



母亲的蒜蓉虾

□高霞

桌上摆着一盆刚出锅的小龙虾，个个鲜红发亮，冒着腾腾热气，和着蒜蓉的香味儿扑鼻而来。我迫不及待地用手抓起就剥，咀嚼鲜嫩多汁的肉，垂涎欲滴，舌尖上的味蕾迅速打开……

不知不觉，我面前剥的虾壳快要堆成了“小山”，母亲却一个也没吃。她不停地给我挑又大又肥的小龙虾，满脸笑容。我接过母亲手中的小龙虾，心里感到无比歉疚，又把虾放进她的碗里。母亲却说：“我不爱吃这东西，你在外工作很辛苦，好不容易回来，要多吃点。”母亲坚持把小龙虾又放到我的碗里。其实，母亲哪里是不爱吃，只是舍不得吃而已。

回家前，妹妹就打电话告诉我，母亲买了我最爱吃的小龙虾。听说早上的虾新鲜，她一大早就去了菜市场，在大盆小龙虾里精挑细选了一个多小时，看得卖虾的老板都不耐烦了。买回家，她又在厨房一遍遍地清洗，剪掉虾钳的两端，剪掉腮、足，去掉内脏、肠，繁琐的工序让她忙活了半天，蹲的时间太长了，起身时一下直不起腰来……

听妹妹说母亲为了给我做蒜蓉虾，花费了许多工夫，我不禁心头一颤，眼眶有些湿润，唇舌间蓦地回忆起许多味道。参加工作后，每月几乎都是“月光族”，偶尔给母亲买件便宜的衣服，还被她训斥乱花钱。母亲一个人在家时，我却很少打电话关心她的身体和生活。

总以为母亲还是记忆中那样年轻能干，肩膀还可以扛起大袋的米，顺顺溜溜地走，却忽视了她两鬓的青丝已变白，眼角皱纹不断加深。当夜里她因胳膊疼来回翻身，木床不断地发出响声时，我才惊觉：母亲真的开始变老了。是的，每次跟她说件事，她要好一会儿才反应过来，转过身不久又忘了；我放进洗衣机的衣服忘了拿去晾晒，她误以为没洗，又会重新洗一遍；平时最拿手的酸辣土豆丝，有时也忘了放盐，或者忘了加醋……

或许，她就在岁月的砥砺中，思维逐渐变得缓钝，记忆力大不如前。这些年，因为工作，我渐渐忽略了母亲的感受，很少设身处地去体会她的辛酸和孤独，母亲却始终始终以宽容之心待我。不知道她多少次深夜独自躺在沙发上看电视，打发那些失眠的日子；更不知道每次离家时，她在站台旁目送多久，留下眼里深深的忧伤。她常挂在嘴边的那句“儿大不由娘”，又是怎样的伤感失落？

盆中仅剩的四五个小龙虾，都四仰八叉地盯着我看，好似是一种讽刺。我沉思往事，被母亲拍了下肩膀才惊觉过来。她欣喜地说：“知道你爱吃蒜蓉的口味，前几天去菜市场、超市逛了几圈，也没买到好的干辣椒，明年我准备在楼顶自己种点辣椒，你觉得咋样？”

“你身体不好，就别弄这些了。”我担心母亲的身体，不愿她再种菜，看到她欲言又止的样子，心里顿时涌起一股暖流，就拿起桌上剩下的饭菜进了厨房，麻利地收拾好桌子，擦去油渍。吃剩的小龙虾还在桌上，用玻璃罩盖了起来。

从这盒蒜蓉小龙虾里，我深深感受到母亲对我回家的期待。走得再远，却总也走不出母亲心中的港湾。生活中，我在为工作奔波忙碌，曾经含辛茹苦养育我的父母，也在一天天老去。谁言寸草心，报得三春晖。我的眼前又浮现出母亲不断忙碌的身影，仿佛看到阳光下，楼顶上一片花盆里长出好多蔬菜，枝上的红辣椒压弯了腰，母亲摘下晒干的辣椒，一刀刀地切成丝，做成美味的蒜蓉小龙虾……

(作者地址：柳林小学)

编者按

暑天里胃口不好，人容易憔悴。昨日立秋，云天收夏色，木叶动秋声。天气渐渐凉爽，正是贴秋膘的好时节。昔日张翰因见秋风起，乃思吴中菰菜鲈鱼，遂命驾而归。秋风起兮思飞扬，会想起母亲做的蒜蓉虾，会思念故乡的烟火味。本期特选两位年轻的作者关于美食的作品，以飨读者。祝读者秋安！

立秋，想起故乡的美食

对于一个城市来说，那些人间烟火的味道，最能抚慰凡人心。都说，想了解一个城市，最好的办法就是去当地的菜场，它弥漫着人间烟火味，是最接地气的地方，像是这座城市生活百态的缩影。

房县菜市场也是如此，承载着几代人记忆的菜市场，从最初到如今，它似乎从来没有停歇过，一如既往的热闹。赶着回家做饭的上班族，送小孩上学的家长，每个人都时常在这里穿梭。也许正是因为菜市场的存在，才让房县这座我生活的城市更加具有生活的韵味，才让更多的人想要停留。

做一个有趣的吃货，应该感受这座城市的夜市。

诗经广场充斥着烟火气、食物的香气，每天人潮涌动。自傍晚六七点起，这里便开始聚拢前来摆摊售卖商品的小贩，俨然一个小型超市。商贩售卖的东西五花八门：有卖水果的，卖蔬菜的，卖熟食的，卖炸串的，还有卖生活用品的。我有时即便不买东西，饭后也喜欢逛一圈，感受这里蕴藏的烟火气。

“老板，炸两串儿。”“要等等，油还没热呢！”把粉丝剪短，铺在肥美的扇贝上；面筋裹上热辣的香料，摆上烤炉；当一大盆冒着滚滚热气、红油滋滋响的大虾上桌时，大家

房陵烟火气

□散金霄

都不由得眼睛一亮。兴奋地叫上几瓶啤酒，就与大虾展开难解难分的“厮杀”。

这个时候，只需戴上一只吃虾的塑料手套，挽起袖管，抓起又大又红的大虾，摆开阵势。吃到满嘴流油时，只好脱下那只多事的手套，用餐巾纸擦拭流淌着浓香的嘴和手。

回头看，吃得大汗淋漓，桌子上已经堆满了虾壳。

油焖大虾有独特的制作工艺：将虾洗净，去肠之后，再加十多种名贵中药材和十多种调料。精心烧制的油焖大虾，油汪汪，红彤彤，香喷喷，辣中有麻，麻中有香……

一盆盆油焖大虾缔造出“美味传奇”。无论你是正宗的湖北人，还是来自远方的游客，来到房县，都无法抗拒它。就算是怕辣的游客，站在油焖大虾面前，也想去尝试。

约上三五个伙伴，点上几个小菜，叫上一盆油焖大虾，几杯啤酒喝下去，晕乎乎，和小伙伴们边吃美味的油焖大虾，边欣赏被五颜六色灯装点的房县夜景，是多么幸福的事情……

不管是疲惫还是难过，点一盆油焖大虾，专心致志地剥虾，把苦闷和烦恼吃进肚子，让唇舌与大脑感受香辣，让生活变得更美好……

夜市里当然少不了卖西瓜的，他们常常开着货车，停车后将挡板放下，方便顾客挑选西瓜。来购买的人不论懂或不懂，通常都会用手指敲西瓜，耳朵凑近听声音。这时候，卖瓜的老板也乐意帮忙挑选。

一日三餐，一年四季，人们在这烟火气中演绎着各种故事，亘古不变。我爱这人间烟火气，更喜欢热气腾腾的生活。

(作者为00后，房县人，现为市作协会员)

