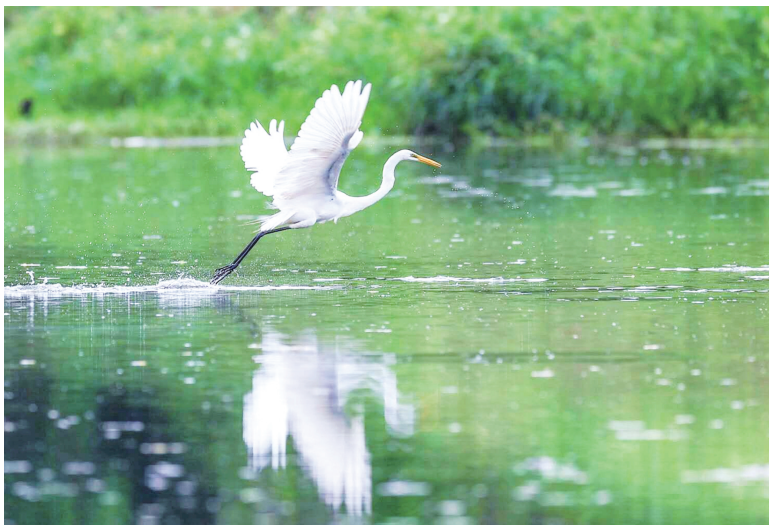


晒豆妆

孙本召



凌波 汤青 摄

皖北平原的盛夏悄然登场。
地里的玉米秆已经蹿得比一个成年人高，叶片被晒得卷起边儿，托着毛茸茸的玉米棒，绿缨子在风里晃出“窸窸窣窣”细碎声响。田埂边的向日葵仰着圆脸，金黄色的花瓣儿被阳光浸得发亮，花盆里的籽实偷偷鼓胀，引来一群群蜜蜂嗡嗡地绕着圈围观。梧桐树撑开浓厚的树荫，一阵热浪扑来，热晕的几片树叶翻身从树上跌下来，落在青石板上，和着墙角马齿苋肥厚叶片上的汗珠，蒸腾出湿漉漉的暑气。

村子里，有点儿聒噪。柳树上的知了扯着嗓子嘶喊，声浪撞在晒得发烫的土墙上，惊得停在槐树枝头小憩的三只麻雀扑棱棱飞起，尾巴划过屋檐下的一两蛛网。池塘边的青蛙蹲在荷叶上鼓腮，扑通一声扎进水里时，惊散了成群的红蜻蜓，它们转个圈又停在青翠的芦苇秆上，翅膀在日光里闪着透明的薄片。田垄间的蝼蛄钻出土缝，后腿蹬着烫脚的黄土。我家草垛下的老狗黑子把舌头耷拉到地，肚皮随着粗重的喘息一起一伏，连苍蝇都懒得绕着它打转，只在晾衣绳上的汗衫边懒洋洋爬动。

阳光顺着红瓦的缝隙，折射在晒酱豆的竹匾边缘，碎金点点。院子里的槿树花开了，这花信便是母亲开始焙酱豆的时间节点，仿佛应了那句老话：“槿花一放，酱豆登场。”

清晨，露水在草叶上沉吟。母亲把竹筛搬到堂屋门槛前，开始挑拣黄豆。她的手指粗短，每个手指的末端与手掌面交接处凸起厚茧，那是岁月刻下的“劳碌”印章。每个印章摸上去都有点儿磨手。小时候，问母亲：“娘，我这里怎么没有硬疙瘩？”母亲笑着说：“你还小，长大了，也没有。俺孩的手是握笔杆子的。”

母亲的手在黄豆口袋和竹筛之间来回穿梭。“看这里，”她捏起一粒滚圆的黄豆，指着豆脐上淡淡的月牙说，“像不像一只刚出壳的小鸡仔”。一粒粒黄豆被母亲一一仔细地检阅，它们落进竹筛里，等候今年的出征。

家里的一群老母鸡一边“咯咯”地叫着，一边在母亲的身边溜达。母亲不会亏了它们，随手向远处扔出去挑拣出来的几粒瘪的野豌豆，老母鸡们摇晃着花屁股争抢起来。母亲见状，总会笑咪咪地喊：“别急，别急，都有份。”最喜的是那只跛脚的芦花母鸡，每次都会得到母亲特殊的照顾，它跑不快，一瘸一拐的，远远地落在后面，母亲就会“咕咕咕”地唤上几声，在它的后面抛去一小把饱满的稗子。它似乎能感应到母亲的仁慈，家里的四只老母鸡，就数它下蛋勤，真是“跛鸡勤下蛋，憨人有厚福”。

我奉母亲大人的调令蹲在锅灶前添柴火，拉风箱最有意思。一推一送，风箱喘着粗气儿，发出沉闷的呼喊，

“呼啦——呼啦——”，如同老牛耕田的喘息。锅底下的麦秸噼噼啪啪响，火苗儿伸着长舌头。我的脸蛋被灶火烤得发烫，估计和猴屁股没什么两样。

母亲用葫芦水瓢往锅里倒水，一股蒸汽瞬间淹没了她微驼的脊背。“滚水煮豆，三沸三息，”她总把这句话挂在嘴边，仿佛在念一首古老的农事经，“火候不到味不真。第一沸，火头猛，风箱稳；第二沸，火欲旺，柴半藏；第三沸，掀锅盖，香四溢。”三沸一过，浓郁的豆香随着水汽瞬间灌满了整个院子，哪哪都是豆味儿。

等着锅里的水温慢慢冷却，母亲拿来漏勺，把蒸熟的豆子捞出来，放在竹匾里沥干。

要拌面粉了。这个环节，母亲称之为“化豆妆”，颇有几分“巧手点妆”的意味儿。

午后，阳光把窗棂的影子投在地上，像一幅淡淡的水墨画。母亲取出一块白色纱布铺在八仙桌上，把竹匾里的豆子一股脑倒在纱布上，撒上炒熟的面粉，扯起纱布的四个角，成了一个布兜。母亲的手上下轻轻地移动，豆子裹着面粉在纱布兜里打着滚儿，渐渐变成白乎乎的小圆球。浮飞的面粉落在她的睫毛上，我突然发现，那些细微的白色竟比雪还晶莹——原来岁月早就在母亲的身上撒下了无声的霜花。

化好妆的豆子被母亲放在晒席上摊平，最上面盖上一层椿树叶，放置在里屋阴凉处，这个过程，母亲称之为“焐”。农谚有云：“豆子捂三天，绿毛长满肩。”三四天后，豆子们的脸蛋上果然多了一层绿色的绒毛，母亲开心地喊着：“长斑了！长斑了！”豆子们长“斑”，母亲高兴得像个孩子。她的脸上也生出许多黄褐斑，她一个字都未提起过，仿佛那只是岁月的落款。

装酱豆的坛子在厨房的拐角，一动不动，脚下生了根，像个坐地老神仙。母亲将发霉的黄豆倒入开水烫过的坛子中，再倒入熬制的卤水汁，用擀面杖搅匀，用白色薄膜

封口。母亲先用旧棉被裹了一层，再用麻绳捆扎两圈，最后在上面铺上厚厚的麦秸。“三层棉抵不过一层心”，她把这坛子裹得严严实实，如同守护着一个沉睡的婴儿。

“三周酿一味，坛中日月长”。豆子们在坛子里潜伏了三周左右，等待发酵的日子里，母亲会对缸里的豆子们进行“随访”。她会掀开一角闻一闻，鼻尖几乎要碰到豆子。有一次我跟着学，却被一股酸溜溜的霉味呛得后退，母亲笑得前俯后仰：“这是豆子在呼吸呢。豆吐酸气香在后。”

母亲说话时，檐下的燕子正觅食归来。我突然意识到，母亲守着的何止是一坛酱豆，更是农耕时代留给我们的味觉密码，是钢筋水泥丛林里即将失传的烟火典藏。

晒豆子的日子，整个院子都成了阳光的祭坛。母亲把发酵过的豆子摊在竹匾里，一粒粒金豆子在强光下泛着奇异的光泽，如“金珠落玉盘”。

“晒酱豆要晒够九九八十一道日头，”她的话刚落，一阵撕心裂肺的蝉鸣席卷而来。

我也领了新任务——蹲在旁边驱赶蚊蝇。一开始，我搬个小板凳傻乎乎地坐在竹匾旁，眼睛死死地盯着豆子，生怕一只绿头苍蝇来偷袭。一会儿，我就汗流浹背了。我的小腿班老狗黑子卧在旁边，鼻尖上汗津津的，嘴角流着半截哈喇子。

后来，还是母亲解决了我的窘境。不知什么时候，她打着一把伞站在我的身后，如同一棵枝叶葳蕤的大树，为我撑起一片浓密的绿荫。我看着她额角的汗珠滚进衣领，在后背洇出深色的云纹——那是她与炎热的夏天对峙的勋章。

黑子最后还是当了逃兵。它在母亲的呵斥下，欢天喜地地摇着尾巴躲到了树荫下。它回头看我的时候，眼睛里居然有点儿幸灾乐祸。

封瓶的傍晚，晚霞把天边染成酱红色。母亲把晒干的黄豆装进一个个玻璃瓶子里，逐个封存。当粗

麻布蒙住瓶口的瞬间，我听见时光被轻轻封存的声音——那是母亲把整个夏天的炽热和热爱都收进了一个个光阴的瓶子。

“新酱初尝鲜欲滴”。尝鲜的日子总是让人迫不及待。母亲看看这瓶，又摸摸那瓶，每瓶都是她的宝贝疙瘩，瓶瓶皆是心头肉。她小心翼翼地打开一瓶，倒出小半碗干酱豆，倒入清甜的井水，让豆子吸足水分，舒展开自己的每一处经络。

“炆锅三宝香先至”。凉油热锅，葱姜蒜炸香。母亲把泡开的酱豆一股脑倒进锅里，翻炒，炆炒，一股酱香随即弥散开去。随着辣椒碎、八角、陈皮、茴香、精盐渐次加入，锅里的烟火在锅盖的庇护下愈加浓郁、浓烈。我往灶膛里添了最后一把棉秆，火苗跃起的瞬间，我看见母亲映在墙上的影子忽然矮了半截，像株被日子压弯的一根豆秸秆。

蒸馍的热气漫过厨房时，母亲已经把烹制的酱豆盛进粗瓷碗了，滴上香油三点，酱豆的灵魂刹那间激活。油花在酱色里漾开，像极了母亲年轻时辫梢的红头绳。

“孩子们，多吃点，今年收成好，豆子们争气，你们也要努力学习呀！”她说话时，窗外的蝉突然噤了声，只有风穿过竹帘，把她额头上的一缕白发吹得微微颤动。我不说话，心底暗暗给自己鼓劲儿：加油！加油！

十五岁离开家，去师范学校报到，母亲往我的行李袋里塞了两瓶酱豆。瓶子用棉絮裹着，外面又缠了三层塑料布。“到了学校，别忘了分给新同学一些，独尝不如众尝香。”她站在院门口，蓝布褂被风吹得鼓起来，像一张饱经风霜的帆。汽车发动时，我从后视镜里看见她还在不停地挥手，身影越来越小，最后变成村口老槐树下的一个黑点。我知道，那个黑点是我永远的坐标系，无论走多远，都能召回我匆匆忙忙的不安的灵魂。

师范三年，我已经不知道母亲给我装了多少瓶酱豆，只是知道，一瓶酱豆总是不到一天就见了底。三年后，我握上了笔杆子。我知道，这是母亲的功劳。成家以后，母亲做的酱豆，一直是家里四季餐桌上的主角。

昨夜又梦见母亲在拣黄豆了。一样的清晨，一样的晌午，一样的黄昏，竹匾里的豆子泛着青绿色的霉，像极了我再也不回去的年少时光。她蹲在那里翻动着豆子，苍老的背影像一尊古老的陶器，而我站在她的对面，怎么也喊不出那声“娘”。

窗外的明月格外皎洁，月光投进我居住的商品房四楼的卧室里，惊醒时，枕巾已湿了一片——十二年的思念，就像坛子里的酱豆，在光阴的深处默默发酵，终于拧成了一个一生都解不开的绳结。

我坐起来，走下床推开窗，城市的夜看不见故乡墙角的酱坛，只有远处的霓虹在静默闪烁。我摸出冰箱里从淘宝平台上购买的黄豆酱，就着台灯的光闻了一下，瓶子里除了一股沉郁的酸咸，竟闻不出一丁点夏日的味道……

“母亲，晒豆妆的日子到了！”我呢喃着。

