

乡村散章

□ 池州 石泽丰

春燕

那些灵动的生灵，脚爪粘满泥土和风雨的气息，在飞翔之中，双翅扇出一方蔚蓝的天空，重新展现在春季的背景之上，欢快的鸣叫在春雨和阳光中诉说青山绿水，诉说涌动在头顶上方神秘的蓝。

我的感受因之发生了变化，如同燕子一样并不斑斓的梦，和孩子七彩的风筝，一起飞到了天上。

美好的春季里，不是所有的事物都是一帆风顺，但那些在冬季尘封已久的故事，那些天空中动听的歌谣，都在春燕的羽翼或嘴唇里倾泻而至——这些黑色的精灵，翼上载着灿烂的阳光，载着绵绵的春雨，载着春天意境深远的诗和梦，为大地书写神圣的篇章。

还能清晰地记得童年里的春天和春天里的童年吗？我们遗失了童年，但仍拥有春天，我们站在村口，眺望飞翔的燕子，只要它们一掠过头顶，生命也就从此绿了。

山花

生长在岩石的唇边，风餐露宿的女子，摸着漆黑过夜。

山花开在无人过问的山梁上，开出的野性，生动了萧条一冬的山岗。

山花，你是我最爱的女子，我爱你的美、你的顽强，你用真诚与我的目光对话，你用坦露将我伤口的冻冰融化。

如果说奉献是一种错，那么爱情便

是婚姻的坟墓。你奉献着去挑战虎口，在山头，你将生命的筹码押下，美恰恰证明了你是最后的赢家。

短暂的一生，我爱的女子。今夜倒在你怀里入睡，我愿成为你花香宿命的背景，同你一道体验着另一种宿命。

妈妈的芦花湾

妈妈，您芦花湾里的故事又泛起了白色的浪花。很久以前，我童年的舟子就是轻轻地泊在那里，避风躲雨呵，我的妈妈！

妈妈，您教会我“童真似诗，岁月如梦”。不知从何时起，您摇摆送我上路的手，成了芦花湾里一幅独特的风景，它送走了您的岁月，送来了我千里万里对您的牵挂。

我知道，没有您的日子，家会变得空空荡荡，戈壁沙滩也因此变得荒凉。年年岁岁，您种植茅草屋上的炊烟，丰富了家的内涵，也生动了芦花湾里的故事，不是吗？我的妈妈。

妈妈，您不惜头发花白将我送进城里，让我在城里寻找属于自己的人生，这里生活节奏真快呀，我从不习惯到习惯了紧张，至于阅读和写作，我只得占用一点夜深人静的时光……

在一个月明星稀的夜里，我梦见了黄土地，梦见了古老的村庄。月下，那个白了头的默然而立的长者，是年迈的您，还是我多年不见的芦花？

妈妈啊，我的妈妈！

□ 天津 梁红星

荠菜



们常常用野菜糊口。每至春天，挖野菜自然而然就成了我们这些毛孩子的“职业”。只要听到谁在村里吆喝一声“挖野菜喽！”顿时，便会从各家各户中挤出一个个小脑袋，挎着荆条筐，拿着小铲子，像出笼的鸟儿叽叽喳喳地奔向田埂、小路旁去挖荠菜。

颍河的堤坝上生长着很多荠菜，不一会儿就能挖上一小筐。我们便在颍河滩上嬉戏，疯呀野呀，直到谁的娘喊回去吃饭，这才追逐着向家跑去，撒下了一路笑声和一路荠菜……

说到荠菜，这里还有一段凄美的爱情故事。相传，唐末王丞相之女王宝钏抛绣球选婿，绣球抛中乞丐薛平贵，丞相得知薛平贵出身贫穷，极力反对这门亲事，王宝钏却不愿随父令，便被父亲逐出家门。为了争取婚姻自由，薛平贵和王宝钏便私奔长安城南五典坡。婚后适逢西凉国反唐，薛平贵奉命西征。战乱中，薛平贵被西凉国俘虏，并招为驸马，王宝钏单身一人守寒窑一十八载，终于等来有情人。十八年中，王宝钏靠挖荠菜充饥艰难度日，挖光了寒窑附近所有的荠菜，因此寒窑周围方圆几里地，从此不再长有荠菜。

我时常会这样想，王宝钏十八年的坚守，一定也与春天有关。春天来了，不仅有绿绿的荠菜，更有荠菜一般绿色的希望啊。此时，荠菜已不仅仅是维持生命的野菜，更是朴素如荠的爱情执着与坚守的见证。区区野菜，见证了王薛之恋的艰辛，为后人留下了一段凄美的爱情佳话。

又是一个荠菜飘香的季节。离开故乡多年，内心深处时常涌动着一种难以言状的情感，牵动我眷恋着故乡，眷恋着孩提时的伙伴，眷恋着那生在贫瘠土地上给人们以营养和希冀的荠菜。

怀念美味

□ 重庆 王贞虎

瓜仔肉

早年农村几乎家家户户都会腌制一缸腌瓜，人多的家庭会多腌几缸，可以食用一整年。腌瓜平常都用来煮酸菜鱼，味道鲜美，十分下饭。上初中以后，每天上学都要带便当，便当菜使母亲相当头痛。

我们家住乡下农村，上市场买菜骑脚踏车也要二十分钟，我母亲又不会骑脚踏车，只有走路上市场。除了年节，母亲很少上市场，蔬菜取得容易，邻居农友种植当令蔬菜供应不虞匮乏，鱼贩仔一大早就来兜售各种鲜鱼。年节时宰杀鸡、鸭自家饲养，不必购买。唯独猪肉一定要到街上市场去买。偶尔买半斤猪绞肉回家，捞几片腌瓜洗干净，以菜刀剁细，放蒜末、酱油，少量的糖、米酒，混合猪绞肉，放碗里头，置电锅内蒸熟，就成了瓜仔肉。

带便当只要这味瓜仔肉，胃口大开，很快把一盒便当吃光光。因为猪肉价钱昂贵，家里少买猪肉，便当带瓜仔肉次数不多。每次带了瓜仔肉，吃午饭时便当盒盖子就不必遮掩，担心同学瞧见我便当菜的内容，因为我的便当菜通常都是菜脯蛋或腌菜梗。现在腌瓜在北部市场不容易买到，每次回故乡——麻豆，会到市场买一点腌瓜回来解馋。有时想吃瓜仔肉，以罐头条瓜取代腌瓜，也可以蒸出不错的风味来，如果味道太甜可以酌加酱油调味。

有些朋友胃口差，吃不下饭，建议蒸一小碗瓜仔肉试试看，或许可以增进胃口。

虱目鱼羹

早年领了薪水就会到菜市场旁边一家专卖鱼羹的摊子，常常去吃一碗鱼羹，犒赏自己。

料理鱼羹之前，要先制作鱼浆，鱼浆一般用草鱼当材料。买回来的鱼先去皮，去骨，放入搅拌机里，加入蒜末、米酒、糖、盐、胡椒粉、香油，加入适量的水搅拌，最后加入地瓜粉，再搅拌均匀就成了鱼浆。

鱼羹食材取鱼肚无刺部分，切割成一厘米左右宽度，裹上鱼浆，放入滚水中煮熟捞起，煮鱼羹的汤汁，加入笋丝、木耳，煮开后加入鱼羹，水滚后加入地瓜粉，加水调合，倒入锅中芡芡，起锅前倒入适量盐巴、乌醋来提味。小吃摊前摆放几张木头做的圆凳，生意好时，晚到的客人没有座位，不愿意等候，端一碗鱼羹，就蹲在马路边，大快朵颐，顾不得形象。摊子生意鼎盛的原因就是物美价廉吧！

客人落座后，中年老板迅速端上一碗热腾腾的鱼羹，表面撒了几片翠绿的香菜，特殊的香味，令人食指大动。

因为养殖草鱼的鱼塘只有几公里路程，捞起鱼货从产地鱼塭直接送达，两小时内就到了，食材保持新鲜，制作出的鱼羹，口感格外鲜美。以瓢根舀起一块鱼羹，甘甜的滋味，直冲脑门。后来北上求学，南返乡乡时，一定去光顾。

现在卖鱼羹，都叫浮水鱼羹，与古早风味多少有点差异。

鱿鱼蘸酱

鱿鱼在我们童年时，属珍贵的食物，平时难得品尝，每年年节祭拜祖先神明时，母亲买回一条，切成两段，分两次使用。浸泡后切成丝，加上香菇、虾米、五花肉当佐料炒米粉，祭拜后端上饭桌。母亲一声令下，即可开动。

兄弟们夹起筷子，盯着一大盘米粉铺在上层佐料的鱿鱼丝，动作迅速利落夹起来，放入碗里，再夹一点米粉掩盖起来，以免挨骂。数量有限的鱿鱼丝，放进嘴巴慢慢咀嚼，特殊的鲜美滋味，令人着迷。

市场上的小吃摊，卖碗粽、肉粽、虱目鱼羹、肉羹面，还有一家专卖烫鱿鱼切片的摊子，最吸引人。

上初中时，母亲常交待我放学后到市场内的杂货店买鱼脯回家当晚餐的菜肴，一定路过小吃摊，鱿鱼摊客人蘸酱，散发出的香味，令人食指大动；可惜我没有足够的零用钱享用美食，只能吞咽口水。家里一向不给零用钱，唯一来源就是祖父偶尔会给几块钱，有一次给了三块钱，下决心买一盘鱿鱼品尝看看什么滋味。大方坐在摊前的板凳上，老板抓下一条挂在摊上，浸泡过的鱿鱼，割下三分之一，切成片状，放在滚烫的大锅里烫熟，捞起摆盘，端到我面前，再端一碗调好的酱汁给我，夹一片鱿鱼蘸酱享用起来。

酱汁以姜末、辣椒、甘草粉、酱油膏、醋、糖，混合而成，辛辣、酸，又带点甜的味道。鱿鱼片蘸点酱，放入嘴巴，奇特美味，唤醒味蕾，嚼起鱿鱼片，软脆的口感美妙无比。美好的滋味在我们物质贫乏的年代，留下深刻印象。

母亲曾经以灶孔里的灰烬，来浸泡鱿鱼，使鱿鱼膨胀、松软，效果不佳。卖鱿鱼的人，一定具备特殊的方法吧？

柔柔的小风吹过，融融的阳光掠过，乡村的田埂上、溪头边，便破土拱出一片一片、一簇簇开着白色小花的荠菜。那白灿灿如米粒般大小的荠菜花，那锯齿般嫩绿绿的齿叶，和那沾着清馨泥土的根须，无不洋溢着怡神的春的气息，向人们展示大自然中生命的律动。

荠菜属十字花科荠菜属植物，民间的叫法也不尽相同，有叫护生草、地丁菜，也有的地方叫鸡心菜、净肠草、菱角菜、清明菜等。据说，荠菜有较高的营养和食疗价值，早在公元前300年，古人就有采摘荠菜食用的记载。

荠菜的吃法多种多样，根据各自的口味，或炒，或蒸，或凉拌，或做汤，或腌咸菜、蒸咸馍，或剁成馅儿包饺子，可以随意调剂，香鲜美味留在唇齿之间。

就说这凉拌荠菜吧，把荠菜择洗干净后，用开水余一下，沥干水装入盘中，加上姜末、蒜泥、酱油、陈醋、花椒油，拌匀后再淋几滴麻油，一盘凉拌荠菜就做好了。看上去嫩绿绿，闻起来香喷喷，吃起来脆生生，真可谓吃在嘴里美在心里。有民谚说：“吃了荠菜，百蔬不鲜。”“三月三，荠菜当灵丹。”

记得在那些歪歪斜斜的年月里，人