

◆ 家园小景

麻鸭在端午

李丹崖

家庭所养之鸭,分为黑羽白羽麻羽三种,黑羽高贵,白羽圣洁,两者皆少见。麻羽较多,实因羽似麻雀而得名。

所谓“春江水暖鸭先知”,恐怕不是黑羽白羽,而是麻羽。麻鸭也许是祖先和麻雀有着一些关系吧,水陆空皆有祖先的印记,也最能得先知。所以,在故乡,揣摩时间是不是到了端午,不用看气候,只需看麻鸭。一到端午,麻鸭的羽毛亮度空前提高,羽毛亮,身子肥,下蛋也勤快一些。麻鸭蹒跚地走在临水的土地上,沙土喧腾柔软,暖阳斜照,麻鸭会在沙土上掏出一个凹坑,在坑里晒着太阳下蛋。此刻下的蛋,呈现出独有的蛋青色。新下的蛋,拿在手里热腾腾的,离近了看,蛋壳上的青色中有晕,似一阙山水。

端午前后的麻鸭蛋,最宜做咸鸭蛋。腌制麻鸭蛋的方法非常简单,鸭蛋洗净了,晾干表面的水分,在敞口碗中倒入半碗白酒,鸭蛋一只只浸润其中,再拿出来,滚上白沙盐,然后用保鲜袋一只只包裹起来,十几天的工夫,鸭蛋即腌制完成。

这样的咸鸭蛋,蒸熟了,从旁侧撬开一个口,筷子插进去,嗞地一下,鸭蛋黄的油就冒了出来,佐以馒头来吃,蛋黄沙沙的,蛋青咸且脆,或者称之为劲道,是当季最应景的吃食。

提及端午相关的吃食,鸭蛋是独具特色的,粽子可谓端午的标志性食品。

粽子分咸和甜之分。一般情况下,北方食甜粽,苇叶包裹以糯米、红枣,或者是芸豆、豇豆之类,煮而食之;南方则喜以糯米包裹咸肉,亦有包裹刀板香的,或是鸭蛋黄。总之,鸭蛋黄是端午忽略不掉的吃食,就像中国人的文化盛宴中,提及端午,总是忘不了屈原。

端午的艾草长得真是旺盛,旧时,在乡居的庭院前就有一大丛,每逢端午前后,我喜搬条凳子,在艾草前看书,蚊虫蛇鼠均不敢相扰,艾有清香,亦能提神,靠近阅读,似乎能增加人的注意力。每逢端午,门楣挂艾亦是标志性的节日风景。艾香中,有粽香,有鸭蛋的香,在初夏,若是走在田间,麦浪金黄,风吹麦浪,这时候的土地气息最性感,这一季的作物熟了,土地也在炫耀,或者称之献礼。

有一年端午,出差在南京,在莫愁湖畔,为没有吃到故乡的甜粽而有一些遗憾。突然鼻翼间飘动着一股烧饼的香,抬头一看,一家小馆内摆出了新出炉的鸭油烧饼。买上一个,颜色那叫一个诱人,黄腾腾的,咬上一口,那个酥脆,总算是弥补了那个端午的些许遗憾。

麻鸭,被誉为“禽中明珠”。有一年在绍兴,偏逢深秋,在一片湖中央,有小岛,岛上,友人拿出了陈年的花雕,宰了一只麻鸭红烧了来招待我。那花雕酒醇香,让人不得不醉,那麻鸭肉质嫩脆,食之唇齿留香,经年难忘。



初夏的河塘

汤青 摄

◆ 流年碎影

麦草苫

周衍会

麦草苫,1980年代中期还是农家常用之物。在我们当地,小麦是主要作物,因此麦秸草也成为编草苫的主要材料。那些用细麻绳编织的旧时光,至今还在记忆深处散发着清新的麦草香。

祖父是编麦草苫的行家里手。每年麦收时节,祖父总会找一块长势良好的麦田,单独收割,不铡麦秆,堆在场院一角晾晒。晒干后,一把把在石块上摔打脱粒,这叫“扑麦子”,保留完整的麦秸,再将麦叶择净,捆好备用。

编麦草苫一般在农闲时节,或者下雨天。麦草苫一个人也能编,但最好还是两个人,一人递草,一人编,配合默契。小时候的冬天,我就经常和祖父一起编麦草苫,外面寒风呼啸,或者飘着雪花,在堂屋的地上,我和祖父面对面坐在小凳上,祖父用浸湿的麻绳编织着,我一小把一小把递着草。北墙根的饭橱上,放着一台收音机,正播放着戏曲或者小说连播节目。有时天太冷,冻手,祖父还会找个破脸盆,生一盆火。茶水是不缺的,滚烫,可御寒。虽然是单调、枯燥的活儿,但习惯也就好了,我似乎从来没抱怨过,很是享受这种氛围。尤其阴雨天,院子里细雨蒙蒙,或者雨打桐叶,“吧嗒”作响,屋内愈显静谧,让人的心也安静,空气中有股麦秸草的清香,看着身边编好的麦草苫,格外有成就感。

新编的麦草苫,就像新衣服一样,得在盛大的节日才能出场。当新麦上场时,草苫也跟着到了场院,铡下的小麦晒干后,得先垛起来,倒出场院空间,再晒另一块地的麦子。麦垛这时就得盖上麦草苫,用双股叉挑着草苫底部,先从麦垛的下部一圈圈苫起,用完一个,再叉起一个,直到完全盖好,尖尖的,像一个大斗笠,四边用绳子拴上砖头压紧。这样,即便半夜突然下起雨,也不用担惊受怕了。

夏天的天气就像小孩子的脸,说变就变。有时候,场院上的小麦还没晒干,突然一阵风起,天边涌来团黑云。人还在愣怔,大颗的雨点就砸下来,在人的心里砸出一片慌乱。于是,大人小孩齐上阵,将麦子收起垛好,这叫“抢场”。然后用两股叉或三股叉,叉起一个个肥硕的麦草苫往麦垛上滚,只要草苫充足,这点雨是不用怕的。一会儿工夫,麦垛就盖得严严实实了……雨后的场院上,这样的麦垛一个接一个,像大地生出的蘑菇,充溢着庄稼的馨香,以及农人对丰收的喜悦。蓝天白云下,阳光明亮,空气清新,有蜻蜓和蝴蝶在翩翩起舞,是可以入画的。

麦草苫用久了,就会朽烂,松松垮垮,像一团破布。换下来的麦草苫用来苫柴草垛或麦穰垛,继续履行它们的使命。最后,这些麦草苫经风吹、雨淋、日晒,连草垛也不能盖了,它们就会同那些柴草一起,化作土灶口的一缕炊烟,喂饱农家并不丰裕的日子。

后来,塑料薄膜和篷布出现了,因其方便适用,麦草苫就渐渐式微了,尤其是年轻人,很少再编了。而随着联合收割机的普及,麦草苫就更无用武之地了,完全退出了人们的视野。这些年,随着新农村建设的蓬勃兴起,村里连个草垛都见不到了,记忆深处那些散发着古朴气息的麦草苫,也就彻底消失了。



◆ 植物小传

小满时节野菜苦

和建华

小满时节,郊外的野菜都萌发了,小区门口也时时看到有人叫卖新鲜的野菜。香椿、刺龙苞、漆树芽、灰挑菜、苦菜、酸杆菜、蕨菜、竹叶菜、竹笋、苦千、水香菜、野芹菜……这些名字,我至今记得清楚。母亲识得它们,如同识得自己的手指,小时候常常在劳动过程中边采摘边教我如何识别。

小时候,大家的日子都不好过,粮食总是不够吃,春末夏初的野菜就成了山里人的救命稻草。我们家人多,青黄不接时,苞谷稀饭里不仅要掺水,还要掺入尽可能多的野菜,这样才能挨到八月份洋芋出土续命。为了让全家人不饿肚子,母亲只好边劳动边采集各类野菜,常常围裙一抖,那些青的、紫的、带刺的、卷曲的叶子便滚落在竹簸箕里。母亲的手粗糙,却极灵巧,三两下便将它们洗净,放在火塘边的搪瓷盆中备好。等到大火把苞谷稀饭煮得八成熟,便把野菜一股脑倒入稀饭里。原本稀得见天的一锅稀饭瞬间丰富起来。锅中沸了,便是一家人果腹的晚餐。

母亲识别野菜的本事是出了名的。村中有人误食毒草,上吐下泻,险些丧命。母亲却从未出错。她认得哪些可以吃,哪些有毒不能吃,哪些虽然能吃但有苦味怪味等,她知道哪些可以直接下锅煮,哪些要用灶灰水泡一下再吃,她知道漆树芽不熟吃了会过敏肿胀,认得哪些蘑菇会要人命。她采回的野菜,虽苦虽涩,却从不伤人。我想,母亲那双眼睛,真如孙大圣的火眼金睛一般。

山间多险。蛇虫自不必说,悬崖峭壁更是危险。母亲却总往那处去。“好走的地方,早被人采光了。”她说这话时,脸上带着一种近乎骄傲的神情。她的大脚板踏过山崖峭壁,踏过旁人不该去的地方,因为越是危险和偏僻的地方,野菜才多,有一次回来,我发现母亲的手被棘刺划破,膝盖也跌破了,鲜血直流。害怕得我们不敢直视,母亲却故作轻松地笑笑,把围裙里的野菜倒进盆子里,最后摸出一大包用芋头叶包着的野草莓和树莓给我们解馋,自己却一颗也舍不得吃。有时母亲也会掏来几枚鸟蛋,用菜叶包了埋在火塘里焖熟。那便是我儿时最珍贵的零嘴了。

最难采的应该是山竹笋和竹叶菜。山竹笋一般长在原始森林边缘阴坡和阳坡交界处,而竹叶菜更是长在海拔极高的雪线上,雪化完了竹叶菜也变老了,是时令性很强的野菜。为了采摘,母亲会和村里的熟人一起,天不亮就背上荞面巴巴出门,翻过几道山梁去采。回来时背回一大背篮,一部分煮了吃(竹笋还可以在火塘里烧熟就着盐和辣椒下饭吃),一部分送给隔壁的孤寡老奶奶,剩下的则背到山下卖钱,换回盐巴、药品、粮食,母亲还会买几颗水果糖或几块饼干给我们,那是我们最甜蜜的期待和美味,至今哥弟几个抢着翻母亲口袋的情景还历历在目……