

香附草浸润的夏天

倭瓜往事



■ 刘琪瑞 (山东)

朋友发了一组图片,是她精心培育的绿植盆景,其中有两盆,长有细长的叶子,浅褐色的花穗,绿云缭绕,清秀可人,她美其名曰“香云积”。我调侃她:“这哪是什么香草芳卉呀,分明是野地里的莎草,我老家人叫它香蒲子草!”

香蒲子草学名叫香附子,莎草科莎草属多年生草本植物,从开春一直长到

■ 苑广阔 (广西)

去乡下参加亲戚的婚礼,随意在小村庄走走。转过一个胡同,一座颓败的老房子出现在眼前,房子已经倒塌了,只留下石头打的地基,土打的院墙却依旧矗立,院子里也是杂草丛生、一片荒芜。

吸引我的,不是老房子的残破之美,而是院墙上的墙头草。这些主打的院墙能够历经几十年风雨而屹立不倒,最大的功劳,就是这些墙头草。

墙头草,顺风倒。人们喜欢用墙头草来形容那些做事没有原则、立场摇摆不定的人,自然是贬义。不过我这儿说的墙头草,是实实在在的,长在墙头上的各种杂草。

以前老家的房子,都是用具有黏性的黄土垒墙,这种黄土是从地下挖掘而来,里面很难掺杂草种子,自然也是长不出野草的。墙垒好以后,为了防止被雨水淋塌,会在上面覆之以大小不一、厚薄不均的石片,老人称这种石片为“瓦”。

日子一久,有时候是风吹来的,有时候是小鸟带来的,一些草的种子就落在墙头石片的缝隙里,借着雨水,生

墙头草

根发芽,成了墙头草。刚垒好的院墙,瓦片齐整,这些小草只能见缝插针,歪歪斜斜地从缝隙间探出头来,努力沐浴着朝阳和晚霞。

过上几年,调皮的孩子们爬墙捣瓦,野猫或黄鼠狼的踪跡,以及被大风吹落……覆盖在墙头上的石片就越来越少,墙头上长出来的野草越来越多,渐渐蔓延一片,开始代替石片的功能,保护着土垒的墙头不被雨淋透,不会一点点坍塌。

房主自然也知道墙头草护墙的功劳,从来不会去主动拔除它们。于是年复一年,墙头上的草越长越茂盛,渐渐成了气候。

有时候,也会有一些树的种子落在墙头上,生根发芽,像构树、槭树、椿树等等。不过墙头方寸之地,实在不适合树木的生长,长大以后,树根会破坏墙体,看到墙头上出现小树苗,总会被人第一时间拔掉。

长错了地方的小树苗,就此失去了长成一棵参天大树的机会,让人有些惋惜,但也是没有办法的事情。这也算是环境影响命运的一个案例吧,大自然是如此,人类社会,很多时候亦是如此。

有时候墙头上也不仅仅是草,还有仙人掌。这往往都是主人主动种上去的。仙人掌是一种容易成活的东西,从别人家的墙头或者是花盆里扯下一片仙人掌肥厚的叶子,随意扔在自家墙头,只要一场雨,它就会生出细根,扎进泥土,不出一年,一片变成两片,两片变成更多片,然后覆盖了整个墙头。

墙头上的仙人掌,可以保护墙头不被雨淋湿,也可以起到阻止野猫、黄鼠狼翻墙进院的作用。

如今,在农村已经很少见到土墙,房子一律红砖青瓦,院墙也都是以红砖垒成,守土难沾,墙头草,也随之成为了曾经的风景,存在于我们这代人的记忆中了。



深秋,茎叶瘦弱细长,可长到半人深。它是地里的野草,更是庄稼的害草,越是肥沃的土地,它长得越茂盛,与农作物争阳光、夺养分、耗地力。如果庄稼地里生了这种草,乡人就犯了愁,锄了长,长再锄,无休无止,非得把它地下匍匐的根茎挖出来,香附子草才能抑制住生长。它的生命力太强大了,如果茎块捡拾不干净,哪怕有一点儿根须,经了一场雨水润泽,香附子草照样萌发,蔓延成蓬勃茁壮之势。

这种被庄稼人恨得牙根痒的恶性农业害草,却也有人专门辟出园地培植,这是为何?原来,香附子草长到八九月间,地下的块茎就会膨大起来,像传统点心果子里的小金果,短粗带点弯儿,散发出浓郁的香气。采挖出来,择去根须,清洗干净,置于草席上晒干,就是大名鼎鼎的中药材香附子,具有理气解郁、调经止痛等功效。而且香附子的炮制工艺不同,其性能和用途也各不相同,生香附子解表止痛,醋炒香附子消积止痛,酒炒香附子通络止痛,炒炭香附子止血。如此看来,香附子华丽转身,成为一种名贵的中药材,许多中草药配方都要用到它。

印象最深的,是小时候母亲给我们缝制花肚兜、香荷包,里面填充的中药材除了艾草、薄荷、蒲草,最多的就是碾碎了

的香附子。香附子还有解热祛燥、吸汗除湿、增香消臭的作用,我们穿着这种草药花肚兜,戴着香附子荷包,清爽透身,香气缭绕,整个夏天都是舒惬意。

在我们老家,香附子和益母草、艾草并称为三大“女儿草”。乡下女孩子常采集香附子和其他草药,洗净、晾干、研末,做成药囊、香包,放进闺房里,或者缝进贴身小衣里,不仅是为了解暑祛燥、吸汗添香、爽身安神,还用以防治各种女儿病。后来知道,李时珍在《本草纲目》中,称香附子为“气病之总司,妇科之主帅”,是因为香附子尤善解肝郁、气郁、情志不遂的郁气,还可用于月经不调、经闭痛经、寒疝腹痛、乳房胀痛等症。



榆树情

■ 神木 (山西)

初春时节,房前屋后,翠绿新嫩的榆钱儿,就会被人们再次念起。

春天的野菜中,以榆钱儿最好吃。过去集市上没有榆钱儿的影子,要想吃鲜只能亲自去采摘。有胸前挂一布兜,爬上高高的树干,一把一把拽榆钱儿的少年,也有手把抓钩镰刀树下钩刘榆钱儿的老者,树上树下,大呼小叫,笑语喧哗,平日里静谧的巷间、荒凉的田埂地头,春天里有活力。人们趁着鲜嫩,春天里有,或蒸或煮,品尝着各种美味佳肴。

好榆连村榆钱儿香! 树树开花,村村相连的榆钱儿,一串串,一簇簇,缀满枝头,漫山遍野。它是春、是暖、是爱、是希望,它是人间四月天! 如今,榆钱儿在早市上或可论斤买到,是很方便,但没了采摘的乐趣。

榆钱儿是榆树的翅果,亦即榆树的种子,它是先叶开花,或花叶同放,因其外形圆薄如古代钱币而得名,又因它是“余钱”的谐音,因而就有了吃了榆钱儿就会有余钱的说法。人们喜欢它的鲜嫩,更在乎它健胃安神、杀虫消肿,特别是现代人抑制幽门螺杆菌的药用价值。

榆钱儿解馋,榆树皮则可果腹充饥。不上点岁数的人,是没有这点阅历的。过去,三四月份,青黄不接,无米为炊,无奈的人们就会折枝刨根剥皮,将榆树皮晒干碾磨成榆皮粉,利用它的粘黏特性和玉米、高粱等粗粮面粉,做成榆皮面饅饅、榆皮面饺子、榆皮面拨子等,在民间口口相传、辈辈传承。上古《尔雅》已有“榆皮,荒发农人食之,以当粮不损人”的记载。能救民于水火的榆皮啊,还可在人们无奈时填饱肚子。

我很喜欢榆钱儿的鲜香、榆皮面食的美味,却更崇尚“榆木疙瘩”的质朴和无我。

榆树开窍在枝,其花在籽,其魂在瓜。榆树瓜即榆树根,榆树根就是传说中死硬死硬、顽固不化的“榆木疙瘩”,榆木疙瘩才是榆树的魂之所系、精神之寄托。

榆树生来随缘,不涉人工。榆钱儿成籽后,随风飘落,随时着地,不择沃土江湖,不弃秃岭荒山,一旦着地安家,则发芽生根,破土石而生。始于毫末,不扶而直,根系发达,适应性极强,抗风抗虫蛀,耐寒耐旱耐贫瘠,生长快,寿命长。

青冷之志,蓬生拱光,“养其根而俟其实,加其膏而希其光”。天之高,直接参天无愧色;地之厚,砥砺深耕透土石。与梅花同报春,与杨柳共婆娑,

■ 张金刚 (河北)

巷口卖手擀面的大姐多日未出摊,我便多日从满怀期待到心生失落地骑车穿越小巷,心心念念着宽展案板上沾满金黄玉米面的那一团手擀面,盼着某日又逢着她勤快的身影、灿烂的笑容,还有那声爽朗的招呼:“买面条呀?”

许是上了年纪,在吃过了天南地北的各式面条之后,我愈发对一碗朴素、家常的手擀面情有独钟。故而,对小城多个机擀面摊、风味面馆视而不见,情愿穿街过巷,兜兜转转,光顾这家太阳伞下现擀现卖的手擀面摊,哪怕在烈日暴晒、嘈杂熙攘中等上十分钟,称上两元钱的,回家自做一碗称心的家常面,只图一个舒坦。

不久前,听说大姐的丈夫生病,她陪着去了北京看病,恐怕一时半会儿回不来。母亲的唠叨又响在耳畔:“你爱吃手擀面又不学着做,哪天我擀不动面了,看你吃啥?”对于母亲的担心,我不以为然,哪儿还买不到点儿手擀面?

这回真买不到了,只能尝试着自己动手。先前,母亲和面、擀面、煮面的场景如教科书般在脑中翻动,指引着我一步步操作。毕竟,人至中年,掌控面团远比掌控生活、工作简单得多。

两碗面粉,撒些盐,打入一个父亲开春买的小鸡下的笨鸡蛋。奔跑在老家庭院、田野里的母鸡,啄草吃虫饮山泉下的蛋,于我而言,自带一种莫名的亲切感。

不仅可做药材、做香料,香附子还有一大妙用,就是做荤菜时当佐料。记得母亲常收藏香附子干,过年过节时,用它和花椒、胡椒等佐料,炒鸡、炖肉、烧牛肉,那香气不像八角、小茴香那样浓烈,淡淡芳香氤氲着香草的气息,和融、柔顺、贴切,那滋味在颊齿间缭绕不绝。

家乡还有一种莎草,叶子一绺一绺的,细细长长,可达一米多。乡人采了这种又长又有韧性的莎草,摊在小院里、场边地,晾晒成半干状,用以编草包、织草鞋,忒耐用。还用它和灯心草、白茅草、红篾片混编,编成花纹好看的草席,躺在这种吸汗透气、柔软舒适的香草席上消夏纳凉,不觉一帘幽梦就浮了上来,梦里紫穗摇曳、芳草连天……

母亲打年轻时就会编这种莎草席,如今年纪大了,每年夏天还会编一两领。得知我睡眠不好,她耗费了大半个月,为我编了一领草席。枕着这散发着香附之香的草席,幽梦附来,梦里有《离骚》“青莎杂树兮,糝草蘼靡”的景象,有古词牌“踏莎行”的音韵,还有苏东坡“软草平莎过雨新”“风来高艾气如薰”的意蕴呢!

不仅可做药材、做香料,香附子还有一大妙用,就是做荤菜时当佐料。记得母亲常收藏香附子干,过年过节时,用它和花椒、胡椒等佐料,炒鸡、炖肉、烧牛肉,那香气不像八角、小茴香那样浓烈,淡淡芳香氤氲着香草的气息,和融、柔顺、贴切,那滋味在颊齿间缭绕不绝。

家乡还有一种莎草,叶子一绺一绺的,细细长长,可达一米多。乡人采了这种又长又有韧性的莎草,摊在小院里、场边地,晾晒成半干状,用以编草包、织草鞋,忒耐用。还用它和灯心草、白茅草、红篾片混编,编成花纹好看的草席,躺在这种吸汗透气、柔软舒适的香草席上消夏纳凉,不觉一帘幽梦就浮了上来,梦里紫穗摇曳、芳草连天……

母亲打年轻时就会编这种莎草席,如今年纪大了,每年夏天还会编一两领。得知我睡眠不好,她耗费了大半个月,为我编了一领草席。枕着这散发着香附之香的草席,幽梦附来,梦里有《离骚》“青莎杂树兮,糝草蘼靡”的景象,有古词牌“踏莎行”的音韵,还有苏东坡“软草平莎过雨新”“风来高艾气如薰”的意蕴呢!

与桃李齐芬芳,不斤斤于计较,不戚戚于得失。栉风沐雨,蒙霜冒雪,自强不息,风华正茂。鼓之以雷霆,润之以风雨,廿年长成合抱之木,枝叶参天,植被乡土,滋养生灵。

然“天地不仁”,风吹日晒,鸟剥虫蛀,天灾人祸,任尔摧折。功不唐捐,根根盘魂,山崖表里,道成树身,究竟无我。壮树暮年,乐于独处,不肖市井奢华;期于守常,岁奉榆钱至天年。不苟且,不媚俗,更不会讨巧,不随世变,终日默然,见素抱朴,少思寡欲,被世人冠以“榆木疙瘩”的雅号,独享殊荣,辞喜尔尔,烟火年年。

谦卑笃静而非顽固不化的榆木疙瘩啊! 就是这个样子,这种表现,允许别人如此地评判它,如此地对待它。如果是膏粱节断、粉身碎骨的日子里,更可感悟榆木疙瘩究竟无我的高贵品格。它是为了生命在当下的体验而来的,在每一个当下时刻,它是全然的允许、全然的体验、全然的接受。它的生命是极致美丽的,演绎了生命至善的真谛!

皮糙壳厚生意尽,昂首挺胸心怀谷。何方可化身千亿,一树榆钱一老宿。榆树生死一世则近于道矣,《抱朴子》称仙人者,“老树也”。噫! 唯斯树谁与其同体一味?

谦卑笃静而非顽固不化的榆木疙瘩啊! 就是这个样子,这种表现,允许别人如此地评判它,如此地对待它。如果是膏粱节断、粉身碎骨的日子里,更可感悟榆木疙瘩究竟无我的高贵品格。它是为了生命在当下的体验而来的,在每一个当下时刻,它是全然的允许、全然的体验、全然的接受。它的生命是极致美丽的,演绎了生命至善的真谛!

家常一碗面

几十年的经验,擀得一手好面条,而我全凭摸索。一根根提起面条,抄在手上,撒上足够的玉米面,以防粘连。用另一只手攥住面条,一把接着一把攥到末端,几番提擀,直至面条粗细均匀、劲道柔长,顺势溜地将其盘在案板上,接着擀下一剂。虽没有拉面、削面那副阵仗,可擀一面条也会胳膊酸痛,一身汗。听说卖手擀面的那位大姐,日积月累,两手的关节常在夜晚隐隐作痛,可为了一家的生计,第二天她又站在巷口,笑迎每位顾客。

因白天要上班,我擀面常在夜晚。和面、擀面、擀面时,打开视频,边看边听边忙;汤面时,做些家务,读读书,发发呆。天地至暗,灯火温暖,妻子孩子在房间里,我在厨房,忙着各自的事情,互不言语,默默守候,最惬意、最享受的生活莫过于此。三口之家,早餐煮一剂面即可,剩下的冷冻起来,以备随时煮食。

妻子不会擀面,却爱煮面。早餐一碗面,应着季节变换着不同的汤头。春天菠菜、油菜面,夏天豆角、茄子面,秋天丝瓜、番茄面,冬天白菜、萝卜面。不管汤头如何换,鸡蛋总是绝配,蛋花漂在汤里,荷包蛋埋在碗中;再配上一碟咸菜,几块面包,几根油条或几片炸馒头片,喷

香可口。清早,暖暖地吃上一碗原汤面,一天心里都会暖暖的。

盛夏,最宜吃上一碗过水面,特别是中午。面条,清水煮熟,捞出浸在冷水中,可凭喜好,变换花样儿来。喜欢热汤面,便可做豆角肉丝卤、茄丁肉丝卤、番茄鸡蛋卤、香菇油菜卤,吃起来滋味十足。喜欢凉汤面,便可将黄瓜切丝,加盐、蒜末腌制片刻,加入凉白开,浇入油炸干香椿或油炸花椒做卤,吃起来清热凉爽。

我最喜欢炸酱面。甜面酱与瘦肉丁儿、蒜薹段儿,在油锅里炒至浓稠,浇在面条上;再配上黄瓜丝、焯豆芽、胡萝卜、炸辣椒、火腿片等菜码,纵情在大碗中搅拌,直至乳白的面条、褐色的炸酱、翠绿的黄瓜、透白的豆芽、橙黄的萝卜、殷红的辣椒、粉色的火腿等,融合搭配在一起,色泽明快艳丽,味道共融共生,堪称一件艺术品。不过,我炸的酱总没妻子炸得够味儿。我擀好我的面,她炸好她的酱;日子便是幸福的好日子。

忘记了多少时日,偶然下班路过巷口,那位大姐依然在出摊擀面。虽然我早已学会并爱上擀面,不再买她的面,可

■ 耿艳菊 (北京)

刘姥姥二进大观园,第四十回行令时刘姥姥说:“花儿落了结个大倭瓜。”说的便是南瓜。每看到此总有他乡遇故知的亲切,同为乡村免不了有一些共通属性,老家豫东乡村也称南瓜为倭瓜。这个名字听起来土俗,倒也与其的身份般配,有几分乡野之气。从前,乡人把脸生得扁平粗硕的人形容为倭瓜脸,意味着丑,可是这样的人大都拥有着一副好心肠。宽如倭瓜,名字粗鄙,却是美味。

过去的日子虽苦,可大家似乎格外心灵手巧,把简单的饭食也做得滋味悠长,比如倭瓜。多年后行走他乡,依旧心心念念昔日的单纯时光。有人说,有一种味道叫乡愁。而我的乡愁就是这俗气的倭瓜。

那时候的乡村院落是真正的院落,几间瓦房,泥土地,一院子葱茏的生命,东边养鸡养鸭,西边养猪,中间搭一个葡萄架。葡萄架不仅种葡萄,还种倭瓜。倭瓜是藤蔓植物,生命力强盛。葡萄金贵,不好养。鸡占鹤巢是常见的。事。住往葡萄伶仃几个,倭瓜却是成群结队。小孩子们总是心急,常盯着棚架瞅来瞅去。在倭瓜花坠落,刚结成黄瓜大小的倭瓜,我们就爬上梯子把它摘下来。急急匆匆拿给从田里干活回来的母亲,母亲笑着说一声“真馋”,转身就进了厨房。母亲是要做手擀面了。嫩倭瓜切成细细的丝,热锅里猪油嘶嘶响,“啦啦”一声,倭瓜下锅了,放醋、盐等调料,我们眼巴巴地看着母亲忙活着,往锅里添水、擀面、下面,漫长得很。母亲真是好脾气,汗水直往下滴,还耐心地

渐渐,当很多讯息传到村庄里的时候,大家都知道了倭瓜原来叫南瓜。可是很多人叫不惯,觉得别扭,依然固执地叫倭瓜。倭瓜多亲切啊,没有一点隔膜。就像倭瓜爷爷,村庄的人一直这样叫他。其实,他有自己的大名,叫景升,可这多别扭,谁都没有叫过,大概大家都忘记了。

后来,我辗转生活在异乡,几乎不曾再听人叫过“倭瓜”这样熟悉亲切的称呼了。

柳风岛今夕

■ 王镇海 (四川)

青城山下的柳风岛,黑石河静静环绕,自然环境幽雅静谧,从最初的农家乐,发展为如今颇有盛名的网红打卡点,堪称城市中的自由心灵静栖之地。我心中期待已久,如今终于有机会前往一探究竟了。

汽车行驶在成青路上,沿途美人蕉竞相开放,空气里弥漫着醉人的清香,窗外一闪而过的田野、树木、房屋,像一幅幅画卷,远处的青城山愈发青翠沉静。走进柳风岛的“原始部落”,原木搭建的木屋透着松脂的芳香,身处其间,让人有种置身于松林的感觉。顺着小火车的轨道,进入“水月洞天”,行走途中,我被一阵悦耳的鸟鸣吸引,凝神细听,原来是几只路边跳来跳去的身披黑白羽毛的小水雀,我一下想起了小时候捉水雀的情景。

数年前,柳风岛还是一片浅滩,周围仅有几户农户。河滩、杂草村里有许多水鸟、水雀。一到放假,我和村里的小伙伴们便会结伴前来捕鱼、捉鸟。特别是夏天,蹚过清凉的河水,小伙伴们穿着短裤,赤足徜徉在浅滩上捉螃蟹,那份惬意真真是夏日里最美的享受。如果哪个小伙伴任性火起,一场水战就此拉开,一玩就是大半天……

一晃好些年过去了,我竟不敢相信我所站的地方就是曾经的柳风岛。黑石河两岸,那些极具川西民居的茅屋,当然,那些所谓的茅草,都是塑料仿制品,耐日晒耐雨淋;还有仿原始部落式的圆形土坯屋,竹篱笆围绕在四周,形成一个个小院子;特别是客家人所特有的大型土楼里,几百套房间的乡村风情,给人一种足不出户便可赏尽各地风情的感觉。一列小火车在波光粼粼的“银河”

和这些古色古香的建筑群间穿梭着,车头上“振兴号”三个字仿佛浓缩了柳风岛这些年来发生的巨大变化:昔日只能捕鱼捉虾的小农家乐,变成了集游乐、观光、住宿为一体的大型乡村旅游景点。游客们不仅能体验到乡村原始的自然风光,还能感受到流行创新和传统古朴相互交融的新景象。

傍晚时分,我们来到“银河”边的火锅店就餐,这是一座能容纳上千人的乡村火锅店,露天露天的场地里,可以尽兴欣赏湖对岸的歌舞表演,感受夏日里凉爽的晚风,呼吸乡村清新的空气。而这些来自乡村的气息就这样肆无忌惮地充斥着每个乡村人的感官,让人乐不思归。

一旁送菜的婶子凝神看了看我,上前一步问道:“你是海海吗?”我抬头一看,这不是一直在外地打工的表婶吗?听说在外面打工赚了不少钱,怎么今年没出去呢?

她指了指银湖,说:“你表姐在舞蹈队里参加表演呢,空了来家里玩哈。”我望向湖面,此时,一艘竹筏载着歌手正从湖面缓缓而来,清悦的山歌飘荡在银湖的上空,颇有几分余音绕梁三日不绝的感觉。

一种新的乡村劳动模式在这里开启,忙时栽秧打谷,闲时来岛上打工,再也不用外出打工。柳风岛的开发,不只带动起了乡村旅游,这些酒店、温泉、火锅店配备的员工,还让当地的剩余劳动力得到了充分的利用。加上柳街镇七里诗乡之故,这里的文化氛围也特别浓厚,这里的父老乡亲,不只一边种地一边种诗,还一手抓旅游,真可谓乡村振兴下的新型农民。当然,作为四川省非物质文化遗产的薅秧歌,在这里也得到了很好的展示。

回顾新旧柳风岛的发展变迁,这样的乡村还真真是值得一游。

安抚我们说:“这就快了,快了。”不过,倭瓜的生长速度却是惊人的。一个又一个,眼看着它们变粗变壮,一天一个样。我们的心里并不慌张,老了的倭瓜是另一种味道。母亲把老倭瓜切了,和绿豆一起煮汤,光看颜色,就让人喜欢。喝起来更是不舍得放下,甜甜的滋味,比搁了一把冰糖还甜。

过了几年,家里翻盖房屋,剩下了一些红砖,铺在了院子里。比起以往,院子宽阔干净了很多。可是,隔开了泥土,种不了葡萄,也种不了倭瓜了。

然而,第二年我们依旧像往年一样吃到了倭瓜。是邻居倭瓜爷爷送的。倭瓜爷爷长着一张倭瓜脸,“倭瓜”是村里人送他的绰号。村庄里甬管老的少的都直言不讳叫他的绰号,他整天笑眯眯地答应着,从不恼怒生气。他家的自留地离庄子最近,又挨着一片树林,庄稼和菜都长得不好。只有倭瓜不挑地方,该结多少就结多少。倭瓜爷爷就在两边的地头上都种上了倭瓜。他家吃不完,也不拿到集市上卖,而是摘下来送给左邻右舍们。就这样,倭瓜爷爷种了很多年倭瓜,我们也吃了很多年的倭瓜。

渐渐,当很多讯息传到村庄里的时候,大家都知道了倭瓜原来叫南瓜。可是很多人叫不惯,觉得别扭,依然固执地叫倭瓜。倭瓜多亲切啊,没有一点隔膜。就像倭瓜爷爷,村庄的人一直这样叫他。其实,他有自己的大名,叫景升,可这多别扭,谁都没有叫过,大概大家都忘记了。

后来,我辗转生活在异乡,几乎不曾再听人叫过“倭瓜”这样熟悉亲切的称呼了。

和这些古色古香的建筑群间穿梭着,车头上“振兴号”三个字仿佛浓缩了柳风岛这些年来发生的巨大变化:昔日只能捕鱼捉虾的小农家乐,变成了集游乐、观光、住宿为一体的大型乡村旅游景点。游客们不仅能体验到乡村原始的自然风光,还能感受到流行创新和传统古朴相互交融的新景象。

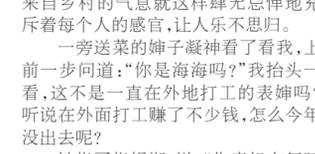
傍晚时分,我们来到“银河”边的火锅店就餐,这是一座能容纳上千人的乡村火锅店,露天露天的场地里,可以尽兴欣赏湖对岸的歌舞表演,感受夏日里凉爽的晚风,呼吸乡村清新的空气。而这些来自乡村的气息就这样肆无忌惮地充斥着每个乡村人的感官,让人乐不思归。

一旁送菜的婶子凝神看了看我,上前一步问道:“你是海海吗?”我抬头一看,这不是一直在外地打工的表婶吗?听说在外面打工赚了不少钱,怎么今年没出去呢?

她指了指银湖,说:“你表姐在舞蹈队里参加表演呢,空了来家里玩哈。”我望向湖面,此时,一艘竹筏载着歌手正从湖面缓缓而来,清悦的山歌飘荡在银湖的上空,颇有几分余音绕梁三日不绝的感觉。

一种新的乡村劳动模式在这里开启,忙时栽秧打谷,闲时来岛上打工,再也不用外出打工。柳风岛的开发,不只带动起了乡村旅游,这些酒店、温泉、火锅店配备的员工,还让当地的剩余劳动力得到了充分的利用。加上柳街镇七里诗乡之故,这里的文化氛围也特别浓厚,这里的父老乡亲,不只一边种地一边种诗,还一手抓旅游,真可谓乡村振兴下的新型农民。当然,作为四川省非物质文化遗产的薅秧歌,在这里也得到了很好的展示。

回顾新旧柳风岛的发展变迁,这样的乡村还真真是值得一游。



还是很关注她的摊位。她身影依旧勤快,笑容依旧灿烂,依旧对络绎不绝的顾客爽朗地招呼:“买面条呀?”可不知她丈夫是否康复,生活是否好过,餐桌上的那碗面是否也如我家这般家常、幸福。