



种花人

□莫测

五月初,林花去了春红,大地似乎少了许多色彩和情调。于是便有了诗人的多愁善感,“花自飘零水自流,一种相思,两处闲愁”。

就在不经意之间,空旷的土地上便冒出星星点点的绿影。它们有的椭圆,像刚出土的冬瓜幼苗;有的柳细,像弱不禁风的辣椒秧秧;有的带了锯齿,酷似被春风剪开的番薯叶边。但是,它们都不是蔬菜,而是种花人特意播种的花卉。

每年秋后,种花人就像种庄稼那样,开始锄草、烧荒、耕地,让泥土沐浴阳光雨露,吸收天地精华。待到次年天气回暖的四月底五月初,再次锄草、松土之后,打上一层底肥,将格桑花、黄秋英、金光菊等花卉种子和着细沙或石谷子,均匀地播撒在土地里。一周之后,那些花卉种子就争先恐后地破土发芽,撂荒了一个冬季的土地便有了生机,有了种花人满眼的希冀之光。

春雨即将来临之际,种花人则抓住时机,开始给幼婴般的花卉补充养分,即抛撒颗粒肥料。五月底,有少许花儿性急,匆匆伸出小脑袋。它们像早熟的少女,躲躲闪闪,羞羞答答,既想见又害怕见到异性的目光。

再过十天半个月,即六月上旬,花儿们像女大十八变,变得落落大方,青春洋溢了。桃红的、杏黄的、湖蓝的、紫乌的、银白的……开得大地五光十色,开得夏风熏熏陶陶,开得行人驻足不前。种花人说,这个季节的花儿,统称为夏花,是比春天热情奔放、绚丽夺目,且意志铿锵的夏花,即使在炎炎烈日之下,它们也蓬蓬勃勃,灼灼其华。也许是这个原因吧,泰戈尔把它写进了诗里,“生如夏花之绚烂”。

花地里的雀稗、野艾蒿、紫苜蓿和一年蓬等野草最喜欢凑热闹,当看见花卉种子破土发芽的时候,它们也迫不及待地蹦了出来,不分白昼地疯长着,比秧苗长得青葱、繁茂,大有后来居上之势。

花工们对野草忍无可忍,于是便来了个斩草除根,甚至还使出杀手锏——除草剂。哪知野火烧不尽,春风吹又生,花工们前脚一走,它们就接踵而至,拼命争抢肥料,占领空间。见此情景,花工们便把花地划分成片区,来了个轮换作战,即一三五围攻这一片,二四六消灭那一片,绝不允许野草盖过花卉的生长势头。然而,野草们并不认输,它们躲藏在花卉缝隙中继续生长着,并睁大眼睛等待着出头之日。但是,花工们始终没有给野草机会,一瞥见野草就会生出不置野草于死地、誓不罢休之决心,那手就会直接地伸向野草。

不知不觉之中,一个夏天就过去了。在花工们的悉心呵护下,朵朵夏花都像阳光一样火红、热烈、明丽。人们都把目光、画笔、闪光灯等统统聚焦到了它们身上。而那些野草呢,哪怕是人们的一丝余光也很少获得。

送走处暑,迎来白露,度过了青春韶华的夏花便进入暮年。此时,夏花开始叶黄枝枯,孕育结籽。格桑花、黄秋英、金光菊之类的花卉种子比较娇气,落地之后,它们大多腐败为泥。所以,花卉种子一经成熟,花工们便急忙将其收集起来,储藏于恒温室内,以提高来年播种时的发芽率。

那些野草怎么样,很少有人去关注它们,似乎忘记了它们的存在。然而野草从不悲观,从不在意。因为有了风儿、鸟儿的存在,自己就存在,就还要与花卉一争高低。正是这种意志坚定、自信满满的精神而使它在地球上永远占有一席之地。

(作者系重庆市作协会员)

秋冬之交,正是挖红苕的时节,下粉条的师傅也要登场了。

在山区农村,红苕、洋芋、苞谷被称作“三大坨”,是庄户人家赖以生存的主粮。红苕的季节性很强,地冻之前必须全部挖完。收回来的红苕,挑出品相好的窖藏起来,便是整个冬天直至来年开春的口粮。家家户户都有一口苕窖,那既是庄稼人的粮仓,也曾是孩子们捉迷藏的好去处。而那些挖破的、品相差的红苕,则被洗净磨碎,过滤沉淀,最后摊在簸箩里晾干,成了粉面子——那正是制作粉条的原料。

大集体时期,几乎每个生产大队都有粉坊,有些小队也有,但庄户人更乐意在自家院里下粉条,手提肩扛、搬来运去,终究不太方便。乡下人下粉条,多半是为了过年过节自家吃。粉条可炒可炖,猪肉炖粉条更是招待贵客和年夜饭桌上的大菜。一想起,就叫人忍不住咽口水。

若遇上好年景,红苕丰收,下粉的原料也就宽裕些。做出的粉条除了自用,还能匀给左邻右舍,或挑到乡场上换点零钱。乡间路上,偶尔能见到挑担叫卖的农人,一斤粉条不过几角钱。

在我们老家那一带,要数巫溪板凳爬(小地名)的粉条最出名。那里出的粉条白亮筋道,久煮不糊,深受百姓推崇——这自然与粉匠师傅的手艺分不开。粉条,成了板凳爬最亮眼的名片。

下粉条需提前请好粉匠师傅,再叫上几个打下手的。这活计像唱大戏,一个人可干不来。紧锣密鼓地准备些时日,选一个晴好的日子,便正式开工。

下粉的工具都是农家常用的:大木盆、木桶、瓦缸、铁锅。唯独那把特制的漏瓢,是粉匠师傅自带的宝贝。它形似水瓢,底上钻了许多小孔,粉条便是从这些孔中流出来的。

下粉条是体力活,粉匠师傅多是结实汉子。他们与其他匠人不同,总是系着雪白的围腰和袖套——毕竟粉条是入口的东西,卫生马虎不得。

众人听从粉匠师傅指挥,各司其职:生火烧水、揉搓粉面、准备晾晒的场地与竹竿……一切有条不紊。调和粉面时,粉匠师傅会亲自煮些苕汁兑入缸中,以增加粉条的韧性。除此之外,还要加些明矾,一则增亮定型,二则让粉条更耐煮、有嚼头。这比例是师傅的看家本领,向来秘不示人。

揉面是制作的关键。三四个人围住瓦缸,一手撑住缸沿,一手沿内壁用力揉搓,仿佛一场张弛有度的舞蹈。大家手脚不停,嘴也不闲着,东家长西家短,乡野趣事随口道来。

揉面偷不得懒。粉面揉不好,下出的粉条就不光滑匀称,中间结块,俗称为“性阳子”,像人身上的淋巴结肿块。待粉面揉好,锅里的水也滚开了,粉匠师傅便正式上场。他将衣袖高挽,从缸中抠出一团面置于漏瓢,左手执瓢,右手迅速拍打,粉条便如舞者般从孔中颤动着坠入沸水。待粉条变白煮熟,帮手使用长竹筷捞起,放入冷水盆中激凉防粘,再挂上竹竿晾晒。顿时,一根根泛着苕香的粉条在风中摇曳,白晃晃一片,勾人食欲。

待水汽稍干,还需将粘连的粉条细心分散。彻底晾干后,便把粉条裁成一尺多长,每两斤捆作一扎,用粽叶系紧,罩上包袱,既防尘又防鼠,挂在屋梁上能存很久。

大集体时代,能吃上粉条的人家算是不错的。那时温饱尚未解决,下粉也算得上奢侈。粉条更是送礼的上佳选择。遇亲友建房或办喜事,送上几斤,主家觉得实惠,送礼人也显得体面。

世事变幻,岁月更迭。乡村粉匠的身影,已渐渐湮没于时光长河。但那转动的石磨、雪白的粉条、空气中弥漫的香气,以及师傅们挥汗如雨的画面,始终是我孩提时代最难忘的回忆。

(作者系重庆市散文学会会员)

“好吃狗”老高

□老高

我是一个好吃狗,而且还小有名气。

当年我下乡时,几乎不去当地接待安排的宾馆和酒店吃饭。因为在我看来,正宗的传统美食一股都会在街头巷尾或路边的“苍蝇店”。而宾馆和酒店的菜摆盘的确很好看,也可品尝。但不能当菜吃,天下酒楼一个味。我几乎都自己去找或是请当地熟悉人介绍传统美食,有时候我甚至是直接到农民家里给几百块钱,请老乡按照他们的习惯做一桌饭菜,一行人吃下来,既经济又实惠,大家还拍手叫好。我先后去过全市300多个乡镇(街道),哪里有正宗的美食,我大概也略知一二。

后来,我为了吃一碗纯正的猪肝面,我和夫人驱车两小时跑到四川的武胜县猪肝面本店品尝;为了吃上正宗的热干面和小龙虾,我们乘坐高铁五个小时去湖北武汉品尝;为了吃到正宗的红豆牛肉汤锅,我们坐了三个小时的高铁去贵阳发源地的本店品尝。

我不仅好吃、能吃,时不时我也会亲自动手做上几个家常菜,比如凉拌三丝、激水胡豆(黄豆)、爆炒粉肠、酸鲜肉(猪大肠)、粉蒸肉(排骨)……当然,在饮食方面我还酷爱显摆,常常把好吃的美食给别人或是朋友圈,让大家分享,特别有一种成就感。

也正因为如此,曾有一位领导就说我是典型的吃

东西,卫生马虎不得。

众人听从粉匠师傅指挥,各司其职:生火烧水、揉搓粉面、准备晾晒的场地与竹竿……一切有条不紊。调和粉面时,粉匠师傅会亲自煮些苕汁兑入缸中,以增加粉条的韧性。除此之外,还要加些明矾,一则增亮定型,二则让粉条更耐煮、有嚼头。这比例是师傅的看家本领,向来秘不示人。

揉面是制作的关键。三四个人围住瓦缸,一手撑住缸沿,一手沿内壁用力揉搓,仿佛一场张弛有度的舞蹈。大家手脚不停,嘴也不闲着,东家长西家短,乡野趣事随口道来。

揉面偷不得懒。粉面揉不好,下出的粉条就不光滑匀称,中间结块,俗称为“性阳子”,像人身上的淋巴结肿块。待粉面揉好,锅里的水也滚开了,粉匠师傅便正式上场。他将衣袖高挽,从缸中抠出一团面置于漏瓢,左手执瓢,右手迅速拍打,粉条便如舞者般从孔中颤动着坠入沸水。待粉条变白煮熟,帮手使用长竹筷捞起,放入冷水盆中激凉防粘,再挂上竹竿晾晒。顿时,一根根泛着苕香的粉条在风中摇曳,白晃晃一片,勾人食欲。

待水汽稍干,还需将粘连的粉条细心分散。彻底晾干后,便把粉条裁成一尺多长,每两斤捆作一扎,用粽叶系紧,罩上包袱,既防尘又防鼠,挂在屋梁上能存很久。

大集体时代,能吃上粉条的人家算是不错的。那时温饱尚未解决,下粉也算得上奢侈。粉条更是送礼的上佳选择。遇亲友建房或办喜事,送上几斤,主家觉得实惠,送礼人也显得体面。

世事变幻,岁月更迭。乡村粉匠的身影,已渐渐湮没于时光长河。但那转动的石磨、雪白的粉条、空气中弥漫的香气,以及师傅们挥汗如雨的画面,始终是我孩提时代最难忘的回忆。

(作者系重庆市散文学会会员)

货。不管是褒还是贬,反正我脸皮厚,无所谓,我甚至还嬉皮笑脸地跟领导说:“不能这样说我哟,你们这样说的话,那我就是省级吃货了哟!”他们笑一笑,说我还真是脸皮厚。

那天去体检,医生告诉我说:“你的毛病很多,千万要忌口,不能抽烟不能喝酒,不吃肥肉,少吃米饭少吃面条,要养成饥饿型。”听了医生一番好心的忠告,我还真有点不是滋味,当年我们为解决饥饿费了九牛二虎之力。现在好了,有吃有喝了,又要劝我们回到饥饿时代,我真没搞懂。我说:“医生,你说我这也不能吃那也不能喝,我还来做什么体检?我来检查身体的目的就是能吃能喝嚙,不然我来体检什么?”把医生气得不知说啥好。

后来我又仔细想想,其实医生的话也不无道理,告诫我忌口也是对的,说明我还有救,至少他还没有告诉我:“看家里有什么好吃的,你想吃什么就赶紧吃吧……”那我岂不是真的完蛋了。

(作者系中国作协会员)

能懂的诗

酢浆草(外一首)

□唐代贤

虽然长得既矮又小
可不从不怕足下的践踏
和高草巨树的挤压
即使头顶有烈日炙烤
或遇暴雨倾盆而下
苦字也从不在风中泄露半声
压弯的腰杆,不用扶
只要根须还咬住地心
来年的阳光雨露一到
就会挣破冻土,点染大地

一年蓬

别看身子轻得像一缕烟
但从不在意风的肆意拨弄
任由漫无边际的漂泊
哪怕前方是荒漠戈壁
或是岩缝苔阶
从不哀叹无枝可栖的艰难
断了的茎秆,不用怜惜
只要种子还是完好的
一阵风过,在异地他乡
羽絮就会缀起一片新的星火
(作者系重庆市作协会员)

踏秋

□陈中明

清晨的市郊
像一枚刚剥开的橘子
空气里飘着微凉的甜味
公路旁的枫树集体点燃自己
火焰没有声音
却烧得漫山遍野

金黄、橙红、赭石
一页页翻动的色谱
比任何问候都热烈
我们把车窗摇到底
让风把调色盘打翻
把笑声吹得满身都是

下车,踩进厚厚的落叶
脚下发出“咔嚓咔嚓”的脆响
像大地在替我们鼓掌
你捧起一把叶子抛向天空
它们旋转、飘飞、落下
像一只只金色的蝴蝶

那一刻,我们都成了孩子
在彩色画里张开手臂
把秋的灿烂抱个满怀
直到傍晚,夕阳把树影拉长
我们坐在田埂上
看最后一枚叶子
用极慢的速度
完成一次金色的跳伞

你忽然说:
“原来快乐可以这么简单——
把世界调成秋天的滤镜
再把自己放进去。”
我们起身,拍掉衣襟上的光
带着满袖风响
向灯火渐起的村庄走去
(作者系重庆市作协会员)

