

## 东江

## · 行吟

A13

## 采柿子

■文/穆之

老家有四间老屋,砖瓦平房。大哥家几年前盖起了两层小楼,与老屋并排,两座房屋中间隔有一米多宽的巷子。早些年,父母亲还健在时,在屋后种了不少的果树,有柿子、桃子、石榴、板栗等。桃树生命短,没几年就生虫生病枯死了,现在只有柿树、石榴和板栗。今年雨水多,石榴青不溜秋的,看样子还没熟透,板栗结得更少,倒是柿子熟得快,扁扁的平平的,很像王母娘娘宴会上的蟠桃。

大哥让我采点柿子带回城里,说看上去没熟透,摘下来和苹果一道焐焐就熟了。我站到柿树下仰头查看,柿子真多。低处的树叶掉落了,光树枝上挂的全是柿子,一个紧挨着一个。按成熟程度来划分,应该分成三类,一类是熟透了的柿子全身通红,

一类是半熟的青黄色的模样,剩下的就是青绿色的,一点也没熟。

我搬个高凳子站上去,专门拣成熟的柿子采,熟柿子散布在柿树最高处,在太阳下泛着红光,煞是好看,引得专门负责接果子的侄孙女儿直喊:“大家快来看,树上挂了好多红灯笼!”经侄孙女儿这么一说,红彤彤的柿子还真像一盏盏红灯笼,挂上树枝间,有点张灯结彩的样子。不过,要采这些红灯笼须架梯子上树。上树我不内行,大哥换了双球鞋,三下两下就从梯子上爬到了柿树上。他看准一处树丫用力蹬住,稳定好身体重心,伸手就采起了柿子。接果子的活自然过渡到了我手中。别小看接柿子,这也是一门累人的活,还要有一定的配合默契。柿子从四、五米

高的空中丢下,要双手合拢准确的接住,不能摔到地面上。

每采下一只柿子,大哥便喊到“接好”。我仰起脖子往上看,盯住柿子不敢眨眼。高中毕业后,我曾学过一段时间的泥瓦匠,学徒不是一开始就上手学手艺,要先练手,就是做小工打下手。最初是在跳板上抛砖接瓦,或是在地面上往上抛,或是在跳板上接别人抛上来的砖瓦,有时接不住,经常摔坏砖瓦,更严重的是站跳板上的人一时没接住,砖瓦就会砸到下面抛砖瓦人的后背上和头上,所以这种活计风险较大。学过的手艺,现在用在了这儿。

大哥一个一个地往下丢,我接得很准。从树上往下丢柿子,类似于自由落体。虽只有四、五米的高度,但相对于人的手掌来

说,重力加速度也不轻。一只柿子三四两重,从上往下丢就等于往下砸,手掌被砸得有点疼。约摸一个小时的样子,采摘的柿子就装一大竹篮子,足有三十多斤,而树上的柿子才采了一个小勺儿。随手在竹篮里拿一只柿子撕开表皮,露出了红黄相间的果肉,咬上一口,比蜜还甜。

柿子熟时正中秋。在农村,中秋节时处处张扬着成熟的味道,玉米好掰了,芝麻好收了,枣子好打了,萝卜好拔了,山芋长大了,扁豆长老了,水稻抽穗了。田野中,菜地里,房屋前后,到处都是绿油油沉甸甸的,丰收在望的五谷庄稼压弯了枝头挤窄了田埂,大地好像是一件绿色的棉衣,丰满又实在。而我们,正是准备穿这件棉衣的人。



## 月光下的晚宴

■文/魏燕

车在苏北大平原上飞驰,高大的意杨,初绽的木芙蓉,后来是村庄和一片片夕阳中的苇荡。“中面晚酒”,我们要去赶赴一场乡间晚上的寿宴。

在里下河地区的乡村,这样的寿宴是一定要在自家院子里亲自操办的,菜实惠才能对得起前来祝贺的四乡八邻。如今日子好了,村里多了“流动厨师班”,主家出钱,他们操办。“流动厨师班”一般由三人组成,大厨多半是丈夫,妻子专管配菜、上菜,还有一位小工,多半是小姨子或姑子,专门择菜、洗碗、打打下手。所有灶具、桌椅、碗筷、食材,一应由他们提供,一桌饭也就挣个几十元辛苦钱。

我们到的时候,农家小院里早已支好了几张大圆桌,铺上了红色的台布,凳子是塑料的,一色桃红,喜气洋洋。院角丝瓜藤架下支起了用油桶改成的临时大灶,一个蒸煮一个炒菜,小煤炉矮矮地蹲在一旁,烧着开水或是其他需要焯水的食材。案板上,放上了刚搓好的滚着糯米的肉圆,还有新鲜的一剖两的鲢鱼头,大厨正用勺浇上姜、蒜片、红椒、花椒等熬制的浇头,最后撒上院子里刚剪下的小米葱花。

夜色渐渐降临,院旁小河对岸的柿树、梨树、银杏树及刚刚还看得见炊烟的民居的雕花檐角,都渐渐模糊了。

院墙上的南瓜藤、扁豆花,茎茎蔓蔓在夜色中成了剪影。晚风夹杂着水稻的馨香,秋虫吟唱,田野里电线杆上的喇叭开始播放新闻,声音空空旷旷,乡村的夜一片祥和。

檐前琉璃瓦下,用竹竿悬挑起100W的灯泡,院墙上的路灯也打开了,朴实的农家小院今晚如盛装的宫殿。宾客们提着手电陆续而来,寒暄后落座,谁家的老人谁家的娃,一桌桌满是天伦之乐。村上最有威望的人与寿星坐一桌,表示着主家的尊敬之意。一时间,发烟的,倒酒的,孩子的叫声,方言打诨取乐声,使寿宴的快乐气氛膨胀到极致,小狗在桌下转悠,仿佛也在为寿星祝贺。

寿桃是镇上最好的面点师做的,小小的,很精巧。馅是豆沙的,拌进了新摇落的桂花,咬一口酥香清甜;新起的藕,切片,中间夹上了肉糜,滚上面,油煎得金黄,蘸着醋吃,鲜美无比;下午采的菱去壳,不加调料,只是清炒,那种清香,还原着生活本真的味道。苏北多汤菜,大海碗中近乎透明的萝卜雪丝衬着新鲜的蛭肉,汤水清清爽爽。忽见一轮将圆的月亮倒映在汤水中,透着幽远和清凉的光辉,散发着与天地同在的光华。

此时此刻,那月、那风、那树、那草、那人、那事,还有那月光下朴实的宴请,仿佛交织成一幅最美的画面,轻轻拂过岁月的过往,随着月光在心底慢慢变成亘古不变的永恒,像璀璨的星光,照亮我们回家的路。

## 少时那些奇怪的偏方

■文/李军

小时候在农村长大,跟着老人,耳濡目染了许多奇怪的偏方。

7、8岁时,腹部一夜间冒出好多红疹,又疼又烧,老祖母看了说,小丫肚子起火啦。她带我到村里一老奶奶处,老奶奶拿来微型簸箕和笤帚,边作势扫着我肚子,边对我的肚子口里念念有词,还用漱口杯对着我肚子喷了水。第二天晚上,红疹居然就神奇地好了,也许跟人的意念潜意识有关?相类似的还有被惊吓的孩子晚上父母去喊:某某回来吧;晚上哭闹尿床的孩子,写张“天皇皇地皇皇”的纸条……

小时候学生当中得疔腮比现在多。如果同学里有人脸颊上画着黑黑的圈圈来上课,那我们丝毫不奇怪,这同学肯定是得了疔腮。偏方说“用黑墨水画个圈就可以治疗”。上世纪70年代末80年代初的学生对外貌不甚上心,脸上画个黑圈圈照样来念书,如果放在现在,估计打死小孩也不肯去学校,即使去了,估计也会被同学围观。当时班级里有个同学也是疔腮,他妈听说还有个偏方是用仙人掌捣烂为泥,敷裹在肿大的疔腮上,或许是因为仙人掌有清火消毒之效吧。于是同学妈妈就照着方子把仙人掌捣烂给敷上了,结果,几天后同学疔腮还没好,旧伤未去又添新痛,原来同学妈妈忘记把仙人掌上的小

刺给拔掉,那些小刺把同学的小脸给扎肿啦。

具有权威性科学性的偏方是奶奶的放血疗法。奶奶衣襟上别了根针,村里有人腰肢扭伤等,就会扶着自己的腰身,蹒跚着来找奶奶。奶奶把针在火上烤下消毒,让村人找堵墙或大树扶着,卷起裤腿,露出小腿。奶奶用手拍拍小腿肚,让青筋暴露,跟我们现在抽血时候差不多,然后拿着手里的针,手起针落,那暴露的紫色青筋里一般都有偏黑的血液冒出,呈弧线形飞落。半分钟左右,村人再撑着墙壁休息下,蹒跚着过来扎针的村人基本就能如常地回去了。

治疗打嗝也有一偏方,取一双木筷子,交叉成十字,端放在盛热水的水杯口,放在杯子上的筷子就形成了四个直角圆。按住筷子,慢慢喝水杯里的水,每个夹角都喝一口,四个角度喝完,嗝就止了。

不过偏方就是偏方,好多偏方里的确蕴含一定的科学道理,但也有好多人打着偏方的旗号招摇撞骗。部分在民间口口相传的偏方有一定实际作用,可由于每个人都有个体差异,实际效果不显著。现在很多偏方里的药材由于各种因素已经失去了以前的原有药效,套用一句流行的话:有病,还得吃药,有病,还得上医院。