

悠悠荠菜情

□如东 桑云梅

属十字花科的荠菜朵朵散落在乡间的陡坡洼洼。

如果你挎上一只竹篮,想到乡间挖些荠菜,猛然间很难寻到她的踪影。你去问周遭劳作的农民,他们会大声说:“到处都是哦!”于是,你下到白菜片片的田间,俯下身去发现,原来这些小小的可爱的荠菜或挤在青菜的身边,或者已经被你踩在脚下了。这是这个冬末一天下午我的经历。大叔、大婶侍弄着他们的田地,一位拿着长长的浇头一斗一斗给他的菜施水,一位拿着锄头为自家的田地锄草,他们一边劳作一边聊着属于他们的家常。这是乡村农民的日常生活,是乡村农民特有劳作的味道。当时,满世界找荠菜的我,日复一日的操劳充盈了他们的春夏秋冬,其实这样的生活也同样是幸福的啊!越家常越难忘。

劳动是辛苦的,挖了半篮荠菜的我已是腰酸背痛。不知不觉冬日的暮色之景便这样铺陈在我的面前。天色不似原来那么明亮,暗暗的沉寂弥散在四周。枯树、老巢、灰瓦、旧屋,没有大白大绿,什么都被

镀上一层淡灰色,也许这些就是冬日留给我们的烙印吧。

脚边的荠菜,大部分已开了小朵青嫩的花,有一些是碎白的小花,在冬末略微侵人的寒风中摇曳。这又把我带回了儿时。我是农民的女儿,虽然如今生活在日新月异的城市,但我的根在农村,我对黑金子般的土地一直怀有温柔亲近之意。如果长时间脱离土地,我的心会枯竭、会干涩,我需要时常进行精神的皈依之旅,以洗刷心灵的尘垢。于是,在空寂寥落的暗夜,躺在床上,我会感应到老家土地召唤的信号,我的灵魂和精神便回归到老家的黑土地上,默默地游荡在老家的一株枯树旁,一毛不存的田间,屋后芦花飘飘的芦苇荡里。

挖了满篮荠菜,暮色中,我踏上了回家的小径。

吃荠菜自认为最讲究的还是保持住她的原味。如果失去原味就不知其味了。荠菜可以与肉糅合,做成荠菜肉馅饺子,可以烫熟,做成凉拌菜,而自以为最美味的当是与鸡蛋一起煮成的鸡蛋荠菜汤,如果能

放入少许文蛤、平菇,那就更是鲜上加鲜了。荠菜的鲜香在于她源自天然的本色之味,一碗清爽的鸡蛋荠菜汤,黄绿相间,看着就馋人,淡绿的汤汁丝丝甘甜,浓缩了她的至鲜至美,也浓缩了荠菜一生的精华。

荠菜,是朴实无华、清新可人的。她可算是草根一族,以寻常又独一无二的面目生活在自然里。她是自然的女儿,沐风栉雨中,哪里有土地哪里就有她的身影。她以叶片紧贴地面的拥抱姿势,表达对大地母亲的热爱和亲情,以突出的长长的小花蕾借助于风彼此致意。荠菜是亲和的,她是自然与人的媒介,她的一头连着大自然,另一头连着人类。她是不起眼的,孩子似地藏身于乡间的沟沟坎坎,好像故意不想让人发现她的存在。所谓的草根不正是这样?代表着亲和、谦逊,虽卑微,不卑贱;虽微小,也有尊严。正是众多的草根族类构成了芸芸众生,从中蕴含着融洽、和谐、欢乐的人生滋味。这滋味源自于最广大的自然,源自于最广大的普通民众,这是悠远绵长的人生况味。

春醒惊蛰

□浙江慈溪 潘玉毅

明日是惊蛰。

草木苏醒之后,在地底蛰伏的百虫也该苏醒了,是谓“惊蛰”。

惊蛰作为节气来讲,是很有仪式感的。就像以前过年时节家家户户都要放鞭炮一样,惊蛰的到来多半也伴随着春雷的炸响。

陆放翁曾有诗云:“雷动风行惊蛰户,天开地辟转鸿钧。”其诗言惊蛰前后,诗人泛舟游览所见之景象。蛰户指的是蛰虫伏处的洞穴。雷动八方,在东风的鼓吹下,声势愈显,于是,洞穴里原本冬眠不觉晓的蛇虫鼠蚁全都睡不住了,纷纷爬出地面,迎接春天的到来,即所谓“今朝蛰户初开,一声雷唤苍龙起”。

依照我辈看热闹的心态和视角,显然难以分清惊蛰之后雷动,还是雷动才有惊蛰,不过非要问个因果的话,从时间和逻辑上推算,应是先有雷动,之后才有惊蛰的

吧。不管答案正不正确,雷动都是惊蛰时节最显著的特征之一。而且春雷与夏雷不同,首先它不绵密,其次它也不暴躁,如果说夏雷听起来像是不积口德之人的呵斥,那么春雷更像是亲人呼唤起床或者吃饭的声音,清晰响亮,但不啰嗦。

春雷响声传到洞里,洞里的百虫跑了出去,感受“春风化雨,润物无声”的画面,春雷响声传到水底,水底的鱼虾也都扑出水面,争相迎接这春日的繁华。河边上,柳条依依,仿佛魔术师的手指抚过,枯枝上相继变出点点绿色。这绿意不断扩散,由点变成块,由块变成片,又由片变成面,慢慢地,整棵树、整条河、整个大地都绿了。

惊蛰之日,醒来的不独是虫鱼,也有鸟兽。“竹外桃花三两枝,春江水暖鸭先知。”在江南水乡的江河水塘里,成群结队的鸭子收起翅膀,蹒跚着大脚丫子,“扑通”“扑

通”跳落水中,恣意挥洒,似向过往行人传递着仲春的消息,又似在向天地万物宣布:从此,这片江湖便是它们的了,谁也抢夺不去。继而,黄鹂占据树枝,雄鹰占据长空,百兽占据山林,大地上的一切又恢复了昔日的热闹。

其实,恢复昔日风采的除了生物,也有非生物,譬如风。风行万里,转眼便从堂前到了屋后,从梁上到了阶沿。此时的风不同于冬日的严寒凛冽,也有别于夏日的酷热微醺,而是凉舒适宜,仿佛刚从童话故事里穿越而来。

仲春时节,山花烂漫,桃花、杏花、蔷薇渐次亮相人间。这样的天气,这样的光景,正适合讲故事。青蛙声十里出山泉,讲小蝌蚪找妈妈,讲龟兔赛跑,讲燕子飞去又飞来,讲白鹭和鳊鱼在西塞山前对峙,讲春雷惊蛰万物生长,这不失为了一件雅事,更不失为了一件乐事。

小巷里的烟火

□安徽淮南 闫立新

汉语词典收录的一个词“醉心”,让我挺佩服老祖先发明这个词的智慧。心,有时候需要陶醉一下。

我的一个朋友住在苏州市郊区,那是一个依山靠水的小村子,我去他家做客,看到平房前有钢筋围栏的小院,院子里有一个小池子,点缀着一块一米多高的假山,被青苔覆盖,显得新鲜葱郁,尺水玲珑的味道;假山下,十几条色彩缤纷的金鱼惬意地游弋其间。院子的西角处摇曳着两棵芭蕉树,叶浓绿影;东边的一隅,却疏影着碧绿清莹的修竹,竹子旁边,一个石桌上,置一插着野花的瓶子,而桌子旁围着几个打磨光洁的石凳,整个小院给人一种诗情画意的美感。

每次到江南古镇游玩,给我印象较深的便是古城里人少幽深的小巷,木质门楣下的老者专心地磨着镰刀,屋檐上的灰瓦密生着葱茏的青苔,整个小巷还保留着一些朴

素宁静的老时光风情。这里的房子,多是一两层的旧楼,层顶以清灰为基调,墙面皆是灰白色,这让人似乎看到了百年前的老照片。

我还看到一个大户人家的院子,隐藏在一条曲折幽深的小巷子里,有几十平方米,栅栏上爬满漂亮的牵牛花,院子里广玉兰芳香淡雅,花瓣落在青石板上,繁华过后的沧桑,在淡淡的时光里慢慢晕开。小院里一花一草一树一石,都布局精巧、寓意深长,不夸张,不浮躁,几分细腻、几分朴素、几分明媚,兼具几分别致的优雅。院子里假山、小亭、清池、水井、楹联等,都隐含着小院主人内心的追求和别致的清雅。

想必来过这里的人,都很羡慕巷陌里的住户,他们在慢时光里消磨着自己的日常,种藤栽菊,写诗作画,抽烟遛鸟,或是开着一间间门面,经营着手工作坊、本地特产,卖着一些咸咸淡淡的生活用品。

无花果

□浙江仙居 方小兵

初春的一个周末,我在房前给一棵一人多高,露出光秃秃枝条的无花果松土和施肥。前年,爱人把它从乡下外婆家院里,经过扦插法种活后移来的时候,它还只是一枝膝盖高的小树苗,现在旁侧生出了许多偏枝条,使它颇具规模的“树”了!

紧一阵慢一阵的春风,将我微微发汗的脸吹得绯红,记得孩提时代对花卉果树的认识,就是从外婆家那棵种在院前的无花果开始的,记忆里它总是枝繁叶茂,自然也是硕果累累。

春天来临,无花果树那白色粗糙的树茎,在春风春雨的沐浴中开始发青,树梢的尖端顶着果子,先于叶子生长。夏季,它拼命地生长,让叶子有荷叶那么宽阔,树下总能看到有很多的鸡在乘凉捉虫,每当夕阳西下,徐徐而来的晚风总能散发出一缕缕的馨香,让人心神向往。

到了秋末,那一颗颗圆润的果实便长成了金黄色,熟透了会自动开裂,流露出甜蜜的芳香气味,常会引得蜜蜂、飞蛾嗡嗡叫,连鸟儿也爱来啄吃甚至直接叨走,而孩提时代的我们更是馋涎欲滴,总是惦念着偷偷去摘。有一回,囫囵吞咽后,肚子疼得难受,一夜没睡陪着去医院的外婆,直到我的胃舒服了,才松了一口气,那次我根本没有品尝出柔和清香的味儿,只有一场胆战心惊。

菜薹

□南京 赵丹丹

近来,梅花山游人如织,路边的菜贩子拿出了香椿、菜花来卖。一小捆一小捆用绳子扎好了,整齐地摆在摊上。原本很寻常的青菜,因为开了花或即将开花,以这样的方式呈现倒显示出几分朴素的矜持和高贵,颇有王谢堂前燕飞入寻常百姓家的意味。

一次我路过地摊时,忍不住伸长了眼睛去瞄一眼,想确认一下到底是青菜薹还是红菜薹。确认过不是红菜薹,心里不免“噢”的一声,暗自轻轻地失落了一下。

十年前的春天,我吃过一次武汉的红菜薹。起初我对它并没有什么期待,因为吃过青菜薹,可以推测红菜薹的味道。可是做菜的人却挥舞着菜刀来来回回多次穿梭于厨房和客厅,兴致勃勃地给我科普武汉的菜薹如何有名,味道如何独特。为了回应对方的盛情,我很夸张地点头表示赞同。脑子飞速运转搜寻各种美誉之词。

不一会儿,厨房里就烟熏火燎的,伴随着锅铲和铁锅碰撞的声音,我好像看见了一支披甲戴胄的队伍正浩浩荡荡前往沙场,我疑心这武汉黑菜薹是否具有一股金戈铁马的滋味。

开饭之时,我拿着筷子对着黑菜薹准备下手。饭桌上却出奇地安静,大家都好奇外乡的我是如何评价武汉菜薹。武汉菜薹乌黑发亮地躺在盘子里,盘子的底部还有一层紫红色的菜汁。

在众目睽睽之下,在盛情劝吃之下,恭敬不如从命,我夹了一根菜薹放进嘴里仔细嚼嚼,我好

小时的我常会问外婆:都说开花结果是自然规律,但它为什么与众不同,不开花也能结果?望着无花果树的外婆若有所思,叫我仔细观察,多思考分析,后来才知道其实无花果是开花的,只是它的花长得很独特,一般难以被注意到而已,这良好的习惯对我以后的工作带来了很大帮助。

陪着我一起长大的无花果树,无论怎样枝节蔓延,外婆总是不忍心去修剪,哪怕动片叶子。我想外婆之所以那般地对无花果的呵护,是因为在她心里,那无花果就像后辈儿孙、脚下的土地,随着岁月愈久而情感愈加笃深。她是否把随遇而安的无花果当成性情中的朋友,小时的我不待而知,只知道外婆喜欢侍弄和她一样沉默的无花果树,尤其是晚年时的外婆,她的子女都在他乡工作,只有这棵无果树始终陪着她日升月落。

偶而去探望外婆时,她总会对我唠叨:今年这棵无花果又长高了很多,或是结了很多的果,还谆谆教育我不能忘了初心,要像它那样,做一个不炫耀,不自卑,积极向上的人。外婆总能说出很多的哲理,也许无花果是她最好的知音之一吧。

此刻,站在这棵延续着外婆家那棵无花果基因的树前,想着已离开好多年的外婆,仿佛看见她布满皱纹的脸时时散发出舒心的笑容。

像听见菜薹跟我说,你好呀!可是,我的嘴巴很没礼貌,只顾着左嚼嚼,右嚼嚼。

有点油,有点咸,有点嫩,有点滑,有点香,这些味道混合在一起就是武汉菜薹的味道!我刚咽下去,我的胃就叫嚷着,真好吃!主人,再来一根吧!

我又夹了几根菜薹放进嘴里大嚼起来,我的胃好像闻到了香味,急吼吼地对我大喊,主人,快扔点下来!我越吃越快,越吃越快。做菜的人看着我所向披靡势如破竹的吃相,明知故问地幽幽一问:“武汉黑菜薹怎么样啊?”

“绝!天下第一,举世无双!”做菜人嘿嘿一笑,这是深藏功与名的一笑。

很多年后的春天,我在南京总结过那道菜的成功之处。用的食材是当地新鲜的武汉洪山菜薹,急火翻炒时舀了一勺冻猪油,出锅只加一点点盐,吃的是菜薹的本味。论秘密,论吃的那点讲究,全在那一勺猪油里。然而菜薹的吃法并不唯一,没有那勺猪油也不要紧。南京人吃菜薹,方法多样。清淡一点就用刀背拍几片蒜瓣清炒,荤一点就切几片香肠或腊肉扔进锅,和菜薹一起炒。无论哪一款都能借助味蕾通往春天。

武汉的洪山菜薹名气很大,据记载从唐朝起便作为贡品,专供皇室享用,据说慈禧太后就很喜欢吃菜薹。好在菜薹种植广泛,得来容易。因此,在通往春的味道里,大江南北,从古至今,菜薹从未缺席。

青石街

NEW SUPPLEMENT 503 号

投稿邮箱:xinfukan2@126.com