

初夏

■ 江雪 (山西)

四十年前的初夏又来了。不是丁香洋洒的浓郁香气唤醒的,也不是被满街灿烂的晚樱颜色惊动的,而是乱絮飘飞的杨花没头没脸扑入怀中,一树的杨树树叶渐渐成荫,我走在我五十多岁的暮春黄昏,看着被暖暖的春风摇动的枝条,蓦然之间,一种似曾相识的思绪牵引着我,一脚便跌到了四十多年前的初夏。

这太阳落山的暮色,这新绿的杨树,那么那么近。

这个时节,黄土高原仿佛脱光衣服的壮汉,裸露着一块块黄色的肌肤,催春布谷“布谷布谷”的鸣叫,撞击着无遮无拦的旷野,声音在耳畔回荡,却看不到鸟的影子。母亲在暮春的头下高高抡着锄头,并没有被闹惯的布谷空旷的鸣叫吸引,她的注意力全部都在脚下的土地上,她必须赶在谷雨前把黄土地全部刨一遍,才能把玉米、谷子、粟、豆,不误农时地安放进土地,让它们与其他土地上的庄稼一起,长出这年的茂盛,这年的果实。

我出生的那个村庄所在典型的黄土高原,

■ 徐新 (江苏)

“白水塘边白鹭飞,龙湫山下鲫鱼肥。”鲜美、鲜嫩的鲫鱼又到了上市的时节。

鲫鱼背黑、腹银白、鳍条灰白色,是杂食性鱼,以浮游生物及水草、嫩叶、丝藻等为食。它鱼型修长,体态丰满,在水中穿梭游动姿态优美。鲫鱼生命力极强,河水干涸时,还能隐藏在泥浆里,不吃不动,也不会死去,一旦河里有水,它又会游动觅食。除西部高原外,在我国江河、湖泊、水塘都有它们游弋的身影。入冬后,其他鱼类大多处于休眠状态,而鲫鱼却在水中左摇右摆,怡然自得。鲫鱼有“择食而居,群集而行”的习性,古人因此还创造了“过江之鲫”一词。东晋王朝建立后,大量北方士族及皇族纷纷衣冠南渡,当时有人说“过江名士多于鲫”,以形容数量多。

鲫鱼,自古至今深受历代文人墨客的青睞。唐代杜甫诗曰:“鲜鲫银丝脍,香芹碧涧羹。”宋朝梅尧臣的“昔尝得圆鲫,留待故人食”“天池鲫鱼长一尺,鳞光鬣动杨枝磔”。诗人不

土地绕着黄土山梁一圈一圈,一层一层。那时候还没有大型耕地的机器,喂牲口的人家,吆喝着牲口拖着犁耙,在黄土地上转几圈,一天能翻好几亩地。但养牲口要喂草料,借用人家牲口,翻一亩地需要十几块钱。母亲哪里舍得花这个钱,出了正月她便开始每日起大早到地里,抡圆了胳膊,一锄头一锄头刨,一块地一块地刨。母亲刨累了,会依着锄头歇一口气,然后吐一口唾沫在手心,搓一搓,握紧锄头,接着刨。家里六七亩黄土地,要全凭母亲的一杆锄头翻出来。

这个时节的母亲总是摸黑才回家。放了学的我们大多不着急回家,排队出校园,住的近的同学三三两两也跟着回家,没有哪个家长会等在学校门口。

在水缸里舀一瓢凉水灌入腹内,小伙伴们便开始在大坡上的一块较为空旷的空地上玩“打麻绳,二马开,叫你娘家送马来”的游戏。此时,嫩嫩的杨树叶不过铜钱大小,却也蓬勃成荫。黄昏落在村庄那些枝叶间,归巢的雀儿也落在枝叶间。风轻轻飒飒摇动枝叶,似谁把温暖的气息喷吐你的脸上,暖暖的。

或者“跳方”。在地上画几个方格,找一块

瓦片,一条腿弯曲,单腿踢瓦片,一格一格踢,直到把瓦片踢到方格之外——多么无聊的游戏。但那时玩得兴味盎然。

其实世间事,很多没有什么意义,只不过是消磨时光中寻找乐趣。孩童间的玩乐,如果说寻找意义,那便是孩童的相聚和一起消磨过的时光。

乡村的灯光一点一点亮起来,伴随着小伙伴们被他们的娘呼唤的名字。

暮色送打着锄头的母亲回家。头上冒着热汗的我,有时会给母亲舀洗手的水,帮着清洗土豆。乡村的晚餐吃“瞎菜饭”(调和饭)较多。两个土豆,一根红萝卜,切小块煮熟,抓一把米再熬煮一会儿,等米开花,热油撒点葱花,便可食用了。这个时节没有豆角,没有西红柿,也没有如今一年四季都有新鲜糯米。

这样的“瞎菜饭”并不好吃。但没得选择。美食的概念那时还没有,只要能吃饱肚子就行。

稍年长些,曾跟着母亲刨地。不一会儿,小拇指下便会拧出豆大血泡。母亲叮嘱,锄头抓紧,就不会拧出血泡了。但锄头到了我手里,总没母亲使得顺;要紧的是,我刨出的土地

龙湫山下鲫鱼肥

我自幼在乡下长大,密布的沟河中少不了鲫鱼矫健的身影。父亲喜欢钓鱼,所以鲫鱼成了我家餐桌上的天然美食。父亲钓到的鲫鱼一般比较大,一般就做红烧鲫鱼,无需过多的佐料,简简单单,酱油的咸,融合白糖的甜,交汇缠绵,便成了浓油赤酱,撒上葱花即可。如果鲫鱼较小,那就洗净后直接开油锅,炸至鲫鱼金黄捞出,外焦里嫩,酥脆爽口,令人欲罢不能。如果在冬天,鲫鱼比较多,就可以做成鱼冻,鲜美的滋味真的胜却人间无数。鱼洗干净了,沥干水,用油编透,加入姜、料酒等佐料和黄豆,烧开后小火炖半个钟头。

煮熟后分别盛到几个碗中,第二天鱼汤凝固了,即成小鱼冻。冰冷的鱼冻入口后瞬间转换成温和的汤汁,浓稠的鱼汁充斥于唇齿间,鲜香无比,而黄豆吸足了鱼汤的鲜味,

高一块低一块,被母亲嗔说成“猪窝狗吃道”。

母亲的叹息落在初夏的时光里。地里的活儿,母亲后来不指望我们。我们也不想继承母亲挥舞了一辈子的“锄头”,一心逃离土地,逃离农村。

后来,农村的土地再不用人一锄头一锄头刨了。村里会在秋天或春天,安排旋耕机刨好,农人们只需把地整理平整,下地播种即可。秋收后的玉米秆也不用割,村里会组织人去收拾。遗憾的是,农村有这政策时,母亲已老迈,家里的土地让给邻居耕作。

时间那么不经过。四十年后的初夏,我被城市里丁香、晚梅的香气拥着,抬眼望着路边老杨树的暮色中的树荫,想年轻的母亲,想旷野的布谷鸣叫,想那时的初夏。

母亲终于累了,长眠在她刨了几十年的南岭地里,坟头的草青了黄,黄了青,已经四个轮回。

前阵网络上一个农民工说,有一天,他累了,可以回到家乡,靠着母亲长眠,到那个世界与母亲团聚。我这个逃离乡村的女子,却是累极了时,连靠着母亲长眠的机会都没有——我生活的村庄,早已回不去了。

吃起来粉糯又鲜美。

鲫鱼做菜亲力和力强,可以搭配很多食材,如鲫鱼与春笋、蘑菇或豆腐等相配,制成各种美味汤羹,香喷喷的鲜美之气萦绕鼻尖,分外诱人,那浓白的汤面上有一层薄薄的微黄色油皮,轻轻吹开,吮一口汤,开胃健脾,妙不可言,时常作为孕妇和病人的滋补佳品。而鲫鱼与羊蹄的美丽邂逅堪称绝配,完美演绎了“鲜”字的内涵,鱼肉饱蘸了羊肉的浓香,羊肉又吸收了鱼肉的鲜甜,那鲜美滋味无与伦比,好喝到要“掉眉毛”了。

“山市茶香鸪鹑老,水村芹脆鲫鱼肥。”鲫鱼,陪伴了人们千年的水中精灵,依然不离不弃,丰盈着人们的烟火生活,喝着温暖的鲫鱼汤,品味好时光,抚慰凡人心,心头顿生欢喜,烟波水起。

手背抹了抹额头的汗,跟远处割麦的男人对话。“这麦粒子儿,也饱得很哩!”那边人应着。

他们的声音里,满是掩不住的喜悦。桑林那边,裹满枝条的桑叶,绿得油光发亮。穿着红绿的养蚕女,背着竹篓,哼着采桑谣,双手忙不迭地采摘桑叶,动作优美如舞姿。篓子采满,便急急往家里赶。家中的蚕箔里,已打过三眠的蚕儿,正等着口食呢。蚕坊里,蚕箔层层叠叠,满耳都是蚕子吃桑叶的沙沙声,像是正落着一场诗意的江南梅雨。

已收打干净的麦茬地,又该翻耕出来,种糜子和黄豆了;菜园子的瓜豆,也该搭架搭棚了;蚕儿蜕下它们的最后一次皮,就要爬上蚕簇做茧子了——顺时应节,地不闲,人更不闲。每一寸土地,都被悉心打理,每一寸光阴,都被踏实填满。草木、秧苗,豆蔓,瓜藤……都在小南风的轻拂里,迸发着属于这个季节的生机。你仔细听,能听见它们生长的声音,细密、生动,像蚕啃桑叶,像雨滴瓦檐。

布谷声里夏令新。此季,所有生灵,都在这年轻的季节里,蓬勃地生长。

布谷声里夏令新

■ 夏见 (四川)

夏天,是从布谷声里开始的。

先是远远的一声,从河对岸的杨树林飘过来,绕田坝转一圈,钻进河边苇丛。接着,两声,三声,从秧苗田那边响起。正疑心呢,“布谷,布谷……布谷,布谷”,这几声,那儿几声,四面八方都响了起来。叫声不疾不徐,不紧不慢,像这季节的脚步,把初夏的韵律踩得扎扎实实。田园,村子,人群,在五月的西南风里,开始躁动起来。

晚春残剩的那点儿鲜艳,都陆续退了场。枝叶间,纽扣大的毛桃、青杏,都藏在叶子的缝隙里,悄悄儿攒着劲长;梨花的白,淡成了三月的记忆,只剩层层叠叠的墨绿叶子,遮过一大片浓荫。从山垭口那边跑过来的野风,也不再像春天那样缠缠绵绵,而是多了几

分爽利,掠过树梢时,能听见新叶沙沙地响。

土地经过一春的滋养,你一脚踏下去,就有细微的咯吱声。此时的万物,已彻底醒了过来,憋着年轻的劲儿,一股脑儿疯长。堰上青嫩的野草,漫无边际地铺排;狗尾巴草几天就蹿得半人高,举着毛茸茸的穗子,在风里懒洋洋地招摇。马齿苋爬满土墩,肥厚的叶片,泛着青翠,掐一截,就渗出清亮的汁水,手指上会留下初夏的微弱。莎草,马唐,野薄荷,占据了田边和土埂的昏昏晃晃。蹲身细看,暖烘烘的太阳下,叶尖上挂着的露珠,都泛着这个季节才有的微光:清爽、干净,能照出季节年轻的模样。一抬头,云也不一样了。春天的云很薄,一缕缕在微风里挂着;初夏的云,厚实得像八月的棉花,堆在天边上,白得晃眼。

新夏,草木有草木的忙法,人也有人的忙

法。自然与人,都在抢着过日子。

“布谷布谷,收麦种谷。”农人的日历,是跟着布谷鸟的叫声翻页的。

坝头,山脚,坡上,望不到头的麦子,都黄了。沉甸甸的黄,在太阳底下泛出金色的光泽。五月,庄稼成熟的气息,特别浓郁、厚实。午时风滚过,还夹杂着太阳的味道。

村子里,就没了闲人。油菜刚收完,田里就灌满了栽秧水,明镜似的,映着天光。有农人弓着腰在插秧。他们左手握一把秧苗,右手分出几根,往水里一插,直起腰时,眼前又多了一行浅绿。这绿,淡得像新初的谷雨茶,疏疏朗朗,站在白水里,有说不出的美。隔不多远,有几个女人在给成畦成畦的苞谷秧间苗。新生的苞谷秧子,三四片叶,鲜嫩翠绿。

“今年,墒情好啊。”插秧男人直起身,用

夏木阴阴正可人

■ 徐晨 (湖北)

初夏的阳光透过日渐丰茂的绿叶,在地面投下斑驳的光影。那些光影随着微风轻轻晃动,宛如碎金般撒在小径上、庭院里,也撒在行人的衣襟上。这时的树木,已褪去了春日的稚气,却还未染上盛夏的骄躁,只一派温润的、饱满的绿意,静静舒展。

最先引人注目的是路旁的梧桐。巴掌大的叶子密密层层地交叠着,织成了一顶顶青绿色的华盖。阳光从叶隙间漏下来,在路面上画出明明暗暗的光斑,那光斑会随着风移动,像是大地在浅眠中做着清新的梦。偶尔有细碎的桐花飘落,淡紫色的,带着若有若无的香气,轻轻落在行人的肩头,又滑到地上——那是一种温柔的提醒,告诉你春已走远,初夏正当时。

转过巷口,一株老槐树撑开巨大的绿荫。槐花已谢了大半,但仍有几串迟开的,象牙白的花穗藏在绿叶深处,散发着甜丝丝的气息。树荫下,三两个老人坐在小凳上,有一搭没一搭地闲聊。他

们的声音很轻,树影在他们花白的头发上、皱纹间缓缓移动,时光在这里似乎走得特别慢,特别柔。

沿着河岸走,柳树的绿是另一种风情。长长的柳条垂到水面,风来时,千万缕碧丝一齐拂动,在水面划出细细的涟漪。那绿是水润润的,仿佛能拧出汁来。几只燕子斜斜掠过,乌黑的羽翼在绿柳间一闪,又快地钻入对岸的香樟林中。香樟正是换叶的时候,新叶是嫩黄的,老叶是深绿的,黄绿相间,在阳光下显得格外鲜亮。走过树下,能闻到樟叶特有的清香,那香气很淡,却极持久,沾在衣上,能香很久。

菜园边的篱笆上,牵牛花已经攀得很高了。深紫色的喇叭花朝着太阳,开得热烈却不张扬。南瓜藤在墙脚蔓延,肥大的叶子下,已经能看到毛茸茸的小瓜,像个蜷着身子的婴儿。最可爱的是丝瓜架,金黄的丝瓜花引来了蜜蜂,嗡嗡地,在花间忙碌。主人家的小孙女蹲在架下,仰着头看蜜蜂采蜜,阳光透过叶隙,在她红扑扑的脸上跳跃。

水边的合欢树开花了。粉红色的绒花,像一把把小小的羽扇。傍晚时分,合欢的叶子会轻轻

合上——那是它的睡眠。这时候,蛙鸣渐渐响起来了。起初是零星的几声试探,继而你应我和,终于连成一片。那声音并不聒噪,反而衬得夜色更静。月光也很好,清清凉凉的,给树木、屋舍、小路都镀上一层柔和的银边。夜来香的香气浮在空气里,甜而清凉,和着泥土的潮润气息,让人不由深呼吸。

这便是初夏的夜晚。白日的热气在树荫下散去,草木的呼吸变得湿润而低缓。站在窗前望去,那些树影不再是午后碎金般的明亮,而是一团团沉静的墨绿,仿佛大地在呼吸间微微起伏的胸膛。合欢树合上了叶子,梧桐收拢了它的华盖,老槐树在月光里轻轻摇晃着枝条——它们也睡了,只留下漫天的蛙声与月色,护着人间一夜安眠。

夏木阴阴,可人的原是不争不抢的好光阴。树静静地绿着,长着,用一日浓似一日的绿荫,搭起清凉的穹顶。人在树下走,时光便慢了;心在绿荫里,暑气便远了。这大约就是初夏最好的馈赠——不是繁花,不是浓荫,而是那一片温润的、饱满的、让人踏实的生长。

■ 汪志 (甘肃)

早上出去跑步,看到小区门口有摊贩在出售新鲜的蚕豆,几个老太太买了之后坐在不远处剥新鲜的蚕豆。此情此景,不禁让我想起宋代诗人舒岳祥《小酌送春》中的“莫道莺花抛白发,且将蚕豆伴青梅。”诗人将蚕豆与青梅并提,展现春日田园的时令风物。初夏时节,正是蚕豆成熟飘香的季节,此时的蚕豆最为鲜嫩,现摘、现剥、现吃,那个鲜哦。

蚕豆,是春末夏初的一种普通豆类,它既可作主食,又可作副食,还能当蔬菜吃,营养丰富。蚕豆,又称罗汉豆、胡豆、兰花豆等,富含高蛋白、高膳食纤维,脂肪含量低。鲁迅在《社戏》中写道,夜深人静,看罢社戏归来,船悄悄滑行在河面上;大家饿了,商量偷谁家的罗汉豆,有的要求偷自家的……当然几个孩子出不来什么烹饪技艺,那滋味却特别鲜美。文中的罗汉豆,指的就是蚕豆。几个孩童在深夜偷自家的蚕豆吃,这滋味该有多美呢?

蚕豆在全国各地都有种植,进入五月,蚕豆便陆续上市,尤其在乡间,家家户户都争相煮吃蚕豆,农贸市场、超市、小区门口随处可见。而初夏时节,留在我记忆中最深刻的,就是蚕豆的清香了,这样的日子,到乡间田埂上,小道边走一走,即可领会到脚下,身旁到处是饱满的蚕豆,甚是喜人。记得儿时,我们村里家家户户都在田埂及房前屋后的菜地里,在秋天将蚕豆种播下,待来年春天蚕豆花飘香之时引来蜂蝶飞舞。当五月蚕豆成熟后,我们便帮父母先将蚕豆摘回,然后再剥去蚕豆荚。你看,那从豆荚中剥出的鲜嫩蚕豆,宛如小小的翡翠,碧绿碧绿的,惹人喜爱。此时,母亲便盛出一大碗蚕豆往厨房里去,没过多久,厨房里就飘出母亲做的蚕豆菜的香味。

元代农学家王桢在《农书》上说蚕豆是“百谷之中最为先登之物,蒸煮皆可食,代饭充饥”,若要得其真味,吃出雅趣,必须是新鲜的嫩蚕豆。印象中,每次吃蚕豆时母亲总是去田埂上先摘,鲜嫩的蚕豆可以和着蚕豆皮吃,那时家里孩子多,母亲便将蚕豆用针线穿上好几串,做米饭时放在饭夹上蒸熟后一人一串,此时,我们或套在手腕上,或挂在胸前,边玩边吃,等一串吃完后饭都不想吃了。汪曾祺先生在《蚕豆二题》中写过儿时偷吃青蚕豆的经历:“只一掰就断了,两三粒翠玉般的嫩蚕豆舒适地躺在软白的海绵里,正呼呼大睡,一挤也就出来了,直接扔入口中,清甜的汁液立刻在口中迸出,新嫩莫名。”我从没有生吃青蚕豆的经历,听汪老先生的描述,这味道好像也是不错的。

鲜嫩蚕豆入口酥软,沙中带糯,柔腻适宜,美味可口,从嫩到老,从鲜到干,可配肉蔬,吃法多样,实惠朴素。从小到最大爱吃的就是蚕豆肉圆汤,肉圆做好后将新剥皮的嫩蚕豆米放入,几分钟便熟,那个香哦。当然,鲜嫩蚕豆炒菜吃也是一道美味佳肴。袁枚在《随园食单》中写道“新蚕豆之嫩者,以腌芥菜炒之,甚妙。随采随食方佳。”如今,每到蚕豆上市季节,或超市或从路边的小贩手里买回一些新鲜的蚕豆,经过家人一双巧手烹调,成为我家初夏饭桌上不可多得的美味佳肴。

俗话说:“浅夏吃蚕豆,胜过吃肉。”鲜嫩美味中的蚕豆,吃出了时鲜,吃出了风味,吃出了健康,也吃出了初夏的滋味,一同袭来的还有涌动的心绪。

浅夏吃蚕豆

