

> 往事

刈猪草

□ 涂启智

可以作为生猪饲料的野菜等野生植物,在我老家称为“猪草”。刈猪草,也叫打猪草,是上世纪六七十年代出生人少年时代无法忘却的记忆。

春暖花开,万物生机盎然,各种猪草葳蕤蓬勃,等着我们前往收获。

多半是周末,小伙伴们一人提一只竹篮,里面放一把小铁铲,三五成群,蹦蹦跳跳融入绿意恣肆的春日画图。房前屋后,田边地头,河畔坡坎,荒山野岭,处处留下我们奔走寻觅的足迹。在家乡广袤的大地上,猪草品种琳琅满目。黄瓜苗、地米菜、古牛蒡、刺角芽、苜蓿、狗娃儿秧、面蒿、锯锯草、鸡冠花……此刻,念叨着它们,这些多年未曾谋面的老朋友,一下子在时光深处丰盈生动起来,逐一浮现在眼前……

当一篮子猪草装得满满当当,大家并排坐在草坪、草坡上,极目远眺。其实也望不了多远。眼前山峰层峦叠嶂连绵起伏。有伙伴发问,你们猜山那边是什么?“还是山!”几乎异口同声。“山外有山”,一个年龄稍大的孩子补充。我们足不出户,并不知道山外除了山,还有一望无际的平原、繁华热闹的都市。有时候,女孩子们拿出一堆光滑的小石头,玩“抓子”游戏,或者跳绳、踢毽子、捉迷藏。男孩子像猴子一样爬树、掏鸟窝。夏天来临之际,必然在村前小

河沟摸鱼抓虾。天真无邪的笑声飞上树梢,翻越山顶,吸引燕子、喜鹊、白鹤收翅驻足,经久凝望。

我们这些农村孩子,在与大自然花鸟虫鱼近距离接触中,认识它们,了解它们,熟悉它们,进而亲近它们,也爱护它们。草木山川、飞禽走兽,是农村孩子童年生活中流动的风景和永恒的底色。

小时候,不止一次听外婆和母亲念叨,“穷不丢猪,富不丢书”。这话很是契合现实。我们村组家家户户喂猪,少数人家还喂两头以上。或许是因为穷,买不起书,又或许人们对文化不太看重,绝大多数农户都没有买书消费选项。只有一户例外。那户人家,男主人在镇政府上班。他家孩子六娃子经常买些小人书。一大帮孩童争相跟六娃子套近乎,为的是借阅他的小人书。现在看来,富可以不用养猪,穷也不必“丢书”。即便物质生活再贫瘠,人们仍会对精神文化产生由衷的向往。

那时养猪,人工饲料闻所未闻。除了刈猪草,还有菜园里的蔬菜叶子、红薯叶乃至红薯、南瓜,以及米糠、麦麸子、泔水等,这些都是纯天然饲料。父老乡亲们并不急功近利抑或拔苗助长,总是按照一年生长周期耐心喂养生猪。这种喂养方式,汇聚天地灵气、汲

取日月精华,因而生猪品质上乘,肉质紧致瓷实、肉味醇厚清香。

多数农户养猪自家都不舍得食用,出栏就会卖掉——这是农村家庭一项主要经济来源。孩子的学费、一家老小过年的新衣服,都指望它了。少部分有条件自食的家庭,一般都是到腊月以后宰杀,俗称“伏年猪”。当天,要请本家与亲戚上门喝“血花酒”。年猪被放倒时,主人家定会笑得合不拢嘴。这预示来年六畜兴旺、五谷丰登。“伏年猪”后,农户把猪肉条块分割,抹上厚厚一层盐,储存于坛坛罐罐,即是正宗腊肉。农户伏年猪,细水长流可吃一整年。仅一副猪肝就能使正月的餐桌活色生香。家里贵客登门,取出二三两猪肝,切成薄如蝉翼的片状,掺上胡萝卜或者白萝卜飞火爆炒,萝卜全都有了喷香的猪肝味。此乃待客下酒的上等菜肴。

农村分到户以后,不但农户更有条件养猪,而且规模养猪兴起。猪饲料需求多了,各种人工饲料应运而生,猪草好像减少了。新生代孩子被家长捧为心肝宝贝,完全不必奔波野外刈猪草了。

眨眼间,当年的孩子已经年近花甲。尽管数十年过去,然而关于刈猪草的点点滴滴,始终在岁月长河里波光粼粼,清晰映照出我们那代人憨厚质朴的童年。

> 万物

春芽知时节

□ 彭晔

“根染微黄怯晓霜,叶铺嫩绿滋春雨。”这是南宋名僧释绍昙描绘荠菜芳鲜可人的佳句。春分时节,天气回暖,百草之芽受了春雨的鼓舞,竞相迸土而出。春芽嫩绿嫩绿的,我拎了小竹筐,弯腰撷新绿的时候,腥甜而又清凉的青草味儿温柔地覆盖了所有的嗅觉和无边的春色,挑一枚细嫩水润的叶,搭在牙齿上一咬,齿颊凝香,满口爽鲜。

我小时候吃得最多的时鲜芽菜是荠菜。荠菜有越冬芽,也有新生叶,主根尤为粗长而鲜嫩,像挖人参那样,须用小铲把它请出来。择去枯叶洗净,入沸水焯去涩味,复以冷水一浸,捞起沥干,但见根若白玉,叶如翡翠,很有月白风清、良辰正好的宋词意境。荠菜可凉拌热炒,亦可作菜馅菜羹。凉拌荠菜鲜香爽口,百吃不厌。

范仲淹少时家贫,常以荠菜充饥,长大以后,写《荠菜赋》以示感激:“陶家瓮内,腌成碧绿青黄;措大口中,嚼出宫商角徵。”其咀嚼之声已为弦乐丝竹,如歌似梦,萦绕一生。我小时候以荠菜饼为无上妙品,细咬一口,软糯爽嫩的菜饼旋即布满舌床,嚼后满嘴留香,两颊生鲜。荠菜、香葱均切为碎末,打散两枚鸡蛋,加精细盐少许,搅匀,再将菜馅拍成薄薄的如暖瓶塞一般大小的圆饼,待油锅烧热,煎至两面金黄即可。荠菜饼趁热吃,香鲜细腻,无与伦比。

韭菜芽和豌豆尖,前者是埋在沙土里极短的嫩芽,颜色浅黄,嫩而味美,又名韭黄;入菜的豌豆尖是豆苗顶端最为鲜嫩的三四寸,碧绿养眼,水润娇嫩,清香迷人。此二者皆可洗净清炒,吃起来清香腴

嫩,甚是鲜美。清炒的诀窍在于热油旺火快速煸炒,让热的食油给嫩的芽尖罩上一层油膜,保其娇羞之色、清鲜之味。

春芽如朝露,撷取当及时。王千秋《点绛唇》:“何处春来,试烦君向盘中看。韭黄犹短,玉指呵寒翦。”纤纤素手与嫩嫩的韭芽相触,犹如柔葱蘸雪,蜡梅凝香,真的是美色倾城。咏春色、食春芽,皆为风雅之事。春韭炒鸡蛋在先秦时期是高贵的祭品,如今为寻常百姓之家常美食,吃起来鸡蛋的绵软和韭芽的鲜香交织糅合着,甚是爽嫩溜口。豌豆尖之鲜嫩不输韭菜芽,又有一股撩人的豆香味,清淡柔脆,滑润适口。

春芽之极品当为春笋。春笋细嫩脆鲜,笋尖尤嫩,吹弹即破,入菜荤素百搭,怎么吃都是美味。那些拱出土层的春笋,笋壳淡黄,笋尖嫩白,宛若女子修长的手指。“斜托香腮春笋嫩,为谁和泪

倚阑干”,李煜借春笋歌颂的是美女,梨花带雨的美女。若论竹笋的知音,当推明末清初美食家李渔,他说:“此蔬食中第一品也,肥羊嫩豕,何足比肩。”南宋才子林洪还给鲜笋起了一个绰号,叫“傍林鲜”,采了嫩笋,就在林边,扫叶煨笋至熟,刀戳剥食,入口脆嫩鲜美,还带有一股竹叶的清香,其味美妙至极。

有趣的是,古文人多为食笋专家,且有美食佳话流传于世,譬如杜甫、苏轼、林洪、张岱、李渔、袁枚。春笋的流行与古文人的气质有关,至清至洁是古文人的特质,也是嫩春笋的美味。

爱生活的人,都会喜爱这些黄芽瑞草的。春风拂面时,和春芽相约,感知春情萌动,是一件多么美好的事情。吃春芽,让春天住进我们的身体,在生活的低处满面春风,从一枝一叶活到浓荫蔽日。



东风广场(钢笔画) 陈思灵作

> 诗苑

待雪楼(外二首)

□ 宗小白

那个时候,用一座楼等待一场雪,似乎并不奢侈;用一生等待某个人,细想起来,也不浪费什么。

那时你有心栽的花和无心结的果,都迎来木窗半开。月下,与你一别两宽的人背影瘦如竹叶。

那时雪是一种可以放在纸上培养和消耗的情感。暗夜里,梅花的香气珍惜着它。

那时,你挥舟而来楼已空了。只有扶手上的灰尘拂拭之下,依稀可以辨认:岁月无痕,却又为你留下过指纹。

待渡亭

他总觉得还有许多事情未完成:工作与孩子的工作,生活与内心的生活。

现在,他走到这座亭子里坐坐,想一想自己在等待什么和什么一直在等待着自己。

好像有两条不一样的船。事实上,他早已踏上了其中一条:“当障碍物阻碍进程,水就自动上升。”

事实上,只有年龄的水位在上升。激情已然退去。只有重复的马路在他脚下裸露出来。

当他穿行而过,刺眼的阳光暴晒在皮肤上。但不一会儿,就得到了妻子撑开的遮阳伞。

他才发现,这么多年她一直举着一座移动的小亭子默默跟着他。

北固山

穿上鞋套,梯板踩踏的空空声,让一座古楼阁又响起立于陡崖的心跳。

此时木栏边,是什么吹得人心事全无,只剩檐铃叮当?是谁在鼓舞:来吧,快扼守这险要,这挥剑一试的功名,这危险的爱情……

它要与时光密谋多久才不会使江上鸥鸟尽知?否则,龙脊上的丝棉木果不会明开夜合,帆影不会移远它在半山让你所眺望的事物:

那里,礁石则是一堆被驳船用旧了的知识;木栈道如隐喻般连接起历史与另一段历史间的深不可测。唯有落日浑圆,仍在君临万物。

让一个想接近天空的人默默掂量江水中的一片万古心。