速度,看上去总是不紧不慢,富有耐心。

三个人,必须齐心协力,步调一致。同时,为了提高效率,还要不断地交换(工种)位置,调节神情,缓解体力。我拉过独人磨,牵过双人磨,也牵过三人磨,唯独没有尝试过那台大的牵水磨。

母亲牵磨时,接水粉的通常是一个较大的圆形的“揩匾”(竹器),边框有二十来公分,内填一层草秸,在草秸上铺一块较大的洁净的布料,放在磨盘下方,接住从磨盘中流淌下来的米浆。

不厚不薄的米浆流下来,黏性很强,滴在圆形的竹器里面,形似一个银白的年轮树形,也像冬日里山岩上一层一层不断加厚的霜雪。

母亲告诉我们,水磨粉牵好后是不能直接制作汤圆的,这原料只能做米糊,因为它还要经过挤水的过程,要沥至不干不黏时才能使用。沥米粉各有各的技巧,赶时间时,母亲会在米粉下放上一堆草灰,干燥的草灰能很快吸干水粉中的水。不急的话,就将装水粉的布料打一个结,压上一片磨盘,等上一个晚上,翌日即可包汤圆了。

据传水磨米粉做汤圆的历史悠久,起源于宋朝,至今已有700多年的历史了。当时各地兴起一种新奇的食品,即用各种果肉做馅,外面用糯米粉包上,搓成球,煮熟后,吃起来香甜可口,饶有风味。因为这种糯米球煮在锅里又浮又沉,反反复复,所以最初叫它“浮元子”,后来有的地方也把“浮元子”改称为元宵。

宋代有个诗人曾经写过一首《元宵煮浮子》:

今夕知何夕,团圆事事同。

汤官寻旧味,灶婢诧新功。

星灿乌云裹,珠浮浊水中。

岁时编杂咏,附此说家风。

这种“浮元子”随着岁月变迁,被聪明的宁波人称为“汤圆”,成为我们宁波的特产。传统的宁波汤圆就是以精白的水磨糯米粉为皮,以细腻纯净的白糖、黑芝麻、桂花和优质的猪板油制成馅。我记得母亲做汤圆用的油似乎颇有特色,不用大众化的猪板油馅,而选用肉鸡体内黄澄澄的鸡板油做成馅。黑芝麻的加工也不同于一般,她在铁锅中文火翻炒,炒出香气后也用磨来牵,而这磨不是上面牵水粉的那个大块头,而是能单人操作的小字辈。

小时候,我对母亲烧汤圆的方式好不明白:它不像做米饭那样水与米一起下锅,而是要待水沸滚了才可下锅,然后母亲又开始指挥在灶间的我:小火!小火!见汤圆浮起来了,就会顺手舀来一勺冷水倒入锅中,搅动几下,直到再次煮至上浮,她还是加入少许冷水。这其中的奥妙我小时候真的不知道。

这样反复两次后,才出锅盛于碗中,再撒上糖桂花,说搬去给客人品尝。母亲说:“一盘好的汤圆的特点是:皮薄而滑,白如羊胎,温光发亮,滑润味美。一双竹筷子夹住,汤圆的皮像橡皮一样,不会破裂露馅。”母亲不仅将汤圆用传统的水煮方法来做,小时候她还经常将汤圆一一放入油锅中炸一炸,这时的油炸汤圆全然失去了它原有的白如羊胎、温光发亮的容颜,一个个都成了鼓鼓的橘黄色的“乒乓球”了,未端上餐桌,已飘来一阵清香,夹入口中则酥香可口。同一个品种成了两种模样,味道极受客人的称赞。

不过,现在知道水磨米粉的人已不多了,大磨在20世纪80年代后,被一代年轻人视为落后的原始工具,又觉得它占地方,直接废弃了事。去年,我有一次回老家,见小溪的乱石堆中躺着只露出三分之一的一块