



亲情树下

# 豌豆绿了又黄

祝金虹

今夜无眠,同事口中的“豌豆”二字,牵着我跌进了旧时光。每到这时节,总会想起母亲的那锅豌豆糯米饭。灶火哔剥,水汽氤氲,青嫩的豌豆裹着莹白的糯米,那缕甜香就这样刻在肺腑里,成了往后所有春天都无法复制的滋味。

母亲的一生,仿佛就困在“干活”这两个字里。从她有记忆起,她的身影就穿梭在田垄与灶台之间,不是在侍弄菜地,就是在奔赴菜地的路上。我家住在城郊,包产到户那年,父母都已过了六十。兄妹们早已成家立业,只有我还陪在这对年迈的农人身边。

# 藏在寻常里的春日

刘晓娟

它们放进口袋,制成一瓶叫作“春光”的香囊。春的声线亦迷人,春雨如丝如缕,轻轻敲打着窗棂,那是天地间最温柔的絮语,燕子掠过屋檐,呢喃着归来的喜悦,孩童追着风筝奔跑的欢笑,农人在天地间翻动新土的锄地声,声声入耳,婉转悠扬地在天地间温柔回荡。时光留存处,分明已绘好了一张春的明信片,收件人便是热爱生活

的每一个人。

春和景明处,人们的味觉也被同时唤醒,寻觅春食的脚步也加快了几分,毕竟春意渐浓时,各色春天的食材是大自然最珍贵的馈赠,味觉里藏着岁岁年年的温暖记忆。

总念幼时,与母亲同往外婆村庄的茶山上寻蕨菜。春山薄雾未散,蕨菜便已蜷着嫩拳,躲在草间与茶树下,裹着细碎绒毛,怯生生探出头。我跟着母亲,学着她的样子,循着满山的惊喜,俯身轻掐最嫩的蕨菜茎,指尖沾着黏黏的汁水,那小小的蕨菜放进篮中,似装了半篮春日的灵气。归家焯水去涩,和着辣椒和鲜芥头,热锅下油清炒,再放入灵魂伴侣——酒糟,调味增色,鲜香亮泽,让人食欲大振,入口脆嫩爽滑,味蕾跳跃处仿佛裹着山风的清冽,回甘里全是童年最纯粹的山野甜香,一口便咬碎了整个春天的温润。

四月风软,菜市场又见洁白的刺桐花,花瓣素净,带着草木本真的清气。与母亲挑拣半篮,回家洗净,拌入面糊,加入红糖,摊成薄饼,温油里花香慢慢漫开,饼面烙得微焦,内里软糯。咬下一口,花香混着面香,清鲜不腻,唇齿间皆是春日的清甜。每在此刻,我和母亲一同站在灶台边,煎花饼话家常,琐碎的言语,平淡的时光,都裹在这一口春味里,春食里闪烁着最动人的生活意趣,朴素绵长。

这般暖润滋味,岁岁春来,皆念于这寻常人间。

# 种菜记

林志明

清明前后,种瓜点豆。雨后初晴。我戴着草帽,挽起袖子,挥动锄头,像一个深谙农情的老农,刨开歇了一冬的黑土。

整畦,开沟,点穴……在这片约三十平方米的菜地上,我种下了辣椒、茄子、豇豆、黄瓜等菜苗。

两年前,我退休了。一友人见我有些茫然失落的样子,慷慨地把她经营多年的菜地分割了一块,让我“找点事干”。

种菜于我,已是久违的记忆了。恍惚间,年少之时跟随父亲开荒种地的种种趣事,便浮上心头。

离家约二里地的山垄,有一片平缓向阳的坡地。父亲看好那里,在农闲的时候,带上山锄、柴刀,劈倒灌木,铲除杂草,烧灰积肥,然后挖松泥土,围上竹篱,变成菜园。

跟着父亲种菜,成了我读书之外的必修课。

第一次种小白菜。父亲仔细地把菜畦的泥土敲碎整平,撒小小的菜籽,然后将草木灰均匀地盖上一层,最后用喷壶浇透水。父亲说:“地是床,灰是被,有了阳光和水,苗就长得齐壮。”我蹲在旁边看,心里有些触动:就像父母的关爱一样,每一个新生命都需要细心地呵护啊。

小白菜出芽差不多一个星期。先是地皮龟裂出细微的纹路,接着,一点点嫩绿顶开土灰,像大地忽然睁开了无数惺忪的眼睛。之后,它们颤巍巍地伸直腰杆,慢慢地转向阳光。父亲蹲着看,一蹲就是半晌。我问他看什么,他说:“看它们怎么活。”那时我不懂,现在好像懂了一点——活着本身,就值得看。

我怕幼苗饥渴,常常想着浇水。起初我早晚各一次,浇得地皮湿漉漉的。可苗长得细高细高,像豆芽般弱不禁风。父亲站在地头皱眉:“水多根嫩,得让它渴一渴,根才肯往下扎。”我试着隔三四天浇一次,浇必透。果然,那些苗不再徒长,叶子厚实起来,在阳光下泛着油绿的光。

很快,小白菜挤挤挨挨,到了间苗的时候。看着娇嫩欲滴的幼苗,我不忍心下手。父亲的话又响起来:“舍不得间苗,就不成菜。”我咬牙拔掉一些。再过些日子,看到余下的小白菜颗颗壮实,菜园里生机一片,因间苗产生的遗憾从而淡去。

种萝卜,则是另一个启示。种子播下后一直不见动静,我忍不住扒开土看它们长了没有,父亲拍开我扒拉的手:“急啥?发芽需要时间。”后来,萝卜长大了,我拔了几颗回家让母亲做菜,但味道寡淡且微微苦辣。父亲看我一眼,又说:“没经霜打,哪来甜头?”几场霜雪过后,再尝萝卜,同样是清水炖煮,已变成一种爽冽的甜——那是阳光的暖甜、雨露的清甜、霜雪的沁甜。

“三天腌不成好咸菜。”父亲用他质朴的语言,教我人生最要紧的事——急不得。万物有时,而所有的“时”,最终都会在某个意想不到的时刻,将深藏的滋味,悄然呈现给那些肯等待、并终于学会等待的人。

种菜,真正的考验是虫。肥肥壮壮的青虫、密密麻麻的蚜虫……把菜叶啃得惨不忍睹。我催促父亲买药打虫,父亲却无动于衷。再催,父亲淡淡地说:“天地自有法度,人不可太贪。”

见我疑惑的样子,父亲解释说:世间万物,相生相克,不会失去平衡。而菜畦,不全是我们的,还是蚯蚓的、瓢虫的、鸟雀的、微生物的。十分收获,人取八分。这八分,是付出劳动后收获的温饱与喜悦;其他二分,要交给四季,交给因果,交给那些看不见的生态链条上的生灵,这不是施舍,是敬畏。

父亲说的“法度”,年少的我还是懵懂。人生的风雨经历多了,似乎才摸到了一点边:人与自然,不是征服,是共存;不是消灭,是平衡。种菜,关键不在技术,而是如何退后一步,让出一点空间,给阳光直射,给雨水流淌,给虫子爬过,给野草生长,给四季更迭以完整的周期。而最好的滋味,就在那人退后的一步里,在留给自然的二分余地中,悄悄酿成了。

前几年,父亲辞世。记着父亲的话,我栽瓜种菜总是带上“余”和“留”:

间苗时不再拔得那么干净,每行总留三两棵瘦小的,让它们继续长——或是长不成菜,但能开花、结籽,或者只是给路过的小虫一片绿荫;

秋深时,该收的收了,该留的留着。枯黄的菜叶我不清除,堆在畦边,让那些在叶背巡逻的瓢虫、地头蹦跳的青蛙、花间飞舞的蜂蝶、土里钻洞的蚯蚓,共享着这片土地的馈赠。

阳光下,风雨里,我翻土,播种,浇水,收获八分,留下二分,学习一种更缓慢、更谦卑的生存。在每一次弯腰时,记得天地辽阔,而我不过是借得一方土、暂度几度春的一个小小的、感恩的园丁。

# 早酒里的烟火温情

范丽娟

第一次与“早酒”这个词相遇,是在刘醒龙的长篇小说《听漏》里。书中写了湖北京山市的涑坝镇一项能追溯到春秋战国时期的早酒习俗,它源于一段关于楚文王的传说。乡民们感念其恩,每晚夜不闭户,摆上酒菜,盼楚王魂魄前来享用。清晨,乡民们再将酒饮下,带着微醺开始劳作。当时只觉得这习俗新奇又温情,但当它是鄂中一个小镇独有的民俗。

初春三月,我随表弟前往江西丰城秀市镇办事。车子刚驶入镇子,表弟一句“这里盛行早酒”瞬间驱散了我的倦意。相隔千里的两个小镇,竟有如此奇妙的呼应。

秀市早酒没有涑坝镇那般传奇起源,而是地理环境与农耕劳作在漫长岁月中交融生长的江右民俗。秀市地处三县交界,山多林密、昼夜温差大,清晨山区湿冷。早起劳作的乡民,衣着单薄,自家酿造的谷酒、米烧或封缸酒,便是最好的“暖身药”。那些赶圩的山民,凌晨出发走几小时山路,途中靠自带的米酒缓解疲惫;到集市后,买些豆腐、猪下水等食材找早酒摊加工,就酒而食,既是早餐也是能量补给。久而久之,早酒成了赶集人的固定习惯,代代相传。

秀市自古还是三县交界圩场,每逢墟日人声鼎沸。山民、商贩交易结束后,常三五成群凑到早酒摊,饮酒闲谈。这时无身份隔阂,只有家长里短与人情往来,早酒摊也从“御寒之所”变成了集市的“社交中心”。

此外,秀市古称“秀才埠”,文脉深厚。当地文人雅士常于清晨相邀,寻一处清幽水肆,煮酒配蔬,谈诗论画,为这烟火习俗镀上了一层文化底色。陶渊明“清晨闻叩门,壶浆远见候”的诗句,也被秀市人视作早酒文化的源头之一,那份清晨迎客的温情,与此地早酒的气质不谋而合。

得知渊源后,我的好奇心更浓了。表弟提到“可自带食材到早酒店加工”,这份随性让我心生向往。

抵达早酒小镇时已是晚上八点半。夜色渐浓,小镇却灯火通明。入口处“秀市早酒”四个大字格外醒目,招牌前一组古装男子围桌划拳的雕像,生动还原了喝早酒的热闹场景。

“早酒小镇”就建在农贸市场楼上。二楼的环形走廊餐饮店鳞次栉比,店名极具本地特色。市场四面都有楼梯通往二楼,印证了早酒与集市的紧密关联。

此时仍有五六家店铺营业,隐约传来交谈与碗筷声。无论哪家店,入门首先映入眼帘的便是一排整齐的酒坛,装着家酿的谷酒、米烧和封缸酒,琥珀色的酒液在灯光下泛着温润的光泽。

我留意到价目表上除了菜价,还有食材加工费,每样10至25元,公道实惠。问及早酒店为何多建在农贸市场附近,表弟笑着答道:“买菜方便又新鲜,食客楼下买好食材,拎上楼就能加工,吃的就是这份地道。”我恍然大悟,这种布局正透着秀市人对生活的热爱与讲究。

我们沿着走廊慢慢逛着,看店铺装修,读文化介绍,听食客闲谈。酒香、菜香交织的烟火气,让人满心惬意。只是此行匆忙,未能亲身坐下,点一壶家酿,买几样新鲜食材加工品尝,不免留有遗憾。但这份遗憾也成了牵挂,让我生出再来秀市的念头。

从《听漏》里楚地民俗的传奇,到秀市烟火里的觥筹交错,早酒已不仅是一种民俗符号,更是一幅流动的画卷,绘着赣中大地的风土人情,饱含着寻常百姓对生活的热爱。这一杯饮下,温暖的是身,抚慰的是心。微醺处,飘荡着的是人间至味、烟火深情。



扫一扫,听一听

# 用辛勤劳动 唱响我们的时代主旋律



在希望的田野上