



农家小院

生活小景

庭院里的月季

□顾仁洋

惊蛰后的周末,回老家看望母亲。突然想起庭院里的月季。“不知道大寒里的修剪,伤到月季花的生长没有?”信步朝着院子东南方踱过去。女儿闻声跟了过来,眼尖的她欣喜地说,“爸爸,你看枝干上都有紫红的芽点了,多像才钻出来的香椿头!”我轻舒了一口气,看来大整枝没有损伤到月季的植株。母亲循声过来,“去年花开得多好啊,一茬接一茬,一人多高的枝头满是花呢。”我宽慰她,“别看现在整得特别低矮,今年开的花一定比去年又多又大。”母亲嘴里反复嘀咕着,“去年花开得好看呢,一茬又一茬,满枝头都是花。”

母亲可能不记得了,这株如今冒成了几株的月季花,曾经是她亲手栽植的。我也记不得具体哪一年了,但总有一二十年了吧。开始是两株,一株艳红的,一株粉红的。艳红的色泽艳丽,花虽小,馨香却格外怡人;粉红的,花不仅大还开得特别多,只是香气稍稍逊色。过了几年,我们再也看不到艳红的月季了。彼时,母亲肯定地说,“粉红花‘卡强’”(方言,强势的意思)呢,欺了艳红花。”一家人虽都暗暗惋惜,但物竞天择,也属无奈。这株粉红的月季,很是争气,越长越旺,从地下又冒出几株,且每年总是长出一人多高,漫过院墙。五月以后,满枝头的花,总让路人羡慕不已。

父亲有一手漂亮的柳编活,剪裁枝条的剪刀更是用得锃亮,是他得心应手的柳编工具。父亲在世的时候,总是他负责月季修剪的任务。第二年月季便会毫不吝啬地,一茬又一茬地开出娇艳而丰茂的花来,院子的东南角总能美丽大半年。

父亲去世那年冬天,我把修剪的事情牢牢记在心里。翻出父亲那把已经锈蚀的修枝剪,用两手吃力地握着,去修枝剪枝整枝,拙拙弄弄,搞了半天,也没整出个满意的枝型来。后来,有一年没一年,想起了,才找出父亲更加锈蚀更加钝的剪刀,梳理一下蹿得高出墙头的枝条。

前年冬,得了阿尔茨海默病的母亲突然对我说,“月季花马上有两人高了,长疯了,你也没空修剪?”在工具箱里翻来找出,却找不到父亲的修枝剪,只好拿母亲针线盒里的剪刀凑合,干得满头冒汗,剪得犬牙交错,最后还把母亲的剪刀从铆钉处断了。看着粗壮的枝头修剪处,像被乱七八糟啃过一般,想想父亲当年修剪的手艺,实在惭愧。

母亲很多事会忘记,很多事又会反复念叨。所以修剪这件事,去年冬天我早早约上了好友胡七。胡七家里长着百十棵梨桃等果树,又有电动修剪刀,是整枝修剪的好手。大寒节气里的一天,雪还覆盖在月季花的枝头,双脚踩在厚厚的积雪上,我就催胡七戴帽子和手套开始干活了。“大冬天也不怕剪伤月季?”胡七说我不懂科学规律,我却执拗地说,“你尽管剪,我妈妈说了,大寒里无忌。”于是,随着胡七电动果树剪“咔嚓咔嚓”,很快,颇长高挑、权枝纵横的月季,只剩下几根矮矮的秃秃的粗壮老枝了。

好在,几根老枝上,都冒出了星星点点的嫩芽,这些积蓄着生机的紫红笋芽,都是向上生长的模样。

“新生希望在枝丫,春风送我青云白马,春天在我心里发芽,溪水一唱哗啦啦,人间向暖草木发,想到三月满坡山花,少年一骑向天涯……”此刻,迎着春风,仿佛听见惊蛰后土里的虫鸣,脑海里荡漾着春晚歌曲《立春》舒缓优美的旋律。

此时,眼前浮现着妈妈开心的样子,“仁洋,你看我家月季花开得多好啊,一茬又一茬,满枝满院一片红呢。”



越来越多的草木从睡梦中醒来,一起装扮一个绿意盎然、万紫千红的春天。

野花报春

□王美东

老房子门前的野草开花了。

整个冬天,野草们默默承受冷风、冻雨、寒霜、冰雪的轮番考验,坚强地活着。春天的脚步声渐近,它们又抖擞精神,伸胳膊伸腿,将生命的绿色挤出砖缝、爬上墙角、占领田埂,竞相开出胜利的花朵,向人们报春来了。

春日中天,世界光明。蒲公英柔嫩的绿叶簇拥着细长的花梗,托着一盏金色小花盘,像一位头戴金冠、身着绿衫的勇士在时间的路口赴约。明艳的小花,拂过脸颊,绣球般柔软,清香淡淡悠悠。蒲公英的花,含苞待放在冬末春初,涵养冰雪一般清冷的品性,和叶、茎、根一样都是中医清热降火的良药。

如果说,秋天蒲公英的种子是乘着降落伞随风飘荡的小信使,那么春天,它的小黄花就是散落在大地上的小信箱,蕴藏着春天莺飞草长、鸟语花香的密码,也把春天到来的讯息迅速传递给它的伙伴们。越来越多的草木从睡梦中醒来,一起装扮一个绿意盎然、万紫千红的春天。

宝盖草,方茎亭亭玉立,双叶层层对生,如擎华盖。早春拔节的宝盖草,茎身和叶的边缘就染起酱红色,细嫩得能掐出水来。叶与茎之间牵出纤长的花萼,是花儿们温暖安全的襁褓。紫红色的小花才钻出花萼,小孩似的探出脑袋,顽皮好奇,怯生生的。近看,一株宝盖草,如绿色琉璃塔上镶嵌着玫红色的小宝石;远观,一片宝盖草,似绿地毯明灭着淡淡的小火星,慢慢点燃春天的热情。

“婆婆纳”植株矮,叶片小,开出的花朵也不大。花朵是蓝色的,与远天的蓝遥相呼应,仿佛是从天上掉下来的小碎片。“婆婆纳”的叶子密密麻麻、层层叠叠,小蓝花就开在叶子上面,宛如绿湖中漂浮的蓝色小舟。这蓝色,纯净梦幻,是青春的色彩。春风吹拂,蓝花微动,一如男孩女孩在人静处窃窃私语。风再大点儿,蓝花扭过头去,像两人刚敞开心扉,又局促得欲语还休。

早春的野芥菜应该才开始匍匐生长,可眼前的几株却长得有些急,竟然已开出花,结出籽来。芥菜花四片白色小花瓣,娇小而不娇弱,洁白而不苍白。陆游《春茶》说,“春茶花若雪。”芥菜若雪花,分明是冬天的雪花一场酣梦睡到了春天的芥菜上。春风在小花瓣上跳跃,阳光在小果实上翻滚。小小的花瓣,是邻家女孩多情的小心思,是发端于春天的敏感小心思。小小的果实,像一串心形风铃,绿色的铃声清脆地响在春天的草地上。

早熟的,还有油菜花。去岁遗忘的两株油菜,此刻也成了迎春的先锋。“青条若总翠,黄花如散金”。青色茎条上盛开金灿灿的小花,似两把金色小火炬,孤傲地插在尚未完全解冻的土壤上。要不了多久,它们的伙伴将开满大地,像金色海水漫上沙滩,像金色夕阳照满故乡,像悦耳歌声穿越村庄。到那时,闭上眼睛,眼前和心中一片金黄,芬芳的菜花香中一阵阵蜂声轰鸣。

野草顽强坚韧,野花纯粹深情。

春天来了。



湖畔风情

家乡大鱼圆

□刘庆宝

老家地处水乡,盛产鲜美的草鱼,母亲用草鱼做的水乡大鱼圆,入口鲜嫩爽口,油而不腻,每一丝肌理都浸着湖水的清澈与草鱼的本鲜,那独一份的湖味绵长醇厚,吃过便再难忘记。

外婆家临水而居,一年四季,家门口总泊着丝网船、老鸭船、大网船、笼罩船等各式渔舟。待夕阳西斜,河面便热闹起来,渔家收网归岸,炊烟四起。有人忙着煮鱼咸、烧鱼汤,有人使出看家本领现做鱼圆,“咚咚咚咚”剥鱼肉的清脆声响起,像一首烟火气十足的温柔小夜曲,灯火在水面上忽明忽灭,满河都是温润的鱼香,沁人心脾。

母亲心灵手巧,从小耳濡目染,深得做鱼圆这门手艺的精髓。母亲会做两种口味的鱼圆,一种是水氽的,还有一种是油炸的。水氽鱼圆“表面光滑,嫩如豆腐,弹如肉丸”,入口即感细腻;油炸鱼圆入油锅后,稍滚就浮,盛起来上桌,圆圆滚滚,外表色泽金黄,内里肉色雪白,吃起来鲜嫩爽口、油而不腻、风味独特。

母亲做鱼圆有几个“窍门”:一是选大纵湖产的大青鱼。大纵湖水质清冽优良,为青鱼提供了天然优质的生长环境,鱼肉鲜甜细嫩,自带湖水的清润甘香,以此做鱼圆,风味格外纯正独特。

二是刀工精细、去刺彻底。青鱼现杀现做,先去净骨刺、鱼皮与红肉筋膜,只留雪白净肉。母亲专用白果树段砧板,先用刀背轻敲排细刺,再用刀口细刮,将残余细刺压入木纹,刮净后再取净肉,确保鱼圆入口无渣、细腻滑嫩。

三是在瓷盆内顺向甩打。搅打必须顺着同一个方向,直至鱼肉上劲起胶;瓷盆厚重沉稳,甩打时不晃不转,力道均匀,鱼圆才紧实弹嫩、有“筋骨”。

四是火候拿捏精准。无论水氽还是油炸,先将水或油烧沸,离火降温至手触微温,再逐个挤入鱼圆,随后小火慢“养”,轻轻推搅。不多时,鱼圆齐刷刷地便从锅底浮起,慢慢鼓胀圆润,胖乎乎、嫩生生,煞是喜人。

过去每逢过年过节,家里招待贵客,母亲总要亮出拿手绝活——亲手炸一锅大鱼圆。

我儿子考上大学办谢师宴、结婚办喜酒,每回都是十八桌宾客满堂。那年母亲已近八十岁,硬是连着忙了好几天,宴席上第一道硬菜,便是她现炸的大鱼圆:外皮金黄焦脆,内里雪白鲜嫩。趁热咬开,一边哈着热气,一边让草鱼的鲜醇在嘴里层层爆开,香得醇厚、鲜得入味,客人们忍不住夸:这鱼圆,鲜得人有点“晕头”!

母亲一向人缘好,每到过年,总会做上一匾软糯的大鱼圆,挨家送给亲朋好友。庄上谁家办喜事,只要开口请母亲去做大鱼圆,她从不推辞、更不藏私。总是用围裙裹好两把刀、一只漏勺,往胳膊窝里一夹,捋捋头发,锁上门就热心赶去。

还有不少外地人慕名而来,专程请母亲帮忙做些鱼圆带回去,让家人也尝尝个“鲜”。母亲不要一分工钱,有时甚至还回掏腰包,倒贴调料等,只图大家吃得欢喜、念着这份乡情。

母亲的大鱼圆,做的是手艺,裹的是热心,咬开的是烟火人间,咽下的全是牵挂与乡愁。那一口滑嫩鲜美、香气四溢,是刻在骨子里的家乡味,也是我一生都忘不了、最踏实的幸福。