

小满赶天



(视觉中国)

■吴奋勇

初夏清浅,会常常想起祖母。她扫了一会儿门口埕,一手握紧竹把柄,一手叉腰,望着不远处的田野,眉头微微蹙着,缓缓说道:“小满赶天,芒种赶刻。”那时候我年纪小,不懂得“赶天”有什么深意,只觉这话里有一种沉甸甸的、说不出的分量。

又是一年小满,我早起。推开窗,风迎面扑来,清清润润。楼下的早点摊,热气腾腾。我想起祖母的话,决定到郊外去。乡下的小满才叫小满。

车停在一棵樟树下。一位老农迎面走来,扛着锄头,裤腿卷到膝盖上,小腿沾着泥渍。

“老哥,您真早啊!”我笑着跟他打招呼。“早?”老农朗声道,“天刚亮就下田了。小满赶天,芒种赶刻,这

句老话你没听过?这时节的庄稼,一天一个长势,耽误不得!”

我顺着他指尖的方向望去,稻田里的禾苗绿油油的,一行行整整齐齐地挺立着。山涧浮着一层薄薄的雾,几只小鸟追逐着,像在玩什么游戏。

妻子打来电话,说:“你到哪儿了?我买了面粉,想做面粉饼!”

我不由一愣,她怎么突然想起做这个?电话那头,妻子的声音裹着回忆:“小时候小满前后,我妈总爱做这个。那时候田里的小麦还青着,我们小孩子总爱摘麦穗吃,麦粒软糯清甜,满是淡淡的青草香。我妈说,小满正是麦子成熟的时节,她舍不得让我们糟蹋青麦,就做面粉饼给我们解馋。”

大约在我读小学一年级时,家乡不知道什么原因不再种小麦了。从那以后,我也不知道吃的面食从何而

来。但每当想起种植小麦时的那份忙碌和田间金黄的麦浪,心里满是怀念。

回到家时,妻子早已在厨房里忙碌起来。她将面粉、清水、葱花、红萝卜丝细细地搅匀,舀进平底锅里,小火慢煎。

我约上隔壁的邱老师,他读小学的儿子跟在身后。

“快,尝尝,刚煎的。”妻子笑着递过一块饼。邱老师咬了一口,问:“怎么突然想起做这个?”“今儿小满,我们茶乡的风俗。”我随口说道。

邱老师闻言笑了:“你们这边小满有这习俗?我老家浙江那边,小满三车齐齐转,农人忙得脚不沾地,连歇口气的工夫都没有,哪有闲情做饼吃。”

“三车是什么呀?”一旁的孩子终于从手机的热闹里抬起头,一脸茫然地问道。“水车、油车、丝车,是旧时小满时节农家用的器具。”王老师轻声解释道。孩子皱着眉头,满脸疑惑:“水车我知道,在公园见过,油车是什么呀?丝车又是做什么的?”邱老师耐着性子细细解释:“油车是旧时榨食用油的器具,丝车是用来缫蚕丝的。”

停了一会儿,孩子小声嘟囔着:“什么水车油车,我还以为是摩托车、小汽车、单车呢。”说完又低下头。

大家忍不住笑了,我心底却泛起一丝淡淡的酸涩与怅然。

天忽然暗下来,风起来了,吹得树叶哗哗响。接着,雨点就噼里啪啦地砸下来,格外清脆。

“好雨啊!”邱老师冲我说了声,“这雨一下,田里的禾苗就精神了。”

是啊,好雨。小满的雨,下得恰逢其时、恰到好处。

庄稼在长,人在忙,一切都在赶,赶着天光,赶着向前,奔赴夏的蓬勃。

留白处,是小满

■李明春

晚上与妻子穿过小区,去“口袋公园”散步。空气中飘着花香,淡淡的,似有若无。石榴花在枝头露出花骨朵,像一个个倒置的小葫芦。有些已悄然绽放,开得并不十分热烈,像是画者用朱砂调了清水,在枝头润开。翻一下手机日历,果真到小满节气了。

二十四节气里,我最喜欢“小满”。它不像立春那样宣告一年的开始,也没有像大暑那样达到极致。“小”无关格局,只关乎心态。小满未满,不亏不盈,不急不躁,一切刚刚好。恰好呼应了古人的那句妙语:“花未全开月未圆,半山微醉尽余欢。何须多虑盈亏事,终归小满胜万全。”此中大有佳趣。

周末回乡下老家,田里的油菜籽一天一个样,正走在饱满和成熟的路上。掐一个菜籽荚,绿色的、黄色的菜籽整齐地排在荚里,满满当当,能嗅到菜油独有的清香。搁前些年,父亲早就取出尘封的镰刀,在青石上“嚓嚓——”地磨出明亮锋利的刃。他一边用手指在锋刃上轻轻刮动,一边笑着说:“磨刀不误砍柴工。”母亲则开始整理往年装粮食的袋子,

给破损的地方仔细打上补丁,这可来得不得丝毫马虎。她把一个个袋子摆起来,再找好系口的绳子。打菜籽用的连枷、簸箕、扫帚,晒菜籽用的彩条油布都准备妥当,万事俱备,只欠东风。油菜籽要在半熟青黄时收割,若太熟,连风都能撩开它,整片田里噼啪作响,无数细小黑珍珠般的籽粒蹦蹦跳跳滚进泥土,让你颗粒无收。天地万物,成熟也要在恰到好处的状态里,不多一分,不差一毫。

小满的天气不温不火,也是恰到好处。抬眼望去,满目都是疯长的青绿和诗意。一年当中,数小满节气最有声有色:既有“鸣鸠聒聒”,也有“布谷翩翩”;既有“枇杷黄后杨梅紫”,也有“绿遍山原白满川”。

推开窗,楼下大姐的院子里,满墙繁花如瀑流淌。那种叫“胭脂扣”的月季花有着极高的颜值,温柔的粉红色花瓣,背面泛着银白色光,完全重瓣。花朵不大,但花量大得惊人,单个枝条能开出几十朵花。黑色的围栏配上粉色的花墙,上满下空,像中国画中的留白——是意味的空白,是呼吸的空间,是让观者自己去想象和填充的地方。

其实人生何尝不需要这样的

留白?

我们的生活总是被塞得满满当当的。工作、社交、信息、欲望,像潮水一样涌来,把人裹挟着往前走。我们追求百分之百的确定,渴望完完整整的拥有,害怕任何一点空缺和未知。可是真的满了,就快乐了吗?我看未必。

在景德镇游学时,看师傅烧瓷,有些粗瓷碗或杯子的底部总留一点不施釉。我问为什么,师傅说:“全满则溢,留点涩的地方,手握才稳,茶喝着才香。”这话我一直记得。后来喝茶时特意试了试,果然,那些太光滑完美的杯子,反倒少了一种可以触碰的温度。

小满,小满,凡事不可太满,万物皆要留白。小满教会我们的,大概就是这种“留白的智慧”。希望我们能张弛有度,宠辱不惊,知道什么时候该停下来,什么地方该留出余地。就像菜籽灌浆到八分就好,剩下的交给阳光和风;就像江河将满未溢,涨到岸边的青草处就好,再多就泛滥成灾。

一切都留有余地,一切都可期待。

而这,就是小满。

苦菜秀

■李志宏

小满有三候:一候苦菜秀,二候靡草死,三候麦秋至。所谓“苦菜秀”,便是小满时节,苦菜长势蓬勃、枝叶繁茂。

苦菜生命力极强,山坡地头、田埂溪边,乃至岩石缝隙间,都能扎根生长。它的叶片嫩绿、质地柔软,存放于冰箱可保鲜很长时间。新鲜苦菜焯水,随后泡在冷水里再挤干水分,可褪去苦味。焯水凉拌,柔嫩清脆,清苦爽口,有清热下火、疏肝理气的功效。

闽南人会变换着法子做,炒、炖、焖、腌、拌,普通青菜可以的吃法,苦菜也可以。有人将苦菜与地瓜粉糍合,蒸成饼子;也有人将苦菜剁碎,与猪肉糜、葱姜末混合,做成饺子、包子,苦菜的独特清香与肉香交织,让人回味无穷。

我偏爱苦菜炖汤,最经典的是苦菜小肠汤:取新鲜苦菜嫩茎叶洗净,怕苦先行焯水去涩;猪小肠处理干净,焯水切段,入锅大火慢炖至熟软;最后放入苦菜稍煮调味,菜叶断生便可出锅。瘦肉汤做法更简易,瘦肉切片,加盐巴、地瓜粉腌制,水烧开,放入肉片,再放入嫩叶。炖出的汤清亮,入口甘甜,微微苦,真的好喝。

若将苦菜晒干制成菜干,闻起来有一股臭脚丫的味道,有人给它取了一个很有意思的名字——野菜界的“榴莲”。苦菜干叶片转为墨绿色,苦味大幅淡化,奇妙的是,它若是和鸭肉、筒骨、排骨、小肠等同炖,竟能神奇地化解油腻。苦菜借肉香褪去涩感,肉类吸纳菜香变得软烂鲜香,二者相辅相成。汤色虽黑乎乎的,颜值不高,却清爽甘润,不少售卖咸饭、炒米粉的小店,都会常备一锅这样的去火神汤。

苦菜就是这么一位“深藏功与名”的养生高手,算得上“草中贵族”。听老一辈人说,在以前粮食匮乏的年代,苦菜是春荒里的救命菜,如今日子富足,它又成了闽南人夏日里的养生菜。

俗话说:“小满吃苦,胜似进补。”苦瓜、苦笋、苦菜,都带清苦之味,虽苦,但耐人寻味。小满过后渐入盛夏,天气湿热交织,正是“以苦清热、食苦养心”的好时节。闲暇时,出去田间地头溜达一圈,或是周末登山郊游,就能采摘好多苦菜回来。夏季太阳易让人口干舌燥、心烦躁,此时选择苦菜这种野菜食用最合适不过了,既能饱腹解馋,更有清凉解暑、润燥清心的妙用。

小满,吃上苦菜,是一种“小确幸”。食苦品甘,也恰似小满的人生尺度:活得朴素、从容、平和,心生知足,便是人间幸福。



投稿邮箱:dnzbgfzc@qzwb.com
联系电话:0595-22500109