

清晨，收到来自深圳的微信，一行触目惊心的黑体字：哥哥走了。紧挨着的是一帧双目泪奔的表情图。

晴天霹雳，刹那间，我的心如一团乱麻。

宗江兄，咋说走就走了呢？两个月前我们还在一起聊天，你那朗朗笑声仍在我的耳边绕来绕去啊！

我与你是莫逆之交的战友。你比我年长，我入伍时，你已经扛上少尉肩章。

很多年前你就同我说过，你的童年是在一个叫月塘的小村长大的。小村的东边连着月形山，西边是肥沃的良田和几方大小不一的池塘，南北由一条崎岖不平、七弯八拐的羊肠小路贯穿。生活在这里的人，日子虽不富有，却自由自在，安居乐业。

你是孤儿，蹒跚学步时，父母就先后去世，小村没有嫌弃你，家家户户都在喂养你。你不止一次说，你是真正吃百家饭、穿百家衣长大的。大概正是这种养育之恩，成就了你的百姓情缘，即使你年老体弱了，仍常回来看看，每次回来都带足水果糕点、烟酒饮料，孝敬父老乡亲。乡亲们有谁进城办事找到你，你都鼎力相助，热情款待。隔壁左右，邻里邻外，不分男女老少，都说你是好人。

老天保佑，你从小就生得泼皮，百病不侵，无灾无难，80岁前几乎没打过针、没吃过药、没住过医院。天赐良缘，你娶了位漂亮贤惠又能干的妻子，她为你生了两个儿子，儿子又生下一双儿女，妻贤子孝，儿孙满堂，幸福满满。

你总是向我宣传老家好，前年你邀我来这里看金灿灿的油菜花，

野菜圈里，荠菜定算头牌了，无人不知晓它，无数人迷恋它的味道，早在《诗经》里就出现了对荠菜的赞美：“谁谓荼苦，其甘如荠。”苏东坡也说“虽不甘于五味，而有味外之美”，想及童年时，自己随随便便地吃过那么多荠菜，便有一种赚翻了的幸福感。

我们舟山叫荠菜为“花里菜”，这个名儿何解，不得而知。荠菜当然是会开花的，酷寒之后，天气转暖，便有花梗从荠的根部抽出来，顶端开出细密的白色小花，戴了一顶顶帽子似的，风吹来，轻盈地摇晃。花有四瓣，呈十字形，荠菜开花被人们视作春天来临的信号之一，跟其俗名“花里菜”应该并无关系吧！

荠菜年年开花、结籽、落地生根，于霜雪凛冽中破土、生长，晋夏侯湛在《荠赋》里写道：“钻重冰而挺茂，蒙严霜以发鲜。”万物萧索，其他野菜都还没影时，它偏偏嫩生生地贴着地面伸展开了叶子，顽强又热烈。因了荠菜，寒气逼人的野外开始变得可亲了。

少时，觉得荠菜真是狡猾，竟能随温度高低改变颜色和形态。受过霜冻的野生荠菜叶色呈深绿、暗绿，或为红褐色、棕色，待天气暖和，便一片嫩绿了，叶子也会长大不少。光照足的地方，叶片锯齿起伏伏曲曲折折，甚是明显，反之，则似被什么磨平了些，成了波浪小花边。跟着大人去挖荠菜，经

逝者追忆

自此梦中常伴卿

石悦

在田埂上徜徉时，你对我说，不敢讲月塘的每一寸土地都有你的脚印，但肯定每一个角落都有你注视的目光。说着你指了指小路旁的一条土沟，告诉我记忆里它又深又长，现在看上去只有浅浅的一痕。你说曾在那里摸过小鱼小虾，逮过泥鳅黄鳝，也曾在那里掩着身体逃过学、躲过打架。你又指了指远点的一棵老槐树，说你八九岁时就爬上去摸鸟窝拣鸟蛋，为了给大娘补身子。你的津津乐道，有滋有味，让我羡慕着你的童年。

穷人的孩子早当家，十三四岁，你就学着养活自己，拉板车、扛水泥、挑砖瓦、磕石子，夜以继日，自食其力。不满18岁，你走进军营，走进你的用武之地。“冬练三九，夏练三伏”，摸爬滚打是你的强项，吃苦耐劳是你的习惯，三点一线练瞄准，儿时打弹弓的底子功不可没。没几年，你成了部队军训标兵、射击能手，1964年全军（南京）练兵大比武中又被誉为“尖子”，你的射击英姿还上了《解放军画报》。那种风光，使月塘小村喜气洋洋，沸腾了许久。

卸甲归田，叶落归根，你说挺好，回老家不到半个时辰。你总是心心念念你的月塘。童年生活的情景一

直笼罩着你，随着年龄的增长，环境的变化，它非但没变薄，反而越来越厚重，即使那里都起了高楼，村村通的路面都铺上了柏油，在你心里还是儿时的光景。你说一旦从忙忙碌碌中停下来喘口气，它们就一股脑儿涌上来，在眼帘耳际嬉皮笑脸，在心田脑海雀跃欢呼。

年轻时太能干的人，年老了总

是无法接受别人照顾自己，那就是你。你有一身用不完的力气，力气全用在为国家为家庭；你一生有做不完的事，事事都在忙公务帮别人。病来如山倒的日子里，你已经变得弱不禁风，还不让家人关照。儿子、儿媳总是像哄小孩一样，哄着你打针吃药。你说，对家人无用了，就不要连累家人。话虽这样说，可你也要考虑一下家人的感受呀！

宗江兄，走就走吧，人都绕不过岁月，命都归于尘埃。好在你又回到了你深爱的月塘，魂归故里，终得安息。

一眨眼，到了你的“断七”日，我和大家一道来看你。看着你的“小屋”在滚烫的阳光下泊着，那么安详，那么平静又那么孤寂，藏在眼角的那个东西悄悄滚了下来……



稻浪深处有人家 孙世华 摄

蔬菜小令

野菜圈头牌

虞燕

常吃不准，一眼望去，喏，荠菜就在那儿，然多看了几秒又不敢确定了，或者，我认为是，弟弟却说不是，姐弟俩对着一片青绿争论不出个结果来。母亲手把手教我们认，先从外表入手，荠菜贴地而生，像八爪鱼那样趴在地面，还可以挖一棵出来观察根部，荠菜就一根主根，比较长，掐断叶子闻气味也算一种方法，荠菜有其独特的浓郁的清香。荠菜开了花意味着老了，不能吃了，只好弃之。

挑挖荠菜也需要点技巧。轻轻翻起叶子，以剪刀头挑松土壤，而后对准根部一刀剪下，干脆利落。离开泥土的荠菜叶子会反卷，很快，它们便挤满了篮子，根儿白，叶儿大多绿色，偶有暗红。小孩子都喜欢拎篮子，拎不动至少也要扶着点儿，弟弟淘气，半路上把篮子弄翻了，荠菜倒了一地，急慌慌捧进，连杂草尘土一起。母亲特意安排他择菜，把杂草、枯叶、头发丝等拣出来，看以后还随便应付不？

荠菜是野菜里最好吃的，自

小，我就这么笃信。荠菜切掉根，洗净，每一棵任意撕扯下，搁盐、糖、味精、麻油等凉拌，用筷子挑起，入口轻嚼，来自原野的鲜香掠过舌尖，清新朴素又醇美。以荠菜炒食、做羹汤，就算在物质贫乏的当年，也能做出不少花样来，荠菜炒香干、荠菜炒年糕、荠菜豆腐汤、荠菜煎鸡蛋……

外婆擅做的“荠菜浆”，分“素浆”和“荤浆”。在岛上，“浆”特指煮时加入了淀粉或面粉的带汁食物，比汤略稠，趁热吃才好。外婆将荠菜切得细细的，“嚓嚓嚓”，砧板染上了绿汁，我伸出手指一碰触，指肚也染绿了，外婆支开了我，说刀可不长眼，危险。她继续切碎油豆腐和菇类，入锅加水与荠菜同煮，待白汽不断冒出，“咕嘟”声渐起，慢慢旋入事先调成糊状的番薯淀粉，素荠菜浆即成。外公和舅舅常去海边扳鱼，若有肉质厚实的鲜鱼，外婆用刀削下鱼肉，切丁，做荠菜鱼肉浆。灶台热气腾腾，外婆半隐于白烟里，盛起一大

碗荠菜鱼肉浆，摆于桌子中央，绿中夹杂着点点白，野菜的鲜与海味的鲜混合在一起，真是夺魂的美味啊！每每吃得酣畅淋漓，浑身发热。也可以用虾皮代替鱼肉，那是另一种鲜香。

岛上不兴吃饺子，所以，我是在多年后才尝到荠菜猪肉馅饺子的，那白皮翠馅和煮熟后微透的春意，都让人格外欢喜。忍着烫咬一口，被肉汁浸润的荠菜油而不腻，鲜馥适口，自此，一发不可收拾，一有机会便怂恿母亲包饺子。剁碎肉，荠菜切得细绒绒，两者混合搅拌成馅，擀饺子皮对海岛人来说属于高难度技术，只能买现成的，母亲老笑我包的饺子鳖脚，那可顾不得了，好吃就行嘛！若实在馋了，市面上的速冻荠菜饺也是能将就的。

近些年，人工种植的荠菜多了起来，想吃荠菜比以前方便了，可味道上总感觉缺点什么。怀念小时候野蛮生长的荠菜，它们餐霜雪，饮雨露，吸天地之灵气，终成一味难以模仿的珍馐。

