



春雨中的菜园

□惠军明

雨是下午下的,没打雷,没闪电,也没有一丝风的预告。天是一匹渐湿的宣纸,浓黑墨汁一寸寸漫过来,吞噬了午后晴朗的最后一线光。屋里先是暗下,接着,一股凉意便见缝插针地侵袭,从门缝,从窗棂,从老屋的瓦垄间,蘸着湿漉漉的土腥气,一丝丝地侵入肌体。

我推开后院的木门,满眼是雨密密织成的世界。雨不急,雨点不重,千万根银色柔韧的丝线自灰濛的天空中垂落,将屋后那小块菜园子笼罩进一张无边无形闪着微光的纱帐里。园子不大,用些参差不齐的旧竹竿稀疏围着。晴日里看,不过是些惯常的深浅绿块,朴素得有些乏味。但一到雨水丰盈,这些沉静的生命便各自醒来,呈现出全然不同的性情。

最先入眼的是那畦刚割没几天的韭菜,园子里最年轻、最有生气的一分子。前些天镰刀留下一道道整齐切口,已然冒出黄澄澄嫩生生的新芽。雨来了,它们齐齐听到号令似的,挺挺苗条的腰身,抢着争先地昂起头,尽力吮吮。水顺着每片叶内凹的沟槽汇聚成一条条棱棱有致的小溪,欢快流向根下的嫩白。我几乎能看见那绿正肆无忌惮地延展、加深,从鹅黄到嫩绿,再到一种将要饱胀油亮的墨绿,这是生命在尽情地伸展。

挨着韭菜的是蒜苗,沉稳多了。一排排整齐的小哨兵,穿着一色笔挺的绿绒军衣,静默守在岗位上。雨洗净叶面浮尘,露出下面干净清脆的苍绿。它们不喧哗,不抢夺,只一心接受洗礼。水顺着剑锋般的叶尖汇聚,越来越大,越来越沉,终于,在一个临界点,“嗒”的一声,干脆利索地落在地上,地面只留下一个小小的湿痕。它显得节制而从容,仿佛雨水的到来本就天经地义,无须大惊小怪。

墙根下的菠菜泼辣豪放。它们大而宽的叶片伸展开,搭在一起,挤成一片绿湖。雨点落下去,听见的却是“笃笃”声,沉闷,没有边际。一片片大而厚的叶心都成了一小个池塘,盛满浅浅一汪雨水,映着一小片破碎的天光。一只蜗牛

开始它的旅程,漫长的旅程。它背着壳,慢腾腾从一片叶爬到另一片。当它的重量压到叶缘,叶片微沉,那汪积水便倾泻而下,给了这迟钝过客一个猝不及防的淋浴。

最让我心头一紧的,是畦垄边缘那些新出的香菜苗。它们太弱,细如绣花针,顶着两瓣米粒大小的黄绿的枝叶,怯怯探出头,打量这个对它们而言过于庞大的世界。这丝丝的雨,对别的植物是甘露,对它们,却无异于持续不断的鞭打。一滴雨水落下,那纤细茎秆就被砸得深深弯下,几乎贴到地面。当雨滴滑落,它又用尽全身力气,以一种倔强,一种颤颤悠悠,重新挺直。那是为求存而付出的努力,我为这微小生命的顽强与坚韧而动容。

我立在屋檐下,看,听。园子里的泥由浅褐变深褐,终成乌黑油亮的膏腴。一股混杂浓郁的气味自下而上,陈年草根在湿润中朽败的气味,泥土深处微生物醒来的气味,万千菜叶舒展生涩的腥气。墙角有几条蚯蚓也偷偷钻出地面,在湿泥上留下一道道细腻微光的蜿蜒——那是大地在舒活筋骨。

不知多久,雨声稀落,雨幔也渐薄。厚重云层后头,透出毛玻璃般柔和的光晕。满园蔬菜像刚沐浴完的孩子,舒枝展叶,有种心满意足的沉静。每一片叶子上都托着大大小小的水珠,晶莹剔透,在朦胧光线下静静闪烁。空气清冽如新汲的井水,深吸一口,那股凉意混合着植物清香,灌满肺腑。

这场雨,落在别地是诗人眼里的哀愁,画家笔下的烟景;落在小小菜园里,便只是简单的好雨。它懂得韭菜的急切,蒜苗的沉稳,菠菜的豪放,更懂得香菜小苗的脆弱,并给予它们最需要的鼓励或考验。

雨停了。一只麻雀从屋檐下的巢里探出头,旋即跳到畦垄上,偏着头好奇地啄着菠菜叶上要滚不滚的雨珠。菜园里一片寂静。静得能听见,大地上每一条根须慢慢伸展,每一颗种子渐渐萌动,那是一种万物生长细微而盛大的呼吸。

春日薤白香

□吴子悠

我们老家管它叫野韭。其实不是韭,是薤。薤白是后来的叫法,药书上这么写,念起来不如“野韭”来得亲切。

这东西春天最多。田埂上,沟渠边,到处都有。一丛一丛,叶子细细扁扁的,绿里透着点灰,跟家韭差不多,只是瘦些,矮些。你要是蹲下来看,能看见叶子根上鼓着一个小小的白疙瘩,那就是薤白,我们叫野韭疙瘩。

小时候挖野韭,是我们开春的一大乐事。

也不用什么好工具,拿根火箸就行。火箸是捅炉子用的,铁打的,一头尖。蹲在田埂上,看准一丛野韭,火箸往旁边一插,轻轻一撬,土就松了,拎着叶子一提,白生生的疙瘩就出来了。有时候土硬,撬不动,就跪在地上,用手指头慢慢抠。抠出来的野韭疙瘩沾着泥,在手心里搓搓,露出雪白的肉,闻一闻,有一股冲鼻子的辣,呛得人直眨眼。

母亲拿野韭炒鸡蛋,味道很好。野韭洗净,切成寸把长的段,鸡蛋是家里的鸡下的。锅里油热了,下野韭,那股香味就起来了。炒两下,把打好的鸡蛋倒进去,黄的白的一裹,一会儿就凝成块。盛出来,清清爽爽的一盘。

这道菜,野韭比鸡蛋好吃。鸡蛋不过是借了野韭的味,自己倒成了陪衬。

野韭炒腊肉也好。先下腊肉,煸出油来,再下野韭。野韭吸了腊油的香,又用自己的味道冲解了腊肉的腻,两下里一配,真是没得说。

祖父最爱吃这个。他牙不好,腊肉嚼不动,单挑野韭吃,一碗饭三两口就扒完了。

后来我离了老家,多少年没吃过野韭。

有一年春天,我在一个朋友家吃饭。他老家是湖南的,他母亲来了,做了一道菜,我一看,野韭炒腊肉。我夹了一筷子,放进嘴里,眼泪差点下来。

老太太说,这是她在小区绿地里挖的。这里也有?她说有,多得是,没人认得,都当草薹了。

我跟她讲我们小时候挖野韭的事。她听着笑,说她们老家也是,一到春天,小孩子都提着小篮子去挖。挖回来,择干净,母亲炒了,一家人围着吃。吃完这顿,春天就真的来了。

我想,大概每个地方都有这样的小东西。不起眼,没人拿它当回事;可是少了它,春天就好像缺了点什么。

前些日子回老家,后园的桑树还在,田埂也还在。我蹲下来找野韭,找了半天,没找着。堂弟说,现在田里都打药,野韭长不起来了。他说这话的时候,眼睛望着别处。

晚上吃饭,母亲端上来一盘炒鸡蛋。我一看,里头有绿有白,是野韭。母亲说,隔壁四川媳妇从坡上挖的,知道你,特意送了把。

我夹了一筷子,还是那个味儿。我忽然觉得,有些东西是不会走的。它就在土里等着,等着有人记得它,等着春天再来。

春天的荠菜馄饨

□陈中

周日,刷朋友圈,看到我们温州本地美食爱好者在推荠菜馄饨,位置是人民东路巷子里的一家老上海馄饨馆。荠菜是春天最早冒头的野菜之一,生长期是12月到来年的3月,这个春天荠菜馄饨不吃,开花以后,4月荠菜茎会纤维化,口感变硬、变粗,要出荠菜的鲜嫩口感,须再等一年。

怀揣着激动,找到了店里。店面很窄,食客却不少。我要了一碗荠菜馄饨。师傅待大锅水沸后转中火,待水“微波荡漾”,粘肉的那面朝上挨个放入馄饨,迅速盖上锅盖,一分钟启盖,一手持大漏勺拢住馄饨往大汤勺里撞,连汤带馄饨起锅,慢慢斜倾进入碗里。

第一次把皮薄馅绿的荠菜馄饨送进嘴里,那清香从舌尖滑到胃,似乎至今还余香萦绕。那是1993年夏,我到上海港务局办的《上海海港报》学习。当时在东大名路,很多次我将上海大馄饨当正餐。起初我以为这大馄饨是饺子,形如元宝,

饱满扎实;我们温州的馄饨,皮薄如纱,形似芙蓉,温州籍作家林斤澜有一文章《馄饨民俗》,说温州土话形容“薄”,“爱说和馄饨皮一样”;“形容馄饨皮呢,有‘映灯光’三个字”。

最初知道荠菜可食,是初中语文课本里张洁的《挖荠菜》。艰苦年代里,荠菜是可以当粮食扛饥的。我被张洁质朴的文字和真切的情感打动,荠菜也像一个美好的符号深深印在我的脑海里。只是,那时的我不认识荠菜,也没有吃过荠菜。我问母亲,她也不知道荠菜是什么。

去年春天,我和家人一起去永嘉春游。突然友人惊喜地喊道:“这块田里有好多荠菜!”我拔起一株,只见它嫩绿的叶片向四面展开,叶片上有许多锯齿,“这就是荠菜?”我不敢相信自己的眼睛:原来它就是随处可见的“芨芨菜”!我也挖了几株荠菜,妻子说分量不够,还要清洗,去根焯水,包馄饨还不够两人吃的。

随记二则

□杨爱萍

一 这是西安清早的阳光,清澈古朴。人流如织,大家正赶着去秦始皇兵马俑博物馆。

人流中有一对母女,妈妈年轻清秀,小女孩四五岁的样子,长长的眼睫毛如蝴蝶的翅膀上下扇动,杏眼桃腮,穿着白纱裙,像一个栀子骨朵儿一蹦一跳的。

年轻妈妈的左手和小女孩的右手绑着个绳箍子,她们中间牵连着一根螺旋形的绳子,年轻的妈妈告诉我,这是“防丢绳”。小女孩拉着绳子的这一头东奔西跳,妈妈拽着绳子的那一头,目光总是紧紧追随着。小女孩忽而为了花坛一只小蝴蝶而驻足,一会儿爬上仿古廊房的木栅栏格子上,一会儿又闪到公路边卡车上的堆塑料管旁,嚷着:“妈妈,这是奶茶吸管吗?怎么这么大呀?”

防丢绳是长长的短,短短的长。妈妈的目光是远远的,近近的远。

二 那天,小学劳技课要缝纽扣,需要女儿准备棉布头和纽扣、针线。

“上哪儿找棉布头呢?”在这座小城,几乎没有布店,纯手工的裁缝店也是寥寥无几,何况仅有的那几家裁缝店也是都不熟识。

我带着女儿走进一家裁缝店。我说,“路”在嘴巴上,舌尖能缔造神话。我让10岁的女儿大胆向店主陈述原因,要点布头。

女儿嘈嘈切切,奶声奶气地恳求着店主。好心的店主拎出两大麻袋碎步头供女儿挑选。女儿挑了一块格子棉布,那方正的格子,就像店主给女儿打开的一扇扇温暖的窗子。

过了数日,我带着女儿买了一大袋“丑八怪”柑子,每一个都是女儿挑的,我要求每一个丑柑要挑最好最大的。我带着女儿到那家裁缝店,女儿奉上丑柑感谢店主。

春风吹拂,要懂得温暖;善意施予,要懂得感恩。

