

环川农事 种冬绿肥

李立民

一年之计在于春。其实,家乡从事农耕的,早在上一年就精心筹划、部分实施下一年的农事。譬如:种子的选择、收藏,冬绿肥的种植等,均需在上一年度完成。

绿肥,是用绿色植物体制成的肥料。冬绿肥,一般的解释是冬季种植的绿肥。种植冬绿肥,不仅是增辟肥源的有效办法,而且对改善土壤也有很大作用。当年,我的家乡重视冬绿肥的种植,主要种有紫云英、黄花苜蓿和蚕豆青等作物。

实际上,冬绿肥在我的家乡是秋季种植的。紫云英草种,晚稻收割前夕撒播于稻田间,割稻时长出了娇嫩的小苗;黄花苜蓿草种、蚕豆种却是晚稻收割后播种的,而具体时间决不会越踰立冬。

紫云英,别名翘摇、红花草子。种子播种前先晒半天,接着掺细沙擦掉种子表皮蜡质,再用适当比例的盐水选择、清除病粒、空秕粒,然后将选出的种子放入腐熟稀人尿中浸泡几小时,捞出凉干拌上焦泥灰,送往均匀地撒播,让其在稻田间发芽、生根。因而,我们在晚稻的收割、脱粒时,会特别注意保护田间紫云英的幼苗,尽量地少踩踏它。

黄花苜蓿,又称黄花草子。与紫云英种子相似,黄花苜蓿荚果也是经过晒种、浸种,再将它播种于晚稻收割之后的稻田。我们具体做法是,采用行列点播,即撮三、四个黄花苜蓿荚果放在田行间,再抓一把焦泥灰覆盖。这时的焦泥灰,是夏日烧成预备着的。

蚕豆,又称槐豆。在稻田上种植蚕豆,一般由俩小孩在田的两头拉直草绳,其他小孩一手提着装有蚕豆种的点豆桶,另一手抓一把蚕豆,沿绳等距离一穴点播两粒。大人们则用畚箕挑来园土,双手握住畚箕耳朵,向外倾斜畚箕口,对准蚕豆行间,边侧走边抖动,让园土均匀地覆盖于蚕豆之上。

冬绿肥田开沟排水,必不可少。我们牵来耕牛,负犁犁地,纵横开沟,再用锄头疏通田外沟渠,做到沟沟相通,排水自如。蚕豆青田犁地的垡块分别朝豆行翻靠,稍干后用锄掘碎,培垄蚕豆苗,促进蚕豆青成长。

入冬前,生产队从家家户户灶前坑内拨来的草木灰,施于蚕豆丛内,撮到黄花苜蓿草旁,撒入紫云英草地上。同时,在紫云英、黄花苜蓿草地上,遍撒了晚稻收获时特意留下的稻草末,以防寒冬腊月冰霜的侵袭。初春来临,审时度势,有时也会挑些尿粪水,或者

掘开堆沤过的厩肥,晒干敲碎,给紫云英、黄花苜蓿草施点肥,期求“以小肥养大肥”。

二十世纪六十年代末,我大哥去上海服兵役。有次,他回家探亲,闲聊中谈及上海郊区农户采紫云英、黄花苜蓿烧菜吃,甚至还盐腌起来储存着吃。当时,我闻之将信将疑,家乡有人讲过耕牛饲养紫云英、黄花苜蓿会胀腹的,难道人吃了无事?何况冬春之间家乡拥有品种众多的新鲜蔬菜,常见的就有盘菜、甜菜、芥菜、花菜、油菜、茼蒿和萝卜等等,也不愁缺菜吃。本世纪初,我路过清江江畔,在路边小店吃饭看到黄花苜蓿,特地点了一盘。一会儿,端上的是旺火油炒嫩芽,色泽碧绿,尝之柔软鲜嫩,清口解腻。而今初春,它在我家乡也算是一盘稀有的时令菜。

有一年秋天,我家的两、三分自留田也种植了蚕豆青。因为自留田面积小,我不可能自育稻秧,只好耐心等待自己或他人生产队有剩余了,才会去无偿或有偿地拔来若干稻秧。因此,自留田插早稻秧时间相对推迟,原拟作肥田的蚕豆青也结荚生豆仁了。最后,蚕豆青做不成,只得连根拔掉,而不甚饱满的豆仁又不宜干晒,只好生煮当饭吃,一家人连续吃了半个月,也都吃腻了。事后好几年,我对蚕豆敬而远之,不敢恭维。

清明时节,春色盎然。绿肥田里的紫云英、黄花苜蓿草长势葳蕤,紫红色、金黄色的花朵争奇斗艳;蚕豆青长势茂盛,枝叶间也绽开出无数白中带青、紫的花朵。春耕也开犁了,冬绿肥除了部分调剂到秋耕地外,就地犁入田间,作为水稻的基肥。当年,绿肥兼农家肥、杂肥的施用,促进了水稻生长,改善了土壤结构,土壤变得松软。它与如今多年来持续高频率地使用化肥,造成了土地板结、土壤酸化,形成了鲜明的对比,不可同日而语。

原来,家乡种植冬绿肥的种子是购买的,后来,紫云英、黄花苜蓿的种子生产队自留了。立夏时节的清晨,我们用草刀割下整株沾满露水的紫云英、黄花苜蓿,送往晒谷场分别晾晒。紫云英的荚果线状长圆形,稍弯曲,具短喙,黑色,带隆起的网纹,晒干即开裂出,种子肾形,栗褐色,长约三毫米。黄花苜蓿的荚果旋卷,常呈贝壳形,不开裂,带刺,有种子一至数粒,晒干荚果即从草株上脱落。晾晒之时,使用谷筛、米筛、粉筛和草耙子等工具,去掉草茎、蔓叶等杂物,分别筛出纯净的紫云英种子和黄花苜蓿荚果,续晒贮存,秋日播种。

有时,我由衷地赞叹:冬绿肥短暂的一生,索取少,奉献大,这就是中国亿万农民的伟大精神啊!

糯米酒饭

陈汉莉

“糯米”这两个字,我现在一说出口,便甜糯地粘住了嘴唇——乡间有多少美食与糯米有关啊!

这太阳底下成长起来的稻米,经播种、除草、灌溉、收割、翻晒,萃取天地之精华,再经过煎、炸、烹、蒸、煮等不同的加工方式,可以演变成那么多的美食,如粉、圆、粽、糕、糍、丸、糟、糜……这些美食的记忆一直游走在故乡和世界之间,寻找人和稻米之间的关联,记载着漫长的农耕时代的历史变迁。

当味蕾开始了舌尖上的舞蹈,孩子们那踮着脚尖的步伐,便也够着了这醉人的香。够得着的,还有这样的记忆——在浙南,在我的家乡一带,乡亲们还沿袭着日出而作日落而息的作息规则,家庭主妇们往往要在农闲时节以自家酿制的老黄酒来蒸一碗这样色香味俱全的酒饭,给家人补充能量和体力,以慰藉那些“汗滴禾下土”的辛劳。

都说北方人直爽,酒入豪肠,讲的是酣畅淋漓,情真意切;南方人内敛,浅抿小酌,寻的是醺然薄醉,温润绵长。这酒香中的甜,甘美中的醉,这带着魅惑的美,有一点点清亮,有一点点迷幻。这蕴含古老而淳朴的滋味,沿袭农家原生态的食材和最原始的烹调方法,蒸出来的米饭颗粒饱满,色泽清亮,晶莹剔透。呈现出来的那一种酡红,似乎蕴含着美好的希望和神秘的力量。

旧时,米贵如珠,糯米尤胜。而这一碗饭,以糯米为主,辅以家酿老黄酒、咸鸭蛋及白糖等食材。老黄酒亦为糯米酿制,说到底,糯米占了主要的比重。在江南,人稠地少,单凭那一亩三分地,为全家的生活计,需精耕细作,即便是种植高产量的谷米,尚且不能果腹。因此,家庭主妇们都要精打细算:家里通常要养猪、养羊、养兔、养鸡鸭鹅,在村边田埂上,丘陵山地,或在房前屋后的空地,开出一畦畦菜地,美其名曰:自留地。一边精心伺弄着,种瓜种豆种马铃薯,一边顺带割野菜野草,回家喂养牲口,储蓄着时间,和对未来的希望。

而那寄托着全家口粮和希望的一亩三分地,则是要花大把的力气打理:耕耘、播种、浇灌、除虫,追肥……哪一样都马虎不得。种稻子收谷子,收了谷子晒谷子,等到晒了谷碾了米,方能来酿酒,这期间又是三四个月时间。农家的孩子大都参与或了解这其中的每一个环节,也曾在春耕秋收的辛劳中挥洒过汗水甚至泪水,都知道一餐一饭的来之不易。

庄户人家往往选择种植产量高的大米。因此收有糯米谷的人家,往往彰显着一个家庭的殷实与富裕,意味着田地多劳力足,代表着丰衣足食,这妥妥的小康之家,也是姑娘婚嫁的首选对象。

播种忙,割稻苦,砍柴累。老人们认为,这些繁重的农事、琐碎的家务所损耗的力气,都需要以食补的方式再寻回来。而吃糯米酒饭,就是其中一种滋补方式。男人们却更在意大碗喝酒大口吃肉,就在地头边田间的大口咀嚼中,便已寻回了力气,补足了元气。他们往往不屑于糯米酒饭的甜糯暖香。这种食物似乎更多地照顾了妇孺们的情绪。

“稻花香里说丰年”,等到稻谷挑回家里,柴禾歇在柴房,井水倒进缸里,白糖买回家,鸭蛋在瓮里,于是那些苦,那些累,经由主妇的双手,就慢慢熬出一些轻松,一些快活,和一些奔头。

在我家,这种糯米酒饭也是母亲最拿手的,她的手艺也总是为大家所称道。在左邻右舍的家庭主妇中,数她包的粽子软糯、紧实、型好、耐放,她做的糯米酒饭最香最甜最美味。母亲的做法是先将自家产的精选糯米用清水洗净,沥干水分;另外备好家酿黄酒,洗好咸鸭蛋,按一斤米两三个蛋的量。然后将黄酒倒入碗中,与糯米混合,等黄酒量漫过糯米时即可(母亲说喜欢酒味浓

郁的可以用黄酒浸泡,喜欢清淡的可以减少些酒,在糯米里加入适量清水)浸泡一个小时候左右,盛放在小盆或大瓷碗里,再置于大铁锅中盖上木锅盖,隔水蒸至半熟,然后打入咸鸭蛋或鲜鸡蛋,再文火蒸20分钟,稍闷。

开锅的瞬间,满满的酒香,这时可以按自己的口味酌情加白糖,再以灶里余烬焖。白糖遇锅里的热气便会融化,一股清甜就融入了米饭。也有更讲究的人家,在蒸饭的过程放入黑枣、枸杞以及葡萄干等干果,不仅在口味上更丰盛多层次,色泽上更是丰富多彩。

当黄酒的色泽已完全浸润到糯米中,经时间与温度的催化,蕴藉成晶莹剔透的淡琥珀色,加上蛋黄蛋白,白的白,黄的黄,米饭更呈现一种与平日不同的高级感。在此间,我们已将口水咽了多少次。

等到母亲拿出平日里难得一用的细白小瓷碗,给每人盛上满满一碗。那一刻,孩子们的目光齐齐落在碗里,点亮了那碗口镶着的细细金边,修饰着碗中的酡红蛋黄。

“妈,先打给我。要满满的。”年纪最小的弟弟总是最贪心,眼里看到的也只有眼前的这一碗。

“就数你最贪吃!哼!”年长几岁的姐姐们一边嗔怪着,一边因为嫌烫,只央母亲先打了松松的小半碗,却将自己的小心机掩藏在那松软软米饭下。

饭粒,晶莹松软,藏于蛋黄蛋白间更显活泼。饭香,在热气腾腾中,酒味与甜香交融更加清澈纯净。饭色,浸润了黄酒之后呈微酡色,加以辅料多层次的色彩,更显精细、雅致、珍贵。扒几粒米饭入口,感觉的是酒香,其次是甜,这米饭毕竟不同于日常的果腹,用牙齿轻轻研磨,淡淡的酒味携卷起甜美的感觉,启动了味蕾的曼妙舞步。饭粒在舌尖的软糯Q弹感觉,平添了一份特殊的唇齿体验,增加了口腔的满足感。

姐姐们吃完一小碗,便快步地走向灶台,去打了满满的第二碗来,当弟弟的才发现上了当——原来,这时候的酒饭刚好温软入口,而那蒸饭的盆里却早已见了底,姐姐们的小心机便显山露水。

“哇!”一声气急败坏的哭声被米饭堵在嘴里,气息被阻在心里,憋屈而气恼。那时年轻的母亲一向急躁的脾气,那一刻因浸润了酒饭的甜糯而悄然融化。她笑吟吟就自己碗里本就不多的米饭一起拨到弟弟碗里——琥珀满上,芳香溢出,弟弟眼里的火星便黯淡。

姐姐们也才松开一直用双手护着的饭碗。开始细数那碗中一粒粒玉莹。

这一碗烟火被等待已久的饥渴瞬间吞噬,碗里的内容被一扫而光。随即,那一团醇厚的酡红浅黄飞作红云染上孩子们的脸颊,将那些清贫的日子一一点燃。我们欣喜地感受到肠胃里有甜酒的芳香在冒着幸福的气泡,带动活泼好动的身体无比畅快地闹腾。我们在跳房子、扔沙包、跳皮筋的游戏中感受到了来自食物的力量。

这样的游戏往往借着酒劲从傍晚持续到入夜,“常记溪亭日暮,沉醉不知归路”,有一些欢欣,有一些沉醉,而庸常的日子就这样被酒香串了起来,缓缓前行,不慌不忙,很整齐。可是后来我长大,日子却忽然变得很快,再也慢不下来,一路风驰电掣,不作丝毫停留。细想想,糯米酒饭,已经很久很久没吃了……

中草药故事

海蛤壳的传说

尤荣开

有些病,遍访名医,久治不愈,结果却被乡村中不大识字的翁妪之辈,以某土方,偏方治愈,名医闻之,甚感惭愧,几乎气得要吐血,所以,民间戏言:“单方一味,气死名医”。有一个海蛤壳治疗咳嗽的传说就是一个很好的例子。

相传宋徽宗赵佶的宠妃伤风感冒后咳嗽不止,太医们用药几天,病未见轻,反而加重,宋徽宗大怒,令他们必须在三天内治好宠妃的咳嗽,否则格杀勿论。名医们惶惶不可终日,其中一位在家里坐卧不安,忽然听到门外有叫卖声:“家传单方,包治咳嗽,一文一帖,无效退钱。”

太医有所不信,但回头想想,现在已经没有办法了,不妨试一下,碰碰运气。他就出门买了几帖,赶到宫中给宠妃服用。不料宠妃的咳嗽病竟然当日即愈。宋徽宗闻讯龙颜大悦,当即赏银百两。

太医回家后想弄清是何秘方,就差人去街上寻找那个卖药的小贩,并以百两银子相赠送。小贩大喜,就方药告诉了他。原来那包治咳嗽的药竟是单味海蛤壳,放在火上煨过,磨成粉末而成。

这正是俗语所说的“一味单方,气死名医”。当然,咳嗽的病因复杂,还需中医辨证施治,此例能迅速治愈,必是因为用药对症。以药测证,宠妃所患之咳嗽,当属虚火犯肺之证。



药用海蛤壳

注释

【药物形态】文蛤:贝壳呈三角卵圆形,质坚硬,壳长60~122mm,高约为长的4/5,宽约为长的1/2。两壳顶紧靠,壳顶突出,位于背面稍靠前方,略呈三角形。小月面矛头状,狭长,椭圆形,宽大。初褐黑褐色,粗短,突出表面。壳表膨胀,光滑,壳皮黄褐色或红褐色,光亮如漆。自壳顶始,常有許多环形的褐色带及放射状“W或V”字样的齿状花纹。生长线明显,细致。无放射肋,腹缘圆。壳皮有时磨损脱落,显出白色。壳内面白色,前后缘略带紫色,无珍珠光泽。足扁平,舌状。

【性味归经】味咸,性寒;归肺、胃经。

【功效】清肺化痰,软坚散结。

【应用】

1. 肺热、咳火之咳嗽气喘,痰核。
2. 瘰疬。

【用法用量】内服:煎服,10~15g;或入丸、散。外用:研末撒或调敷。

