

三彩风·文苑

一粒米的旅行

□王太生

这注定是一条年复一年的经典线路,关于一粒米的旅行。

五月,在若隐若现的布谷鸟声中,秧苗出落得青翠欲滴,以季节成人礼的方式,走向天光云影的秧田。

一粒米就这样开始旅行。它一出门,就遭遇一场兜头雨。雨在天地间肆意地下着,秧田冒着气泡,秧苗在雨中舒展腰肢,歪着小脑袋,咧着嘴尽情吮吸。

高温在水稻田恣肆蒸烤。只有这样的高温,水稻才能抽穗。三伏天,农人在水田里劳作的姿势,是逆光中的一幅剪影,勾画在以秧田为背景的天空中。水稻在咕嘟咕嘟地喝水,农人在拔草的间隙,也坐在树荫下咕嘟咕嘟地喝水。

水牛迎面走来,一对大眼睛怯生生的。农人谚语:鹅眼看人时小,牛眼看人时大。牛的双眸,闪烁着对土地的敬畏。

一粒米邂逅爱情。这时候,稻田里有蛙鼓虫鸣,一粒米在稻壳紧紧包裹的子宫内灌浆发育。阳光下,将灌浆中的一粒米放在掌心,用手轻轻一搓,便迸出嫩嫩的胞浆。不远处,邻家女孩儿坐在小院的树下,静静地想着心事。

等到农人额头上的汗水渐渐风干,秋天到了,稻田逐渐干涸,大地一片金黄。一粒米,等待收割。就这样,一粒米的旅行戛然而止。

儿时,我在吃饭时经常剩半碗饭,外婆见状,不时提醒:浪费粮食响雷打头,一粒米,要用七斤四两水。我吓得赶紧将剩饭扒拉干净。

到达了目的地,一粒米脱去薄薄的稻壳,又开始了它的另一次旅行,从乡村进入城市。

那时候,父亲在粮店上班。粮店的粮垛堆至房顶,粮垛是由一袋一袋的米包垒成的,我躺在粮垛上,重量的挤压,让米在身下缓缓流动。在趴在粮垛上游戏的日子,我曾看到装满无数粒米的麻包上盖了章,有的还标有印记。比如,一个麻包上写着“新河大队、张”,我猜想,这一定是卖这一包米的农民留下的,他舍不得经历了苦夏所收获的这包米。抑或是让淘米做饭的城里人晓得这一包米是乡下一个姓张的人种的?彼此之间,因此有了缘分。

一粒米之旅,是一次苦夏之旅,暴雨雷电,孕育蜕变;是一次辗转之旅,舟车相继,每一个环节,都串联起好多人。

一粒米,喂养了乡村和城市。



(资料图片)

清风里的蛙声蝉鸣

□马浩

“黄梅时节家家雨,青草池塘处处蛙。有约不来过夜半,闲敲棋子落灯花。”如果没有雨声的若隐若现,没有蛙声的起起伏伏,寂静的夜晚,尤其是在等着相约的人时,该是多么孤寂。我想诗人尚有轻敲棋子的闲适,阵阵蛙声功不可没。

天籁之音,无须钱买,却需要一份闲心、一点闲情方能听到。

古人云:风之为声有三,有松涛声,有秋草声,有波浪声;雨之声有二,有梧桐荷叶上声,有檐溜筒中声。我想,这不是古人耳朵福厚,而是古人用心。

“清风半夜鸣蝉。”清风依旧是千年前的模样,但能在夜半听到蝉鸣的还有多少人?

那年夏,带着友人到玄武湖游玩。从鸡鸣寺步入入台城,进玄武湖景区,一路走着,闲话着,感慨着“无情最是台城柳,依旧烟笼十里堤”,似乎眼里、心里都没有景致,见山不是山,见水不是水。

人又总是喜欢比较,与杭州的西湖比,我们为玄武湖抱不平。说是游玩,仿佛又跑了题,谈古论今说变化。走乏了,便寻一阴凉处,席地而坐,默不作声。四处静寂,人似乎一下子跌进了时光隧道,远离当下,人静心空。此时,方听到蝉声四起,似从时间的缝隙中飘来,大家不约而同地说:听,蝉声。声音里充满了惊喜。“蝉噪林逾静”,此时,我们仿佛呆在世外桃源里,心远地自偏。

儿时,乡村的夏夜,我大都是在河边度过的。晚上,卷着草席到河边,河边已挤满了大大小小的草席。那时的乡村,电虽然通上了,风扇、空调似乎离我们还很遥远,人们用以消暑的有蒲扇,还有河边的清风,树上的蝉鸣,河畔的蛙声。

月光是青白色的,轻纱一般笼在村边的树梢上,水墨画一般,落在水面上,氤氲成苍苍茫茫的水雾,袅袅升腾着。我躺在草席上,听蝉声四起。夜渐渐地深了,蝉声渐渐地稀疏,此时,蛙声却渐渐地大了起来。暑气在蛙声蝉鸣里,似乎缩回了昨天,或是被驱赶到了明天。

有年长者把蒲扇当成道具,半天一下,摇晃着,在蛙声中,讲着奇闻趣事。星星,一粒一粒点缀在长空里,躺在草席上,仰望星光璀璨的天河,耳边是牛郎织女的故事。多年后,读着“迢迢牵牛星,皎皎河汉女。纤纤擢素手,札札弄机杼。终日不成章,泣涕零如雨。河汉清且浅,相去复几许?盈盈一水间,脉脉不得语”,耳边莫名地就会响起蛙声蝉鸣,想起当年夏日的清凉、温馨。

其实,任何时候的夏天都是热的,然心静自然凉。热凉只是一种感觉,而感觉是要用心体会的。有忙中偷闲的闲心,能让你听一听天籁之音,让你沉静下来,好好欣赏周围的一切。

母亲做酱

□鲍海英

天气越来越热,人们将在酷热中度过夏季。可夏季也有夏季的好处,比如,每年这个时候,我可以吃到我最爱吃的酱,尤其是母亲做的酱。

母亲会做很多种酱,有蚕豆酱、黄豆酱、豌豆酱、甜酱、青果酱等。其中,数蚕豆酱最好吃,做起来也最费工夫。

母亲做蚕豆酱时,先将蚕豆放入温水中浸泡,等蚕豆吸够水之后,再一一剥去外壳。干这种活最耗时,母亲通常会让我们跟着她一起干,一人一份。刚开始剥还比较顺利,时间一长指甲泡软了,一使劲儿指甲便向外翻,触电一般,浑身酸麻很难受。没办法,我们只好用牙啃。

等把蚕豆剥了皮,母亲就会把剥好的蚕豆收到一起,用清水反复淘洗,沥干后,放到蒸笼上蒸。母亲说,此时一定要把握好火候,不能蒸得太熟,太熟了,一捏就烂;也不能蒸得太生,太生了会捏不烂。

等蒸熟的蚕豆凉下来,母亲就会用面粉将其拌匀,放在箩筐、筛子里摊匀,接着盖上高粱叶、艾草或是麻叶,再挪进屋里阴凉的角落。这个时候,母亲会告诫我们,不仅箩筐、筛子不能移动,连窗户和门也不能打开,更不许我们掀开叶子偷窥。因为母亲的告诫,在年幼的我们的眼里,做酱被蒙上了一层神秘的面纱。

就这样,一周之后,母亲揭去盖在蚕豆上的叶子,奇迹出现了,呈现在眼前的是绿绿的霉层,恰似生长在青石板上的青苔,好看极了。

发了霉的蚕豆,或是黄豆、豌豆,通称酱豆子。母亲做黄豆酱、豌豆酱的方法,大致和蚕豆酱相同。

接下来,母亲会将酱豆子放在室外,让它们饱经日晒,晒透之后,再寻一个大热天,一大早,将烧开水加盐放进缸里凉透,把酱豆子放进去,盖上玻璃,再放到太阳下暴晒成暗红色。这个时候,母亲总是带着自豪的神情用手掀开盖子,一股鲜美的酱香味立即扑鼻而来。母亲做的酱,既可以当菜吃,亦可以当酱菜吃,花样翻新,滋味无穷。

在农村老家,每年夏季,几乎家家户户都做酱。小时候,我们常常捧着饭碗,去左邻右舍串门,尝尝别人家酱的味道,然后啧啧称赞一番,那味道,至今还让人回味无穷。