

择一园而居

自在飞花

连绵不绝的秋雨,郁闷得令人的心情也长出了霉斑。应闺蜜的邀请,我们一起来看看她的乡村院落——那个因为喜欢而被我们称作“乡间别墅”“庄园”的地方。

雨水洗涤过的原野,浸润在水汽淋漓之中,似乎轻轻呼吸一口空气,也能感觉到潮湿。这是一座城上人家的院落。门前停泊的小车告诉我们,已经有人捷足先登了。那些跌落在院墙外无人收拾的核桃,让我们这些久居都市的人,在惊喜中频频向泥土、大地和乡村的秋天弯腰致意。

院子里,已是一幅色彩斑斓的秋日图景。一丛丛千头菊斜倚篱笆,红的、黄的、粉的、紫的,密密匝匝地簇拥着,恣意地绽放着,弥漫着千古以来的隐逸高风。勾透的山楂一嘟噜一嘟噜,勾起馋虫蠢蠢欲动,“冰糖葫芦哎、山楂酱”,惊醒了味蕾中那些酸酸甜甜的记忆。淡黄色奶白色的笋瓜懒懒地躺在满地都是,人在菜地里只得小心翼翼地踮脚穿行,生怕踩疼了它们的白纱,依然挂在架上毛茸茸的稚嫩着,倒让人想起愣头愣脑的半大小子。紫藤拖着沉重的身躯攀上了高大结实的铁架子,那一侧的白墙青瓦就掩映在一片荫翳之中了。藤类里,数葫芦和佛手瓜有趣,藤蔓依依袅袅缠绕上矮矮的花墙,果实悬垂于青瓦砌成的镂空窗前,人静坐于室内,品茗闲谈,隔窗观景,齐白石画中的古意雅致便穿越时空而来。蹲于墙角的几株青翠欲滴的芭蕉,玉立在檐下几竿亭亭修竹,也在秋风秋雨而摇曳生姿,夺目而至。那棵独占一隅的粗壮青槐,俯视着脚下的小字辈们,茸茸的绿苔生了一身,枝干伸展向碧天云海。

我在幽静至极的时空里享受着乡村大地给予的视觉恩赐,那一刻,时光仿佛停滞,空间无限延展。倏忽间,女贞子树有一坨枝叶好像轻轻抖动,原来一只笨拙的斑鸠正从繁密的绿叶间探出头来。我听见了斑鸠扑棱翅膀与空气的摩擦;屋檐水冷冷滴落在鹅卵石上、淌进水缸里;“吧嗒”一声,一颗核桃触地;雨滴滴答答打在芭蕉叶上;风吹月季花瓣飘零……清亮抑或轻微的声音在静谧中回响于我的耳际。聆听着久违的天籁,我找回了曾经遗失在都市喧嚣中的敏锐感知。

那位个子高挑的美女举着一朵粉色的玫瑰从后院归来。“花儿是我捡的,你们闻闻。”细看看枝干断茬处,已呈黑褐色。西风吹送,雨水浸淫,“零落成尘碾做泥,只有香如故”。那悠悠香气,丝丝缕缕浸淫弥漫,清雅柔和,散淡自然,久久不去。任是何种香味,也抵不过这来自生命本真的味道。

饭菜端上桌了。那些用柴草的锅煮熟的饺子,热气腾腾。夹起一个,咬一口,新鲜的萝卜和着大肉做的馅,香啊!从前院藤架上摘下的鲜嫩佛手瓜切丝;挖自后院的蒲公英焯水凉拌;素炒的笋片;青椒炒土鸡蛋;竟然有一盘小时候吃过的萝卜缨子;还有刚出锅的葱花油馍,摆了满满一桌。在厨间煎炸煮炒辛苦半天的美女们,热情地招呼我们吃喝。我忽然有了回家的感觉。

席间。女主人说,住在这地方,特别喜欢晚上,四周一片静谧,月光水一样倾泻,广袤的天空,繁星点点,城里没有这样的夜晚啊。听着她的诉说,我断定这是一位生活在庸常烟火之中,内心依然充盈着诗意的女性。想到她把一个乡村院落打理得如此美丽,能邀请来一群卓尔不俗的朋友,钦佩的同时,为她高兴。高兴什么呢?高兴地拥有花园、菜园、果园;拥有世俗生活的家园;拥有高雅精神生活的逸园和乐园。

择一园而居,夫复何求!夫复何求!

家乡柿子红

高鸿



十月的商洛,小桥流水,群山尽染,沟壑遍野是红彤彤的柿子,这里一片河堤,那里一丛密匝,高的矮的错落有致,远远望去像一串串红灯笼似的挂在枝头,浓墨重彩,成为秋日商洛一道亮丽耀眼的风景,时不时吸引着游人驻足拍照留念。

位于北纬33度的商洛,地理位置得天独厚,气候南北兼而有之,物产丰富。盛产核桃,有“核桃之都”之美誉;适宜种植葡萄,丹凤葡萄酒名扬四海。正是因为商洛独有的气候条件,造就了商洛柿子成熟时的与众不同。

红红的柿子挂满枝头,经历了风霜雨雪的洗礼,愈发红艳,惹人喜爱,那是丰收的景象,是希望的凝结,更是秋天对劳动人民的馈赠,每一棵柿子树,都宛如商洛人民善良和淳朴的品质,守望岁月沧桑和时序更迭。

沟大林深的商洛,柿子品种多。有磨盘柿子,个头大,有子无核,成熟后为黄颜色,形似磨盘而得名;有火罐柿子,因个头小,无子无核,红彤彤的,形似火罐而得名;还有什么“火晶柿子”“平头柿子”“牛心柿子”“舍留黄”等等,这都是当地群众根据他们的形状、习性分别为它们起的名,顺口了,不一而论。这些柿子,皮薄、肉细、个儿大、汁甜如蜜,深受广大消费者的青睐。

“七月的核桃,八月的梨,九月的柿子

乱赶集。”这是一句我从小就懂的商洛谚语,也就是说,每年到了农历九月,那些可爱的柿子就成熟了。柿子含有丰富的糖纤维,甘甜而不肥腻,是其他水果所不能媲美的。刚摘的柿子有些硬有些涩,最好放几日软和一下。想吃的时候,需要温水浸一下。这法子简单、实惠又经济。浸柿子是一个细活,柿子要在40℃左右的温水中至少浸一夜。在这中间,水温一直保持那个适中的温度,既不能凉,凉了脱不了涩味;也不能热,热了又怕把柿子烫坏。母亲晚上在灶房里出出进进,直至柿子的涩味完全消除,就可以捞出晾干了。这个时候,伸手从锅里捞出一个暖暖的柿子,轻轻咬上一口,那甜甜、清脆、湿润的感觉一直从喉咙溢到胃里,暖心的味道,从头到脚舒爽极了。浸熟的柿子,晾凉了味道更醇厚。好东西不能多吃,要慢慢享用,因为柿子本身含有一种特殊的物质,吃多了会心口疼,尤其是不能空腹食用。所以,不管我们那时有多馋,始终不敢大口塞顿,尽饱吃个肚儿圆的。

商洛生态好,鸟雀也多。在饥荒年代,大人们采摘柿子总是把树顶上的柿子留下,红红的柿子温暖着草木萧瑟的冬,留给熬过漫漫寒夜的鸟雀们吃,确保来年柿子丰收。庄稼人都懂得,在收获的季节里,别忘了留一些柿子在树上。因为,给鸟儿留有余地,往往就是

给自己留下了生机与希望。自然界里的一切,都是相互依存的,一荣俱荣,一损俱损。如今,隔河两岸的柿子树依旧,留守在家的老人孩子不再稀罕这些普通的水果,整树整树的柿子挂在枝头,就像年前年后城市一街两行的红灯笼,喜庆着年景,是鸟儿们的栖乐园。

数九寒冬,一场雪又一场雪覆盖大地,红彤彤的柿子就变成黑啾啾的圆蛋蛋,不用在锅里浸,干吃起来也非常的甜。每年除夕年夜饭过后,父亲都会拿个梯子,爬到场边的柿子树上折几枝冻得乌紫的柿子,放在炉子上的温水里等它慢慢舒展开来,每一颗冻柿子苏醒后都紫里透红、晶莹圆润,薄薄的一层外皮如蝉翼,轻轻一划即卷起,捏着柿蒂,用嘴微微一吸,柿汁琼浆玉液一股脑地窜进嘴巴,甜甜沁脾,手里只剩下一个蒂把皮儿,吃一个还想吃两个。父亲说,除夕晚上吃柿子,图个来年事事如意。

高山柿饼名气大。磨盘柿子油质重、糖分足、色调鲜,成熟后生吃,味甜绵润。用它加工成柿饼,自然远远胜过了其他柿饼了。勤劳敦厚的商洛人把吃不完的柿子做成体大霜厚、甘甜绵软、少核或无核的柿饼,绿色环保,而且具有耐储、耐运、食用方便的特点,柿饼拿到城里去卖,深受消费者喜爱。最开始是一家一户手工削柿子晾晒、储藏上霜成柿饼,发展到现

的改用机器生产,形成红红火火的乡镇柿饼产业,久居深山人不知的商洛柿子,摇身一变,成了乡亲们发家致富的摇钱树,和核桃树一样受人尊敬和爱戴。

商洛民间酿制柿子醋已有八九百年的历史,锐意创新的商洛人还利用现代微生物科学技术,传承古法酿制工艺,选用当地新鲜柿子为原料,本着绿色、健康的人文理念,酿制的柿汁香醇,口感醇厚、果香浓郁、色泽清亮红润,原汁原味原生态。还搭上了“832平台”新时代特快专列,既解决了柿汁香醋的销售问题,又增加了果农的收入。商洛柿子又一次华丽转身,完成了一次舌尖上的旅行,撒下一地惊艳。

前几日,顺道回趟老家。小河边、坡脚底的一树树柿子红艳,山茱萸红果果粒粒闪亮,房前屋后晾晒的柿饼在阳光下泛着红光,握着乡亲们一双双热情而有力的大手,回望美丽如画的村庄,一张张熟悉而忙碌的笑脸和对面山崖上的映山红一样灿烂。



散文长廊

母亲的柴火灶

陈世隆



百姓故事

村子人来电了,说老屋垮了,是后渠的,把西墙冲垮的。

这些年,没有父母了我很少回老家,后渠也断流了多年,咋就冲垮了西山墙?半个屋子就坍塌了,残垣断壁,破砖烂瓦,哪还像个家。我心一蹶一蹶的,眼眶发潮。乡邻帮着在原址上翻修老屋,依然按曾经的志向。

我保留了老物件,尽量恢复老屋的旧貌,就是修灶台时找不到匠人。老灶台是胡基坯砌成的,没有父母了也没再动过烟火。无法再恢复时,我痴痴愣在灶口的地方,难免惆怅。

来到这世界,第一眼看到的就

是烟熏火燎的灶口。襁褓中,母亲一手抱着我一手扯风箱,母亲喂我的第一勺饭就是一口破铁锅煮的芭米糊糊,再大了些日子还是穷,饭稀,那薄薄的一点锅底被母亲用铲子刮了放到我的碗里。日子穷了讲究多,灶口不能对着门口,说是门口有过路神偷饭吃。泥峪川距熊耳山煤矿不是很远,但极少烧煤,买煤费钱,又得翻山越岭去挑,于是匠人盘灶前首先问主人是烧煤还是烧柴?父亲是教师,家务事母亲说了算。匠人听母亲的,就盘了柴火灶。

那时灶台没有什么瓷砖,石灰抹光就很像样了。记忆中的风箱声音很悦耳,每每放学回来进村距门口还那么远,就能听到母亲扯风箱的声音。母亲的胃病是吃糠咽菜患上的,犯病时捂着肚子猫着腰,头上的冷汗滚豆子似的,有时把杂面刚擀好顾不上生火就犯病了。饭时没有母亲

的风箱声,我兴冲冲回家的心情一下子就被凉凉的,像掉进了冷水盆。

母亲的柴火灶连着土炕,这是泥峪川人家几百年来生活中的“统筹学”,用煮饭的烟火余热,冬天不用煨炕,天热了把火道用一块土坯堵了,也不怕炕热。

每年的腊月廿三是送灶王爷的日子,灶口墙上贴的灶王爷并不怎么好看,“上天言好事,下界降吉祥”这两句话不错,我打小就记住了。农耕文明在生活的角角落落的文化体现,又是平常人家以另一种方式寄托和祈祷。

家乡偌大的湾子,多少在外的游子,只要远远地望见炊烟袅袅茅屋时,人情之柔,对家感觉几乎奔涌。在我的认识里,家里的柴火灶不择贫富,特别是从山上割下的蒿蒿柴有特殊的气味,“咪咪蒿”“籽籽蒿”能把一碗芭米稀糊汤煮出

珍珠米的香甜,更不用说煮粽子蒸年馍煮年菜了。

碱面是缺物,母亲就把炕口的柴灰用水泡了沉淀过,煮饭时当碱用。母亲怕我放学回来肚子饿,就把故意留下来的一碗饭放在灶台前靠烟囱的地方,饭不会凉,冬天就放几个柿子。这么多年了,我每次回老家,似乎还能闻到柴火的烟味,看到母亲在灶口的影子。这次柴火灶没有了,我才真正地感觉到,我丢失了生命中的什么东西。

母亲的柴火灶随着土瓦房消失,一同消失的还有贫穷与苦难。回望昨日固然美好,令人流连忘返,但细细咀嚼,就会品出其中有多少无奈。锅再大煮出的是稀饭和糠菜,锅虽小,做出的却是炒菜米饭……只有告别昨天,才能迎接未来。

别了柴火灶,别了母亲的味道。

秋风送来韭花香

薛海霞

又是一年秋风来,又是一季韭花香。葱葱郁郁的夏天悄然离去,硕果累累的秋天如期而至。凡是秋姑娘经过的地方,红了叶,熟了果,还有那田地里、山坡上阵阵秋风送来的韭花香。

春吃叶秋吃花的韭菜,相传是东汉王刘秀在避难途中吃过的一道菜,当时名为“救菜”。后来,因对那味道的怀念,便让宫里的厨师做成菜肴,发现其味道比之前更加美味,刘秀对“救菜”更加喜爱,并赐名“葹”,于是就有了后来的韭菜之称。而韭花又叫韭菜花,是秋天韭韭白上长出的白色花簇,在欲开未开时或者刚刚开放时采摘回来,洗净后,加上蒜、绿辣椒、盐等其他佐料一起捣碎后就着馍馍吃,能够生津开胃,增强食欲,促进消化。

早些年农村,韭菜也是村民们的

“救菜”。农村土地贫瘠,人们把有限的土地全都用来种了粮食,只有在房前屋后开垦出来的地上种些蔬菜,冬天能够储存起来的除了极少的土豆之外,就是自家腌制的酸菜和咸菜。所以,在韭花开的季节,上坡采摘韭花做韭花酱对于大家来说是一件大事,而在蔬菜缺乏的冬季,饭桌上是否有一小盘能够让味蕾满足的韭花酱也是一件“大事”。

我们村子后面有个叫“韭菜洼”的地方,那里是韭菜长得最好,韭花开得最俏丽的地方,也是我们小时候每年必去的地方。等到韭菜花开的季节,左右舍们寻一个好天气几家一约,大清早起来吃过早饭后,大人拿着篮子,小孩提着篮子就上了松露,到了半山坡便有零星的韭菜花不停向喜欢她的人招手,

再往坡上走便是韭菜洼,这时候,眼前零星的韭花变成了一簇簇,一片片,满山坡的花儿随风轻轻起舞,清香扑面而来。大人们聊着家长里短,对韭菜花下起了手,孩子们则异常兴奋,满山坡跑够了就比赛看谁摘的韭花多,谁的好。时而窃窃私语,时而叽叽喳喳,时而打闹嬉笑,好不热闹!微风,蝴蝶,鸟鸣,花香和忙着低头采摘韭花的人儿,美好而和谐!中午时分,大家采摘得差不多了,便结伴下了坡。回来后,我们姊妹几个帮着母亲清洗、晾晒、配好其他要放的食材后,母亲就用自家的辣窝子制作韭花酱,然后装在罐瓶子里,供整个冬季食用。

如今,随着党的好政策,韭菜种植已是村民们的一项重要经济收入来源了,一

入村口,便会看见整块田地里绿油油的韭菜。村里的致富能人为大家提供原料和技术,村民在致富能人的带领和帮助下,春天把韭菜送入饭馆,秋天摘韭花送进农产品加工厂制作韭花酱。从春到秋,韭菜暖了笑容,鼓了钱包。

每年韭花开的时节,母亲都会给我们兄妹三人每人做一瓶韭花酱。母亲在院子里有一块菜园,她在菜园子里专门规划了一片种韭菜,秋季一到,朵朵韭菜花随风摇曳,成了整个菜园最为亮丽的风景。今年中秋节回家后,饭好酱上桌,一碗沫糊面,一盘韭花酱,那是我向往已久的味道,更是家的味道。饭桌上,再次听着母亲讲起采摘韭花的趣事,一股暖流涌上心头,微风、笑声、鸟鸣,还有那饭桌上飘来的韭花香!



(总第2265期)

商洛山

刊头摄影 方立

题图摄影 王孝竹