



乡土风情

风起时,整个圩子上,犹如漫天飞舞的雪花,让你在猝不及防中邂逅一场浪漫的花雨。

槐花飘香

□范爱华

家乡有条圩子,沿着梓辛河蜿蜒前行,俗称三角圩。传说梓辛河是明朝永乐年人工开凿的一条疏水河道。圩边,一溜野生的钉子槐,个个身强体壮,高大葳蕤,沿河逶迤数里,在天地间自成一景。

走在乡间的小路上,当你不经意间抬头,那一串串洁白如玉的槐花,是否让你心生欢喜?它们或密集或稀疏地点缀在绿叶之间,宛如点点繁星,照亮了春末夏初的天空。站在一片花海中,心情瞬间明媚起来,视野也变得更加开阔、明亮了。阳光透过浓密的槐树叶缝隙,洒在梓辛河的水面上,形成细腻的光影交错,如同一幅流动的画卷,美得让人心醉。风起时,整个圩子上空飘着漫天飞舞的花瓣,让你在猝不及防中邂逅一场浪漫的花雨。女人扛着锄头从槐树下缓缓走过,槐花飘落在她的发梢、衣襟上,身后跟着淘气的小狗,乡间的宁静、美好,给了你一种无法言说的富足,只觉得天地万物都在滋养你。

每到槐花盛开的季节,一对远道而来的养蜂夫妇就在三角圩安营扎寨。蜂蜜是甜的,可养蜂人是辛苦的。他们头戴纱网帽,手握熏烟器,总在清晨第一缕阳光出现时开始忙碌。当我们涌进养蜂人的临时帐篷,品一口他们酿的槐花蜜,养蜂人喜不自禁。那一刻,我真正懂得了养蜂人千里迢迢为谁辛苦为谁甜了。

我出生在那个温饱都难以维持的年代,到了春末夏初,青黄不接。母亲为了让我们兄妹六人少挨饿,到了槐花盛开的季节,就带我们去捋槐花,回来择洗干净,和上面粉,加少许盐花、葱花,做成槐花饼,上锅蒸十来分钟,槐花饼就可以出笼了,揭开锅盖,满屋氤氲着槐花的清香味。现在回想起来,槐花的清香仿佛还在唇齿间留存。

母亲心灵手巧,在那个物资匮乏的年代,随着季节的变换,利用各种瓜菜代替粮食,给我们做出不一样的饼子,慰藉了我们儿时的味蕾。

槐花,不仅以其美丽的姿态和芬芳的香气赢得了人们的喜爱。更在漫长的历史长河中,承载了丰富的文化寓意。槐花,在我的家乡还与一条老巷有关。老巷名为王家巷,足足有二百米呢。这条巷子多为瓦房,且多有门房天井院落。老巷人家喜欢植槐。这里王姓人家自称王羲之后裔,曰“三槐堂”,农历新年门前对联横批门楣“三槐人家”。说来也巧,这条氤氲着槐香、书香、墨香的老巷,不乏专家、学者、教授,西溪古镇的许多精英是从王家巷走出来的。后来,我在典籍中找到“三槐堂”的注释:三槐堂,北宋王祐家中的厅堂,因曾植三株槐树于庭院而得名。

“薄暮宅门前,槐花深一寸。”如今母亲不在了,又到槐花飘香的时节,只能任由槐花开了,枯了,飘落一地。

生活滋味

每年从泛绿的蚕豆秸上摘下长得饱满粗大的嫩蚕豆荚,剥去豆荚外壳,嫩蚕豆仁泛着青绿色,浑身晶莹剔透。放在碗盆里,让人忍不住要多看几眼。

人生至味有蚕豆

□赵春城

谷雨前后,会有很多植物开花。不只是花开富贵的枯枝牡丹,还有乡间田头的蚕豆花。错过蚕豆花期的我,见到若隐若现的豆荚,心头的喜悦不亚于欣赏蚕豆花开。

我喜爱吃蚕豆,百吃不厌,常吃常新。在我的人生“味道”中,蚕豆算是好吃不腻的东西。可以当零食,可以当菜肴,还可以当配菜,多种做法都很可口。

小时候,我的口袋是少不了炒蚕豆的。老蚕豆变成炒蚕豆,铁疙瘩一般,放嘴里嚼起来嘎嘣脆,且满口留香。

闻声识蚕豆。儿时在农村游荡,隔着老远听到锅铲子翻过来炒过去,搅动铁锅里东西发出“哗哗”声响,就知道又有人家在炒蚕豆。那翻来翻去浑厚的旋律,飘荡在村庄上空,远远地诱惑出我的口水来。

每年从泛绿的蚕豆秸上摘下长得饱满粗大的嫩蚕豆荚,剥去豆荚外壳,嫩蚕豆仁泛着青绿色,浑身晶莹剔透。放在盆子里,让人忍不住要多看几眼。

近水楼台先得月。农村人家有的是瓜果蔬菜豆角。嫩蚕豆仁连皮油炒,去一下豆腥味,和切碎的雪菜咸菜一起,再略加点蒜片,是当年庄户人家餐桌上常见的一道菜。有条件的放冰箱里搁置一会儿口感更好,可以与雪菜毛豆相媲美。如今一些擅长做家常菜的饭馆,也常配有这道凉菜,赠送给客人下酒就饭,仿佛也能找回一点过去的感觉。

嫩蚕豆仁剥去外皮,或者老蚕豆浸泡后再剥皮,就变成蚕豆瓣,农村人又叫蚕豆米。也有人家想喝蚕豆米汤之类的,一时来不及花时间去泡水剥皮,就拿老蚕豆干炒蚕豆米,简单泡水后剥皮,食用口感一样。劈蚕豆米是个技术活,左右手得协调,先左手拿菜刀倒立在桌面上,用手稳住,接着右手拿老蚕豆,递给稳刀的左手,蚕豆嘴朝下搁置刀刃上,右手用小铁锤向下敲打蚕豆,一劈两开,蚕豆米就有了。好在蚕豆嘴那端都有一道细长的深褐色豁口,正好可以卡在刀刃上,倒也不用担心劈蚕豆时会跑偏。劈蚕豆米的蚕豆,得选体型大点的大颗粒蚕豆。农村人叫它“牛角扁”。蚕豆米加鸡蛋花,并配点韭菜叶,出锅后淋上一两滴香油,可以烧出一锅百吃不厌的汤。也有庄户人家的大人们会挑选大颗粒的嫩蚕豆仁,用缝补衣服的线串起来,下锅加点盐,煮熟后挂到小孩子的脖子上,哄小孩子开心。串煮的蚕豆仁,就像一串暗绿的佛珠,大大咧咧地挂在小孩子圆滚滚的肚皮上,惹得路人忍不住上前盘玩一番。

现在条件好了,就连庄户人家也很少吃炒蚕豆。如今乡下人家种点蚕豆,除了想吃上几顿新鲜的蚕豆米,大多还是做豆粉,做豆酱,甚至做饲料。每每说起此事,父亲就不屑地说,现在谁家还吃炒蚕豆?

曾经大灶铁锅炒蚕豆的声音,怕是要消失了。用母亲的话讲,现在家里长那么点蚕豆,纯粹是为了我,给我炒蚕豆吃。他们没牙,吃不动,吃了难消化。

我拿这晒干的老蚕豆回到城里,用液化气灶小火慢炒。除了不再敢干嚼这仍旧铁疙瘩似的炒蚕豆,我仍坚持原汁原味食用炒蚕豆方法。文火炒熟,加足清水,煮开加盐,有时候还加点花椒、八角,煮成蚕豆咸,出锅拍上大蒜泥,放在冰箱里冷藏一下。妻儿鲜有动筷子的,每次煮炒蚕豆,我可以连续吃一周。

儿子总说,我是一个怀旧的人,喜欢盯着过去的东西不放。最近拔了一颗牙。儿子又挤兑我说,老爸是不是小时候炒蚕豆吃多了,现在牙口出了问题?我笑而不语,心知此非用因果关系能解释得了的。

心香一瓣

我怀念麦田间奔跑的童年,怀念麦香萦绕的质朴生活。我渐悟,土地蕴含神秘力量。无论行多远,故乡的土地与麦田,始终是心中最温暖之处。

六月麦香

□蒋阿成

六月,阳光日渐炽热,毫不吝惜地倾洒在大地上。这段时日,上下班途中总能见到麦田的丰收胜景,百万亩麦田如金色的海洋,微风拂过,麦浪层层翻涌,这是麦子成熟的信号,是大自然赐予家乡人民最丰厚的礼物。看到农民们脸上绽放的笑容,纯粹而动人,那是岁月沉淀下的质朴,是对丰收最真挚的表达。

伫立田埂,沉甸甸的麦穗压弯麦秆,每一株麦穗都饱满而充实,它们在微风中轻轻摇曳,发出沙沙的声响,似乎在向大地诉说着丰收的喜悦。风过处,麦浪如绸缎般舒展,丝丝麦香扑鼻而来,令人沉醉。天际间,鸟儿欢快掠过,或高飞或低旋,为这金色海洋增添灵动之美,它们的鸣叫声,清脆悦耳,像是在为这场丰收的盛宴欢呼喝彩。

麦浪间,尽是忙碌身影,处处洋溢丰收喜悦。如今,大型收割机在麦田里往来驰骋,所经之处,麦穗簌簌倒下,旋即被卷入机器中。经一番运作,金黄麦粒如瀑布般从卸粮筒喷涌而出,装入运粮车。驾驶员端坐在宽敞驾驶室,娴熟操控按钮,自信与满足溢于言表。他们轻转方向盘,调整角度,这一庞然大物便高效完成收割。机械化作业大幅提升效率,减轻农民劳作负担,让丰收喜悦来得更为浓烈。看着一袋袋饱满麦粒归仓,农民们心中满是对科技的感恩,对美好生活的向往。

然而,现代收割场景背后,传统收割方式仍深植于记忆,成为麦收文化的重要篇章。往昔,大型收割机尚未普及,麦收时节,便是与时间、天气的较量。天未破晓,农民们便起身,扛起镰刀,头戴草帽,迎着晨曦迈向希望的麦田。他们躬身持镰,动作娴熟有力,一株株麦穗应声而落。汗水顺着黝黑脸庞滑落,浸湿衣衫,却浑然不觉,眼中唯有待割的麦子。一上午,便能在麦田开辟出空地,随后将割下的麦穗码放整齐。

晌午,烈日高悬,气温攀升,农民们顾不上休憩,又投入捆麦劳作。他们以麦秸扎捆麦穗,扛在肩头,迈着坚定的步伐,运往打麦场。打麦场,麦收时最热闹。农民们将麦穗铺于平整场地,或用石碾,或用脱粒机脱粒。石碾沉重,需数人合力拉动,每一次滚动,麦粒与麦穗分离之声,便是丰收与希望的奏鸣。脱粒后的麦粒,还需经历扬场工序。农民们立于风口,挥动木锨扬起麦粒,借风力吹走麦糠杂质,留下颗颗饱满金黄的麦粒。在那无机化的岁月,每粒粮食皆饱含农民辛勤汗水,每个环节都凝聚着他们对土地的敬畏、对生活的热爱。

年少时,我一心向往高山海洋,遂离开故乡,奔赴繁华都市。在城市的喧嚣繁华中,见识诸多新奇,体验现代文明便捷高效。然而,夜深人静时,故乡的村庄、田野、麦田总会不由自主浮现心头,麦收时忙碌温馨的场景历历在目。我怀念麦田间奔跑的童年,怀念麦香萦绕的质朴生活。我渐悟,土地蕴含神秘力量。无论行多远,故乡的土地与麦田,始终是心中最温暖之处。

朋友,当异乡麦香扑鼻,当金黄麦浪浮现梦中,你是否会同我一样,忆起故乡麦田与田间劳作的身影?是否也会涌起扛起行囊奔赴故乡的冲动?因为,那里有我们的根,有我们的过往,有难以割舍的情怀。那片麦田,是心灵归宿,是永恒的故乡。