

睡意朦胧的村庄是被清晨的鸟鸣唤醒的,声音热烈而欢快。

听到鸟鸣,犯了春困的二姑爹,打了一个激灵,一骨碌从床上爬起来,麻利地穿好衣服,趿上鞋,借着晨光走向牛栏,伸手从墙上取下犁铧,扛上肩,随手松开拴牛绳。

经过一冬的精心喂养,老黄牛膘肥体壮。它见到二姑爹,打了一个响鼻,似乎是在向二姑爹问候:“嗨!老伙计,你起得早啊!”二姑爹抖了抖牛绳,老黄牛心领神会,前膝触地,后蹄蜷缩,蓄力,身体向上拱起,与扛着犁铧,跟在后面的二姑爹,共赴一场春天的盛会。

太阳出来了,朝霞染红了天空,游走在田埂上空的薄雾,一点点消逝,变得虚无缥缈。一眼望去,一块块梯田灌满了水,像一面面镜子般光亮,显得祥和而安宁,壮美

而雄浑。

“走,下田去。”二姑爹招呼老黄牛走进水田,架好犁,套上轭,转身扶住犁把子,鞭子朝空中一挥,把力度恰到好处地停留在半空中。那鞭子甩出的弧线,化作一声悠长的“嗨——”老黄牛闻声而动,一场蓄势已久的春耕拉开了帷幕。

老黄牛步伐稳健,拉着犁在水田中奋力前行。锋利的犁铧,在泥土中穿梭,势不可挡地掀开土层,书写出平平仄仄的诗经。那一垄垄掀开的泥土,黝黑黝黑,像浓浓的陈酿,散发出泥土的芬芳。

闻香起舞的白鹭,落在水田里,一个个迈着细长的腿,伸着细长的脖颈,不紧不慢地在翻转过来

垄上春耕图

◆ 段佩明

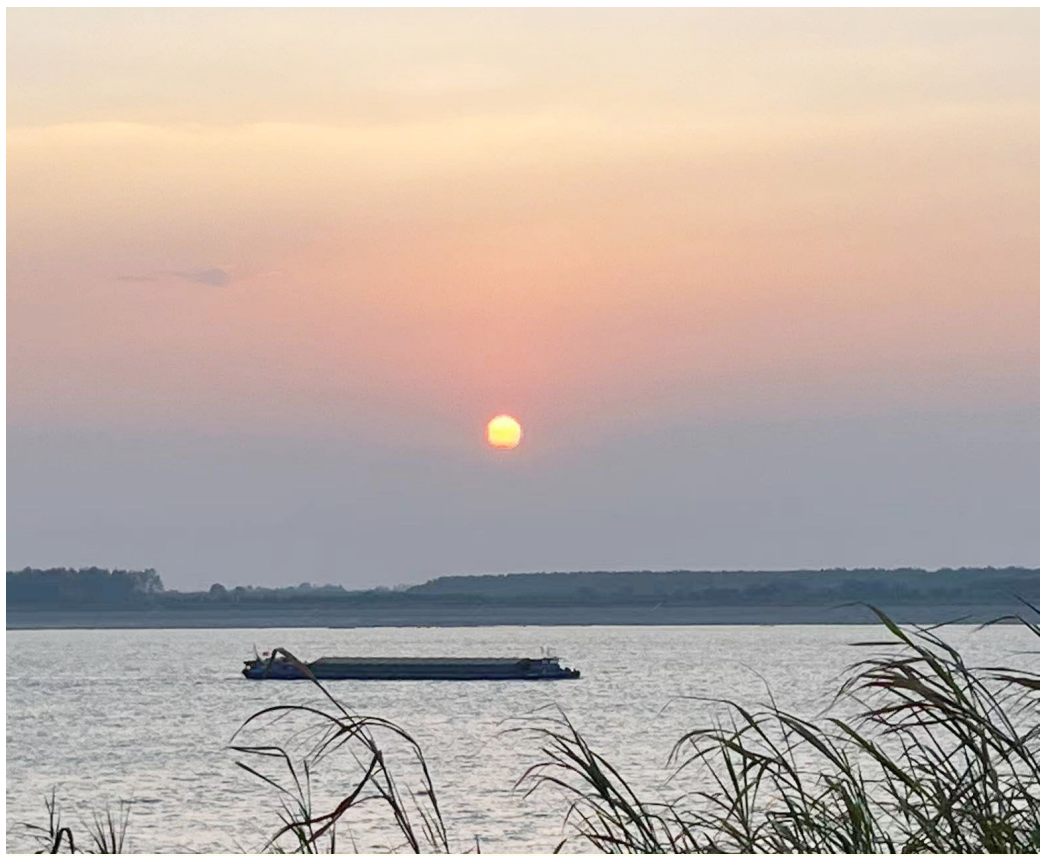
的土壤中寻找蚯蚓、泥鳅和虫子。八哥不甘心被白鹭遮挡住耀眼的光环,飞到牛背上,卖弄着清脆的歌喉。燕子剪开了冬天的铁幕,衔着从南方带回来有关春的消息,划着优美的弧线,在天地间奔走相告。

早春,乍暖还寒。二姑爹打着赤脚,踩着泥水,紧紧跟在老黄牛身后。刚开始,他有些吃力,但围着水田犁上三五圈后,额头渗出了细密的汗珠。“嗨——”二姑爹喊停老黄牛,用衣袖拭了拭汗水,然后俯身拾起一块泥土,在鼻子下闻了闻,脸上绽放出灿烂的笑容。心情愉悦的二姑爹,情不自禁地哼起了黄梅小调,腔调婉转悠扬。

我知道二姑爹的心思。在他心中,土地是庄稼人的命脉,承载着一家人的生计与未来,土地肥沃与否,直接关系到一年的收成。这块水田土质好,肥力足,灌溉又便利,保准今年又能获得一个大丰收。想到这些,二姑爹怎么可能不乐呢?

古人说:“一年之计在于春,一日之计在于晨。”二姑爹读书不多,却深谙此理,总是早作打算,早早起床。犁田、耙田、播种、灌溉、施肥、除草……每一个步骤,都倾注了他的心血与汗水。他那古铜色的脸庞,很容易让人联想到丰收的金黄。

传统的农耕方式,早就被现代化的农业机械所取代。二姑爹与时俱进,不仅学会了操作农业机械,还学会使用无人机,在除虫害上大显身手。那些山旮旯里的小田块,不利于农机耕作,二姑爹就是舍不得抛荒,依然一人一牛垄上耕,年复一年地描摹那幅“春耕图”。



目送 ◆ 王春玲 摄

记忆中的枳树

◆ 张金兵

在老家皖南乡下,有种名叫枳的落叶灌木,浑身是刺,结出的枸橼果肉酸涩呛人。乡人常常以此喻“先苦后甜”之意,教育孩子,让他们懂得唯有苦读书,方能有所为。

我家老屋东南处就长着一棵,每年都结满树枝,金黄得像一个盏盏小灯笼。在物资短缺的年代,这难以入口的果子,却是邻里最稀罕的零嘴。它的那种苦、那种深深深烙在我们那代人的记忆里。

放学路上,我们总爱绕到枳树下,攥着竹棍小心避开尖刺,敲下几颗最金黄的果子。果子刚落地,就有人抢着捡起剥皮咬上一口,眉头瞬间皱了起来,“嘶哈”着吸气,即便如此,仍攥着剩下的果子不肯丢。傍晚劳作归来的人,也会顺手摘几颗慢慢嚼。

果子熟透时,母亲会挑最圆润饱满的摘下,用旧报纸仔细包好,一个码在屋檐下的竹匾里阴干。过上一些时日,果子干透,生涩尽褪,透出一缕药香。她总会隔三差五地塞给我一个:“吃了开胃,长身体。”我嫌酸,却从不忍拒绝。后来我才

知晓,枸橼晒干,皮便是中药,能开胃消食。母亲懂这些,她默默地把人间最朴实的爱 and 这晒干的果子递给我,盼着我健康成长。

后来,农村人家经济渐渐宽裕,橘子、苹果、香蕉这些从前的稀罕物,慢慢摆满了寻常人家的桌子,枸橼成了最先被淡忘的东西。每到秋天,金黄的枸橼依旧挂满枝头,却再也无人采摘。一夜大风,枸橼噼里啪啦地落了一地。母亲依旧每年都会摘上一些,仔细包好,慢慢晾干,拿来给我吃。

直到那年,母亲突发脑溢血离世。从此,老家满树金黄的枸橼再无人收拾,它们落至大地,烂于泥土。从那以后,我再也没有尝过那样酸涩的果子。后来,老家要盖新房,这棵枳树挡住了砌墙,父亲把它砍了。

我原以为,老家那棵枳树连同那种酸涩之果和母亲的牵挂会永远在一起,没想到,如今它们沉在了记忆的角落里,被岁月风沙掩埋。这么多年,我常常在梦里与之相逢,醒来竟两手空空。

他们学会了藏。把舍不得藏进粽子里,把想念藏进画里,把眼泪藏在被窝里,藏在画纸背面,藏在了我看不见的地方。我心里很高兴,他们长大了,懂事了,知道妈妈要去上班,知道哭也没有用。

但心里也难过。五岁和八岁的孩子,不该这么早就学会藏。

粽子我舍不得吃。放在包里,从老家带到城里。每次打开包看见它,就想起那双亮亮的、湿湿的眼睛,想起那个被窝里闷闷的声音。

画我压在办公桌的玻璃板底下,累了就看一眼。太阳金黄金黄的,炊烟歪歪扭扭的,一家人手拉着手,每个人都笑着。

“你要走了吗?”

“妈妈去上班了。”我柔声道。儿子没吭声,眼睛眨了眨,睫毛湿湿的。他猛地拉上被子蒙住整张脸,被窝里静悄悄的。女儿面朝墙壁坐着,被子裹紧下巴,呼吸均匀的,可肩膀在底下轻轻颤了一下。

“妈妈,你带着。”我没敢再说什么,连忙拉开门走

藏在角落里的眼泪

◆ 蓝飞燕

我手里。折纸时,我看见背面那个小小的圆印子,湿了又干的痕迹。我假装没看见。

第二天天未亮透,我便拎着包要走。孩子们还在被窝里裹得紧紧的。刚转身——“妈妈——”儿子的声音闷闷地从被子传来。他掀开被角,露出一双亮亮的、湿湿的眼

睛。

“妈妈,你带着。”她折好画塞进

实实,好像怕谁抢走似的。

女儿坐在床边画画,蜡笔沙沙响。画完了递给我:方方的房子冒着炊烟,红红黄黄的花,绿草一丛丛。太阳金黄金黄,光芒一直伸到房子前。最下面站着四个人——爸爸、妈妈、她和弟弟,手拉着手,嘴角都弯弯的。

“妈妈,你带着。”她折好画塞进

依人小鸟

◆ 吴忠荣

当“鸚鵡鸚鵡鸚鵡”的叫声在卫生间窗台响起的时候,妻子便知道,那只斑鸠像迷失的孩子回来了。

妻子去年就在卫生间窗台上放了只空的泡沫板盒子,为了弄得更像鸟巢,她外出散步的时候,在临河岸边的杂木林里,特意挑选了些细树枝,垫在盒子底,铺成鸟巢状。“你怎么就知道是去年的那只呢?”我问。“肯定是,它一来就在盒子里扒拉找吃的,没有吃的它就会叫。”妻子有些得意地说:“听,它在喊,向我要吃的东西呢。”

我们小区里,屋顶上总有鸟儿歇息。也是去年的三月间,每天清晨,天蒙蒙亮,便有三三两两的斑鸠“鸚鵡鸚鵡鸚鵡”地叫着。有一日,落着淅淅沥沥的春雨,一只斑鸠竟然落在了我家卫生间的窗台上,雨落了一上午,斑鸠蜷缩着身子在窗台上也呆了一上午。妻子见状,便从米桶里抓了一把米,想去投喂,刚打开纱窗,那斑鸠便被惊吓着飞走了。妻子望着落在不远处树上的斑鸠,笑了笑,用爪了米的那只手冲斑鸠晃了晃,然后半举着手将米一点点撒在窗台上,那只斑鸠真像懂得了妻子的心意,没一会儿工夫,竟又飞回到窗台上,怯生生地歪着头,用黑珍珠般的眼睛好奇地打量着远远站着的我们,似乎感到了我们并没有恶意,而后低头欢快地吃了起来。

既然是飞上门的缘分,那就好好招待!自那以后,妻子在窗台上便放上了一个盒子,每天早晨给我们一家三口做早饭时,总会抓一把米放在盒子里。那斑鸠似乎也习惯了这种生活,盒子里有吃的,它便低头一声不吭地吃,吃完了,便满足地“鸚鵡鸚鵡鸚鵡”地叫几声,而后拍着翅膀飞走了。有时飞回来,时间早了些,见盒子里没有吃的,便将盒子划拉得刺响,继而歪着脑袋,看着窗内,“鸚鵡鸚鵡鸚鵡”地叫几声,妻子便知道斑鸠回来了,忙在盒子里补上些米粒。

“总得给我下几枚蛋吧,也孵几只小斑鸠呀。”妻子心生期盼地说:“旁边那栋楼的王姐家,有只斑鸠落在她屋顶阳台盆架里,撵都撵不走,下了两枚蛋,后来都孵成小鸟了。”妻子坚持每天在泡沫鸟巢里撒上米粮,终于在半个月之后的某天,撒的米还在盒子里,那只斑鸠却再也没出现过。“我还以为你嫌弃这个家呢。”妻子望着时隔一年如期而至的这只斑鸠说:“外去了一年了,还知道带了个伴回来呀。”妻子笑着,仍旧是往泡沫鸟巢里撒上米,只是这回,撒的米多了一倍。那两只斑鸠仍旧毫无顾虑地低头进食,没有争抢,相互似有些谦让,在它们“鸚鵡鸚鵡鸚鵡”欢快的叫声里,妻子满足地笑了。

回去上班的头一天晚上,我躲在房间里收拾行李。拉链声刚响,门缝里探进一个小脑袋。

“妈妈,你在装什么?”五岁的儿子光着脚站在门口,睡衣扣子扣错了一颗,衣领一边高一边低。

“装衣服。妈妈明天要回去了。”他没说话,转身跑了。拖鞋啪嗒啪嗒,声音越来越远。我以为他去找姐姐玩了,便继续往箱子里塞衣服。

过了一会,他又跑回来,手里抱着一个粽子。那是他外婆包的板栗粽,用竹绳缠着,胖鼓鼓的。“妈妈,这个给你。”他把粽子塞进我包里,又跑了出去。再回来时,又抱着一个。再来,又一个。我的包不大。塞了两个就鼓起来了。

“够了够了,包装不下了。”他停下来,蹲在包跟前,把粽子往里按了按,按出一个坑,又把旁边的衣服拢过来,盖在上面。

“妈妈,你喜欢吃的粽子放在你的包里,车上饿了,你就可以吃了。”他说这话的时候,头也没抬。儿子还在包里按来按去,把粽子藏得严严

在我童年的记忆里,家乡人都有吃春花的好。每年春分刚过,母亲就提着竹篮子去野外寻找木兰。那时,木兰刚结出青白花苞,细闻有淡香。母亲掐了大半篮子,清水浸泡后煮汤。母亲说,木兰花汤最清口,能清热降火助消化。

最先开放的当属迎春花。沟畔墙壁里钻出的枝条上,缀满鲜嫩的黄星星。姐姐说我摘花不伤藤的诀窍:食指与拇指掐住花托,轻轻一旋。花蕊留着蜜,吮一口,甜丝丝,沁人。

迎春花新开时,嫩黄花瓣能拌凉菜。母亲将焯过水的迎春花与豆腐丝、菠菜拌作一团,淋点芝麻油,清香直往鼻子里钻。母亲说,迎春花是大地赏赐春天第一茬清火菜。

爷爷喜欢将晒干的迎春花配两片陈皮煮水喝,每年春天,我便将迎春花采来晒干装进玻璃罐,爷爷能喝到来年立夏。爷爷说喉咙肿痛时,喝两三天迎春花配陈皮能下去火气,红肿也消得快。

最费工夫的是梨花。沟畔成片的老梨树花洁白,花瓣飘在地上像撒了层雪。母亲专挑半开的花骨朵,捡回家仔细清洗。花瓣阴干,花蒂留着腌渍。她调的糯米面糊裹着梨花炸成金饼,咬开满嘴春香。

记得儿时我家院子里有八棵大槐树,每年四月,满树的槐花如皑皑白雪挂满枝头。我用铁钩子勾低枝条,一嘟噜一嘟噜摘下来。母亲蒸槐花饭时在

又到采茶时。

窗外下着雨,浙浙沥沥的。我坐在窗前,看细雨横飞织就一片朦胧的意境。循着这雨丝,那段沉积于心底三十八年的往事,一层层地浮了上来,恍如昨日。

那年我读师范三年级,清明节前,也是这样的雨天。父亲去世半年了,我心里总惦着祭奠的事,便请假赶了回去。到家第二天,母亲起得很早。我醒来时,她已做好了早饭,正拿着一把打着补丁的黑色雨伞,挎一只竹篮,准备出门采茶。雨一直下着,母亲回来时天已擦黑,推门进来,身上湿漉漉的,分不清是雨水还是汗水。她胡乱吃了些东西,便开始制茶。

手工制茶是顶费功夫的。先把铁锅烧热,将一部分鲜叶放进去,用手翻炒,等火候到了,立刻取出,摊在簸箕里匀干。等炒好的茶叶散了热气、凉透了,再铺进一个圆形器物里,用炭火慢慢地烘。烘的时候不能走开,既要看着火,又要定时翻动茶叶,以免烘焦了。我陪母亲坐着,唠些家常。晚上十点多,我困得实在撑不住了,母亲便催我先去睡,她一个人继续守着——其实她也是乏极了的。

我不知道母亲那晚守了多久,在次日早晨我醒来的时候,母亲已经出门了。她要赶到离家六七里外的集镇上卖茶叶。快到中午时,母亲回来了。我看见她脸上有些疲惫,眼里却闪着喜色。“茶叶真不好卖,下雨天摘的,颜色发黑,不好看。还好,过了半天,总算卖出去了。”母亲说着从衣袋里掏出一样东西。那是一块折得方方正正的棉布,她小心翼翼地取出来两张

舌尖上的春味

◆ 谢双升

几场春雨过后,河堤边、田埂上的野菜就跟约好似的,蹭蹭往上长。要说这春天的野菜里哪种最出圈,那肯定非荠菜莫属。

每到这个时候,总有不少女人奔着挖荠菜朝河堤或田埂走去,她们多半拎着篮子或兜里揣着塑料袋,手里捏一把小剪刀,见到荠菜就低着头、弯着腰挖,像是在草丛里掏“宝”。如此全神贯注,图的是那一口鲜味。那些挖回家的荠菜,剁碎包顿饺子,特别解馋。

荠菜这东西,长得太皮实了。不管是肥田瘦地,还是河边岸边,只要有土的地方,它就能活。不信,你看春天的河堤上,它们像跟风似的探出头来,快活地摇曳着身姿,显得十二分自在。荠菜不像别的菜那么娇气,折断根茎时,那溢出的菜汁带着一股特别的清香向外扩散,生怕别人不知道它存在似的。

但我心里也难过。五岁和八岁的孩子,不该这么早就学会藏。

要是说它的吃法,包荠菜饺子自然是许多人的首选。把挖回来的荠菜一根根择干净,去掉黄叶和根须,用清水一遍遍淘洗。你别不信,洗好的荠菜

蒸笼底部铺上纱布,然后将洗净的槐花拌上面粉放进蒸笼里蒸透。蒸好的槐花饭拌上蒜末撒上葱花,再调上盐等调料,用热油一浇,我能吃两大碗。记得我采来的槐花多到吃不完,妈妈就会给外婆送去,出生在中医世家的外婆说,槐花能凉血止血,对便秘、痔疮出血、鼻出血等有效,还能缓解肝火旺引起的头痛、眼睛红肿、头晕,而且能够改善毛细血管功能,辅助预防高血压、糖尿病。

老家的紫藤花开得最为霸道,一串一串沉甸甸的花朵,从粗壮的藤蔓上倾泻而下,像是紫色的瀑布在肆意流淌。母亲拿竹竿绑了镰刀,削下几串就够用。新鲜藤花焯水后凉拌,放久了就晒干存着。端午前煮绿豆汤,一把晒干的紫藤花,汤色会变成好看着的藕荷色。

五月栀子花开时,春天快过完了。肥厚的白花瓣不能直接吃,得用糟渍。玻璃瓶里铺一层花瓣撒一层冰糖,腌出来的花酱晶莹如琥珀。盛夏午后,舀半勺冲杯水,能解整日的暑气。

如今客居城市四十余载,每至春深总恍惚看见母亲系着蓝布围裙,在炊烟里转身递来青瓷碗。那些沾露的花瓣、氤氲的面香、盛满春光的瓶罐,早将故土的滋味酿成心头的琥珀。只是当时年少,不知那碗中盛的何止是春花,分明是把整个烂漫的春天,都细细揉进了母亲的手掌心。

五元钞票来,笑着说:“路费够了,多的补贴伙食。”那一刻,我才发现,我返校的路费靠母亲这次卖茶叶才得以凑齐。现在回想,那时候的日子是真穷,穷得令人心里隐隐作痛。

她把钞票递到我面前,我的眼睛一下子就湿了,心里有许多话想说,喉咙却像被什么堵住了,只能使劲地点头,“嗯嗯”地应着。

那时候,从家到南陵师范,长途客车票要两块四毛钱。学校每月发十八块五毛钱的菜饭票,这对当时十八九岁正能吃的小伙子来说,哪里够呢。家境好的同学,家里能给些补助;像我这样困难的,吃不饱是常有的事。

十块钱,在今天算不了什么。可在那个艰难的年月,母亲为了它去采摘茶叶,在雨里站了一整天,后又在炭火前守了半宿,在大街小巷吆喝叫卖一遍又一遍。她把所有的苦都咽进了自己肚里,却把那两张钞票毫无保留地递到我的手上。

后来我毕业了,参加工作后,日子渐渐好了起来,可母亲却老了。她老得那样快,快得我还来不及好好报答她,她就永远地离开了这个世界。如今,二十二年过去了,在这二十多年里,我常常想起那个春雨绵绵的日子,想起那把打着补丁的黑伞,想起那个方方正正的布包,想起母亲从最里头取出那两张钞票的样子。

窗外,雨还在下,细细的,密密的,像母亲当年在灶前翻动茶叶时额上沁出的汗,像我在许多个深夜里想起她时,悄悄流下的泪。

绿得发亮,在阳光下看着都水灵灵的。待锅里水烧开后,把荠菜扔进去焯上那么几十秒,立马捞出,过凉水,再轻轻攥干。这一下,菜身软了,颜色也更翠了。接着切碎,那香味儿就跟长了腿似的,直往鼻子里钻。

肉馅是提前备好的,把切碎的荠菜倒进去,加一勺盐,放一点生抽和蚝油,再撒上葱、姜末,淋上几滴香油,然后顺着同一个方向使劲搅拌,直到搅到肉馅上劲。这时,那诱人的香气,不用吃,光闻就有流口水的感觉。

若是饺子皮也是自己擀的,那最好。拿起一张圆形的饺子皮放在手心,挖一勺馅儿放中间,手指灵巧地边捏边折着边沿,那好看的褶皱也就出来了。一个个包好的饺子,胖乎乎的,就像小月牙似的,排着队躺在案板上。

待到锅里水烧开,饺子下锅,这时候得用勺子背轻轻一推,以免粘到锅底。少顷,饺子便在锅里上下翻滚,活像跳水的运动员,不大一会工夫,它们就全浮起来了,肚子鼓得大大的,由此,即可出锅。

盛一碗热气腾腾的饺子,迫不及待咬了一口。那一瞬间,荠菜的清香在嘴里炸开,和肉馅的鲜嫩完美地融在了一起。这不就是春味吗?