



拾秋

□马珂

一晃荡,就进入了初冬时节。回望秋季,给我留下最美记忆的当数拾秋。

拾秋也称捡秋,是秋收之后的捡漏。找个阳光明媚的节假日,带上竹篮等工具去田野或山林捡拾秋收后遗落的庄稼与果实,那种惬意与怡然自得妙不可言。

闲暇时驾车漫无目的地在市郊游走,是我多年以来的习惯。某日黄昏去了趟市郊乡镇,看见路旁的山坡上有人正面向夕阳躬身翻挖农作物,于是靠边停车去地边查看。与老乡一番交谈,方知是采收花生。我提出次日来地里捡漏,老乡欣然答应。

第二天恰逢周六,平日里在校寄宿的女儿正好回家。我告诉女儿要去拾秋,她十分高兴。早餐过后,我们换上不常穿的衣裤和鞋子,将两把小锄头和两个竹篮还有饮用水放在汽车后备厢里,迎着阳光朝目的地进发。

女儿是第一次拾秋。来到地头,我示范告诉她,若发现地里有遗落的花生,先用小锄头刨开泥土,再捡进竹篮。随后我们各自低头在采收过的地里仔细寻找,捡拾一粒粒饱满的花生。初冬的阳光照在身上,仿佛被温暖拥抱,舒心而又唯美。

个多小时的工夫,我和女儿就各自捡拾到了许多花生,合在一起约有小半竹篮。找个地方坐下来稍作休息后,开

心地带上战利品驾车回城。

我们从捡回的花生中拿出一部分洗净沥干,放入少许食盐做成水煮花生,余下的摊晒在向阳通风的阳台上。剥食着刚出锅的花生,甜中带咸的口感撩动味蕾。

我的故乡在大山深处,拾秋捡漏是儿时欢愉之事。奶奶在世的时候,日子过得很不宽裕。年迈的她常领着读小学的我课后去户外捡漏。

我家门前是成片的稻田,秋收时社员们一起上阵,分成收割组、脱粒组和运送组,打谷机被年轻力壮的小伙子踩得嗷嗷直叫。稻谷很快就被收割完毕,剩下一把把扎得像雨伞似的稻草立在田间。奶奶带我去捡漏时总能拾到很多遗落的谷穗,回家后奶奶将谷穗摊晒在太阳底下,晒干脱粒放入石碾中慢慢碾磨成白花花的大米。除了水稻,生产队还种有成片的苞谷、花生、芝麻、红薯和香瓜。每到收获之后,我们都会去田地里拾秋,收获到各种生鲜食品,给生活带来乐趣与欣喜。

长包、生疮和湿疹是孩子们常见的皮肤疾病。每年晚秋,奶奶都要捡拾一些乌桕树籽保存。屋前小溪的堤岸上,长着一棵棵粗壮高大的乌桕树,秋末就有从果实中炸裂出来的白色小籽落在地上。奶奶从家里找出用旧的被面和垫单展开铺在乌桕树下,把落在上面的乌桕籽收集起来晒干。左邻右舍的孩子们若是长了包疮或患了湿疹,他们的长辈就会来找奶奶。奶奶把晒干的乌桕籽碾磨成粉,用一块棉布包起来送给对方,并嘱咐拌水调成糊状敷于患处。

最难忘的是每年秋收之季和奶奶去田里捕捉遗漏的稻花鱼。通常在水稻播种后的个把月后,生产队会在每丘秧田里放养一定数量的鲤鱼苗,让其依靠稻田中的天然饵料如藻类和昆虫慢慢长大。稻谷收割前先在水田里分出一道道小沟,然后挖开排水,留

出部分底水再组织社员捕鱼。每到捕捉稻花鱼的日子,全村的小伙伴都兴高采烈地守在田埂之上,待社员完成捕捉后下去捡漏。奶奶无法下田捉鱼,负责捡拾我扔上田埂的渔获。捕捉稻花鱼的行动都是集中完成的,门前一整片稻田也就半天工夫就会清场。满身泥水回到家里,奶奶先烧壶热水让我洗澡,再搓洗我换下来的衣裤。她那抬头的笑脸,温暖我的记忆。倘若捉到的鱼多,奶奶会先留几条晚餐时放入从菜园里采摘回来的紫苏黄焖,余下的剖开洗净撒上细盐腌制后晒干。生产队收获的稻花鱼会当天送往渔业公司变现,作为队里的集体收入。遇到稻花鱼丰收的年份,生产队也会拿出一部分个头小的鲤鱼分给社员。奶奶就会将它们用米粉腌在坛子里,制成粉子鱼。粉子鱼出坛后用茶油煎至两面金黄,这是餐桌上的美味佳肴。

我上中学后,奶奶因年事已高且患有眼疾,秋收季节不再陪我外出拾秋。长大的我也不再把心思放在捡谷穗、捡香瓜之上,而是三五成群去果子林采摘秋收后的果实。

柿子是奶奶爱吃的水果。老人家八十三岁那年深秋,集体所有的一片柿子林完成了秋收。周末我挎上竹篓去果子林二次采摘,摘回大半篓黄澄澄的柿子。我把柿子一个个埋进谷糠里,等变软熟透后让奶奶慢慢食用。也就在那年初冬,奶奶不幸身患重病,悄然离开了这个世界。

(作者单位:湖南广播电视台台)



能懂的诗

等候寒冬

□王明凯

路过小雪大雪
冬至就来了
戴上鸭舌帽
谨防头顶受凉
将擦脸油抹些在脚后跟
免得开裂发痒

或大雪纷飞,或冰冻三尺
偶有阳光透过云层
也照不干小路的泥泞
不管情愿与否
无论青春年少与老态龙钟
翻越这彻骨的山谷

都是必经之路
请相信,等待一场寒冬
日子再旧也是新的
只要一直往前走
就能穿过凛冽的风口
只要想到前方有春风招手
再冷的冬天,也值得
期盼与等候

(作者系原
重庆市作协
党组书记)

种菜老头

□何龙飞

种菜。

功夫不负有心人。经过父亲的精心管护,菜们长得茂盛,格外惹眼,怎能不令他倍感欣慰!尤其是种的十窝茄子、两架丝瓜、十五窝脚板苕实现“大丰收”,极大地饱了父母的口福,更令父亲欣喜不已,情不自禁地感叹起来:“种菜活动筋骨,生活充实,满足家人吃菜需要,多么美好的事啊!”

母亲听后,禁不住竖起大拇指,连声称赞父亲为“种菜老头”。当然,也有激励父亲再接再厉的意思,就像父亲先前鼓励母亲一样。

父亲呵呵地笑了,既有点“苦笑”的味道,毕竟是被生活逼成了“种菜老头”嘛,又有些幸福的感觉,毕竟自己种菜得到了老伴的认可,能不感到暖心而欣慰吗?

就这样,父亲这个“种菜老头”坚持种菜,种出了一茬又一茬的蔬菜,种出了他和母亲的精彩“夕阳红”,种出了别有一番韵味在心头的人生感悟:原来,自己被生活逼成“种菜老头”,也是一种体验、一种幸福、一笔不菲的“财富”。

后来,父亲不单种菜满足他和母亲的吃菜之需,还会在我弟弟回归老家离别时送些菜,让我们尝尝“新鲜、生态菜”,以便记住根脉、辨识来路、慰藉乡愁,还会与左邻右舍交流种菜心得,不断提升种菜技巧,让“种菜老头”的雅号广为传扬,力争当个“种菜能手”。

获悉父亲的“雄心壮志”后,我们打心眼里佩服、敬重他这个可亲可爱的“种菜老头”,虔诚地为他祈祷,诚挚地为他祝福。(作者系中国作家协会会员)

记忆深处的美食

□刘德

那些年我们吃过的食物,新鲜、绿色而又环保,至今难忘。

——题记

那些年我们吃过的食物并不丰富,但是新鲜、绿色而又环保,美味至今难忘,想着都馋嘴。

酥肉吃过吗?这种东西在西南地区特别是现在的四川、重庆地区比较盛行。

酥肉的做法比较简单,就是将肥瘦适中的前腿肉切成条状,里面放入食盐、花椒、红苕粉等东西加以搅拌,之后就放在菜油里面炸。炸至表面呈现出金黄色之后,香气溢出之时即可捞出食用。

外婆是一位非常能干的家庭主妇,做得一手好菜,炸酥肉就是她的拿手菜之一。小的时候,只要是想吃酥肉了,就去缠着外婆做。外婆是那种糍耙心肠的人,经不住三磨两缠便会答应。

那个时候,买肉都是要凭肉票供应的,不是想买就能买的。但是,外婆的人缘好,偏偏就认识食品供应站的人,关键的时候总能想办法弄到一些肉来吃。这,就是我们有恃无恐地缠着外婆炸酥肉的原因之一吧!

待肉买回家,我们就守着外婆备料了。那个年代的人,都喜欢吃肥肉,而那时候的猪肉,全是土猪,吃泔水和野菜、红苕、玉米等长大的,所以很好吃。

当外婆把拌好调料的猪肉放进油锅的那一瞬,油遇水滋溜一声响,一股浓香在急速升腾的油烟中弥漫开来,那香味让我们这等馋猫不由自主地扇动着鼻翼,贪婪地享受着这扑

鼻的香味。

酥肉在油锅中浮浮沉沉,我们那急迫的心情也随之起起落落。那颗煎熬的心不比在油锅里被炸的酥肉好受。

当外婆把炸好的第一块酥肉放进锅边盘子里的时候,我们的鼻子都快要触碰到那块金灿灿的酥肉上了。这时的外婆一定会佯装嗔怪,却心口不一地用筷子将那块酥肉夹给我们哥俩。

于是我俩心急火燎地把酥肉用嘴吹气弄冷,然后再分而食之。当我把酥肉放进嘴里咬下的那一瞬,一股奇香让我顿时口舌生津,那滋味,终生难忘。

竹筒饭吃过的吧?那是我们小伙伴们最喜欢吃的食物之一。那个年代,我们最喜欢玩一种叫“抓鸡脚爪”的游戏。这个游戏是这样的,把一张白纸按参加游戏的人数撕成数张小纸条,然后在纸条上分别写上做竹筒饭需要的食材,包括米、油、腊肉、豆子、香菜等东西,视参加的人数而定,还有一张纸上会写上“白吃”二字。要知道,白吃就意味着什么东西都不用出,什么事都不用管,只负责统筹指挥就是了。那,可是人人眼红的一个角色啊!因此,这等好事只能靠抓阄来定了。

这等好事,让我也遇上了一次。那天,一群小伙伴玩儿“抓鸡脚爪”做竹筒饭的游戏,我抽到了“白吃”,那一刻,安排小伙伴们准备各种食材时居高临下、指指点点的感觉,让我回味了好久。

(作者系重庆市作协会员)

