

两把青麦穗

□孔伟建

小满之前,母亲从老家来,给我带来两把青麦穗头,她知道我从小爱吃搓出来的鲜麦粒,或燎麦。

小满时节,小麦籽粒渐渐饱满,尚未成熟,正适合吃。

我坐下来,在客厅里,紧盯着这两把青穗头看。尖尖的麦芒、均匀的籽粒聚拢在一起,每根麦芒都像大地的胡须,每个穗头都像一件浑然天成的艺术品。三两片纤长的麦叶,被剪得齐整整的麦秆,还有母亲用麦秸秆随手打成的结,让我一下子回到了从前。

母亲说,今年麦子长势好,籽粒饱满,这两把麦穗就是在自家地头剪的。

我从绑好的整把麦穗中慢慢抽出一枝,放在鼻尖轻轻地嗅,感觉一种清新的气息在客厅里慢慢氤

氲开来。

我把这枝穗头放进掌心,两手合拢,感觉麦芒扎在手心里痒痒的,搓揉之间,这些尖尖的小东西就开始碎了、断了,折断的小刺有些扎进了我的指缝间,我觉得有点疼。我的手上,早已没了老茧,我觉得自己脱离土地太久了,开始变得细皮嫩肉。

我没出声,依然默默搓着。我看着包裹着麦粒的皮儿被我慢慢搓了下来,青绿的饱满的麦粒脱了出来,在我掌心里,晶莹剔透。我嘬起嘴,小心翼翼地把皮儿吹出去,渐渐地,掌心里只剩下籽粒饱满的一坨麦粒。

我看了看坐在身边的母亲,她正帮我搓麦粒。她的手很粗糙,她的动作比我快,她把搓好的麦粒放进小碗里,白的瓷碗,青的麦粒,煞是好看。

我把搓好的一小捧麦粒,一股脑地倒进

嘴里,咀嚼之间,白的汁水顿时充溢齿颊,甜甜的,一种难以名状的麦香。

母亲说,青麦粒跟小米煮在一起,很好喝。

我说,那我们中午就喝小米麦粒汤吧。

取小米、枸杞、花生、桂圆适量,把母亲搓好的半小碗青麦粒倒进去。开锅之际,热气弥漫,麦香、米香、桂圆的糯白香甜,混在一起,难以言传。

文火炖煮,半小时许,汤好,舀出,但见麦粒经慢煮,籽粒饱满,青翠欲滴,食之,顿觉跟生吃滋味完全不同。

那天,我接连喝了两大碗,母亲见我欢喜,把自己碗里的麦粒多数都捞了出来,给了我。她边捞边说,家里要喝这样的汤,很方便,想啥时候喝就啥时

候喝。

我没找到适合烧烤的柴火,终于没有吃到燎麦。

这两把小麦,像一种载体,它让我在钢筋水泥的楼房里感受大自然,让我的身心得以放松。它们,是土地之眼,是折射农耕文化的一双双眼睛,它们跟我一起经历了一次趣味盎然的旅行!

长河浪花
Changhelanghua

逸兴剪影四首

□胡敬洪

一
甘为绿荫自劳神,
细耘精播蔚寒温。
朝植海棠霞盈袖,
暮引流泉月入魂。
半世风霜染青丝,
一方净土蕴福音。
润物无声非爱浅,
幽院小轩巧扮春。

二
耘罢案牍听涛声,
浩瀚入怀无俗情。
遥望蜃楼姗姗至,
坐赏帆影冉冉行。
波壮阔阔从容悟,
景幽趣雅慷慨鸣。
沧海一粟纤毫沙,
云锦天章化长虹。

三
旧岁将阑秋味香,
转眼枫红灵菊黄。
羽霓舞中华彩飞,
金琴声里国粹扬。
柳下横舟垂钓丝,
榭上斟觞话衷肠。
莫道杖国皆桑榆,
不尽韶华绕玉梁。

四
阅尽炎凉醉笔耕,
竖引强弩豪气生。
狼毫撼岳龙虎啸,
丹青润海凤凰鸣。
意拌劲峰同腾跃,
情牵广宇共驰骋。
腕底心香绽奇葩,
尺幅千里荡春风。

人间物语
Renjianwuyu

红薯

□王晖

从去年到今年,街头卖烤红薯的有增无减。那甜丝丝的香味、金灿灿的内里着实撩人胃口。

吃了晚饭,我喜欢出去散步。在常走的那条街道上,我总会碰见一位年过花甲、脸庞瘦削、身子骨却异常硬朗的老人。他的摊子非常简陋,一辆破旧的三轮车上摆着一个用废油桶改制的炉灶;炉灶的旁边,除了待烤的红薯,还有晶亮的煤块;那灶口还是用铁盖盖着的。说来也怪,吃惯了精米佳肴的人们,还真希望尝尝粗粮。因此老者的生意倒是出奇得好。微风拂过,那甜丝丝香喷喷的红薯味便顺着铁盖弥散开来,让空着肚子且有些瑟缩的身躯霎时便精神一振,心里早已腾起去捧一个滚烫的红薯的热望,或者给家人带回去两个,共享天伦之乐。

说起来,红薯和我还有一种解不开的情结。小时候,家里还有土地,由于爸爸常年在外,家里的活就留给妈妈和我。每年妈妈都会栽下红薯秧,当红薯长好后,趁着

周末,妈妈就带我去刨红薯。

可怜我们母子俩,妈妈白天要做生意,田地只能抽空来耕作,而我呢,由于年龄小,手无缚鸡之力,只能勉强凑数。

一大早,我们娘俩便到了地里。努力睁开惺忪的睡眠,干了一会儿,我就觉得有点累。妈妈便笑着让我歇歇,自己埋头苦干。总算把活干完了,要把红薯运回家,可我们的运输工具在农村非常普遍,箩筐、簸箕而已,妈妈在前面晃悠悠地挑,我在后面呼哧呼哧地背,活脱脱你挑着担,我背着红薯的《西游记》。

回家后,一身又酸又痛,我倒头便睡。忽然浓浓的红薯香味冲破了锅盖,在屋子里四下弥漫,也把我唤醒了,美美地吸一口,知道妈妈做的红薯粥已经好了。

在我童年时期,红薯解决了家里很多实际问题。可总是吃红薯也不行,妈妈就变着方法做着吃,其中烤红薯是最诱人的。



烤前要挑选狭长而中间溜圆的品种,并且刚挖出的红薯不能烤,妈说这时的红薯水分大,淀粉也多,人吃多了会涨肚,吐酸水。做饭时,往灶洞里放上几个红薯,捅落一大堆燃尽的火灰。将红薯严严实实地盖住,大半天工夫,红薯的水分就慢慢地被蒸发,其表皮便结上薄薄的一层焦壳。此时捧一个在手,轻轻地将灰拍去。掌中满是融融的暖意。实在是等不及了,张大嘴咬上一口,一股芳香甘纯的热浪猛地从口腔直抵心窝,我根本不顾及烫嘴,只是尽情地品尝这可口的美味……

如今,母亲已年迈,我也变着法儿做给母亲

吃。首先将红薯去皮切大片放在锅中蒸烂,用勺子趁热将红薯捣成泥状,然后和面粉混合着,加上些糖,用滚烫的菜籽油炸出红薯丸子。其外表金灿灿脆松松,里面软软的。这道点心很受妈妈的青睐,她常吃不厌,就像我小时候吃她做的一样。

现在我们早已不种地了。等到红薯收获的季节,我都会搀扶着妈妈她一块到菜市场买红薯。