

编者按

4月4日,清明节。在这个回忆涌上心头的日子,我们不免缅怀那些逝去的亲人,感叹生命匆匆。然而逝者如斯,我们既然不能留住过往,那就珍惜现在所拥有,向前看,往前走。本期,我们摘选3篇文章,聊聊儿时的趣事,想想陪伴童年的亲人!

清明剌野菜

文/王兆贵

“我剌到了!我剌到了!”儿时挖野菜的情景,总是最美好的回忆。

我的少年时代是在农村度过的。春风送暖、草木萌发时,总与村里孩子去挖野菜,带上小铲子、挎着小篮子或拎只网兜,没铲子的就用手剌。所以,在当地,挖野菜的“挖”被叫做“剌”。“剌”,在字典均有收录和注释,“剌”字有更加小巧、轻柔的感觉,而“挖”则更具力量感、深度和广度。从挖野菜的姿势来看,“剌野菜”更贴切。

清明前后,是挖野菜的好时候。在农村的麦田里、坡坎上或房前屋后,鲜嫩的野菜旺盛地生长起来,此时的野菜新鲜爽口。

尤其是荠菜,生命力极强,分布极广,挖的人也最多,做法更是简单,去老叶、留根须,洗净焯水后凉拌,像香菜根一样耐嚼、可口,被民间冠以“菜根香”美名。“菜根香”一语,我最早是见于明代作家洪应明所著《菜根谭》,其中说道:“咬得菜根,则百事可做。”这是一句人生励志箴言,寓意在淡淡乏味的菜根中有着无限真味存在。

再说苋菜,苋菜的叶子颜色有绿色、红色、暗紫色等,其中红色叶子的苋菜,不仅是春日里的一道爽口菜,还象征吉利。汪曾祺先生曾回忆,他的家乡过端午有吃“十二红”的风俗,就包括这红色叶子的苋菜,其他的“红”有红豆、红枣粽子、红心咸鸭蛋、炆红萝卜、红烧鱼龙虾等。类似以数字命名的美食,就像系列景观一样,听着顺口又吉利,这也便是中国传统文化的一大特色吧!

野菜大多美味爽口,但是马齿苋不受孩子们的青睐。马齿苋在南北各地均有分布,手感滑溜秋、黏黏糊糊,吃起来酸不溜丢。可能唯有过去那段吃不饱的年代,人们才挖来填腹。

提到孩子们最喜欢的,当属蒲公英。蒲公英是春天最早醒来的,它醒了大地就醒了,蒲公英开花时亭亭玉立,就像布满花瓣的平顶伞,孩子们喜欢摘来吹着玩,彼时到处都是漫天飞舞的花絮,好不浪漫!大人们就会采挖回去,或晾晒配药或凉拌就饭。

来南京生活后,才发觉周边地区的野菜品种属实多,有些已纳入人工栽培和规模种植,故老南京人常常自嘲“南京人不识好,一口白饭一口草”。人们还将一些人间草木的芽梢以“头”“脑”相称,即头头脑脑都是菜,如:香椿头、豌豆头、小蒜头、马兰头、枸杞头、蕨菜头、苜蓿头、菊花脑,统称为“七头一脑”。

苜蓿头,也叫“苜蓿草”。我早年曾在苏北一个部队农场服役时,看到农场种植大片开紫花的苜蓿草,非食用,而是用作绿肥。晚年时在一林场小住时,附近山丘到处可见绿色的苜蓿草,清明上山挖一把苜蓿草,叶尖洗净,放锅里焯一下,加佐料拌两下,就是一盘独特风味的野菜。如今,城里的人们生活条件好了,每逢节假日就回乡下,采集野菜,享受大自然赐予的味觉体验。

我便想,野菜与野草,乃至药草、毒草,原是先人们经过不断的尝试和实践后,得到的宝贵结论,那么“神农尝百草”并非只是一个民间传说。

鲁迅称赞“第一个敢于吃螃蟹的人”是勇士,神农氏、李时珍、孙思邈何尝不是呢?我们能有享用不尽的舌尖美味,有治病救人的中草药,与先人们无私无畏的探索精神是分不开的。

又到清明,让我们缅怀先人,感念恩情!

梦忆奶奶

文/陈敏慧

天空灰暗、小雨淅沥,又近清明。屋外冰冷的细雨,仿佛将这片土地唤醒,雨色朦胧之间,梦回奶奶在世时。

奶奶名唤姣香,出生于书香之家,自幼勤奋、独立自强。她与爷爷从动荡年代携手走来,感情深厚,正如诗词所写“同声若鼓瑟,合韵似鸣琴”。

爷爷年轻时是一位酿酒师,奶奶在一旁打下手,久而久之,她也耳濡目染,掌握了酿酒的秘诀,“酒花越大,消散越快,浓度越高;酒花越小越少,消散越慢,酒度越低”。

奶奶是村里少有的“知识型”妇女,她非常看重孩子的教育。在那个吃不饱、穿不暖的年代,她同爷爷酿酒、喂猪、织布供家里开支和八个孩子读书,她说,再苦再累,也要支持孩子们完成学业。

为了增加家里收入,爷爷经常外出工作。奶奶总是倚在窗边,时不时地探出头,远远望向门前那条坑洼的小路处。屋内昏黄如豆点大小的油灯下,映照出她翘首以盼的身影。爷爷回来后,有时迫于生活压力而烦闷,奶奶安静地听完后,安慰他,“日子总是朝前走的”。在爷爷的心里,奶奶总是温柔而坚定。

在儿女们的眼中,她是一位善良宽容、思想进步的母亲,从未与人有过矛盾争执。奶奶告诉我们,人不应该被短暂的得失所左右,而是应该以和为贵,以宽容为本。

每次听到或看到别人有难,奶奶总是第一个伸出援手。过年时,她得知邻居家遭受火灾,尽管自己家只有两块腊肉,也要分一块给邻居。待尽享天伦之乐时,她每年都去关爱孤寡老人、资助贫困家庭,还自掏腰包资助乡村道路建设,支持她的孩子资助山区十几个孩子完成学业。

奶奶不是一名共产党员,但她一直以共产党员的标准要求自己、告诫后辈,要一心向党,为党和人民的事业贡献自身力量。在她九十大寿之际,当地老年协会赠予她“祥徵人瑞”牌匾,我们这个四世同堂大家族也在奶奶的影响之下,同住一个屋檐下“不分家”,日子过得其乐融融,被当地政府授予了“模范家庭”称号。

在孙辈的眼中,她是一位新潮时髦、坚强乐观的奶奶。虽年事已高,但衣着干净精致,气质大方温柔,让人不由自主地想亲近她。每次,我们回家看望她时,她总是早早地等在家门口迎接,见面时拉着我们的手嘘寒问暖,离开时千叮万嘱,“注意安全,开车小心,常回来住”。

奶奶95岁时不慎跌倒导致髌骨骨折,这对于老年人来说,是致命的伤。医生说,老人年事已高,手术存在风险,但她选择忍受巨大疼痛,积极配合医生治疗。

犹记得,接受康复治疗时,她尝试着操作电动轮椅,对我们开怀地笑,至今回忆起来,那天和煦的阳光洒满周边,暖暖的……

一畦春韭香

文/任静

在乡间,几乎每家每户的小菜园里都有一畦绿油油的韭菜。春天,鲜绿长满了菜园,刚割一茬,另一茬又在春雨里葳蕤疯长。

清明时节,回到乡间老家,割一把肥嫩的韭菜,细细切碎,拌上鸡蛋包饺子,满口生香,仿佛能驱散体内集聚了一冬的寒气,让身体充满了能量。

祖母健在时,常拿碎碗瓷片割韭菜,说是少了铁腥气。她深深弯下腰,左手轻抓一把韭菜,右手举着一块瓷片,距离韭菜根二指远,快准狠地割下去,一把韭菜温软地躺在祖母的掌心里,菜茬子还突兀地冒出晶莹的水珠,祖母赶紧铲一锹湿润的黄土覆上,就像是给受伤的韭菜敷上一层药膏。

菜园子种一畦韭菜,餐桌上一年四季便少不了韭菜,鸡蛋炒韭菜、油炸韭菜盒子,还能做成美味蘸酱的韭菜泥。早些年,乡间不兴吃火锅,许多人不懂得捣了韭菜泥当蘸料。祖母却很擅烹调,祖父将羊头炖煮进大铁锅里,祖母便割一把韭菜切末,用石捣蒜杵捣成韭菜泥,加点作料,蘸着啃羊头,满屋子韭香,混合着羊头的膻香味,味香十足。祖父回想时,笑眯眯地说:“那种洋吃法,简直要惊掉村里人的下巴!”

每个乡村总有自己的乡味。陕西梨家湾的韭菜,总让我念念不忘。每次经过集市,远远听到叫卖声如歌的行板:“梨家湾的韭菜,玉瓦堰的蜂,贺家堰的瓜果,韩家堰的葱!”我唯独熟悉梨家湾的韭菜,个头肥大,秆粗叶宽,身长尺余,根白如蓝田玉,叶绿似翡翠。

梨家湾,顾名思义,应该有一湾好梨树,春风习习,梨花胜雪,但是在梨家湾,最美的却是韭菜。听老人说,自清朝同治年间,至今已有二百多年种植历史,韭菜成了梨家湾的特色蔬菜,味道鲜美,小有名气。

梨家湾的韭菜之所以广传盛名,得益于从硷沟村流出来的一股清冽泉水,被引到菜园浇灌韭菜,加之园子土壤的得天独厚,韭菜长得格外茂盛,百步飘香,闻名乡里,已经成为乡村振兴的一大支柱产业。

非农们穿过韭菜地时,裤腿高高挽起,高抬步、轻放下,唯恐不小心碰落韭菜上的露珠。不远处传来一首“信天游”,高亢又嘹亮,收获的喜悦之情响彻上空。

“一畦春韭绿,十里稻花香。”梨家湾的人,自小饱览一片美丽乡野风景。春日里,途经韭菜园,恍惚穿行在非香之上。韭菜花浮动在一片墨绿之上,摇曳一抹白,像雪花落在苍茫的大地上。韭花的幽幽香,开在故乡的菜畦,是百年传承的香啊!