

往事如昨

父亲的茶杯

王惠芳

在我房间的柜子里，一直珍藏着一个茶杯。这是一只普通的茶杯，质地是瓷的，底色是黄的，杯子的正面雕刻着精致的蓝色龙形图案。杯子内面光滑的白瓷上有星星点点的淡黄色锈迹，好似一张记录岁月的发黄底片。这又是一只不普通的茶杯，这是父亲生前使用了几十年的茶杯，是父亲留给我的宝贵的遗物。我一直小心翼翼地珍藏着，每当看到这只茶杯，父亲的影子总是萦绕在眼前。

父亲离我们而去已整整十年了，失去亲人那种撕心裂肺的疼痛已随着时间的流逝逐渐消失。但父亲血脉里那些珍贵的东西却历久弥新，如这只茶杯，在记忆里永不褪色。

父亲是一名中学语文教师，酷爱喝茶。茶香和书香浸润着父亲的灵魂，也增长着父亲的智慧。那杯里不断沸腾的茶香，如一股股清泉，源源不断地给予父亲精神力量。由于身体和家境原因，父亲一直在家乡教书，蛰居乡村的父亲，把年轻时代曾经的高远志向，默默地转化成对乡村孩子的爱。

由于家乡地处偏僻，教育落后，能考上高中的学生极少。当地分管教育的领导知道父亲的才华，希望父亲出马扭转往年中考不利的局面。其实，父亲对当地的教育现状早就看在眼里，急在心上。那时的父亲，由于年轻时落下了病根，一到冬天就犯哮喘，得打吊瓶治疗。即便那样，父亲在身体状况不佳的情况下，仍然不顾母亲的强烈阻拦，爽快地答应了接任毕业班班主任这一“重任”。他当时就承诺：要通过一年的努力，让班里的孩子都上高中。这句话分量挺重，在当时一些人看来，这种想法是异想天开，因为前一年，整个中学只考上一名高中生。父亲的话掷地有声，他针对乡村师资薄弱、孩子基础差等特点，在调动其他任课老师积极性的同时，对每个学生作了细致入微地分析。他根据每个学生科目发展的实际情况，为他们制定了不同的学习目标。为此，他不得不把他任教的语文课时间让给孩子们补习数学、英语，也经常在语文课上讲学习数学、英语的方法，这样，孩子们的薄弱学科逐渐赶上来了，学习积极性空前高涨。

“王老师的每一堂语文课，都充满激情。”父亲的好多学生在回忆父亲时都这样说，“他的语言幽默风趣，总是信手拈来一些经典词句。”

在回忆父亲上课的一些片段时，他的学生们经常谈到一些细节，比如，上课时经常咳嗽，咳嗽的时候把茶杯拿起来，喝一口茶，咳嗽就止住了。拿着茶杯去课堂，这是父亲给自己带病的身体的唯一“特权”，而他就是拖着这样的患病之躯，扭转了偏僻落后乡村的教育状况。那一年中考，父亲带领的毕业班打了一个漂亮的大胜仗，除了一名学生发挥失误，其他全部升入重点高中，这在那所偏僻的乡村中学里，创造了一个了不起的“奇迹”。

父亲的乐观、豁达和正直总是感染着、鼓舞着、鞭策着周围的人。“一个人活着，应该让周围的人因你而幸福快乐。”这是父亲时常对我们说的一句话。那年冬天，父亲的老毛病——肺气肿又犯了，村

里的赤脚医生到家里给他打吊针。父亲看起来很痛苦，眉头一直紧拧着，手里仍然拿着茶杯。那茶杯里的清香氤氲在整个屋子里。父亲的手颤抖着，眉头却慢慢舒展开了。

顺着父亲的目光，我看见走进来两个人，是一名高考落榜的男孩和他的爸爸。男孩的脸上布满愁容，男孩的爸爸则是满脸困惑。父亲用关切的目光看着男孩，然后满脸微笑地对孩子的爸爸说，没什么大不了的，再来一年，一定没什么问题。父亲一边吩咐我为客人倒茶，一边与男孩推心置腹地交谈起来。父亲那种轻松乐观的态度感染了男孩，男孩脸上的愁容慢慢舒展开了。他愉快地和父亲说出了他学习方面的薄弱点。

这个男孩是父亲多年前教过的学生，父亲依然记得他学习方面的特长和欠缺之处。接着，父亲为男孩详细地制订了一年的复习计划。男孩的父亲听着他们师生间的交谈，脸上的困惑消失得无影无踪了。吊针打完了，师生之间愉快的交流也结束了。从父亲疲惫而强作笑容的眼神里，我知道父亲的身体是痛苦的，他是忍着病痛在和他的学生交谈，那种忘我的境界总是不经意间显现出来。第二年高考，那孩子果真如愿地考上了大学。

“有些茶，要慢慢品味才能体会其中味道。”父亲总是一边品着茶，一边不经意地教给我们做人的道理。父亲出身书香门第，爷爷是当地的秀才，但父亲并没有死学知识，他传承了上一代人的学习传统，并发扬光大，在现实与理想的冲突中重新塑造自我。

在这只茶杯的陪伴下，他写下了一篇篇渗透着理性，对社会、对教育、对人生有着独特认识和感悟的文字。父亲一生的智慧和积淀，行诸笔端的有《强者论》《客观条件和认识运动》《鲁肃其人》《科举制度酿造了近代史上的民族的悲剧》等，其中《鲁肃其人》曾在国家级教育刊物荣获特等奖，而其余的文字已在他的子孙中传承开来。他那遒劲有力的笔总能入木三分地针砭时弊，弃恶扬善。每次读父亲的文章，我都会为他深刻的思想所折服，也能从中清晰地明辨是非，懂得去脚踏实地地做好身边的每件事情。

边喝茶、边品茶、边聊天，曾是父亲与我们团聚时的天伦之乐。往往一杯茶的工夫，父亲便会为我们讲述一个生动的小故事。父亲弥留之际，已有几天没吃饭了，他仍然没停下喝茶，一边喝茶，一边用那沙哑的嗓音给我们讲述《三国演义》中一段精彩的情节。每当回忆起这段往事，我总能看到父亲那永远充满希望和活力的影子。

父亲离世十年了，不负父亲所望的是，如今孩子们都在自己的事业上或学业上不懈追求着，勇攀更高的山峰，在人格上塑造比较完美的自我。父亲的那杯茶香里浸润的智慧，已源源不断地渗透到子孙后代的血脉里，还会绵延得更深更远。

我打开茶柜，取出尘封已久的茶杯，泡上一杯绿茶，杯子里的茶叶翻转着，如同我如潮的思绪，把我带回与父亲在一起的快乐时光。

我想，父亲从没有离开过我，就如这茶香，如这茶杯给我的陪伴。

母亲种眉豆

潘云强

我脑海里常浮现母亲种眉豆的往事。

那是1958年，城市里的粮菜供应紧张。我家屋北是条泥胡同，在房门口处向东北拐了个弯，形成一块三角形的空地。母亲把地整理起来，扎起篱笆，点上了眉豆。

眉豆，也叫白豆、扁豆。眉豆的大小比黄豆粒稍大，因其外表有一条像眉毛一样的线，故称为眉豆。眉豆之荚果呈扁椭圆形或扁卵圆形，根据颜色可分为三种：一种豆绿色，个头较大，但皮薄肉少；另一种通体呈紫色，个头虽小，但液汁饱满，肉质瓷实，也有人称之为肉眉豆；而豆绿色外镶紫边儿的眉豆也不在少数。

与黄瓜、西红柿等大名鼎鼎的“明星菜”比，眉豆难望其项背，就是对萝卜白菜等一应大众菜，眉豆的位置恐怕也要往后排。但母亲偏偏对这种小众菜情有独钟。据她讲，有一年夏天，她居住的村子发生了洪水，由于粮田地势低洼，秋粮减产了七八成。村里人老辈就有在房前屋后种眉豆的习惯，村子地势高，眉豆幸免于水淹。而眉豆结荚从8月份绵延到11月份，菜期长，帮助村民熬过了那段吃糠咽菜的艰难时光。这件事在年幼的母亲心中留下了深刻印象。此外，眉豆对生长环境不挑剔，找块地方下了种，基本就可以出苗。眉豆泼辣，适应力强，对后期管理要求也不高，属于“懒人菜”，这也是母亲喜欢这种不起眼的小菜的原因。

眉豆种下不久，小苗便破土而出。万物皆有灵。别看眉豆不具备人的大脑，但它照样有“智慧”。眉豆喜光，枝头总是朝向太阳。眉豆没有眼睛，更看不见其神经长在何处，但它给人的感觉就像长了眼睛一样。不管篱笆架扎在任何方向、任何位置，眉豆都会准确找到，然后攀附上去，努力长高。它的生命向阳向上。后来，我通过读书知晓，这乃是植物的两大天性——背地性与趋光性，作为藤蔓植物的眉豆，为使缺筋少骨的身体获得稳定性，准确找到篱笆及架子，乃是植物内部生长素与生物钟相互作用的结果。

每株眉豆都会分蘖出一些侧枝，侧枝再繁衍出侧枝，就在这些枝蔓上，眉豆花儿静悄悄地开放。眉豆花朵不大，朴实雅致，颜色或紫或白，其中以紫色最为吸睛。一簇簇、一丛丛，像一串串随风摇曳的小小风铃，又像一个个翩跹起舞的风信子。由于眉豆花瓣外形酷似小荚角，故烟台有句老少皆知的俗语“眉豆开花——紫角（自觉）”。不过此话多半用来讽刺做事自以为是、自以为了不起的人。

眉豆花落，便有油亮光滑、头托胞衣的小豆荚探头探脑地冒了出

来，它们贪婪地吸收着阳光雨露，滋润着小小的身体，过不了多少时日，便长成体态丰腴的紫衣姑娘与绿衣姑娘。

母亲是个勤快人，经常到眉豆地干这干那，总是不闲着。爱好是会传染的，母亲喜欢眉豆，全家人也喜欢。那时我与三姐都在养正小学读书，放学后，我俩都会到眉豆地里，帮母亲浇水、施肥、摘眉豆。三姐很喜欢眉豆花，有时，她会掐一朵紫莹莹的眉豆花，别在头上，对着立柜上那面小镜子，晃来晃去，照个不停。还有一次，她偷偷把一朵花别在正在拉风匣的母亲头上，母亲毫不知情，逗得全家人笑个不停。

秋天到了，秋风凉了，树叶纷纷落地，所有植物都开始发黄枯萎，唯独眉豆，不畏凄风苦雨，依然顶着露水疯长，恣意渲染着生命最后的绚烂。

母亲说，遭霜打的眉豆不受吃，因此，临近霜降那几天，母亲会把所有眉豆荚统统摘下来，无论大小。李时珍称，“此豆可菜，可果，可谷，备用最好，乃豆中之上品”。那时，没有反季节菜，秋季也是蔬菜的淡季，一天三顿饭，无奈的母亲只能拿眉豆撒气，上一顿、下一顿，顿顿少不了它。还好，孩子们竟没吃够。

至今，我仍记得母亲的几种做法：眉豆切成丝，放进锅里炒，我们平常吃得最多的就是炒眉豆丝。如果能买到肉，那就有口福了，用不多长时间，一盘飘着诱人香气的肉炒眉豆丝就端上桌了。还有一种做法，是将整个眉豆择干净后，放进油锅里焯，此菜便是母亲口中所谓的干扁眉豆。但无论怎么吃，眉豆都要先放在开水里焯一焯。另外，母亲还会把眉豆放到锅里炖，放上酱油、香油等佐料凉拌。而我最爱吃的那口是把眉豆切成丝，焯毕，用鱼汤腌，味道鲜美无比，绝对下饭。

有时，眉豆收获得太多，母亲会送一些给邻居和亲戚。剩下的，她会放在太阳底下晾晒，晒干了，留到冬天吃。

还有两种当时看来较为高级的吃法。一种是眉豆炒鸡蛋，加上新鲜的蜆子虾酱，菜仿佛有了主心骨，味道也提上来了。有一年父亲过生日，母亲狠了狠心，把她养的那只紫红冠子大公鸡杀了，做了个眉豆蘑菇炖公鸡。

霜降时节的眉豆，大多老了，不但眉豆荚纤维化，炒的菜咬不动，而且眉豆粒也变得很硬。这都不要紧，母亲把豆扒出来，荚扔掉。焖大米干饭时，放一些眉豆进去；熬高粱米或小米稀饭时，也放些眉豆在里边，母亲说这样热闹，味道也好。舀饭时，我经常将勺子贴着盆底舀，希望多捞些豆子吃。

如今，母亲已离我们远去，她种眉豆的往事，已成为我永远的记忆。