

赤道人忆旧

难忘慈母恩（中）

二战结束后，我们举家回到坤甸，父亲战前任职的工厂毁于战祸。父亲失业了，为了谋生他为朋友押船运货到外岛，但连续出了几次事，几乎酿成杀身之祸。1946年中旬他押运的小机帆船在印尼独立区附近海滩搁浅，连船带货被游击队没收，父亲还被当成荷兰间谍囚禁数月。很长一段时间，父亲音讯全无，母亲日夜焦虑不安、忧心如焚，精神压力很大，但她并没有倒下去，她振作起精神，同还在读小学的大哥担负起家里的生计。

为了一家九口人的生活，母亲学制西式蛋糕外卖。当时，小叔黄诗虎将一本荷兰出版的制作蛋糕的书翻译成中文，按照书中的配方和制作方法，指导母亲做奶油朱古力蛋糕——风旋糕（因将其切开内里状似波浪，故称风旋糕）；教母亲做各类蛋挞、蛋奶黄泡芙和菠萝酥等。母亲心灵手巧，学得认真细致，又勤劳刻苦，很快就掌握制作蛋糕的技术。她找人在家里的天井砌了个炉灶，用旧铁桶改成“烤炉”和“烤炉”上面盛

放炭火的铁盘。母亲开始制作蛋糕外卖了。

母亲每天凌晨三点起床，调配好原料——鸡蛋、奶油、面粉，白糖后，便用自制的土打蛋工具（用细藤捆绑起来的藤条扫子）打蛋液、奶油和搅拌面粉，这个简陋的工具使用起来很费臂力。

这时，大哥和我也起床相伴。大哥忙着劈柴火，升炉灶，加炭火，为母亲做好烘焙前的准备工作；而我则在灯下温习功课或做作业，有时也帮母亲看好烤炉的火候。那个年代，坤甸没有电动搅拌机，也没有电烤箱，制作蛋糕不但费力还更费时。清晨7时左右，母亲烤的3块“风旋糕”先后出炉。大哥也从巴萨（市场）买菜回来，吃过了早餐后，大哥踩着自行车，把装“风旋糕”的潮州花竹篮挂在车把手上，我坐在车尾，先把蛋糕送去卖糕点的“兰亭”寄卖，然后两人才到学校读书。

母亲一天从清晨劳作到深夜，每天睡眠时间只有三几个钟头，由于疲劳过度，母亲经常

头痛，一直到晚年，她仍为头痛病所折磨。

母亲后来回忆起这段经历，感慨万分地对我说，那时虽然辛苦劳累，又日夜担忧你父亲的安危。但一想到你哥这么懂事，从小就为父母分忧解劳，担当起家庭责任；你又能自觉自爱，勤奋学习；大妹每天放学回家，撂下书包便到河边洗衣服，还帮着照料年幼的弟妹；看到你们这么孝顺父母，为父母分担忧愁，我再苦再累也心甘情愿。我们让母亲在困境中看到希望。

母亲仁慈贤惠、勤劳善良，孝敬老人，妯娌关系很好，一家人和和气气。她操劳持家，节俭过日子，深得爷爷、奶奶等长辈的痛爱和怜惜。从唐山刚

来的四老婶常夸奖：“阿茂娶了个好‘亩’（‘亩’，潮州方言为妻子），多么有福气！”更让四老婶高兴的是，她教母亲做唐山“食物”，母亲心灵手巧，一教就会。在四老婶的指导下，母亲学会做普宁豆酱、南姜香豉、潮州菜头烤等；学会做传统的潮汕美食，如鼠壳粿、红壳桃、韭菜粿等。母亲从奶奶那里学会做荷包鸭、卤鹅以及咖喱鸡、烤沙爹等中国和印尼的美味佳肴。那时我们生活在一个大家庭里，一日三餐由母亲三妯娌和姑姑轮流当厨，一人做一个星期的饭菜。逢年过节则大家一起动手，母亲经常担当主角。

我最爱吃母亲做的咖喱鸡和荷包鸭，和她烘烤的葡式大蛋挞。母亲也了解我的

爱好。1957年，我离家8年后第一次回家，母亲千方百计寻找咖喱调料，为我做了香味浓郁的咖喱鸡。1962年春节探亲时，正值三年困难时期，大家都在饿肚子，为了欢欢乐乐地过春节，母亲杀了家里养的“自留家禽”，做了我喜欢吃的咖喱鸡和荷包鸭；用家里积攒多日的鸡蛋，以猪油替代奶油，烤了两块她的拿手糕点——风旋糕和葡式大蛋挞。在充满喜庆的节日里，她让远方归来的游子享受一场爱的盛宴。

母亲富有同情心，仁爱宽厚。她和父亲一样，都是慈眉善目的人。她常对我们说，在我们有困难的时候，亲戚们向我们伸出援助之手，滴水之恩当以涌泉相报。



图片从左到右：母亲回国时的照片；未成年的弟妹同母亲合用护照；广州黄陂的住宅



外祖奶奶过世时留给奶奶的直径约45厘米的大铜鼎（铜锅），是19世纪末新加坡造的。据说用铜鼎熬煮的菜肴、糕点色泽鲜艳，味道纯真。奶奶弥留之际遗言将这个铜鼎留给母亲，成了“传家宝”。



母亲一向和姑姑、婶母和睦相处。图为回国前姑嫂合影（图左二为堂姐）。



母亲回国前同三婶合影。