

故乡的清凉时光

叶儿(市区)

万里无云碧空净,大地无垠尽长阳。三伏天,南方的太阳只有清晨还有些温柔,到了白天,湛蓝的天空下,强烈的光芒照耀整个大地,那股热辣猛烈丝毫不顾及南方人的温婉秀气。人们也只有在早晚出来散个步,和空调分离一会。

每年这个时候,我就会不由自主地想起我的故乡龙南。那蔚蓝的天,苍翠的山峦,柔柔的微风,宁静的老屋,枝头的瓜果……一切都是那么令我向往!老家就在著名的风景区龙泉山(我们都叫凤阳山)脚下。这里距龙泉市区 55 公里,海拔 1100 米,夏天,是这里最美的时节,满眼翠绿,瓜果飘香。木槿花(我们叫新米花)开在房前屋后,可做菜可观赏。绿油油的稻田秧苗正抽穗,稻田里的鲤鱼也肥了,不时跃起偷吃稻花。城里已经吃腻了的各种蔬菜,如茄子、辣椒、四季豆等等,这里才开始大量采摘。而且这里的果蔬生长周期长,味道特别好。其中有两道菜是每次回家必吃的,一道是田鲤鱼烧茄子,即田里刚

抓来的鱼,用新鲜紫苏烧好,茄子整个放锅里煮熟,再一条条撕出来,将烧好的鱼放在用炭火烧的风炉上,一边滚着,一边加入茄子,那味道鲜美得无法用语言表达,只有味蕾能充分体味!另一道菜还是茄子,也是把茄子放锅里煮熟,捞出,拍打切碎,用新鲜猪油略炒,再加入米汤烧会即可,有时加入一点酒糟,更香。一道美味又营养的菜肴,入口即化,尤其受老人小孩的喜爱。假如下场雨的话,第二天就可以上山采蘑菇了,那是一种叫老鼠脚的松茸菌,别听这名字有些猥琐,那可是难得吃到的高山美味哦。

当然,最让我念想的是这里的盛夏不用空调,不用电扇,早晨起来要穿长袖,坐在阳光下,暖暖的。天高云淡,微风徐徐,那感觉就像城里春秋季节。不要防晒,不用打伞,任由温柔的阳光轻抚。下午四点多,晚餐开吃了,围着炭火风炉,吃一锅土猪烧笋网(一种野菜干),加了酒糟的肉香很远就闻到了,温一壶自酿米酒,

吃着,聊着,直到天黑……乡情就这样慢慢浸漫,幸福感爆棚!饭后一杯热茶,带着酒兴聊会天,山村已经被夜幕笼罩,洗把脸就上床了,不像在城里一天洗三次澡还不够。床上铺着厚棉絮,盖的是春秋被,假如是下雨天,那就要盖厚被子了。山村的夜晚很安静,没有霓虹,没有喧哗,偶尔传来几声狗吠、蝉鸣、蛙叫,裹着被子,温暖的睡个好觉,连梦都远离了火热的城市!

如今,这里已是名声在外的避暑胜地,以前在外工作的年轻人又回到了他们曾经想要逃离的故乡,办起了农家乐。来自北京、上海、杭州等地的宾客早在三个月前就预订了房间,花不多的钱,包吃包住,吸着清新的空气,看着满眼绿色,即养身又养心,有的一住就是一个月。周边城市的上班族也是见缝插针来过个周末,休闲半日。故乡的绿水青山真的变成金山银山了。

窗外依然骄阳似火,连小鸟都躲起来不见踪影,它们也去避暑了吗?好想此刻我就在故乡的石头路上逛着,和发小用乡音聊着,赤脚淌在冰凉的小溪里。



驴行日记之端头荷花

项小六(缙云)

但凡提及荷花,人们眼前浮现的往往就是风姿绰约的曲院风荷,耳畔回响的首先是宋人杨万里的《晓出净慈寺送林子方》:“毕竟西湖六月中,风光不与四时同。接天莲叶无穷碧,映日荷花别样红。”而我,那日驴行至端头后,就固执地认为,端头荷花分外香。

端头村在永康东南方舟山镇境内,距离永康市区 23 公里。荷塘,就坐落在村口双舟线旁,一左一右分列在进村主干道边。荷塘两边都架设了一道九曲回廊,建树有一个飞檐翘角赏荷亭,并且沿回廊装置了自动喷雾系统。

荷塘很小,满打满算才两三亩光景,田田荷叶少却了无边无际的“接天”之势,可是因为有碧蓝的天空、古朴的村舍、巍峨的绿树映衬,随风摇曳婀娜多姿的荷叶,亭亭玉立绽蕾怒放的荷花,反倒比西子之荷多出了一分野性之美与率性之真。

一旦打开喷雾装置,霎时轻烟漫裹,恍若仙雾缥缈,房舍朦胧,荷叶迷离,荷花隐现,这小小荷塘,便添了七分似真非真、如梦若仙的境像。

沿着回廊,便轻易走进了荷塘深处,或探头仔细观摩荷花的俊俏模样,或举拳与莲蓬一较大小,或痴痴地盯着雨滴噗噗滴落在碧玉盆似的荷叶上,滚动、积聚成一汪晶莹的水银,将荷叶骚弄得左摇右晃,“哗”一声倾倒而下,惊跑游戏在荷下的田鲤。

走着,看着,比划着,霎时不自禁轻声吟咏起《爱莲说》:“予独爱莲之出淤泥而不染,濯清涟而不妖,中通外直,不蔓不枝,香远益清,亭亭净植……”与此同时,一个执念浮上心头:一个爱莲种莲的村庄,想必也是很有几分君子风度的。

果不其然,走进村庄,但见坑渠穿村,清流潺潺,庭院古朴,花草葳蕤,街巷深幽,清爽整洁。走遍全村,房前屋后,街边巷口,除了五间标有垃圾房字样的小木屋,再看不到一只垃圾桶,但是也见不到一处垃圾、一处污水。这种现象是我走村串乡那么多年来第一次所见。

一了解,这个四百人的小村庄,两年前就开始施行垃圾精细化分类制度了。村里给每家每户发放编有号

码便于查找垃圾源头的三种颜色可降解垃圾袋,村民将垃圾进行初步分类,投递到村里的垃圾回收房后,由经过培训的分拣员作进一步精细化分拣。厨余垃圾等可腐垃圾送到村后的苗木基地,埋到土里当肥料,可焚烧垃圾集中无害化处理,废旧金属、纸板等有利用价值垃圾予以回收,有害垃圾、大件垃圾、建筑垃圾则由专门机构外运处理。

如此一来,原来三天清运一次垃圾,现在只需每月清运一次,人均每天垃圾产生量仅为不可思议的 37.5 克!这个村垃圾分类是金华模范,现在是省里样板,连省长都点赞:“永康市舟山镇端头村垃圾分类的做法好!”成了全国网红,新华社也来这里拍专题片了。

村口的这方小荷塘,还走进以永康本地故事为素材,诠释浙商精神的微电影《梦开始的地方》的镜头,走上了法国巴黎电影节“优秀短片奖”颁奖台。

回到赏荷亭,再次赏览荷花,我发现眼中的荷花越发明艳,越发芬芳,越发精神了。因为,这一方小小荷塘,这一朵朵荷花,赋予了爱莲种莲的端头人以荷的高洁品性!

七十老翁话野菜

杨起行(庆元)

在酒宴上,烧得喷香的五畜六禽,虾蟹鱼鳖之肉轮番端上筵席,但贵宾们似乎不满意,还在交头接耳嘀咕着:“怎么回事,还是荤菜?”不多时,随着“来了,来了”的喧哗之声,端到桌上的是一盘接着一盘的“蕨菜”“苦益菜”“苦笋”几乎头上都戴着一个“苦”字的野菜。这时携挟几分泥土气息的缕缕清香,钻进了我的鼻孔,亦打开了记忆闸门……

七十年前的十一月一日是我的生日,应该说我是“生在红旗下长在蜜缸中”新中国第一代幸运儿。但新中国成立伊始一穷二白,百废待兴,这代人所处的环境又是何其艰苦。口粮年年青黄不接,“十寸肚肠装着五寸草”,我们就与野菜结下不解之缘。

现在的人青睐的无公害绿色食品的“蕨菜”,就是我们家乡土话称“九节狼衣”,这种植物每年春季吐露的嫩芽,根部非常发达,并且含着大量营养丰富的淀粉。但要获取这种淀粉要付出很大力气,并且还附加几道复杂的操作工艺。家乡的父老乡亲世代相传称这种活计为“掘乌糯”。过去深山里头满山遍野长满“九节狼衣”,其根系越烧越粗壮,所含的淀粉也就越丰富,但每年夏季必须进行“炼山”。“炼山”就是放火烧山,那年月荒山不计其数,“炼山”没有人管束。秋收一结束,“掘乌糯”之人趋之若鹜。“掘乌糯”首道工序是掘“九节狼衣”生长在地下 的根鞭,然后将根鞭慢慢用木制的“乌糯槌”锤成酱糊状,放在筛上过筛再倒入木桶里进行沉淀。经过十二小时的沉淀后,倒光木桶里的水,木桶里表面层即呈现出黑颜色的“乌粉”,刮光“乌粉”后,下层是“白粉”了。他们将“乌粉”留下自己当粮食,“白粉”又称“山粉”,拿到市场上去兑取大米,当时每斤“山粉”可以兑取两斤大米。如今这种“白粉”市场上已绝迹,酒筵所用的“山粉”都用地瓜粉。我父亲当年每逢秋收后都要到离家有 20 多里外的深山去搭寮住宿“掘乌糯”,补充家庭无米之炊。

野菜有多种多样,有的生长在荒坡,荒滩及田埂地角。有的生长在水田里禾苗丛中。那肥嘟嘟的是“马齿笕”,那碧绿的叶片,枝蔓盘根是“苦益菜”,生长在水田禾苗丛中的是本地土话称为“沃菜”与“蔓节草”。孩童及少年时,我常跟随母亲,或独自一人“淘宝式”满野遍垌去寻找上述野菜度过饥荒难关。

有些野菜非但可以填腹充饥而且有的还是一味治病的良药。譬如说,学名称为“车前草”的这种野菜就是一味利尿通淋的良药。

面对眼前觥筹交杯,佳肴满桌,我提醒自己马上关注追忆的闸门。举起搁置在酒桌上的筷子,夹了少许被桌友们异口同声称为“绿色保健佳肴”的野菜细细品尝,同时还自言自语地说了声:久违了,老朋友!