



故里

精耕细作

□ 许松华

还在腊月里,阳光明亮的午后,农人们家家扛出半人高的大木桶,小心地放在院场的中央。几担水进去,就淹了大木桶的腰,白亮亮的水在阳光下闪着耀眼的光芒。

金黄的稻谷早已晒在大木桶前的深口竹席上。这些谷子是作为谷种存留的,打谷时用圆口簸箕簸过,又用风车吹过,扬弃了秕谷,基本是颗粒饱满的。晚秋时节又拿出来晒过几次,因为在家中木柜里存放了两个月,怕生虫子,腊月里再拿出来晒。

谷种要浸水,打泡,催芽,播种前还要再选一次,不能有秕谷,种子轻的也不行。选种的事,都是男人做,女人打些下手:拿来男人坐的马扎、淘谷的长柄平口筛、锅形滤筛和接水的脚盆。

男人坐在大木桶前,用瓢把谷子铲进盛水大木桶里,左手搅动,右手用长柄平底竹筛捞去浮谷。把泡过的谷盛进脚盆上面的锅形筛,又把浮谷再捞一次。两满筛装一小袋,约摸三十斤。袋子是特制的,外层是蛇皮袋,里面垫了旧布,又透气又保温。

四五袋谷种搁在梯子边,男人拎着谷种袋上房,把谷种悬空挂在房檐上,老鼠吃不到,又阴凉通风。

谷种需要泡开催种两三天。农人选朝阳的熟地,用锄头刨开,把石子都捡去,连指头大的土颗粒都要捻碎。地整好了,再在上面平铺上一层细沙。沙层不能厚也不能太薄。太厚,谷种不能吸土层的营养和水,秧苗又细又黄;太薄,就不好起苗。再在沙层上,均匀地撒上谷种,在畦边插上弧形篾片,最后覆盖上尼龙薄膜。谷种生芽后,每天把薄膜掀开个把钟头,让谷芽吹风透气。谷种暗暗孕育生机。

“过了正月半,人人勤事干。”春寒料峭,水田里还冷得刺骨,农人们已经坐不住了,下田把田角都挖了,把田畦开出来,待春雨浓时,把歇了一冬、喂得饱饱的黄牛水牛牵出来遛田,把泥踩烂;性急地开始披蓑戴笠地犁田了。

田平整得像镜子一样。管田水也是个费心的事儿。田里蓄多少水是有讲究的,水多了浮苗,再一下雨,大多数秧苗都是白插的;水少了,刚好碰上晴两天,秧苗就蔫了。手掌厚的水刚刚好,内行的农人总是有准头的。

看看田里肥得冒油,天气又晴好,农人们开始起苗了。在育秧地里,他们像起草皮一样,一锄下去,恰好落在沙层,连根带苗地提取满满一锄,放进土筐里码好,再挑到田里。这时候,村前田头,到处飞动着一担担绿油油的秧苗,真是喜人也。

插秧就更讲究了。捏秧苗的左手,要用大拇指和食指捻开秧苗中指压,插一棵下去,秧苗不能少于三根,不能多于六根,苗数要大致均匀。右手插秧不能深也不能浅,秧根要落进泥里两厘米左右。太深了,连着几天晴,就烧秧苗;太浅了,刮场大风下几天雨,不是吹倒就是冲走。过细的农人,注意到前面插深了或者浅了,还会走上去补一下。

秧苗插下田后,如果某天刮了大风,下了一天雨,农人就会提着秧苗筐,下田去检视秧苗,看见吹倒或冲走的秧苗,就趟着泥水走过去,补上一棵,或把倒伏的秧苗扶正。直起身,放眼远眺,春风舞起了绿纱,在层层田畴上滚动。

就是凭着这种精耕细作的精神,养活广大乡村,繁衍着人间烟火。

世相

轰鸣掠过的春天

□ 张渤宁

八九点时,楼下响起飞机螺旋桨掠过上空般的轰鸣。它庄重、严厉而低沉,让人的内心,一下子波澜涌起,如同面对一个你所不能拒绝的选择:生,还是死?

记得这种巨大的轰鸣第一次出现在我们小区时,我们都特别惊惶,全都跑到阳台上,向着灰蒙蒙、凄凉的楼栋上空紧张张望。那时候,武汉疫情刚刚宣告不久,封城,紧急管制,真相不明,前途未卜!我们封闭在家,外面世界的风吹草动,都在我们内心掀起惊涛骇浪。那些日子就特别艰难,楼下有一身白衣冠的人走过,附近一辆警车的疾驰,深夜救护车闪烁的红蓝光,都能在小区微信群里引起一片惊呼、猜测。因此,当那种巨大的轰鸣最初出现在我们小区,很多人都猜测这是各地驰援武汉路过我们上空的飞机。一想到出动这么多飞机,运送人员,调配物资,部署疫情防控,感动欣慰之余,联系到网上种种骇人听闻的传说,我们愈加感到事情的严重性。

但第二天我就发现了轰鸣声的来源。原来,是社区和物业组织的空气消毒的机器发出的声音。一辆小拖车载着消杀机器,边走边喷,把浓浓的白雾喷洒到小区地面的每一个角落。我们住在高层,这声音经过楼栋的折射,便听起来像是飞机一趟趟紧急地飞过。

每天上午、下午,两次消杀,这“飞机的轰鸣”仿佛一个仪式。这仪式,把我们与疫情,与武汉,与国家的前途命运,紧紧联系为一体。轰鸣声中,一个多月过去,疫情早已从来势汹汹折戟为

强弩之末,而我们也早已从惊慌失措变得信心十足。

居家封闭的日子,在这轰鸣的仪式中,经历了小区出现确诊病例、有楼栋单元被封的惶恐自疑,经历了取团购生活物资仿佛憋着一口气坐电梯的惊心动魄,经历了身体不适而压力巨大的胡思乱想,以及一场虚惊身体恢复的轻松豁然,这个春天,仿佛在硝烟迷雾中,就这么不知不觉地来了。

春天终于来了。寒冷与战栗,终于随着气温的日渐上升、天气的日渐明媚晴朗,转换了,化解了,消除了。每天清晨,小区在各种玲珑婉转的鸟鸣中苏醒。

我知道,我不会老是只能站在高楼阳台上才能贪婪地俯视到一点点春色。终有一天,我会安然无恙地走下楼,在那些我熟悉我喜欢我衷爱的亭台楼阁花草树木中,坦然而自在地徘徊,过着我所愿意我所喜欢我感到幸福的生活。

那轰鸣的仪式,终将成为回忆。它是特殊时期的艰难,是苦痛的象征,但更包含着国家与命运交织的奋勇、抗争与慷慨的影子。这份回忆,我本不愿意拥有;但和一个国家与人民共同拥有,于我的人生,它将是宝贵、有意义和有分量的。也许,若干年之后,已是白发苍苍的我,可以在一个安详静好的春天,对一个眼眸如水的孩子讲一个故事:很久很久以前,就在我们这里,曾经有过一个如飞机轰鸣掠过的春天……

故事的结尾,我将告诉他,我曾经有幸和那些叫做山的人、那些如山一样的英雄们同一个时代。

美食

去太湖吃船菜

□ 余平

早春时节我和几个朋友一起去无锡旅游。我们游玩了三国水浒影视城、蠡园、广福寺、无锡樱花谷等景点。而不得不提的是,同天下所有来无锡的游客一样,我们必泛舟太湖。

太湖古称震泽,又名五湖,它的美早已深入人心。有一首歌《太湖美》唱到:太湖美呀太湖美,美就美在太湖水,水上有白帆哪,水下有红菱哪,水边芦苇青,水底鱼虾肥,湖水织出灌溉网,稻香果香绕湖飞……太湖的美,还美在一个动人的历史故事。传说春秋末年越国大夫范蠡助勾践灭吴后,辞官离开越国,有人看见他携手西施,驾一叶扁舟,出三江泛五湖,杳然而去。太湖从此与范蠡、西施结下渊源。

在烟波浩渺的太湖泛舟,必然要品尝太湖船菜。顾名思义,太湖船菜是在太湖船上吃的菜,是船家利用太湖的鲜活水产烹制而成的。太湖船菜讲究原汁原味,其招牌食材为太湖三白,即太湖产的三种河鲜类特产——白鱼、银鱼和白虾。

那一日下午我和朋友们乘坐一叶扁舟在太湖上游玩。船家是个四十多岁的中年人,身材魁梧,皮肤黝黑,一开口却是地地道道的吴侬软语。我们游玩了很久,有些饿了,于是船家从船舱取出网来为我们张网捕鱼,没多久他便捕来大大小小一木盆鱼。船家从那一盆鱼中挑出约一斤形如玉簪、细嫩透明、色泽似银的太湖银鱼。船家自豪地说:“银鱼是太湖名贵特产,肉质细嫩,营养丰富,无骨、无刺、无腥味,可烹制各种佳肴,深受游客的喜爱。”他随后为我们做了一道招牌太湖船菜——银鱼炒蛋。他先将银鱼洗净,入沸水锅氽一下,沥去水,再将鸡蛋打碎搅拌,加入

盐、味精、猪油、姜末打匀,然后把银鱼、葱花加入蛋液中调匀,倒入锅中爆炒,待蛋液嫩熟,烹入酒即出锅。这道菜十分鲜美,我和朋友大快朵颐,赞不绝口。

我们在船上还享受了“湖水煮湖鱼”的美味。船家在最后一网捕到了一尾白鱼,白鱼体形狭长,细骨细鳞,银光闪烁。船家将鱼掏内脏洗净,在鱼身上划痕,又在舟上生起小煤球炉,支起铁锅,舀一瓢太湖水,用湖水煮鱼。湖水煮白鱼时只往汤里撒些许盐和白胡椒,地道的白鱼鲜嫩无比,尤其是鱼汤如乳汁一样白,喝一口满嘴留香。

我们没有口福吃到用太湖三白之一的白虾为食材做成的船菜酒呛虾,不过船家把这经典船菜的做法告诉了我们:把鲜活乱跳的太湖白虾放入有盖的玻璃器皿里,倒入白酒,上盖将其呛醉,一刻钟后把姜末、葱丝、盐、蒜泥、红腐乳汁、白醋等佐料倒入玻璃器皿,即可食用。

吃太湖船菜也讲究顺序,一般是先荤后素。船家是个有心人,他早已经为我们准备好了太湖流域出产的蔬菜,在船上为我们做了四道素菜:清炒金花菜、炒百叶、春笋炒蚕豆、菠菜香菇汤,吃了鱼肉荤腥后,有这几样清爽的素菜下肚,自是别有一番风味。一场船菜宴临近结束,船家再为每位食客奉上一碗冒着热气的红枣银耳莲子羹,喝进去暖心暖胃,真是惬意极了。

太湖船菜是烟雨江南的特色,也拥有江南烟雨的情怀,能和几个好友面对一湖春色把酒临风,实乃人生一大幸事。此时酒酣饭饱,唇齿留香,湖面上的那几叶扁舟离我们若即若离,船家唱起了船歌,恍惚中整个人都醉倒于早春江南的暮色之中了。

闲话

“拉扯”

□ 郭松

“好不容易才把几个娃娃拉扯大”,这也许是父母生前说得最多的一句话。大概意思是,抚养一个孩子不容易,培养一个孩子更不容易。

做父母的说起养育孩子的事,大都会用上“拉扯”这两个字,既费力又操心,含辛茹苦。我家里四姊妹,两个姐姐、一个哥哥。上世纪六七十年代的时候,父母亲的工资加起来才60来块,几姊妹要吃要穿要上学,日子过得相当拮据。父母“拉扯”几姊妹,也把自己“拉扯”得精疲力尽。

童年时候,对父母没有更多的奢望,富也好穷也罢都是个窝,有一点玩梦、有一点笑声就够了。少年的时候,对父母没有更多的耐心,几句话不对头,甩了门就走,留下的是父母的担心。青年的时候,对父母还会生出些烦来,闯出了点眉目,就大声说话,心想没有父母的啰嗦就好了,于是盼着有个自己的家。

有了自己的家,有了自己的孩子,就牵肠挂肚了,孩子给吃饱了?给睡好了?出去玩要小心哦,要注意安全哈。上班的时候提心吊胆,下班时间一到就往家里赶。在“拉扯”中孩子长大了,一虎身站起来,牛高马大,个头超过了爹妈,我也不自觉地说起“拉扯”的话来。临行前,整理衣物时候,孩子觉得时间漫长;走了后,父母觉得时间漫长。有时巴不得做孩子的箱子,他走到哪儿就陪到哪儿。觉得“拉扯”二字,可以和父母二字等量齐观,父母就是一种日复一日年复一年地操劳,不使出力气不行,不使出心劲更不行,使出的心劲往往比使出的力气还大。

去年冬月间的一个晚上,我和几个朋友一起吃饭,在座的一个朋友说:他父母生前给他做的吃的,不外乎稀饭、馒头、面条,还有泡菜、卤腐、豆豉什么的,都不如他现在吃的丰盛,但今天无论吃什么,都感觉还是儿时的家常便饭好。吃完晚饭后,我和他一块散步,他又不厌其烦、如数家珍地说父母做的饭菜,我试探地问:“你吃不上父母做的饭菜了?”他缄默地点了点头。我失落地说:“我也吃不上父母做的饭菜了。”

我发自内心的说了我的感受:在吃得上父母做的饭菜时,从未觉得有多么的好吃,年轻的时候,有好多次,父母问想吃什么时,还开口饿了父母,说翻来覆去就这这样,都吃伤了,说得二老不知所措。我不能确定朋友是否和我一样,也那么不知好歹地饿过父母,但在我说了我的内疚后,朋友也说了他的后悔,他跟我一样也多次饿过父母。

父母给我们舌尖上的记忆,大大改变了我们的心情,对自己父母的味道,只有在享受不到时,才觉得珍贵难忘。“拉扯”也是一样,父母把我们“拉扯”大了,他们也一天天老了,不能再“拉扯”了,我们才怀念父母“拉扯”的日子。哪怕父母在“拉扯”中,有过埋怨、指责和打骂,也特别地不舍和留恋。我们怀念父母的“拉扯”,也以父母的样子“拉扯”孩子。

青城晚报

开屏新闻App

理想生活 即刻开屏

