

月季花

红陶罐

□赵旭生

生下我后,父亲说,就要安下一个孩子吧。母亲说,哪能没有儿子啊。几年后,几乎一命换一命,母亲在医院生下了弟弟。

有了我和弟弟后,家里日子一下子紧了。父亲想去县里煤矿上班,苦于没有路子,每天愁得不行。母亲说:“明天你找人把家里的猪宰了,我来想办法。”

母亲赶集把好肉卖了,猪头、猪蹄、猪内脏做成卤肉腊肠,给村干部家里送,请他们喝酒。四川风味的卤肉腊味馋人嘴,动人心,父亲终于被村里推荐进了煤矿上班。父亲人很聪明,到矿上不到一年,就开上了运煤汽车,让人羡慕。

村里男人都说,种花的婆娘旺家,让自己家里婆娘也学着种花,把家里收拾整齐干净。于是就有婆娘来讨要月季插条。母亲手把手教给她们,慢慢地,村里有月季花的院多了。

月季好活,婆娘们能学会,但母亲用猪油做各种美食的手艺,她们却学不会。

我最喜欢那个装猪油的红陶罐,它的表面像一块红玉,泛着柔和的色调,一看便让人心生欢喜。熬好的猪油舀进去,先是泛着一片金黄温暖的亮色,凝固之后就像一泓深潭中漂浮着的一枚月亮,月色温润如玉,抚慰着人心。

有了猪油,母亲就能展示厨艺了。最早的时候,我还很小,母亲给父亲做早饭,最喜欢做猪油面。一把蒜苗切碎,一勺猪油,一勺酱油,一勺醋,开水一冲,煮好的面放进去。看着简单,但汤上浮起一层金灿灿的猪油,一个个细小的油圈堆叠,面从汤里捞起,裹着一层猪油,还夹杂着几朵葱花。父亲能吃一海碗,但他一般只吃半碗,就说吃不下了,招手让我和弟弟分了吃,母亲总是给我们使眼色,不想让我们吃。父亲开车很费体力,经常一天就吃这一顿饭。

父亲开车从南方回来的时候,有时会捎些大米给母亲,母亲就做猪油大米饭,猪油在热气腾腾的米饭上融化、顺着米粒的缝隙流淌,将每一粒米都浸得油润晶亮。母亲说,猪油米饭,姥姥常做给她吃。

六月,新麦收获。母亲和好面团,包了野菜和小葱猪油,为我和弟弟烙上了一锅盼望已久的猪油饼。面饼在锅中翻转,慢慢浸出了油汁,两面金黄,香味四溢,刚刚出锅的猪油饼麦香与油香缠绵,香味都融合在了一起,让人无法抗拒,那是属于家的味道。母亲大汗淋漓,我们吃得津津有味。父亲放假回来,说我和弟弟胖了,回头看了看母亲,张了张嘴,欲言又止,悄悄叹了口气。

我长大后谈恋爱了,把对象带给母亲看,母亲表情淡淡的。

“妈,是不是人不帅,

你嫌他没本事?”

“是你和他过日子,你看中就行。”

我们订婚了。

母亲说:“确定是他了?”

我说:“确定。”

“确定了就不能变。”母亲说。

母亲给我准备嫁妆了。

我说:“妈,那个猪油罐给我吧。”

“要那干啥?现在谁还吃猪油啊?”

“我留个念想。”

那猪油罐里盛载过我美好的记忆,大红釉面映照过母亲乌丝到白发的容颜。

我结婚了。母亲剪了月季花插条,让我带回新家。母亲的意思我懂,女人出嫁了,就要像月季花一样在新家扎最深的根,开最美的花,一辈子不离开。

结婚后,我们因为琐事吵架。我说老公不疼我,老公说我矫情。一气之下我跑回了娘家,滔滔不绝控诉了一个多小时老公的“罪状”。母亲静默如佛,一语不发。

“妈,您倒是说句话呀?”

“你自己选定的人,让我说啥?累了吧,一会儿咱们吃饺子。”说完起身给父亲打电话。

父亲回到家,身后跟着我老公。

“爸,你带他回来干嘛?他在这儿,我就走!”

“你走吧,走了就别回来。”父亲少有的严肃。

父亲给母亲穿好围裙,自己也扎了围裙,洗肉剁馅。母亲和好面,把芹菜萝卜洗了,用刀切碎。肉馅剁好,母亲调馅的工夫,父亲已经把母亲和好的面搓条,切剂子,擀皮儿……他们配合得娴熟自然。

母亲包好最后一个饺子时,父亲已经把水烧开,还给母亲沏了壶茶,调好了酸汤蘸碟……吃完饺子,母亲坐着喝茶,父亲刷洗锅碗收拾厨房……整个过程,不让我们插手。我俩早就臊得面红耳赤,无地自容。

送我们走的时候,母亲随口问我老公:“院里面的月季花好看不?”

“好看。”

“我千里迢迢从四川把它带来,就是图它好看,养了它几十年,不小心还会用刺扎我。没办法呀,谁让我喜欢人家来着,喜欢啦,就要容忍人家的缺点。”

回家的路上,我说:“爸妈给我们上了一课。”

老公说:“妈好像啥都没说,又好像是啥都说了。”

多年以后,母亲去世后的头一个清明节,我和老公给她上坟。老公用打火机点燃燃烧纸,打火机被一阵突如其来的小风吹灭,一连几次。老公吓得扔了打火机,跪下磕头:“妈,我一辈子都对小文好,您就放心吧……”

“娘,您是知道的,您女婿是厚道人,几十年没给我讲过一句重话,您就别逗他啦。今晚我们在老院住,您想家啦,想您的月季花啦,就回家看看吧。”

是夜,有风拂过院门,振响门环,院里月季花树,花枝摆动,翩若起舞。我知道,那是娘来了……

“75面”和“85面”

□赵国堂

前几天,朋友微信说他老家亲戚自己磨的“85全麦面粉”,不加任何添加剂,需要的联系他。相隔几十年又听到了“85小麦面粉”这个具有时代意义的名词。

小麦粉俗称“面粉”,北方人蒸馒头、包包子、擀面条和做卤面都用到面粉,是一日三餐必不可少的主食。

朋友说的“85面”是40年前的产物,上世纪90年代以后的人可能不了解它的含义。“75面”和“85面”大概上世纪60年代末才有的这个称呼,上世纪60年代以前农民吃面用石磨磨面。上世纪70年代初,我们公社食品公司建起了面粉加工厂,才结束了2000余年人们推磨磨面的历史,劳动人民摆脱了推磨的体力劳动。

记得到公社面粉厂拿小麦换面,因当时受加工条件的限制,面粉只有两种选择,“75面”和“85面”。当时自己年龄小,也不关心一日三餐食物来源,每天就知道疯跑、玩耍。我对“75面”和“85面”有深刻印象的是挨了父亲的一顿打才知道的。那一年的中秋节前,我正上一年级,父亲从焦作探亲回来了。节日前两天,父亲让我去公社换面,并特别叮嘱我要换“75面”。

虽不清楚啥是“75面”,怕忘记了,在心里还是默念了好几遍。正拉架子车准备去公社换面时,听邻居说本家堂哥组织村里养斗鸡的人去民权县浑子村比赛斗鸡。

听到有斗鸡比赛,我把换面的事早丢到脑后了,把架子车和麦子搁到邻居家,随本家哥去看斗鸡了。晚上回来,没换成面,被父亲掂着棍子撵了我半个庄子。

因经常去换面,通过长辈的介绍知道了啥是“75面”和“85面”。“75面”和“85面”都是小麦面粉,因出粉率不同,“75面”是100斤小麦出面粉75斤,“85面”是100斤小麦出面粉85斤。这意味着在加工过程中,相同重量的小麦,“75面”会产出较少的面粉,面粉颜色更白、口感更好。相反,“85面”产出的面粉多,里面掺杂有麸皮,颜色相对较黑,口感不如“75面”,但含有

更多的膳食纤维和维生素。

小麦虽是主要粮食作物,因故乡土地贫瘠,小麦产量低,舍不得吃,除了中秋节、春节等重要节日和喜事待客换“75面”外,记得平时母亲都让我换“85面”。

上世纪80年代初,到焦作矿务局(焦煤集团前身)参加工作后,每月60斤粮食标准,70%白面,30%黑(粗)粮。每月18斤的黑粮光喝玉米面糊涂咋也吃不完。为了解决职工的粗粮,当时朱村矿设有一个卖饭窗口,专卖下面(麸皮面)油饼,下面是提取“75面”后,剩下的麸皮再研磨出下面。买一张下面油饼半斤黑(粗)粮票,5分钱菜票。

虽然下面油饼口感粗糙,但加入葱花、五香粉烙成油饼后,软香可口,口齿留香,营养健康,很受职工欢迎,每天买烙饼的职工排成长队。

如今,“75面”和“85面”早已淡出了人们的日常生活。随着经济发展和人民生活水平的提高,高质量和高品质的面制食品需求量日益增大,按食品的种类和质量要求,一些面粉加工厂商生产出了不同适应性的专用粉,以供给家庭和面制食品加工企业使用。现在吃的小麦面粉家庭装的有特制一等粉、特制二等粉、标准粉、普通粉等不同等级;按照不同的用途还有超级粉、超精粉、特精粉、高筋粉、雪花粉、富强粉等,这类精细面粉出粉率更低,甚至降到了70%以下。

一些面粉加工厂商为了增加面粉的白度、韧性和口感,在加工过程中加入了增白等添加剂,虽然控制在国家标准范围以内,但也有一定的副作用。

“75面”和“85面”虽没有现在的面粉白、口感好,但它是原生态,没有加任何添加剂,麦香味浓厚,吃起来更健康,随着人们环保意识的不断增强,农村家庭作坊式磨面越来越受人们的青睐。

岁月如歌,“75面”和“85面”在人们的生活中虽存在了短短的20余年,在历史的长河中不过是短暂的一瞬,却也见证了中国的发展历程。