

编者按

五月是一个让人有暖意的月份,母亲节是最温暖的节日之一。母爱是人间最伟大最无私最真诚的爱,世界因为有了母爱而变得更加丰富多彩。日复一日,年复一年,老去的是母亲的身体,永不改变的是母亲对孩子的心!惟愿天下的所有母亲安康!

浓情五月天 感恩母亲节



老去的母亲岂止是一头白发

母亲今年八十七岁了,看容颜,眉清目秀,皮肤依然光滑细腻,坐姿笔直,依旧可见风姿绰约,难怪想像年轻时是何等美丽!

母亲出生在一个大户人家,祖辈很早就在外地开商行做贸易,良田遍乡,家境富裕。这样的家庭家教也是极严的,据母亲说,年少时虽然不愁吃不愁穿,但家里每天几十口人一起吃饭,女人和孩子基本上是不上桌的,或者是等长辈和男人们吃好了再吃,吃饭时也只是吃大人盛给你的饭菜,从不会瞄一眼其他的。至今,母亲吃饭时还是这般姿势,低着头,只夹面前那一碟菜,每次吃饭我们都要往她碗里夹菜。母亲也把这些家教传给我们姐妹,比如要等父亲上桌了我们才可以上桌,好饭好菜要父亲先吃,吃饭时不可说话,要端着碗,不可发出太大的响声;初一十五和每天清晨起来不可说不吉利的话,坐要有坐姿站要有站姿等等。我们家五姐妹也是不仅长得漂亮且懂事有教养,被相邻称之为五朵金花,这和母亲的言传身教是分不开的。母亲的智慧和美丽并存,三乡十里无人不晓,也是我一直仰视和敬佩的。记得小时候跟着她去供销社买东西,营业员算盘还在打,母亲早已经算好把钱递过去了。没有母亲的智慧,仅仅靠父亲的勤劳也是很难带大七个子女的。那时候的母亲,因生活所迫,虽然不能给我们太多的关爱和温情,却是我们内心的依赖。

如今的母亲是老了,最明显的就是耳朵聋,难以交流,即使很简单的事情要让她听明白,你也必定要使出洪荒之力,以极其高分贝的声音,以最简单的词汇和她说无数遍也许她才会听明白。母亲的智慧似乎也随着年龄的增长慢慢消退,显得迟钝木讷。自父亲去世后,母亲就在子女家轮着住。近些年家里也发生了许多变故,失去至亲的痛楚时刻在折磨着我们姐妹,按母亲的智商,不可能无所察觉,然而母亲很少有所表示。受类风湿关节炎病痛折磨,母亲也很少走动了,一天到晚就在家看电视,声音很响,其实她也听不见。如今的母亲仿佛只有对吃还能有些兴趣,看到喜欢吃的东西会兴奋,话也多了些。内心似乎已经单纯得像个孩子了。

看着渐渐老去的母亲,时常在感叹岁月的无情。当我们在感受越来越好的生活质量时,多想母亲可以一起分享;当我在外奔波一身疲惫回到家时,依然期待看到母亲慈爱的目光,听到一声关切的问候!如今,我们也早已是母亲,内心却仍然期盼做母亲的孩子!

“谁言寸草心,报得三春辉。”当我们也以一缕白发,一脸皱纹担负责任,过着上有老下有小的日子时,我们对母爱也有了更深刻的理解。母亲的一头白发其实是我们老去的岁月!

(市区 随风 62岁)



母亲牌茶叶

一年一度的母亲节又到了,圈里圈外满是节日的鸡汤,不管酸甜苦辣,这种汤自然是越多越好。

母亲远在离杭 600 公里的庆元乡村,一起过节是不太可能了,只能在电话里给她送上节日的祝福,这电话一聊就是 3600 秒。每天给母亲打个电话,这其实已经成为常态。

然而,我却在本是应该给母亲礼物的节日里收到母亲托人寄来的珍贵礼物:母亲亲手炒制的茶叶,我称它为“母亲牌茶叶”。正是母亲的好茶叶,养成我爱喝茶的习惯,不管何时何地,茶不离口。几十年来,独爱母亲这一杯绿茶。

说起家乡的茶叶,虽然名气没法和龙井比,但却是接近纯野生高山无污染天然老茶,喝过的人都说好。老家在海拔 800 多米的山上,不知从何时起,祖辈们为了自给自足,家家户户都会在田间地头种上一些茶树,不施肥,不锄草,任凭自然生长。父传子,子传孙,就这么代代相传,很多茶树的树龄都超过百年,故而称老茶。

母亲炒茶技术在老家算是出了名的,喝过的乡亲无不称赞,甚至有乡亲到家里讨教“真师诀”,可回去后炒出来味道就是两样。三年前在县城,有位乡亲问家母身体恢复如何,并叹息说:我喝你妈的茶叶已经几十年了,今后可能很难喝到了。的确,那场可恶的车祸不仅让母亲失去相伴一生的父亲,母亲自己也受了重伤。

今年清明回家祭祖,高山上春天来得晚,茶叶仅吐出一丝细芽。母亲和我说,好几个老乡问她“定制”茶叶,她只能无奈地拒绝。一是现在田地没人耕种,茶树基本都荒芜了,二是一个人也忙不过来。

“今天我带你去看看,有几株早茶估计可以采摘了。”忙过清明节,母亲的提议正中我下怀。乍暖还寒,露珠含羞,空气带甜,我与母亲信步来到熟悉的地头。

杂草丛中的老茶树顽强生长着,不少已吐出嫩芽。蜂引蝶舞,小鸟欢畅,让我想起小时候和全家人一起采茶叶的欢快热闹场景,可惜物是人非。很多美好的东西已随时间流逝,再也回不去了。转面一想,今天与母亲一起采摘茶叶的场景,若干年后想来应该也是最美好的,倍加觉得珍惜眼前人才是最重要的。“赌书消得泼茶香,当时只道是寻常。”又有多少人能真正领会清代大才子纳兰性德的苦心。

吃过晚饭,我生平第一次完整见证并参与“母亲牌茶叶”的炒制过程。母亲将大铁锅洗干净,点起柴火,待火旺锅热后,将茶叶放入锅中,并不停翻炒。差不多 2 分钟后,迅速将茶叶盛出,放入一个竹制筛筐中,我们一人分一半,像揉面团一样用尽全力揉。此时的茶叶非常热,我们也顾不得烫手,双手更不能停下来,顿时大汗淋漓。大约六七分钟后,把揉成团的茶叶打散,放到一个专制的篾笼里,用炭火烘干。这样一通下来,我基本上了解了母亲的独家“秘诀”:一是火候很重要,掌握好炒制和烘烤时的火候;二是烘干之后一定要拿来回锅一下,就像炒回锅肉一样,很多人少了这个步骤;三是一定要炭火烘干,如果用太阳晒干,味道就两样了。其实,光知道流程是没用的,就像很多老师傅的手艺,没有时间的沉淀,最聪明的人也是很难学到家的。

一天的辛苦,换来一斤半的干茶。迫不及待用家乡山泉烧的开水泡上一杯,一颗颗茶叶像飞舞的少女欢快跳动开来,顿时芳香四溢,小喝一口,沁人心脾。第二天我返杭,也带上了这“母亲牌茶叶”,与友人分享,无不称赞。

母亲节里收到满载母爱的礼物,满心的幸福!人到中年,越来越深悟人生最大的幸福就是家人的康健。我常在电话里和母亲开玩笑:以前受了那么多苦,现在条件好了,你最少也得活 100 岁啊!

都说有妈的孩子像块宝,有妈在的日子真幸福!妈妈,节日快乐,我们永远爱你!

(庆元籍驻杭州 胡培东 44岁)