

晚风·龙光塔

难忘酱香

| 张曙 文 |

昨晚终于下了久违的秋雨，早晨起来感觉舒适不少。大清早，二舅子像往年一样送来一瓶土制的甜面酱。瓶内油光紫红的酱色深深吸引着我的眼球。打开盖子，甜滋滋的酱香充盈我的鼻腔。我迫不及待地尝一尝，酱汁的美味鲜甜刺激着我的味蕾，勾起我对童年外婆家的回忆……

童年时候，乡下基本每家每户会做酱。在那物质贫乏的年代，一缸好酱滋润着农家一年四季的餐桌，是当时平常百姓不可多得的调味珍品，是农家唯一的鲜与香，唯一的美与甜。当年水乡农村就流行：“男人一手秧，女人一缸酱”，意思是说农家男人必须得一手好秧才算人前的男子汉，养家的大丈夫；农家女主人必须会酿制出一缸鲜美的好酱，才称得上持家有方的好女人。

外婆家在阳湖对面的洛阳。外婆酿制的甜面酱是我儿时的最爱。诱人的酱香，甜美的酱汁，吸引着我前去外婆家，特别是鲜鲜甜甜脆脆的酱菜瓜让我终生难忘。

外公去世早，在我的记忆中没有印象。外婆用柔弱的肩膀挑起全家的担子，艰难地养育二子五女。每年夏天做上两缸好酱，改善餐桌的品位，减少家庭开支，成了外婆每年夏季的艰难任务。

每年梅雨季节开始，外婆就要为做酱做准备。外婆做甜面酱是拿手绝活，有她的独门手艺。第一步做面块，挑一个晴好的日子，外婆会用当年新麦面粉，加水成面团，经过反复挤捏搓揉，拿捏成一寸见方半尺长的面条子，然后放进大土灶的锅烧煮。煮熟后的面条捞出摊铺在竹筛内放到通风处沥水晾干。吹晾干后的面条切成一寸见方的小块，放在竹匾内架在阳光下晾晒。用新稻草清理掉杂叶，推铺在消毒过的竹匾内，然后将一块晒好的面块均匀地铺在匾中的稻草上，再盖上一层新摘的苇叶，用于防尘保湿。最后将其放置在屋内不见阳光的昏晃处，等待着它的发酵变化。

大伏天到了，经过半个多月微生物的生化作用，黄色的菌丝沾满了苇叶下的所有面块，好像一块块镀了金的疙瘩。

这样的金疙瘩俗称酱黄。用手一碰便会散发出金色的粉尘。从匾中拾出要好的酱黄，放进竹筛中置于太阳下暴晒，并要经常翻身，保证每块酱黄块块晒透。

下酱是整个做酱过程的关键节点。连续几个艳阳高照的日子便是下酱的好时机。外婆会在这几天特别忙碌，准备着下酱所需的一切。首先要准备好一只干净无菌的酱缸。为了光照充足，一般农村自家做酱都用广口的陶盆。用开水泡洗陶盆，再放入太阳底下晒干备用。第二步是烧上一锅开水，这时候大舅小姨都会来帮忙。开水烧滚后，以一斤酱黄二两盐的比例，配好半缸盐水，让它自然冷却。

将晒干扬清的酱黄倒入冷却好的盐水，然后用一双特制的长筷让酱黄和盐水充分亲和。最后放置在门前土场上的酱缸架子上，开始晒酱。

外婆家屋前砖场处的土场上放置着形色各异的酱缸架子。有几根木桩钉在地上用绳子绑扎固定的简单架子，有用杌子代用的架子，考究的则是请木匠定制的酱缸架子。大小不一、形态各异的酱缸，在各种架子上高低错落，连成一片，这是当时外婆家巷上一道独特的风景线。

晒酱开始，外婆时刻关注着天气，准备着两样必备用品。一是防雨水的酱缸盖。生水的入侵，酱会腐败变质，前功尽弃。常用的方法是用当时人们雨天常用的箬帽代用，比较方便。二是防苍蝇的防虫网。因为酱香会引来很多苍蝇和虫子，要防止它们进入酱缸，弄脏面酱。这个任务就落到了小姨小舅身上。外婆为他们准备了两个酱缸大小的竹环。每天清晨小姨小舅他们早早起床，奔走于屋檐下、丝瓜棚、竹林间，缠绕蜘蛛晚上新织的蜘蛛网。这是酱缸上最好的防虫网，透光防尘纯天然，只是难为了可怜的蜘蛛们。

白天太阳的热吻，晚上露气的滋润；吸天地之灵气，采日月之精华。几个日夜的晒制发酵，酱黄在盐水中微生物的作用下嬗变成酱。一周后，酱缸中的颜色由乳黄转变成棕红，透着油油的光泽，向外飘溢着浓浓的酱香。

这时候，外婆拿出她的制酱秘诀，为面酱增甜加鲜。

早上煮上一锅新糯米饭，数量为酱黄的三分之一。起锅冷却到常温后，在翻搅酱缸时加入拌匀。糯米饭入酱缸中在酵母菌的作用下，大部分转化为生物糖和氨基酸，大大地提高了酱的甜度和鲜洁度。随着酱品日晒夜露的延续，酱缸中飘出的酱香会泛出滋滋的甜味。

大伏中的每天清晨，外婆的身影会早早地出现在门前的酱缸旁，进行每天的必修作业：翻酱。经过白天晒制，夜晚冷却的面酱，表层已晒透泛着紫黑的油光。翻搅出里面乳黄的嫩酱，让它们迎接新一天的阳光。

自留地里的菜瓜上市了，外婆会拣鲜嫩的菜瓜洗净切成条作为酱瓜的原料，加入少量食盐腌制半天。然后放在太阳底下适当晾晒，风干去水，待明日翻酱加入专用的酱缸。不多几日，菜瓜在酱汁的作用下，瓜条由翠绿色变成酱紫色，实现了华丽转身，变得分外鲜甜美味。咬一口，脆刮刮唇齿留香；品一品，甜滋滋回味无穷。外婆每日翻酱，会把酱透的菜瓜收集起来，装入瓮中，封好口置于家中的阴凉处，待日后待客之用。

小时候每次去外婆家，都能享受到他们平时舍不得常吃的酱菜瓜。虽然已过去了半个多世纪，但外婆家的酱香，依旧深深地留在我的记忆中。

家庭·广瑞路

父亲眼里的“空”

| 林乃纯 文 |

母亲十几年前因病去世，父亲结束了长达四年的全天候床前服侍的日子。在我的要求下，父亲第一次来城里尝试跟我们一起生活。

妻子把小房间腾了出来，铺了一张一米二的小床。那时儿子还在上学，我们夫妻俩天天早出晚归，忙得像停不下来的陀螺。天未亮，妻子就开始料理早饭，我准备送儿子上学，厨房、卫生间就像硝烟四起的战场，我们都像在打冲锋。父亲怔怔地站在一旁，帮不上忙，也插不上话。儿子放学到家，面无表情地叫了声“爷爷”，就把自己关进房间，我负责监督辅导他学习，妻子则开始没完没了的家务。有时，夫妻俩因琐事发生一点口角，母子间因代沟发生一点冲突，同一个小小的屋檐之下，耳背的父亲更加感到无所适从。

父亲开始在早上识趣地“避高峰”，要么很早起出门走走，要么晚起等待我们“战斗”结束。晚上一用过晚饭，就把自己关在小房间里跟电视机耗着，而且把音量调到最低。我问，没声音怎么看电视？他说，反正听不清，索性只看看图像。我从他的眼里，看到了一种让人不忍的“空”，是那种无所事事、寄人篱下、形单影只的“空”。

之后几年，父亲执意独居乡下，守着老屋和自留地，偶尔还去龙头山老管的茶场里打点零工，甚至瞒着我们到村书记家瓷件厂毛遂自荐做起了门卫。直到有一天，他在厂里拖垃圾时闪了老腰送医住院，我们又有了借口再次提出让他进城跟我们一起生活。

那年，他七十七。他笑着说，到八十岁，你们不叫我也要进城住了，别的都可以，就是一个人张罗一日三餐太麻烦了，到时候少不得靠儿靠女。

去年，父亲虚岁八十，终于到了他承诺来城里颐养天年的期限。他说不想住小房间，碰手碰脚得太不方便，提出住在车库就行。我把楼下的二十几平方的车库进行了全面装修。麻雀虽小，五脏俱全，有厨有卫，空调热水器一应俱全。父亲看到这个温馨的空间颇为满意，家就在楼上一楼，上楼用餐也方便。这样既解决了吃饭的问题，又保留了一个相对独立的空间。

父亲从此开始了用他的话说是“游手好闲”的日子。早上上楼吃早饭，然后随我去公司，在市场里转转就在公司吃午饭，下班随我回家。日复一日，他在表面上呈现出几近完美的养老状态。

那天上班，父亲跟往常一样坐在

车后排。到达公司后，他向左扭过身子，很艰难的样子，手搭在车门锁上怎么也打不开。我回头问“怎么了”，他头缓缓转向我，我再次看到那种空洞的眼神，他嘴角歪斜，口流涎水。“中风了！”我心里咯噔一下。

去医院的路上，我心急如焚，恨不得飞到医院。红灯何其多呀！红灯的时间何其漫长！不到5公里的路程，那天的街道显得特别拥挤，平时上下班高峰好像也未见得如此车水马龙。

父亲确诊为脑梗，因为送医及时，情况没有进一步恶化。医院里的夜晚很静，穿着病号服裹在白色被子里的父亲蜷缩着身子，发出轻轻的鼾声。回想起来，父亲脑梗有前兆，最明显的现象就是嗜睡。每天早上，我们一起来到公司，他简单地打扫一下办公室，这是我安排给他的唯一工作。然后，他就静静地坐在窗边的单人沙发上，不一会就昏昏欲睡。我轻轻将他摇醒，说趁天气好周围转转，他总是笑着不肯承认自己睡着了。又说他耳背，出门有人跟他打招呼听不到，跟人交流太费力，“难为情的”。说这话时，在他的眼里，我又一次看到那种“空”。

前两天，父亲因为医保上的事回了一趟村里。回来后，他的精神明显好很多。他说，村里的路都浇上了柏油，还安了路灯，没有电线，说是太阳能的；隔壁小牛家把老房子重新装修了，租金可以涨好几千；永兴家的新房子上梁了，样子真土，也不好设计一下，又不是缺钱；西边你满舅舅回来养老了，还是改不了管闲事的毛病，如今更是仗着儿子发了大财，喉咙响破了天……我想回应他，他却听不到，只管自顾自地滔滔不绝。那一刹那，我发觉他眼里的那种“空”消失了。

其实，父亲的身体并不差，每年体检，验血的各项指标甚至好于我。拿着体检单比较，我总是为我单子上此起彼伏的箭头感到自惭形秽。而进城后的一年多来，父亲的精气神日渐萎靡也是不争的事实。我在想，父亲的脑梗是否正源于此，源于那无所事事、寄人篱下、形单影只的“空”？

乡下宅基地的老屋重建申请，历经大半年终于有了批复。我向父亲连比带画地讲述设计方案。他双目炯炯有神地盯着我，生怕漏掉一点点细节。我说，一楼有一个带卫生间的老人房，院子里准备砌一座土灶头，屋后的自留地要围起来种上蔬菜……

他没有发表意见，把脸侧过来，耳朵对着我的嘴，笑意盈盈，眼里装满了风雨与晴空，还有朝阳与晚霞……

插画
戒锋