

母亲的艾草

凌泽泉

那片艾草就像庄稼一样长在母亲的心田，锄草、松土、浇水、施肥，作为庄稼所能得到的礼遇，艾草悉数享受到了。甚至连与它相邻的菜地，也起了妒心，埋怨母亲对艾草的偏爱，母亲却不以为意，出工时常撒到艾草地里，扶正被风吹歪的腰身，摘去茎下方发黄的枯叶。望着个头快要齐腰深的艾草，舒展的笑容不经意挂上了母亲的眉梢。

当初母亲垦荒种菜，相中了河边一块坡地，挥舞镰刀的她，在砍伐蒺藜、野蒿与茅草之际，突然与一丛艾草相遇，她惊呆了，松开已经抓在左手的那把艾草，扔下右手的镰刀，细心地抚摸着艾草的嫩茎，用母性特有的柔轻轻安抚着受到惊吓的艾草，然后将手伸进艾草的根部，小心翼翼地掐断周围蛮不讲理的藤蔓，揪断堵在艾草胸前的霸道野蒿，还连根拔除带着刺刀叶片的茅草。待将被勒紧脖子、捆住手脚的艾草苗从水深火热中全解救出来，母亲已累得直不起腰。

那个上午，母亲竟忘了自己垦地种菜的初衷，对仅有半间屋地皮般大的艾草地着了迷，以至于忘了回家燃点午饭的炊烟。

这畦艾草是啥时长到这块荒坡野地里，只有刮来刮去的风知道。但凡对于来历不清的植物，母亲的解释是，雨生的。雨真是个好情的母亲，雨生谷物，雨生鱼虾，雨生万物，当然也包括小小的艾草。

有风才有雨，或许就在若干年前，一粒艾草籽被风把玩着，一不小心跌落到这里，雨润之养之，终吐出嫩芽。春去秋来，根茎蔓延，新籽撒落，方成就出这片葱郁的艾草。

在吾乡，艾草又叫苦艾，母亲当知艾草命苦。栖身于不受待见的贫瘠坡地，方才躲开耕牛的犁铧、锹锄的锋刃，想不到打身旁路过的一条小河，竟引来了垦荒的母亲，要是换上他人，或许镰刀一挥、铁锹一翻，这畦艾草就尸横遍地，碾成春泥。

艾草地位于菜地东南角，母亲拎着草木灰去盖韭菜茬时，总是先给艾草地撒上一遍，提着桶给辣椒秧浇水前，总是挨个儿给艾草的根儿先喝上一口，采摘挂在架子上的长条豇豆时，总是先给艾草的根部松一松土。连一旁的我也诧异了，母亲说，这一畦畦菜长得水灵，多亏艾草的呵护，别看艾草和蔬菜好似井水不犯河水，其实艾草每时每刻都在播撒苦香，辛勤地驱赶着菜地里的飞虫。想不到艾草竟是蔬菜的保护神，怪不得母亲对它情有独钟呢。

此后，每年端午前夕，母亲便手握镰刀，走进齐腰身的艾草地，专拣那些茎秆粗壮的艾草下手。一棵棵割倒的艾草，被母亲用稻草整齐地捆成一束束，然后分送给庄里的家家户户。端午节一早，这些神气十足的艾草便被人们高兴地插向自家的屋檐，就连小女孩的发辫上也插着几片青色的艾叶。

没有哪种草木能像苦艾这般被人们用一个隆重的节日来装点，这茎干棱角分明、叶片密布棉白绒毛的艾草，看似不起眼，却能经久不息地散发出沁人心脾的清香。穿行于淡雅艾香中的人们，品尝着新上场的麦面，心里定装着别样的欣喜。

蚊虫肆虐的炎炎夏日，母亲会在房间窗台上摆放几根艾草，屋里果然少蚊虫的飞舞。要是我们的胳膊和腿上被蚊虫叮咬，母亲就会摘几片艾叶放进盛着开水的洗脸盆中，浸泡后取出艾叶，蘸水涂抹，红肿便会渐渐消退。去户外打猪草，回来后周身奇痒，母亲便让我用艾水熏澡，洗浴后浑身清爽至极。邻家有个体弱小孩，冬天时常发烧，母亲从家中取些晒干的苦艾送去，让其母用艾水给孩子泡脚，邻家孩子终于摆脱了感冒的纠缠。

那回艾草被砍是在端午前，来到地头的母亲，睁大眼睛，竟看不到一棵站立的艾草。她慌了神，循着河沿往下寻找，她扒开茅草，胳膊上被拉出一道道血痕，她跨过蒺藜，腿上被戳了好几根锐刺，她的双眼被纷飞的草芒迷得睁不开，她喊着叫着，连路过的风也不理睬她，只有一只孤雁一会儿低飞过她的头顶，一会儿又冲上云霄，被惊动了的青蛙扑通扑通地跳下水。辨不清方向的她，连手中的镰刀是何时跌落的也浑然不知。

当我在离菜地三华里的岗头上找到穿蓝士林布褂子的母亲时，她张了张嘴，还未吐出一个字，眼泪便像开闸的小溪，哗哗地流淌起来。艾草丢了。这是她半天才挤出一句话。我挽着母亲的胳膊说，艾草又不是孩子，丢了就丢了。母亲说，我答应过乡亲们，年年端午节都要给他们送艾草的呀。第二天，我去远道的同学家里砍回了一大捆艾草，尽管这些艾草没有母亲的艾草高大，但我听到了母亲压在心头的一块石头安然落地。

母亲将艾草分送给邻居时，心中满怀歉意。回来后，母亲将那片狼藉的艾草地细细整理了一番，又把门前的草木灰全运到艾草地里。一连三四天，她都泡在艾草地里，像是在给大病一场的艾草疗伤。直到第二年春天，艾草冒出嫩绿的茎叶时，母亲的脸上才恢复了笑容。

后来，母亲挖了许多艾草苗给各家各户送去了，她甚至还帮有的人家在通风向阳的地方一一栽好，邻村的人家闻讯也来讨要苗子，母亲也大方奉送。从此，每年夏天，村子里到处都飘着艾草的清香。

母亲的艾草地变小了，可那些被抱养出去的艾草，在母亲的心田早已汪洋成大片绿洲。



前方 苗青 摄

弯丫鱼

杨勤华

安庆地区有一种鱼叫弯丫鱼，全身无鳞，身体通黄，头扁嘴大，嘴的左右还有两尾长长的胡须，状如鲶鱼，却比鲶鱼小了许多。

其实，这种鱼各地都有，叫法不一，我们老家叫它“昂丁鱼”，有地方叫它“黄桑鱼”，还有地方称它“昂刺鱼”。

弯丫鱼肉质细嫩、味道鲜美，在淡水鱼中应该算是上品鱼了，因为味道好，价格也不便宜，较之鲫鱼通常贵一倍还多，较之鲤鱼和鲢鱼更是数倍的价格，纵然如此，买弯丫鱼的人还是趋之若鹜。不过，现在这种鱼可以人工养殖，在市场上鱼目混珠，味道虽比不上野生的，价格同样不便宜。倒是稍微留意便可以区分野生弯丫鱼同人工养殖弯丫鱼的区别：首先人工养殖的大小基本一致，其次个头总体上要比野生的大了不少，许多都是三两、半斤以上一尾，甚至更大，野生弯丫鱼这么大的不会那么多。只要掌握了这两点，基本上就能判别是野生还是家养。许是弯丫鱼的基因比较好，也可能人工养殖的水质还不错，人工养殖的弯丫鱼味道虽比不上野生的那么鲜美，但是也差不了太远。

弯丫鱼全身只有一条主刺，像一把上下两面的梳子，不像鲫鱼、鲢鱼、鳙鱼、翘嘴鲈等身子里还有许多根细刺，弄不好会卡了吃鱼人的嗓子。吃弯丫鱼有一个简单的技巧，会吃弯丫鱼的人，夹一尾鱼放进碗里，一手摁住鱼头，另一只手将筷子从鱼头的下方夹紧往下一拉，鲜美的鱼肉便全部“骨肉分离”了，吃起来不但方便，还不会被鱼刺卡了嗓子，孩子老人和不善于吃鱼的人都可以毫无顾虑地大快朵颐。不过，这么鲜美的弯丫鱼自然要放进嘴里细细地咀嚼，才能吃出它的鲜味。

弯丫鱼可红烧，可清煮，还可清蒸、油炸等，若红烧弯丫鱼里放一块豆腐，那才叫真美味呢，鲜美的肉质都入了豆腐里，豆腐的美味就被放大了许多，吃起来真的畅快。清煮弯丫鱼则需放几片生姜，煮出的汤汁如乳一般，起锅时撒点葱花，顿时清香和着弯丫鱼自身独特的鲜香会让人精神为之一振，食欲大增。据说这样的汤汁对孩子、老人和体虚的人都有增补

的效果。弯丫鱼在我们无为老家主要有两种吃法，一种是清蒸，将油盐酱醋和着料酒、生姜、大蒜等家常最普通的调料调好，先将鱼浸在调料里十五分钟，然后上锅蒸半小时，一盆清蒸弯丫鱼就做好了，做法既简单，味道更本真，忒鲜美的。另一种是将弯丫鱼清煮后冷却，取鱼汁与鸡蛋搅匀再倒在鱼身上，用大火蒸五分钟、小火蒸十分钟，一道弯丫鱼蒸鸡蛋就做好了，色味宛如小家碧玉。这两种做法我都熟练，双休日时，兴致所至，便会买回几尾弯丫鱼，下厨房露上一手，自娱自乐并饱一饱口福。

老家那里有一条通往长江里的大河叫濡须河，河里的弯丫鱼很多，河里的鱼因为得了活水，味道总是比池塘里的鱼更加鲜美。老家讲究吃鱼的人一般都爱吃河里的弯丫鱼，过去的弯丫鱼很便宜，不愁舍不得吃或吃不起。安庆是一个水脉丰沛的好地方，水质也好，且与长江紧邻，吃长江里的弯丫鱼自然是许多人的时尚，不过价格不菲，好在现在的人不大在乎钱，要的就是那一口鲜味。春末的时候，两位朋友邀我去江边吃鱼，我一阵欣喜，其中一位朋友是民营企业家，也是一位有文人情怀的人，自然是由他买单。三个人点了“红烧江丫”“清炖鳊鱼”，外加几个时鲜小菜。所谓红烧江丫，就是长江产的弯丫鱼，每一尾足有半斤，一人两尾，谁也别想少吃，谁也不能多吃，加上更加贵重的鳊鱼，吃得我满嘴鲜味、满头是汗、肚子大如鼓。一般情况下，我晚上是吃得不多的，那一晚实在经不住朋友的热情和鱼的美味，豁出去了。好在鱼人肚易消化，返回时坚持步行，一个小时脚步总算将肚里的美味消化了。

最近，老母生病，医生说要给老人补一补，可母亲吃什么都不易消化甚至呕吐，忽然想起了弯丫鱼。清炖了弯丫鱼汤让母亲喝，母亲非但没有呕吐和不适，反倒感觉神清气爽，许是鱼汤非大荤，且鱼汤中的两片生姜易于开胃吧。但医生说不可多喝。医生的话是有道理的，再好的东西也只能适可而止，何况于病人呢。不过，我还是对弯丫鱼心存了一些感念，毕竟母亲喝了弯丫鱼汤心情大好，于康复多少有些益处。