

怀念我的父亲

岁月荏苒,父亲离开我们已经三十三个春秋。每到此时,总是万千感慨。

1969年5月13日子夜,母亲在睡梦中英年早逝,留下正值中年的父亲,和尚不谙世事的我们。原本安稳朴素的家,一夜之间风雨飘摇,千钧重担猝然压顶,父亲没有一丝退缩,毅然独自撑起了这弱不禁风的家园,守住了家,守住了我们的童年。

那时的父亲,大病初愈,身体虚弱,尚未完全康复。丧妻之痛锥心入骨,自身病痛缠身,还要独自抚育4个年幼的儿女。万般苦楚,他从不言说,尽数默默扛下。之后的岁月,他又当爹又当妈,拖着孱弱的身体,拼尽全力护我们平安长大。

白天,他按时上班,勤恳劳作,撑起全家生计。暮色降临归家,他来不及歇息,匆匆扎进琐碎家务中,忙碌于灶台边,照料全家的起居,安顿我们吃完晚饭、安然休息。待到夜深人静,万物沉寂,一盏昏黄摇曳的孤灯下,仍常见他伏案忙碌的身影。

他本不擅长女红,却学着为我们缝补一件件破旧的衣裳。针线生疏,指尖笨拙,细密的针脚之间,他常常被针尖刺破手指,点点鲜血悄然渗出。可他只是轻轻拭去,不言疼痛、不诉辛劳,默默将温柔与疼爱,缝进每一件衣衫里。

寻常衣裤容易洗涤,可床单、被褥、蚊帐这类大件织物,清洗就非常繁重费力。为了洗净衣物、节省开支,父亲慢慢摸索出自己的法子。他把细碎的肥皂头收集起来,以开水化开成浓润皂液,将大件织物充分浸泡,再以双脚反复踩踏去污,最后扶着老旧的木搓板,一寸一寸细细揉搓,不厌其烦。

缝被铺褥,更是一桩极费耐心、极考细致的活计。即便烦琐辛苦,父亲依旧事事周全、件件用心。我至今清晰记得那一幕:他搬来木板,平稳架在门口两张板凳之间,铺好干净垫布,层层规整,先铺平被里,垫好蓬松棉絮,再对齐铺展被面。随后俯身穿针引线,一针一线、密密缝合。短短20分钟,一床平整方正、针脚细密的被褥便收拾得妥帖完好、温暖整洁。

我不曾知晓父亲年少是否习得厨艺,却亲眼见证生活淬炼,让他的厨艺日渐精进、愈发精湛。他做的家常菜,朴实无华,却鲜香暖胃、饱含温情。不止我们兄妹念念不忘、百吃不厌,父亲单位的同事也常常交口称赞。及至后来,家中孙辈、外孙辈长大,依旧深深眷恋着爷

爷、外公的手艺。每一桌家常菜被吃得干干净净、碗碟皆空,父亲质朴的眉眼间,总会漾开真切憨厚的笑意,满是知足与欢喜。

犹记当年,父亲单位同事登门做客,他兴致盎然亲自下厨。一道寻常家常菜,惊艳满堂宾客,人人交口称赞、回味无穷。而这道备受喜爱的佳肴,食材不过是最普通的肉皮。

父亲做法细致考究、工序一丝不苟:先将肉皮慢火煮透,细细剔除多余油脂,晾晒干透;再入锅慢炸至蓬松鼓起,捞出后以温水浸软,改刀切块;最后搭配黄花、木耳、鲜蒜等鲜爽配菜精心炒制。一盘色泽鲜亮、滋味醇厚的佳肴便端上桌来,鲜香扑鼻,令人食指大动、垂涎不已。

为了让清贫的日子多一丝滋味、让家人四季有菜可食,父亲总想方设法储菜备冬、调剂三餐。彼时菜市场常见“箭杆白”青菜,但凡遇见,他总会批量买回,精心晾晒脱水,制成耐存可口的腌菜。

数十年岁月匆匆而过,可父亲腌制箭杆白的模样,始终历历在目、萦绕心头,从未褪色。

每一次腌制,他必先净手洁器,备好盆具、擦净腌坛,事事洁净、一丝不苟。随后将晾晒干爽的青菜细细理顺,反复清洗干净,平铺砧板,一刀一刀缓缓切碎,细细剁烂。几十斤青菜,全程手工、耐心细剁,往往要耗费大半日光阴,他却从无烦躁、从不敷衍。

菜剁妥当,便均匀撒入细盐,反复揉搓入味,再一把一把用力压实,层层填塞,将菜坛填得严严实实、满满当当。

“做腌菜,手一定要干净,器皿更要洁净,稍有不慎菜便容易腐坏、白白浪费。填塞的时候必须用力压实、层层压紧,隔绝空气,腌出来的菜才色泽清亮、味道纯正、放多久也不会坏掉。”父亲的这些经验之谈,藏着他认真持家、踏实生活、惜物知足的人生态度。

人世沧桑,流年似水,许多往事早已随风淡去,唯独父亲当年言传身教的一句格言,深深镌刻于心,岁岁如新,成为我毕生立身做人、处世行事的根本准则。

父亲教诲我:莫学山间竹笋,嘴尖皮厚腹中空;不做墙上芦苇,头重脚轻根底浅。

短短两句,朴素通透、意蕴深长。几十年来,时时警醒我谦逊踏实、沉心立身、表里如一、务实做人,让我一生受益不尽、终生铭记不忘。

作者:朱旺国(68岁) 汉阳区琴断口街道七里一村社区



△《幽谷听瀑》
作者:张茉莉(63岁)
东西湖区金银湖街道金湖社区

◁《功夫》
作者:陈贤仲(76岁)
江汉区北湖街道横堤社区