



樊泽宝

童年的麦田

今年端午节,回到老家,看见满地麦秸和成袋的金黄色的麦子,不由得想起了童年时参加麦收的点点滴滴。

芒种节前后,家乡片片麦子便开始涂抹大地,从坡底卷裹到岭顶,书写出波澜壮阔的灿黄,形成一幅麦黄丰收的图画。麦籽粒粒饱满,风中弥散着一种麦子成熟的馨香。

麦收抢天时,是很辛苦的,农人风餐露宿,挥汗如雨。小麦黄梢一般在芒种前后,阳光毒辣,若割得晚了,日头把麦穗秆晒焦,掉头,麦粒落在田里,就会造成损失。且此时已近雨季,若收得不及时,连阴雨一下,麦粒在穗上就发芽,芽子麦磨成面,又黑又黏,特别难吃。

记忆里,那时由生产队统一组织收割。麦收前必须先在村头平整一块地,用做打麦场。一般是一个生产队的人一起,现将土地整平,再由人拖着石碌碌碌碾,为防止地面裂缝,碾压前

需在地面撒些麦秧,然后用水泼场,压紧压实。泼场时往往大人小孩一起动手,有挑水桶的,有端脸盆的,到场院附近的河湾取水,个个忙得不亦乐乎,阳光下人人皮肤泛出耀眼光亮。

每天天不亮,大人就开始准备一天的饮食,馒头、咸菜、咸鸭蛋、开水。天刚蒙蒙亮,家中的父老就换上旧衣服,拿着磨亮的镰刀,走向麦地。大家拉开双腿、弯腰,把左腿往前一跨,用左手向前扶住麦秆,把一大片麦子向怀里一拢,右手挥舞镰刀,直奔麦子的根部,“嚓嚓”声便在坡岭上响起,一片又一片麦秸倒在他们的臂弯里。

麦子割完后,再车拉人挑运到场院,用铡刀铡下麦穗头,放在场院翻晒,晒干后用木杈挑着,剁成一个个小山似的麦垛。小麦全部割完、铡好、晒干后,就开始脱粒。全村一共有三台脱粒机,各队轮流使用。脱粒机昼夜不停地吼叫着,全队人马齐上阵,有倒垛的,有用杈把挑、推着往脱

粒机前送的,脱粒机传送口处,有两人一左一右不停将麦穗秸挑到传送带上,厚厚的麦穗秸徐徐传进脱粒机里,另一头饱满的麦粒纷纷抛出,在空中划出一道弧线,地面的麦粒堆不断积累着,慢慢变高变大。粉碎的麦秸在鼓风机的作用下吹得远远的,有几个人忙着用杈耙向外清理着,远处已堆起了几座麦秸山。

到了割麦子的时节,为了“颗粒归仓、寸草归垛”,小学生也要放假拾麦子,送到生产队的场院里,由小队会计称斤计量后,按斤两记工分。那时,我们还有一个任务就是给割麦子的大人送饭。“麦收如救火,虎口把粮夺”,为了及时收割,大人往往加班加点,中午,晚上在麦地里吃饭,每家每户做好了饭,由孩子送到地里,在地头的树下吃。

上初中时,成了半大小伙子了,也就捞不着拾麦子了,要跟着大人或割或捆或装车。我们真正体会了“面朝黄土背朝天,一滴汗珠落八

瓣”“谁知盘中餐,粒粒皆辛苦”的滋味。

二十世纪八十年代,土地包产到户,我也长大了,一种责任感促使我帮助父母割麦子。清早的麦秆经露水打后湿漉漉的,很有韧性,需要费很大的劲才能割下来,割出去还没有三米,我便气喘吁吁,腰酸腿疼,右手因握镰把磨得麻木;抬头看看父母,早已远远地把我抛在身后。太阳出来,天地就像一个蒸笼,麦秆在毒花花的阳光下变脆了,虽然割起麦子来已经得心应手,但脊背被晒得火燎一般,既热又累,最初的欣喜和激动早已经无影无踪。抬头看看家人,只见他们在麦田里仍然挥舞着镰刀,邻边的麦地里,三叔家的人也在挥汗如雨,“嚓嚓嚓”的割麦声响个不停,言谈话语里洋溢着丰收的喜悦和劳动的快慰。

再后来,参加工作,结婚生子,基本上不再下田收割麦子了,但童年的麦田和劳动的快乐是我永远的记忆……



刘润清

秋采松蘑

前几天逛早市,转悠到干货市场,案子上挤满了纸盒子,各种干货琳琅满目,有东北的猴头西南的木耳,天南的干笋地北的香菇。忽然发现一堆黑不溜秋的东西似曾相识,紧走几步过去一看,应该就是它,抓起一个一闻,果然是它——松蘑。我看了又看闻了又闻,想起了久违的那一口美味,不由得咽了一下口水。

松蘑俗称“松蛾子”,是极少不能人工培植的野生菌类,可能因其常与松树相伴而生,又因其生成的蛆虫会变蛹成蛾,故得名。

松蘑有菌盖、菌柄两部分,菌盖上下双面微凸,几近平展,菌柄粗壮,挺起菌盖如伞状,离地5厘米左右。新鲜松蘑菌盖表面暗黄,微有黏液,背面呈纯黄色,针眼大小的孔眼密布,恰似一块海绵。

松树的枯根烂叶经过夏天高温腐化,成了松蘑菌种天然的营养基,到了秋季气温适宜,是松蘑生长旺盛的黄金季节。

早晨是捡拾松蘑的最佳时间。这时候的松蘑出土不久,有的甚至刚刚露头,是最新鲜的,随着太阳升高气温回升,那些早出的松蘑就会蔫塌,并生出小蛆,成了废品。

雨后的土壤湿润,充足的水分分为菌类生长提供了必要条件,松蘑争先亮相,赛过雨后春笋。村东边有一片松树林,优美的自然条件和适宜的生态环境,是以松蘑为主的多种菌类的理想家园。一场秋雨过后,东方欲晓天色蒙亮,我们结伙成群挎着篮子踏着露水奔向树林。不顾雨露湿鞋沾衣,不顾松枝槐条划皮戳脸,在松树的缝隙里弯腰穿梭,搜索着每个树底成片草丛。有半夜早出的,菌盖已碗口大小,没见阳光还算新鲜;有刚冒头的,菌盖硬币大小,头顶一撮沙土;有单株的,也有多株挤在一起的。仔细地拨开附粘在松蘑头上的松针草叶,手掌朝上,食指和中指夹住菌柄,拇指压住菌盖,轻轻地连根拔起,小心地放进篮子里。

采回家的松蘑要进行分类。印象中菌类往往是越大越好,而松蘑恰恰相反,越小越好。把大的分拣出来,剪去根部,或摊在盘子上席子上,或用线串挂起来晾晒,天气不好时也可以切成片上锅烘干。那些嫩小的就要马上尝鲜了,去根后轻轻洗去杂质,千万不可攥挤,保留其体内水分,避免营养流失和味道衰减。

松蘑最佳搭配是五花肉加粉条。油锅爆炒葱花、姜丝出香味,五花肉少许翻炒至出油,加入松蘑轻翻几下,加盐加水,把粉条埋入菜汤中,无需再添其他调料,再贴在锅边几个玉米饼子,盖上锅盖,细火慢炖。

不待出锅,那特殊的香味就从锅盖缝里窜出来,肉香味、蘑菇味夹杂着松香味,已经令人涎水泉涌。盛到盆里端上餐桌,香气缭绕,红白相间的五花肉、晶莹的粉条、吸足猪油的黄色松蘑,三大主角交相辉映。喝一匙汤,味蕾大开,不舍下咽;吃一棵松蘑,柔软滑腻,既有肉香更有蘑菇,透过齿舌直达心脾;掰碎一碗玉米饼子,挖上一勺滚烫,大块朵颐,直吃得大汗淋漓。美味如斯,顿生“不虚此生”的感慨。

松蘑不仅是一道绿色美味,还有不菲的药用功效。专家研究表明,松蘑含有铬和多元醇可以治疗糖尿病,含有多糖类物质具有抗肿瘤的作用。它还含有相当量的维生素E,具有增强人体免疫力、养颜健肤、防止过早衰老的功效。据说,它还有防辐射的功效,适合经常用电脑的人群。



《池塘》水彩画 张海珍

霜·爽

蒹葭苍苍,白露为霜。

诗经,

翻阅着爱的凄凉。

想尽甜尽美,

如同追求疯狂。

难得永远,

在水一方。

曲曲弯弯在蒹葭小径中,

让白露洗去忧伤。

远望,

霜,

正在为秋林染红新装。

此时大地的色彩,

正在变幻,

五彩斑斓的雄浑,

胜过艳丽的百花齐放。

真美没有迟暮,

如同思想的果实,

熟透了,

才能把人生囊括。

仲秋,

正等待尽情浪漫的你,

把熟透的思想果实,

抛向蓝蓝的天空,

染红更广阔的山川田野。

挥酒吧,

别辜负一个字,

爽!

水乡绍兴淅沥着濛濛的小雨,软而绵地湿润着路上的青石板 and 屋顶上的青瓦当,民宿天井小院儿里的雨打芭蕉,绵柔的声音像翠滑的江南丝竹,让这个小城更加透着江南水乡烟雨濛濛的风韵。

人说江南多雨。是的,江南必须有雨,雨才是江南的灵魂。只有雨才能衬托出江南流丽高华的空灵美,只有雨才能体现江南酥而软的情调。甚至连撑起的一把伞,都是江南溢出来的一道美丽风景。

绍兴是江南一颗水上明珠,被称为东方的威尼斯。历史上这里山水妖娆,人杰地灵,滋养出一派清婉秀雅的人文景观,文人骚客遍布,风雅人才辈出。许多著名的文学家艺术家、教育家、革命家,如蔡元培、鲁迅、周恩来、秋瑾、马寅初等,都是从这里走出来的。这里的人笃信读书才是一条光明的坦途。鲁迅的祖上就有一位声名显赫的进士,从鲁迅祖居周家老台门,就已看出士大夫光宗耀祖的家族名望。这个大户人家浓浓的传统文化氛围,熏陶滋养了少年鲁迅非凡的文人特质,读书日日韬奋,从他笔下“读经味如稻粱,读史味如肴饕,读诸子百家味如醯醢”的读书写照,就能看出其早年发奋读书的情景。

饱读诗书的鲁迅,在旧中国历史风云中,酣畅锋锐的文笔成为一代文人的楷模,犀利的文风引领着五四新文化运动的思潮,国家危难之

时,他弃医从文,以笔代戈,蘸着热血书写“国将不国”的“友邦惊诧论”,以“横眉冷对千夫指”的呐喊,为拯救苦难深重的旧中国,书写着俯首甘为孺子牛的战斗一生。鲁迅纪念馆泛黄的《故乡》手稿里,先生那深邃的眼神,是撕裂着思想深层巨大痛苦的灵魂,冷峻的面孔,是对国破家败的深深忧虑和愤然!先生带着满心的伤痛和忧国忧民之心,毅然决然走出绍兴家乡,投身于革命风浪。

滴沥微雨中,我们走在鲁迅故居,倾听着深院里的雨打芭蕉,在百草园熟透的桑椹树下那堵矮墙中,寻找先生的童年时光。顶着铅灰色的云朵,穿过故居门前流过旧时光的小河,把缅怀的思绪装上岁月的乌篷船。在爬满青藤的白墙根下,寻着粉墙黛瓦遗存的岁月痕迹,品读先生笔下老于世故的阿Q。在咸亨酒店门前,咀一把越嚼越香的茴香豆,品读先生笔下没落倒霉的孔乙己。在臭豆腐和黄酒飘香的街区中心,与留着大辫子戴着乌毡帽的绍兴师爷、黄酒臭豆腐匠的雕像打个招呼。

来到绍兴不仅要感受这里浓郁的书香气息,还有不能错过的,那就是带有文化意味的绍兴餐饮。

“寻宝记”里的绍兴醉鸡、招牌卤鸭、臭豆腐、绍三鲜,还有不能少的一坛黄酒,外加黄酒奶茶、布丁等特色小食品……绍兴的菜品不仅颜值高,还极尽可能地彰显着绍兴的地方特色,每一道菜

品绍兴

都代表了最地道的绍兴饮食文化。

仓桥直街是极具江南特色的石板路和幽深的老街巷子,这是绍兴富有年代感的一条老街,传统古老的石板桥、老街旁的水乡居民、清末民初的台门建筑是这条老街的风貌。巷子里有数不尽的黄酒招牌,沿着充满生活气息的窄巷前行,街道两旁的一家家店铺开着,吃晚饭的时辰,寻到一家临街的“十头碗”小馆。十头碗是绍兴本地的十道美味佳肴,昏暗狭小的馆子里人气正旺,在吧台前斟上桑椹青果桂花等纯酿小酒,点上几道十头碗特色菜,吃得满心欢喜。

老街的各色小吃有挡不住的诱惑,臭豆腐、萝卜丝炸团子……孩子们走一路吃一路,直吃到巷子的尽头,然后回头说:仓桥直街,我们来了!在这条仿佛穿越时空的江南老街,我们几个也似是在清末民初老时光里的人。

绍兴是长三角城市群的重要城市,温婉恬淡四季分明,是名副其实的水乡桥乡酒乡书乡,尤其是名副其实的酒乡。能喝上一碗浓厚醇香的黄酒,就像是品到了自己的前世今生。绍兴就是个讲不尽人间烟火故事的美好之地,这里的故事是雨水打湿的云朵,绵软柔情、恬淡宁静,软而绵,舒缓安逸又踏实,正所谓:江湖烟雨鲛销软,小桥流水乌篷船。

揣着这份美好,带着满载而归的心情,我们奔走在江浙山水相连的路上,继续寻着江南古迹的文脉,去游走下一个古城。

海上日落

浪醉九天”,热情洋溢的夕阳太有魅力了!那是不可遏制的激情在喷发在翻涌。天上一个夕阳,海里一个夕阳,海里的夕阳拖着一条耀眼的光柱,从最遥远的海面一直延伸到我的眼前。此时的海浪不再是雪白的,而是绯红和深蓝交融之后的一种色彩。“一道残阳铺水中,半江瑟瑟半江红”,这是白居易笔下的江水色彩,夕阳下海面的色彩和江面的色彩有相似之处,然而却比“半江瑟瑟半江红”更美丽、更壮观!这是很难用一两个词语描摹出来的橘黄、火红与深蓝的复合色彩。动荡的海面仿佛一幅巨大的油画,红黄蓝随意泼墨而又飘忽不定,每一分每一秒的色彩都不尽相同,但组合起来却又又是无限的美丽神秘、引人注目。奔涌的彩色海浪呼啸而来,又澎湃而去,来来去去,不知疲倦。

半小时后,夕阳和大海的交响曲进入尾声。夕阳的光芒不再那么强烈震撼,仿佛离我越来越远了。它的形体渐渐变小,变成一个红色的小圆盘,原来它周围的光晕被墨云包围了。不见了夕

阳的光柱烈焰,但海面上依然霞光荟萃、美不胜收。夕阳下,雄伟壮观的胶州湾跨海大桥仿佛一条遒劲的苍龙,横卧在紫红色的海面上,穿越30多公里的海湾,一直绵延到黄岛。

暮色降临,远处的海鸟翩翩飞过,“落霞与孤鹜齐飞,秋水共长天一色”,用这句古诗描绘此刻的美景很恰当。霞光之中,远处的海面上墨色渔船缓缓行驶,宛如一只只悠然的大水鸭在海面上游弋,真美!“绵绵紫霞流千壑,灿灿金辉染万家”,无论在哪里看夕阳,总能让人精神振奋,充满无限的遐想。

将近晚上七点的时候,红色的落日边缘被铅灰色的云遮盖了。夕阳不再是小圆盘,它正被涌起的墨云一点点吞噬,如同日蚀一般。夕阳的红光越来越淡,仅仅两分钟的功夫,就只剩下一半了。又过了两三分钟,夕阳完全坠入墨云之中。这个过程太快了,不到5分钟,夕阳就不见了踪影。

美丽的夕阳落下了,可爱的月牙在我们的头顶出现了,悠然,恬淡……

小院里的时光

读书累了,我也会仰头看天际飘逸的流云,看看面前姹紫嫣红的花,一颗心轻盈得像蝶,要飞起来似的。

不知何时,母亲已把饭桌搬到了晾台上。我恋恋不舍地合上书,从屋里搬出椅子来。母亲正在厨房忙碌,锅里咕咕咚咚冒着热气,那是我们全家人最爱喝的红苡粥,材料只有大红豆和小米。但母亲却总有一种神力,把这两种简单的食材煮出浓香醉人的气质。母亲站在菜板前,把中午吃剩下的莜面窝窝切成细细的丝,与黄瓜水萝卜丝拌在一起。

晴日暖风生麦气,绿荫幽草胜花时。院子里的小菜园在母亲的精心侍弄下,生机勃勃。小白菜韭菜莴笋胡萝卜,无一不长得肥壮壮白。碧绿的叶子,迎风舒展,煞是喜人,丝毫不逊色于花坛里怒放的新鲜花。

母亲把稀粥盛到大盆子里,端到花墙上,把拌好的莜面也端到账桌上。这时,父亲下班回来了,哥哥姐姐放学回来了,一家人围桌而坐。

张燕峰

树荫满地日当午,梦觉流莺时一声。炎炎夏日里,忙碌了一上午的农人都贪恋午睡的酣畅。偶有流莺在门前大树上歇脚,敞开歌喉,倾诉衷肠。

花坛里的花儿开得正艳。格桑花身材挺拔,风姿绰约,花朵繁密,大有艳压群芳之势。瓜叶菊矮矮的,花儿这一丛那一簇,不卑不亢,朴实无华。紫茉莉最为神奇,花瓣一半玫红一半明黄,悠悠地吐着香气,像变戏法似的。牵牛花个性最为张扬,她柔软的藤早蹿到屋檐下,紫色的喇叭一串一串,如果你不小心碰到它们,说不定会响起一串清脆的乐声。

我头戴一顶宽边草帽,腋下夹一本书,搬一个小马扎,到院子里的晾台上。再泡上一杯热茶,放在脚边。淡淡的油墨香,清香四溢的茶香,淡雅清芬的花香,混合在一起,沁我心脾。我埋头读书,书中有一个缤纷斑斓的世界吸引着我,我沉醉于书中精彩扣人心弦的情节,忘记了时间。

花篱边,一只白色的蝶遇见

另一只白色的蝶

它们在九曲花香里

练着翅膀

白袖拂过玫瑰的香肩

或缠绕或凝眸

惺惺相惜

蜜蜂也来了,穿着带水

纹的裙子肇事

玫瑰羞答答的

这里有太多的三生三世

我把心事从额头上轻轻地移到

花篱下面