

田园

东篱下

苏天真

东篱下的田园,恰似一幅天然的锦绣画卷,美得动人心弦。信步东篱之畔,俯身近观,我仿若能听见田园间万物热烈的私语。在陶潜笔下那如梦似幻的“桃花源”田园景致里,我并非初次邂逅,而是无数次与之重逢,那些源自桃花源的意象,宛如潺潺溪流,淌入我的心间。

前往合肥大圩,此地恰处城市边缘。一路行来,田舍错落,乡村景致与城市风貌相互交织,弥漫着皖中早春特有的冷峻与枯寂气息。微风轻拂,丝丝缕缕的甘草味若有若无,悠悠地钻进鼻翼,带来一种微醺的惬意。抬眼望去,天空澄澈如洗,湛蓝得没有一丝杂质。脚下是一座小巧的石桥,几步之外,竹篱木栅映入眼帘,“伟丽家菜园”“徐诺的园子”“一米庄园”等木牌,孤傲地立在一畦畦菜地旁,格外引人注目。这菜园恰似一座宁静的城堡,宛如陶潜笔下的桃花源,它为城市增添了别样的韵味,让城市的内涵愈发丰富,外延也不断延展。往来于这片菜地的人们,与脚下的土地有了千丝万缕的联系,仿佛时间在空间中无尽轮回,时空在此处发出悠长而深沉的回响。

菜园四周,溪水潺潺流淌,草木繁茂葱茏,各色野花肆意绽放,几只燕雀轻盈地翻飞着,忽然惊喜地落于枝头。眼前是一排刚刚翻修的茅屋,静谧无声,不见人影。沿着小径缓缓前行,翠柏苍劲挺拔,直插云霄。路边几块收割后的稻田里,一簇簇稻茬已然枯白,然而其间却冒出了新嫩的稻叶,纤细的幼苗透着勃勃生机。萝卜仿佛四季都在生长,绿缨子随风翻卷,土地润泽,一片生机盎然。此时,深吸一口气,五脏六腑仿佛都被这清新的空气涤荡一新。在溪流北岸、菜地南侧,菜园与娇艳欲滴的桃花相互映衬。桃花带着几分孤高的品性,它的灵秀之气,最适宜在乡间绽放。即便春寒料峭,这桃花依然开得灼灼其华,让人恍惚间置身于世外仙境。

诗人是否正是借这桃花的清扬气质,来寄托自己的情思呢?倘若只是荷锄匆匆路过,又怎能生出

这般深沉的爱意?

我不禁思索,这或许是当下人们怀古思今的一种觉醒。然而,时光无法倒流,历史亦不可重演。他们究竟是想用诗来还原、凝固往昔,重塑心中的理想世界,还是借诗来谋取功利?我无从知晓。谁都清楚,这个时代恰似一列风驰电掣的列车,行色匆匆,每日忙于输送新的人与事,世间万物,有多少转瞬即逝,又有多少能永恒长存,这一切都非人力所能挽留。

诗人的“桃花源”,仿若遗世独立,离尘世喧嚣甚远,却离那澄澈的天际很近。在它面前,崇高者愈发纯粹,谦卑者愈发虔诚,心怀敬畏者愈发赤诚。诗人笔下的归园田居,若用凄美形容,未免太过单薄。茅屋里有人居住,便有了鲜活的生命气息。那所谓的凄美,是岁月沉淀的古老情愫;那历经的沧桑,是时光镌刻的永恒印记。

闲暇之时,我常翻开《陶潜诗文选》,即便只是寥寥数语,对着那些文字,我却常常失语,仿佛与一位相知多年的老友相对而坐,默默对饮,无需言语寒暄,仅仅一个带着淡淡愁绪的眼神,便心意相通。我是如此渴望回到诗人营造的意象之中,再次邀约那些陈旧而又美好的风物,将人间一切看似无用却珍贵无比的美好,重新回味一番。

陶潜,他是躬耕田园的“农夫”,亦是“田园诗”的拓荒者。他那颗归隐之心,坦诚而坚定,毫无保留地展现在世人面前。恰似久战沙场、疲惫不堪的战马,满心期盼着鸣金收兵的信号。他又怎会料到,千年之后,有人站在他笔下的“东篱下”,纠结着是否该为自己寻觅一处心灵的桃花源;更不会想到,在这个快节奏的时代,无数人在忙碌奔波中,带着满身的疲惫,追寻着那或许永远无法寻觅到的桃花源。

此刻,我的脚步仿佛在冥冥之中沾染了他千年前的踪迹,这似乎在暗示我,应当如他五十二岁时那般,心怀倦意却依然坚守隐居之志,对过往的选择,无怨亦无悔。

美味

大坝鱼头

蒋绍斌

从“一个鱼头四两参”的民间赞誉,到李时珍《本草纲目》“鲋之美在头”的文献记载。鱼头以其营养价值高和味道鲜美,深受江南水乡人们青睐。在老家鄂东武穴,自古以来就有用山药炖鳊鱼头待客的习俗。山药炖鱼头作为武穴传统的地方特色美食,其烹饪制作方法有多种。经历代厨师不断改进发展至今,“大坝鱼头”最出名。

大坝是个地名,是武穴境内荆竹湖的拦水坝。也是柳界公路(从湖北武汉经黄冈到安徽的省道)在此出入大别山盘山公路时,司机补水歇脚打尖的地方。上世纪改革开放初期,当地有人在大坝脚支起棚子,架起了第一口铁锅,为客人咕嘟咕嘟炖起了地地道道的武穴山药豆泡鱼头。没想到司机们吃了,大呼过瘾,一传十,十传百,“大坝鱼头”就此跑出山沟,名扬四方。

国庆前夕,我与几位武汉文友相约回武穴吃鱼头。到大坝时,晨雾初散,太阳刚过山脊。站在雄伟的大坝上远眺,眼前荆竹湖碧波荡漾,远处横岗山枫红如火,湖光山色,令人心旷神怡。再回首,湖畔游人如织,路边坝脚餐馆林立,昔日司机歇憩之地,如今因一道鱼头菜而热闹非凡。

晌午时,循味而行,我们在一家“姊妹鱼头”馆前停下了脚步。老板娘是位三十来岁的农家妇女,模样俊俏,打扮时尚又不失乡村朴素之美。她热情地把我们从门口引领到店里的小包房坐下,一边给我们泡上了当地有名的邢园白茶,一边递上菜谱,向我们介绍大坝鱼头。待我们选定后笑说,炖大坝鱼头,得食材入味,千万急不得哈。

为一探究竟满足好奇,征得老板同意,我有幸目睹了其匠心烹制的过程。老板说,做正宗的大坝鱼头,关键在选材。鱼头必须取自荆竹湖五斤以上的新鲜鳊鱼,所用佛手山药和豆泡粉丝,也全都是武穴当地特产。老板一边说一边精彩演绎:鲜鱼头洗净,姜块擦锅入油,先将鱼头冷水下锅,依次加入去皮佛手山药,切半的豆泡和粉丝,再撒盐覆盖,土灶柴火慢炖。待豆泡浮起、汤色乳白,再调人生抽与淀粉汁,撒上葱花或香菜,前后约一时许,一锅浑而不腥、味美可口的鱼头便成了。

炖好的鱼头上桌,钵大如盆,汤浓似乳。吃鱼头,鱼唇嫩滑肥美,鱼脑滑若银耳,鱼腮肥肉细嫩如脂;品配菜,豆泡蜂窝吸汁、粉丝嚼劲丝滑、山药香糯独特。只连鱼汤也是鲜香满口,美味诚不我欺。边吃边喝,几杯小酒入肚,我醉眼迷离。恍恍惚惚又回到童年:母亲于灶前炖鱼头,我与姐姐守候一旁。昏暗的灯光下,我们小小的身影和母亲的影子重合,在泥墙上摇曳如花,变成一幅温馨的画面,暖意融融。虽然那时候炖鱼头,没有现在这么多的配料,用的鱼头也小得多。但是煮出来后依旧美味可口,多汁好下饭。在物资匮乏的年代,已是非常难得的佳肴了。

离乡返程,车子启动后,后视镜里的大坝,渐渐缩成一条天边的云线。收回目光,忽然觉得舌尖又弥漫着一缕大坝鱼头的鲜香。心有所触,不免一时感叹:或许对大坝鱼头从念念不忘,到真真切切地吃到嘴里,不过是把故乡搬上舌尖,再让舌尖把故乡搬回心头。



情感

母亲的胡辣汤

施利娜

2018年的深秋,我在持续腹痛一周多之后,终于抽空去了医院。医生做完检查,在病历本的下半页用力写下两个大字——“住院”。他说,必须尽快手术。术后在家休养了一个月,依然感到虚弱。从住宅楼到小区外的超市,不过五百多米的路,我提着东西往回走时,却觉得每一步都像踩在棉花上,随时可能跌倒。复查时,医生宽慰我说手术很成功,但彻底恢复需要时间。可工作不等人,勉强上了一天班后,我又请了一个星期的病假。

身体恢复得慢,想到堆积的工作,我的情绪日渐低落。那天,母亲打来电话,问我恢复得如何。听到她声音的那一刻,我突然哽咽,嘴上说着“没事,你别担心。”眼泪却止不住地往下掉。匆匆挂断电话,努力平复心情,心想细心的母亲一定察觉到了我的异常。

果然,第二天她就从老家赶来了。母亲的身体一直不好,年轻时腰就常常疼得直不起来。后来患上风湿性关节炎,右腿变得僵直,走路全靠腰膀吃力地拖着。她坐公交很不容易,因为右腿无法弯曲。可她还是来了。我心疼地埋怨:“您不用特意跑这一趟的,医生都说手术很成功,就是需要再养养。”“我在家闲着也是闲着,来给你做做饭。”母亲轻声说。

她带来了老家的吃食,还有一卷泡发好的绿褐色的海带、一张金黄的豆皮、一小罐煮熟的花生黄豆和一把嫩绿的菠菜——这些都是做胡辣汤的食材。我们山东的胡辣汤和河南的不同,是素的。每次回老家,母亲都会做给我喝。一碗下肚,浑身暖融融的,像冬日午后晒了一场通透的太阳。顾不上休息,母亲便拖着腿一歪一歪地走进厨房。我知道拦不住,便跟过去帮忙。

母亲腿脚虽不便,却有一双巧手。她舀了两瓢

面粉放进不锈钢盆里,缓缓加水揉成面团。醒上十分钟后,再加水没过面团,用手心一遍遍压揉。待清水变得浓白如浆,便将面浆倒出,重新加水继续揉洗。如此反复几次,直到洗出全部淀粉,只留下弹软的面筋。我在一旁打下手,把泡软的粉条、海带和豆皮切成细丝,将菠菜撕成小块,葱切丝,姜剁成碎米样儿。

炒锅里的水滚开后,母亲依次加入了十三香、鸡精、盐、适量生抽,又特意多放了一小勺白胡椒粉。再将配菜依次滑入沸腾的水中,她双手撑开那团柔韧的面筋,浸入翻滚的锅里,用筷子快速搅散成大小不一的面穗。接着,缓缓倒入洗面筋留下的面浆,筷子始终顺着一个方向轻轻搅动。最后淋上小磨香油和米醋。

厨房里顿时弥漫开胡椒与香料交织的暖香。热气腾腾的胡辣汤端上桌,半透明的汤中,淡白的面筋如玉带轻浮,绿褐色的海带丝、绵软的花生黄豆、翠绿的菠菜叶点缀其间,令人食欲顿开。我舀起一勺送入口中,鲜、咸、辣伴着淡淡的麻油香在唇齿间绽放,紧接着,像有一朵胡椒在鼻腔里炸开,辣意蹿遍全身,“倏”地逼出一身细汗。仿佛被打通了经脉,整个身体从内而外都舒展开来。

就这样,在母亲的陪伴和照顾下,我的身体一天天好了起来。每个清晨,我在轻缓的厨房动静中醒来;每个傍晚,我们坐在餐桌前,喝一碗热乎乎的胡辣汤,说些家常话。她从不提自己的病痛,也不多问我的难处。半个月后,母亲要回老家了。送她到车站时,我发现自己已经能稳稳地走完很长一段路了。临上车前,她回头看我,轻声说:“慢慢来,都会好的。”