

人间物语

片羽

初夏

| 钱红莉 文 |

南窗前，凭空长出一棵合欢，三四年来的，自一拃长，长至高可及人，一直枝叶婆娑的。今年，几场雨水过后，已然蹿至四五米的高度。近日忽然开了花，洋红色的花在枝头且摇且颠，煞是可爱。合欢花花型独特，扇形，花瓣针状，偶有风来，有茸茸之感。

这小小花朵，好比一把把羽扇，无风自摇，摇着摇着，夏天到了。小时，大人做好一把鹅毛扇，便会拿染料把雪白扇子染红半截。外婆把这染料叫做洋红。给小鸡雏的双翅也染一点洋红。为了区别，有的人家染了石绿。满地跑的都是洋红石绿的小鸡雏……每年看见合欢花开，总要回到童年。大风的日子，稻浪扬花之季，天比往日高一些，云是淡的，世间一切都是那么妥帖安宁。

与合欢比邻的，是我家栽植的一棵柿树。满树巨大叶片，在风中闪闪发亮。繁密的叶丛里隐着无数小柿子，一日壮似一日。每天黄昏，孩子放学回来，一定要钻树下察看一番，并发出微微的兴叹——自然界中生命的神奇，正一点点地激发着他的审美。

初夏，一年中最好的日子，有风，阳光，蓝天，白云，飞鸟，所有的植物绿得幽深，连大树都是哑哑无言的绿，这样的场景总叫人恍惚。南窗下，楼下人家栽的蜀葵开得正酣，深红，浅红，粉白，纯白，无有旁枝，一根主干扶摇直上，一直开，似一个个喇叭，不停地广播说话，昼夜不歇。楼下还有一丛藤本金银花，鸟雀一般，叽叽喳喳，层出不穷地开。

清晨的菜市水果摊，惹人驻足。杏子的香味，致人微醺；桃，红如《牡丹亭》，令人浮想翩翩；绿皮香瓜，散发着一股傻甜的香气，犹如童年复苏，一拳砸下，碎成几瓣，就那样连皮啃，瓜瓢中的籽实一齐吃下去了；杨梅，整箱长途运来，猪肝紫色，好像一个人的坏脸色，一直生气的样子，我不太喜欢。最重要的，是应吃点儿枇杷了，价格不菲。偏爱徽州腹地的三潭枇杷，个儿小，外皮微麻，淡甜，汁液淋漓，挑十来颗，便是一斤。去年网购过苏州东山的白玉枇杷，颇为失望，未熟即摘下，长途颠簸中，碰破了皮，入嘴酸涩。

枇杷，要用篾篮装，好看。这样的果品易入画。虚谷的枇杷，最相宜，不是盘碟里，在枝头，郁郁累累间，一只松鼠拖着毛茸茸的长尾轻巧灵动地攀过去，转瞬不见。这样的枇杷，是心中之景，流动着的，一如苏轼的墨竹。自古都是文无定法，绘画，亦如是。齐白石也画枇杷，疏枝横斜的，有烟火之气。陈洪绶也画，总是那么苍烟俱老，是旧了不能再旧的一匹绢帛色，点染几颗枇杷黄。这种黄，是岁月之黄，历经烟雨也不改色的黄，犹如孤灯墨夜下，一个人在读宋人笔记，偶尔有夜鸟的梦呓之声，明月在窗，一切都是那么安谧虚静。

几年前，朋友送我一一只“四集烧”的盘子，白底上，独一枝桃花，亮丽，清雅，简直不舍得拿它盛菜，一直搁在书柜里。一日，买几颗枇杷，洗净，点缀在盘里，可当清供来赏；放在餐桌上，整个餐厅似变得与往日两样，真是不平常。可闻果品香味，丝丝缕缕吧，飘飘拂拂，仿佛生命的基座被涂了一层庄严的色彩，为一切风所充满，如幼鹿于星月之夜走向森林，耳畔溪水淙淙，万水千山退后了，没什么值得一再沸腾的。

初夏黄昏，值得散步。曾连续几日，去屋后北坡漫步，西天的霞光犹如恩典，如山如河的壮阔。

观晚霞，最好在杉柳之地，飘飘拂拂的，宛如仙境。坡下沟渠的芦苇、香蒲、干

屈菜，一齐长得高了；湿地里，点缀了几株蓼，细淡地开着粉红的花。每次看见蓼花，总觉得她们与喧闹的人世隔了一层，不为人道的静虚之美。坡上一大片夹竹桃，正值花期，白花尤盛，风来，远望之，像一场贞洁的法事，颇为壮观；透过笔直的水杉林观瞻晚霞，久了，隐隐一股药香直入肺腑。天穹墨蓝，西天几波云彩，呈现大面积玫瑰红，好比视觉系统的宏大叙事，广阔无际，有置身海上的错觉，整个身心为之一凛。

一个人，但凡心里装着远方，他的内心一定铺满晚霞的吧，是世间唯一的诗意以及不可多得的恩典。

晚霞铺在芒草的白穗上，有一点苍凉，犹如马友友的大提琴，浑厚悠扬，所有往事历历如在目前。夜气升腾，植物一齐发出了甜味，蚯蚓唧唧……在这自然之声中坐了些时，天空彻底幽暗，世间的繁文陋俗一起退得远了。

今早在菜市，看见一种古法制的绿豆糕，红纸裹之，俭俗又热闹，拿牙签戳了一点品尝，微甜，杂糅着绿豆的清新，于舌上翻卷，颇接近鸭蛋黄的口感。前阵在北地的一次宴席上，吃到一种豌豆糕，略微裹了一层豆沙，入嘴微甜，清香沙糯。这种点心北京人大约称之为“豌豆黄”吧。将豌豆煮熟，去皮，搅拌至泥，加糖，再蒸，凉后，切成一块块，大抵与驴打滚一样的清真食品。

豌豆糕的黄，与枇杷的黄，属同一色系的黄，耐看，脱俗，不比皇帝龙袍黄那样夺目刺眼。



篱下

摄影 南方雨

我买了半斤杏，纯粹为了她们好看，杏黄与麦黄也是同一色系，值得拿在手里盘索、掂量，一派沉甸甸的殷实之感。买杏，并非吃，而是为了闻香。杏子的香气，令人恍惚，犹如酒之微醺，眼前人影幢幢，说过的一切都不作数了，混沌的，似飞天之缥缈……若是天天这样过日子，就好了，花非花，影非影，失真的，迷离的，唯有风在吹，合欢在开花，阳光白亮亮的，老人在树下拔些杂草，一名妇女坐在紫藤架下给孩子读童话。

栀子花一朵未开，满枝青蕾满树绿叶。唯有合欢，在我的窗前抽丹铺翠，朵朵团团，曳曳如风。

暮晚时分，最喜欢去荒坡看芒花，天色如墨，芒花们铺成一片洁白，如茫茫之水，凉凉夜风，似愁绪万端，解不开，推不脱，慢慢浮于夜色中了。这样的芒花，还会叫人想起肖斯塔维奇“第八交响”中的笛声，有白马奔袭千里的窒息，也有军队行走森林的悚然，而后，世间的一切，呼啸着远了。

野菜和蕈

| 曹友伦 文 |

人类很早就开始食用野菜了。在《诗经》开篇的《关雎》中，就出现了“参差荇菜，左右流之”的文字。荇菜，又称水荷叶，是一种河、池中的水生植物。古人知道此物可以做菜食用，于是一直沿传至今。我在农村时，对野菜也很有好感。

荠菜是一种一年或两年生的草本植物，很耐寒。在零度以下的冰冻天，它依然还神采奕奕地生长着。荠菜对生长环境从不挑剔，无论在杂草丛生的荒岗，还是在家常蔬菜的园地，它都能生存。人在野外，只要仔细寻找，总能看到荠菜的踪影，这也许就是野菜的野性吧。

辛弃疾曾写过“城中桃李愁风雨，春在溪头荠菜花”的诗句。凭这两句，就把乡村野菜的风光画出来了。乡村早春，总有孩子或女人提着小篮在野外田头转悠，他们这是在寻找荠菜。

荠菜个儿不大，味道却独特，做菜后不但味鲜，竟还有一种特殊的香味。把洗净的荠菜剁碎，加入白糖、细盐、猪油拌和做馅，用揉搓好的糯米粉包裹做成团子，就叫荠菜团子，是一种让人垂涎的小吃。

荠菜不但可以做菜，还是一味疗效确切的中草药。它的药用价值主要是和脾利水，对高血压和动脉硬化等疾病都有辅助疗效；荠菜花还有止血功能，对肺咯血和便血都有治疗作用，为此荠菜花还被冠名以护生花的美名。

还有一种常见的野菜叫马兰。马兰多生在田埂旁，它的根系发达。马兰根所到之处，那里定有新的马兰苗出土。因此，田埂上的马兰常呈群生状态。

儿时春天来临，我首先想看的不是桃花、杏花，而是常到麦田的田埂旁转悠，看看马兰头有没有长出来了。

我把采摘回家的马兰交给母亲。母亲把马兰洗净后，就用开水焯熟，然后沥干切碎，加入麻油、香干和糖，凉拌着吃。这种凉拌马兰，自有一种清凉鲜美的味道，此外，还有淡淡的清香飘散着。只有在三月初三，母亲才把马兰炒了吃，并且和大蒜一起清炒。在民间有“三月三，大蒜炒马兰”的老话。其实，大蒜炒马兰并不怎么好吃。至今，我依然不明白三月三大蒜炒马兰是什么意思。

乡村的野菜，除了草本植物，还有菌类。在菌类植物中，最常见的是黑木耳和蕈。

在我的青年时代，家乡的农田都种上了桑树。我的家乡就叫大桑园，大桑园的

村民也就成了名副其实的蚕农了。

每年养罢春蚕，蚕农就在桑园除草翻土。那时，我也在桑园劳作过。有一次雨后不久在桑园翻土，忽然发现有些衰老的枯桑枝上附着不少黑褐色的耳状物，我的邻居说那是“趴趴耳朵”，可做菜吃。后来知道，“趴趴耳朵”其实就是黑木耳。

我把洗净的“趴趴耳朵”加了佐料在饭锅上清蒸，味道让我惊叹，和买来的干品大不一样，吃在嘴里自有一种肥嫩感，这种肥却是肥而不腻，口感很独特。

在菌类野菜中，要说鲜美，还得让位给蕈。家乡的蕈类，我都叫不出它们的学名。只知道长在杨树上的叫杨树蕈，长在竹林里的叫竹蕈。还有其它的蕈类，我们就直接根据它的形状命名了。比如有一种老鸡婆蕈，形状就像母鸡的鸡冠，但体形要比鸡冠大好几倍，这种蕈特鲜。

老鸡婆蕈大多在雨后群生，也偶有单独生长的。如果找到这种蕈，大多能满载而归。在乡村时，我就见到有人提着一篮老鸡婆蕈回家，那天，左邻右舍都尝到了老鸡婆蕈的鲜美。

此生中，我仅见过一次老鸡婆蕈。那一年，我还只是一个青少年，却有幸在门前的竹林里见到了这种蕈，但可惜只有两枝。老鸡婆蕈和竹林里的竹蕈虽是同类，质量却是大有区别。竹蕈小而蕈帽单薄，色呈白色，味道也和老鸡婆蕈相去甚远；老鸡婆蕈外观呈糙米色，其蕈帽很厚实，蕈柄也粗壮。那次我虽然采到了两枝，但那天我没有尝到老鸡婆蕈的鲜美。

那天，当我拿着战利品兴冲冲走出竹林时，忽然看见村有一个姓林的病人卧在门口的躺椅上。他生的是重症肝病，面黄消瘦，腹大如鼓。听大人说，他已经活不了几个月了。平时他双目无神，整天懒洋洋地躺着，也很少说话。谁知这时他见到了我的老鸡婆蕈，竟然两眼放光，盯住了我手中的蕈不放，并反复地说：老鸡婆蕈很鲜的，很鲜的！我望着他贪婪的目光，知道他很想吃这蕈。望着他那黄瘦的脸颊和异常的眼神，我默默把老鸡婆蕈放在了他的躺椅旁。

如今，家乡的大桑园已经消失了，农田的田埂也早已抹平。曾经的家园，就剩老屋旁的小河还依然保持着原貌。晴天，阳光中的河水永远闪烁着梦般的金色，她仿佛在向人们诉说着什么。