

闲庭随笔

开紫花的苜蓿

■魏青锋

苜蓿属于多年生草本植物,和韭菜一样,可以一茬一茬地割,而且抗旱易生长。当年生产队分地的时候,家里分了9亩地,其中就有种苜蓿的3亩坡地。当时生产队牲畜多,苜蓿是用来养牲畜的,父亲一时半会还顾不上收拾坡地,只得先任其生长着,正好家里又分了一头毛驴,苜蓿恰好可以提供饲料。

其实,苜蓿是可以食用的。每年3月,其他作物还是一片荒芜的时候,苜蓿地却已一畦嫩绿,椭圆的扁长形小叶片,边缘带有不规则的锯齿,3片嫩叶组成一个小扇形,在风中拱动着,几天不见,就拔高一截。

这时候母亲最高兴了,带着我和姐姐掐了苜蓿的嫩苗儿,回家清水淘洗干净,晾干水分,然后拌上少量面粉,手在面盆里来回搅拌。等到差不多均匀了,母亲就把苜蓿倒在锅里的篦子上,篦子底下熬着苞谷粥,盖上锅盖后,我和姐姐轮着拉风箱,冲出灶膛的火光映红了我姐姐冒着细密汗珠子的脸。

蒸好苜蓿麦饭,就要开始制作凉拌苜蓿了:用开水焯熟后捞出过冷水,再沥干,放入小盆中,加些盐、醋、蒜蓉和辣椒,腌制半个小时,等入了味,端上桌就是一道味道鲜美的凉拌菜了。

苜蓿麦饭好了,凉拌苜蓿菜也上桌了,姐姐还在拉风箱,因为苞谷粥多煮一会更有滋味。这时母亲会打发我去喊上周围的邻居一起享用。一会儿,家里就热闹了。那些母亲做苜蓿麦饭的日子,热闹得像过年。

割过一茬的苜蓿,过不了几天,就又长出来了,母亲今天做苜蓿麦饭,明天做苜蓿菜馍,过两天又做苜蓿拌汤,变着花样填饱我们的肚子。

等过了5月,苜蓿就开始冒出一簇绿中带点微紫的小花蕾,在风中,欢快地点着头。渐渐地,紫中带白的花朵就挣脱花蕾的包裹,跳跃出来,先是几小朵,凑近看就像打开的小喇叭,连着几天和煦的阳光,一枝上的十几朵就都打开了,呈锥形向

上排列着,形似小的苞谷棒子。微风拂过,满地的枝叶轻轻卷起绿色的细浪,点缀其间的紫色花朵就像是一只只翩跹飞舞的紫蝴蝶。远远望着,和连绵的山、沟壑边几棵冲天的白杨组成一幅美轮美奂的风景画。

这时候,苜蓿已长到半人高,也渐渐长老了,茎叶缺了水分,就变柴了,嚼不动。每天放学,我的任务就是提着篮子,到苜蓿地里割苜蓿,带回家喂猪、喂驴。割一会,就和小伙伴在苜蓿草里玩。后来,苜蓿草多了,父亲就象征性地收了点钱,允许其他村民也在地里割苜蓿。

转眼到了秋后,这时候家里都齐动员,每天晚饭后都去割苜蓿,我负责拉架子车,来回转运割好的苜蓿,装满一架子车,就拉回家里,堆在院子里晾晒。这样的收割要持续将近一个月时间。晾晒好的黄绿色的干苜蓿草,要在通风干燥的地方储存,防止潮湿霉变。隔段时间父亲和母亲就拖出

铡刀,将干苜蓿草铡成指节长的短截,冬季和来年开春,这些苜蓿草再拌上苞谷粒就是牲口养膘的上等饲料。

《本草纲目》对苜蓿有记载,释名:木粟、光风草;气味:苦、平、涩、无毒;主治:脾胃间邪热气、小肠各种热毒。用根捣汁煎饮,可治沙石淋痛。后来的研究也表明,苜蓿含有丰富的维生素K和维生素C,也含有大量的铁元素,其营养价值很高,但是跟其他的农作物相比,经济价值却逊色不少。最令人烦恼的是其根须特别发达,只要种了一季,再种植其他农作物,必须深翻土地,刨除深达几米错综复杂的根系。父亲后来整整花了半年时间,才把那3亩坡地整理出来。

转眼30多年过去了,现在老家的土地都栽植了果树、花椒树等经济价值高的农作物,再也没有见过成片的绿油油的苜蓿地了。偶尔回忆起童年往事,还是会想起那片开着紫花的苜蓿和香喷喷的苜蓿麦饭。

心灵火花

深秋的一天,出差在外,车随着盘山公路蜿蜒而上,俯视窗外,一户户农舍,像挂在岁月深处的葫芦,古朴,安静。农舍门前,无一例外地伫立着一个圆锥形的稻草垛,像散落于山间的蘑菇,温柔的、暖暖的,在淡泊与闲逸之中,绽放出平和空灵之美。

已经有好几年没见过这样的稻草垛了。我不禁想起儿时的家乡,家乡的稻草垛敦厚朴实,透着亲切与温暖,默默地站在房前屋后,守护着农家恬淡而静谧的岁月。

稻草垛是庄户人家的脸面,谁家的草垛搭得大、高,就说明这家人勤快,家境殷实。记得堂哥找对象,未来的嫂子家要来上门看。大伯嫌自家草垛小,不气派,就找我爹商量,兄弟俩连夜借来几十捆稻草,在门前搭了一个又高又大的草垛。女方如期而来,看见门前的大草垛,断定这家是种田的好把式,姑娘嫁过来不受罪,就同意了这门亲事。

搭草垛看似简单,却是个技术活。弄不好,下雨时草垛里就会进水,一进水稻草就霉烂了,霉烂的稻草只能撒在地里当肥料。爷爷是搭草垛的行家,他搭的草垛美观、结实、匀称,直到第二年的新稻草出来,草垛还是好好的。我看他先打好底盘,赤脚站在底盘上,像一个高瞻远瞩的建筑师,精心谋划着每一个草把子的位置,然后用脚踩紧。底盘打牢后,再一层层叠起来,渐次收拢,最后覆盖草帘,再勒上长草绳,就大功告成了。

稻草垛还是孩子们游戏的天堂。钻入草垛捉迷藏,爬上草垛顶,再刺溜一下滑下来,在草垛下相互追逐、翻跟头、打滚……尤其到了寒冷的冬天,我们站成一排在稻草垛边“挤油油”,直玩到暮色四合,在各家母亲声震四野的呼喊声中,才恋恋不舍地回家。

老人也喜欢聚在草垛边,促些家长里短,或者干脆背倚着草垛,眯着眼打盹,一副知足安逸的模样。也有闲不住的老人,搬一个小马扎,坐在稻草垛边搓草绳,他们扯出草头,右手扭圈,左手控制着草的多少,一股扭到十圈左右,一个外形像陀螺的草绳就拧好了,十个草绳结成一组,像麻花辫一样串起来。

平平常常的稻草,在老百姓眼里却是宝。水瘦山寒,百草枯萎之时,稻草就成了老水牛的主粮,一捆稻草吊在场院里,老水牛不紧不慢地扯着吃,吃得嘴角泛白沫儿;严冬来临,勤快的主妇早趁着晴好的日子,抱一捆稻草,摊开抖得干干净净,晒得脆脆的,铺在床铺上,睡上去,那带着稻草清香的草铺,真比现在的席梦思还好呢;即使被孩子们、鸡、狗糟蹋的烂稻草,也有用,收集起来放到猪栏里,给猪们御寒,沤肥。

如今,很多地方都机械化秋收,稻草就地粉碎,回归泥土,环保,自然。草垛,也慢慢淡出人们的视线。但是,在我的儿时记忆里,稻草垛却依然是那么美丽,让人心醉。

诗苑撷英

芦花

■魏益君

从盛夏飘进秋天
芦花的身姿白了
一朵朵,如雪
装点着晚秋容颜

芦花
张扬着不屈与倔强
踮起高高的脚尖
向着一个方向远眺
那是即将走进冬天的气场
和对秋深情眷恋

有雁阵
从芦花的世界飞过
芦絮飘飞
雁鸣声声
温暖着故乡的天空

芦花,一个归乡的坐标
情牵着游子的心愁
芦花,一枚洁白的头饰
插在晚秋的发梢

风物杂谈

茭白

■吴建

故乡水网密布,纵横交错的河塘如玉带,似瓷盘,镶嵌在广袤的江海平原上。河塘边上,便是生长茭白的沃土。每年初春,当阳光融尽残冬的冰雪,河塘里便有嫩绿的叶片,悄悄地慢慢地钻出水面。春阳轻抚,春风暖拂,叶片越长越高,长成条形,仿佛是指向天空的一把绿剑。初夏,绿叶成丛,翠影叠嶂,微风拂过,一阵荡漾,和着鸟语,沙沙作响,诗情画意,唯美多娇。

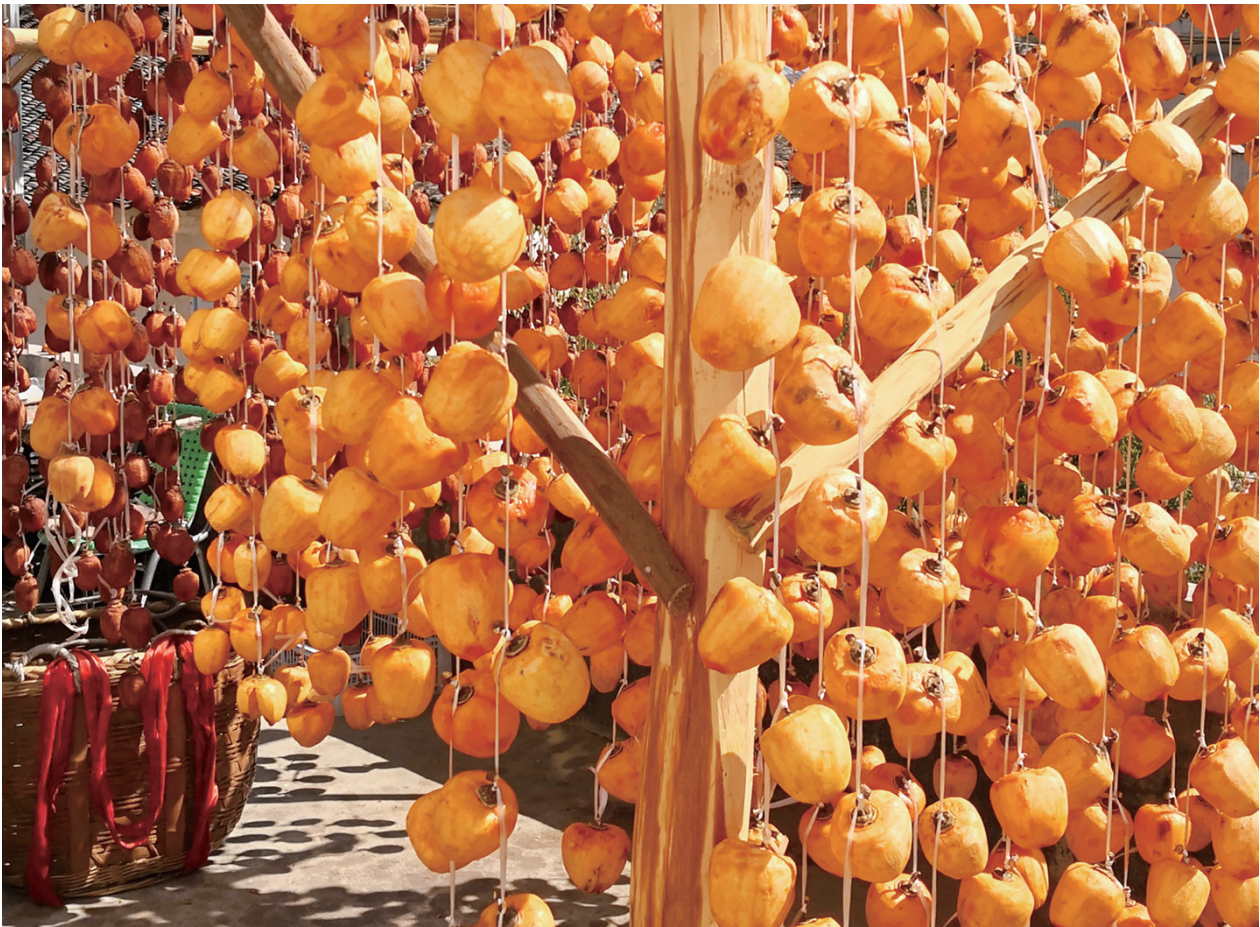
也许生在水边的绿叶,能更多地吸收日月精华、阳光雨露,因而茭白生长很快。中秋前后,茭白就可食用了。收获茭白如同老师教育学生需要耐心和细致。故乡的姑娘大嫂们脱掉鞋袜,挽起裤管,小心翼翼地走进水里,用手扒开茂密的叶子,细细寻觅,看到近根部有鼓胀之处,先轻轻捏一捏,如果又硬又实,便可以确定是茭白。剥开紧裹在外面的层层叶片,用力一扳,茭白便在手中了。

刚收上来的茭白,外表还包着一层青翠的绿叶。撕去嫩叶,雪白粉嫩,胖嘟嘟的茭白就呈现在面前,一股草木的清香,直往鼻孔里钻。茭白生长有先有后,那些小茭白留着长大了再采摘。整个秋天,可以收好几茬茭白。

刚摘下的茭白,又嫩、又爽、又脆、又甜,咬在嘴里,甜滋滋,脆生生的,食之满口生津,实在是一种美味。茭白质地鲜嫩,味甘实,被视为蔬菜中的佳品,与荤共炒,其味更鲜。茭白炒肉片、油焖茭白、糖醋茭白、香菇茭白汤等都是让人垂涎三尺的美食。乡亲们喜欢用茭白和木耳炒鸡蛋,色香味俱佳,让人大快朵颐,食后余香袅袅,吃了还想吃。

茭白,乡野之味浓郁,享有“水中人参”之誉。不光今人爱食茭白,古人对茭白也情有独钟。唐代诗人李白在《宿五松山下荀媪家》一诗中写道:“晚进雕胡饭,月光明素盘。”(“雕胡”即茭白)山里老嫗在艰难困苦中特意给素不相识的李白做了一盘鲜美的“雕胡饭”,足见她的热情、善良。杜牧的《早雁》诗中云:“莫厌潇湘少人处,水多菰米岸莓苔。”(“菰米”也就是茭白)诗人深情地劝慰南飞的征雁:不要厌弃潇湘一带空旷人稀,那里水中泽畔长满了菰米莓苔,尽堪作为食料,不妨暂时安居下来吧,从另一侧面反映了人们对于茭白的喜爱。还有“娇藕老莲芹叶嫩,慈姑茭白鸟英花”等许多脍炙人口吟咏茭白的诗句,足见古人对茭白的钟爱。

茭白因水而生,因水而白,和润着水乡特有的灵韵之气,骨子里充盈着水乡的真味。每年秋冬之季,菜市场满是茭白的影子,那淡香甘润的滋味让人能吃出鲈鱼的嫩盈,舌尖稍一咂吧,能触觉到水乡湿润润的味道。



秋天的收获

李海波 摄

故土感怀

乡村毡匠

■薛雨青

以前,在乡下,人们睡的几乎都是清一色的土炕,一般人家炕上都有一片大小不等细竹篾编的炕席,境况好的人家在炕席上面还铺有一张羊毛毡。那时,谁家炕上有一条羊毛毡,确是奢侈。

深秋九十月,玉米、高粱、荞麦、洋芋这些庄稼收了,地里的农活闲了,这时候,一些毡匠就走村串巷,支起场子,挨家挨户昼夜不停地为需要的村民擀毡。

毡匠一进村,就引来一大帮看热闹的孩子。毡匠背上扛着弹羊毛的弓,背着帘子,及毡连子、尺杆等一应家伙什。他们在谁家擀毡,谁家就要腾出一间闲杂房来。擀毡的首道工序是弹羊毛,弹羊毛用的是弓。毡匠把来时带的一张大弓挂在房梁上,弓弦对着地上支起大筐箩,往里不断地放羊毛。毡匠一手弹弓弦,一手用竹签挑羊毛,抖羊毛,把羊毛一遍遍弹打直到柔软。

羊毛弹好之后,接着是铺毡坯。先将弹好的羊毛拿净水抖撒在脚底的一张新竹帘上,一层一层铺均匀。

然后,嘴含着水憋足了劲“噗……噗……”,将水均匀喷在铺好的羊毛上,接着褪去鞋子光脚来回将竹帘内的羊毛踩平整。

最后一道工序就是擀毡。将淋了水的毡坯用一根圆木做轴卷起,用一双光脚踏住,两手牵着的皮绳系在中轴的两头不停地擀。要将毡坯还用脚蹬得结实并将水分挤去,整个过程要反复很多次,直到毡坯结板瓷实也干净了,最后铺在地上拿木槌整理一下边边角角,一张毡才算擀成了。

擀毡时,要一个环节接一个环节进行,必须环环相扣,不能中途停止。一张毡擀下来,所有环节和细节都不能出现一丝疏漏和马虎。另外,一片毡的好坏与羊毛的质量也有很大关系。一般来说,夏秋两季,雨水充沛,羊吃的是青草,身体营养充足,身上的毛柔和轻盈,擀出的毡硬里带着软,富有弹性,铺在炕上压在身下舒服。冬春两季,气候寒冷干燥,羊吃不到好草,身子困乏,长出的毛便粗而硬,擀成的毡粘合度不够,手感不柔软,时

不时有硬硬的羊毛钻出来,铺在炕上扎人。

新擀好的一片毡,乡人十分珍惜。自家多日舍不得用,平日用塑料布卷了放在炕柜上或立在炕沿晃。除非家里来了亲戚或尊贵客人,才拿出来平展展地铺在炕上。眼前放上精致的梨木炕桌,旁边放了火盆,火盆里炖上罐罐茶,主家的男人陪着,主妇则在厨房一日三餐变着花样做好吃的。

毡匠在谁家擀毡就在谁家吃喝在谁家住宿,这家的活干完了就挪到另一家,这个村子做完了就挪到下一个村子,擀毡的活计从秋后一直能做到大年三十前。

过去,毡匠备受人们的尊重和青睐。随着时代的变迁,社会的发展,乡村多数人家告别了土坯房,住上了楼房和一砖到底的平房,不再留恋土炕了,毡也就随之悄然退出了人们的生活。而今,随着农村电炕的普及,及老一辈乡村毡匠的日渐老去,擀毡已成了尘封在岁月深处渐行渐远的记忆……