

2023年1月6日 星期五

冬天的田野

○ 杨菊三

——

稻子收割以后，田野一片空旷。

几只鸟在啄食，寻寻觅觅中，满足了自己的欲望；数条狗在嬉闹，追追打打中，丰富了自己的生活。

内敛的冬，守得住寂寞，赶在雪还没下的时候，将心猿意马撇开，趁机给田野号号脉，廓清自己的思路；率真的冬，顶得住压力，趁霜还未打的时候，把握自己的航向，顺便为田野活活脉，积聚自己的内功。

忙碌了一年的田野，就该在冬季中休养生息，以更大的潜力和冲劲，投身于来年的建树！

二

秋收后的田野，风淡云轻。

稻茬列着队，歪歪扭扭地排出了一个方阵，而不甘示弱的稻草人，则心高气傲地站列成一道风景。

稻草人，这是我小时候的影子啊，把它人格化了以后，就是我的偶像，我的图腾，或者是我的玩伴，我的恋情。

书香暖冬

○ 江志伟

人生有梦书相伴，沐浴书香享暖冬。正如著名作家肖复兴所说：读书可以寻找一块洁净的宿营地，能安置我们的灵魂；可以寻找一方明澈清亮的夜空，让我们的梦能毫无顾忌地尽情飞翔。

弗吉尼亚·伍尔夫曾经在她的《一个人的房间》中写道：“若以书而论，每本书都会变成你的房间，给你一个庇护，让你安静下来”；而今我却想说：“若以书而论，每缕书香都会变成你的热源，给你一派温馨，让你打从心坎儿里暖起来”。

回想起来，我的“书香暖冬”情结，最早传递给我的，应该是我父亲。那时候，还在家乡小县城的小学里读书的我，某天听到语文老师给我们朗诵了刚刚面世不久的《林海雪原》中的几个片段，心中便强烈地产生出“一定要拥有它、读完它”的愿望。我连夜给在市里工作的爸爸写信，希望他能满足我的这个愿望。他不但非常快地满足了我的愿望，而且还是托人从上海好不容易才买到的；更让我终身难忘的是，他不但冒雪骑了一百多里路的单车、成为“风雪夜归人”地亲自送来了这部书，而且还在该书的扉页上密密麻麻地写上了激励我好好读书的话语。记得那个冬夜，我一口气就着煤油灯读了一多半书页；更记得那个惨淡《林海雪原》的冬夜，是我感到最最温暖的冬夜——“书香”确实能够“暖冬”，从此我信。

茨菇

○ 马利云

茨菇长相可爱。个头匀称，主体部分如乒乓球大小，芽头呈优美弧形，像极了一个逗号。小时候，我对茨菇持有强烈好奇，茨菇如此可爱，但我没见过它完整的生长过程。我们这边常见的泥土里生长的作物是红薯、土豆、芋艿等，尤其是芋艿，家家户户，都将种在水稻田埂上，一排一排，颇为壮观。芋艿的叶和茎，还是猪食的主要原料。莲藕、红菱、荸荠和茨菇，就少见了，偶有种植。在我有限的视野里，竟没有见到过村里人大面积种植茨菇。

茨菇是辨识度很高的作物，令人过目不忘。花、果实、茎和叶，都给人以美感。古人称茨菇为“剪刀草”，对其形态，有精细描述，“叶如剪刀形，茎干似嫩蒲，又似三棱，苗甚软；其色深青绿，每丛十余茎，内抽出一两茎，上分枝开小白花，四瓣，蕊深黄色。根大者如杏，小者如杏核，色白而光滑”，这一段描写，简练，明白，观察细致。我在余家漾公园湿地边，倒见过不少类似绿植，我判定就是茨菇。

茨菇已然成了寄寓乡思之物。我在汪曾祺作品里读到茨菇，文字中间流淌着一种深切的怀乡气息，“我很想喝一碗咸菜茨菇汤”一句，纯然的直抒胸臆。我们这边，很少用茨菇烧汤。通常的烧法，都是茨菇烧套肠，茨菇烧肉片。吃茨菇的时节，一般都是深冬。大年三十，通常是茨菇烧套肠，我妈不由分说，夹一片套肠给我，“吃嘎点，会‘长’出来”。我自然是不爱吃的。小时候，不爱吃的东西太多，冬瓜、茄子，软软的，不爱吃；葱韭蒜片，气息强烈，不爱吃；茨菇，味淡而微涩，也是不爱吃的菜品之一。我对茨菇怀有好感，原本出于它的形美，而非味美。

深秋时节，在微信朋友圈看到一组照片，照片中的景观竟然是我的故里移沿山村。其中一张，四个人坐在桥头，阳光透过树影照在他们脸上，他们两两一组，各自环绕成一个“心”型，史同学的造型，恰似猴子捞月亮一般顽皮。另一张远镜头照片，一排十多位同学，站在深秋的稻田里，都高高举起右手，气势颇为壮观。这片稻田的位置，位于我家东南几步之遥。乡情无所寄托的人们，看到一座岁月沉淀的古桥，看到这一片金黄稻田，竟如此兴奋。看着这组照片，不觉动容，也有些惭愧。平时工作太忙，也很少回老家，我竟然是从朋友圈得知，我们村已经成了网红打卡地。

乡村美的破坏，乡村文化的消失，曾让许多人忧心忡忡，深感不安。对目前的乡村建设的通行做法，

它虽无腿脚，却站得异常稳当；虽无呼吸，却有铿锵的生命；不会言辞，却能讲述最动听的故事；不去张扬，却能传递最温馨的气息。

守护着一方水土，在这个寂寞的冬天！

三

其实，冬天的田野也还是醒着的。

只是借用这个季节，赋赋闲，放松放松筋骨，或者是静静心，谋划谋划思路，在貌似休憩的境况中积聚能量。

就地孕育一垅小麦，让麦苗迎着朔风而长；随心耕种半畝油菜，让菜花伴着春天而放。在严寒中锤炼意志，在冷酷中抱诚守真。

醒着的田野血脉不会堵塞，肢体不会僵硬，将飞雪间的能量汲取，将坚冰中的骨气播撒，让来日的好年景不再虚空。

四

田野有春耕，有夏育，有秋收，但绝无冬眠。它敞开着宽阔的胸怀，拓展着无边的空旷，在静思，在构

后来，“书香暖冬”与我的书房产生了关联，也因此我的书房中的摆设有些与众不同，书桌并不向窗而是背窗，端坐书桌前的我所面向的，是一排书架并肩耸立而成的书墙。而我正面对着一间书架，则是我读书闲暇时分最为喜欢顾盼端详的目标，被我称作“励志墙”——在那间书架的上半段的几层里，以厚薄书脊示我耸立着的，是我这个读书又写书的书生耗费半生心血迄今已经出版的《连心锁》《老街与少女》《花山迷窟揭秘》等著作……它之激励予我的，是成就感，但更是加油站。而那下半段的几层里，则是海内外的文朋诗友们题签惠寄给我的著作，它之激励予我的，是分享，但更是鞭策。分享是暖暖的，鞭策更是暖暖的。

书香暖冬的最佳境界，应该是在三九寒冬时节的大雪纷飞之夜。此时，周遭一片静寂，似乎听得到那雪片飘落的“簌簌”之声。躲进书房，端坐书桌，拧亮台灯，打开书页，便亦步亦趋、渐入佳境地走进、沉进、醉进那一部又一部美文好书的世界里。于是，书房霎时变暖，书桌霎时变宽，台灯霎时变成暖色调，而书页间则霎时散发出一缕又一缕暖暖的芬芳……于是，就故事着书中的故事，就风云着书中的风云，就浅吟低诵着书中的浅吟低诵，就喜怒哀乐着书中的喜怒哀乐，就忘我地鲁迅着鲁迅的“躲进小楼成一统，管他冬夏与春秋”……

我也是常怀戒心。如今的我，对村庄的情感，也是双重的。既希望我村在新时期，不再沉寂，得到新的机遇与发展；又害怕她被打破，被重建，被改造得体的无完肤。

我曾经好几次组织人员到村里游览，哪怕高跟鞋的步伐，喧闹的人语打扰到她的宁静。春天里，带诗人们去观赏油菜花田；初秋时节，带读书会会员们采摘红菱；最近一次，带学院几位老师去摘豌豆。每一次返乡，都给大家带来莫大惊喜。大约我们村的“妆容”多少满足了人们对乡村的期待。土地、河流、大树以及古桥，一切都显得质朴、静谧，她没有商业化的喧嚣，没有广告牌的强行植入，没有烧烤的烟熏，没有饭店的油腻，除了移沿山农庄，我们村甚至还没有农家乐。

我也目睹了村庄的风貌改观。首先，毗邻我家，建设了有名的盆景园“咫园”，修筑了停车场和公厕，如今这一片区域已焕然一新。村西南，开辟了特色农业产业区，开辟了几个种植园区。村中腹地，是移沿山4A风景区，开元寺前的古树与老村的银杏树，一南一北遥遥相对。村北，是新农村住宅区，我的叔叔阿姨们，如今都已搬迁到新农村，那边也有一片优美湿地。

这个周末，受邀回乡，得以与村干部一会，“商讨乡村建设”。中午的聚餐中居然有茨菇，满满一大盆，透出乡下人家的厚道。烧法，也是我们这边最常见的，茨菇烧大肠，白烧。我有好几年没有见到茨菇了，就吃了一片。茨菇质地很实，稍有涩味。

从南片到北片，从东村头到西港滩，小小疆域，也有千头万绪，层层叠叠……孟支书说了好多村里如今的惠民举措，扎实而独到。我等多年在外地者，情系故里，有点“关心则乱”，他的叙述因此常被疑问打断，他憨厚地笑笑，只得组织语序，再拾话题。他对村里太熟悉，具体数据，历史沿革，都叙述清晰。我们边吃边聊，不知不觉，我竟吃了好几片茨菇。茨菇少油，朴素，回甘。

我所记忆中的茨菇，是与寒冬、与春节、与礼俗关联在一起的。婚庆、敬神等礼盘中都有茨菇踪影。茨菇的芽头朝上，系一根红棉线，透着吉利，生长，福至。牛羊遍地、鸡犬相闻，固然绝无可能，但村庄绿色生态发展的基本定位，为村中老年人几重福利，村庄基本面貌的保留，在支书枝枝蔓蔓牵牵连连的叙述中，我们寻找到村庄发展的亮点，而这盘原本有些“涩”味的茨菇，竟然也有了些许甜味。

一蹄山风将你带行	无棱角是自我修剪，磨去伤害
褪去杂质 松垮外衣	卵
镁光灯聚焦你的浑然——	怀孕天然，最初的良善
是圆 是足 是融	石
	一种精神核心
	是你迟滞的表达

画，在蕴积，在悄无声息地酝酿着一个美好的明天。

此时的田野，应该搁一搁，在阳光下暖暖身；灌一灌，在水流中擦擦身。一切都在等待着，一切都在进行中，等待着来一场大雪，剿灭肌肤里的病菌和毒素；等待着起一夜北风，刮走躯体上的阴霾与杂尘。

醒着的田野，用双眸注视着四方……

五

大幕已落，一切的喧嚣都已归零。

冬的田野，就是一块坦地，一道田垅，或者如一位默不作声的老农。

有过的青翠不再，有过的起伏不再，有过的风范也已随着稻茬的铺排而消逝在天的尽头。

当然，它也不必在沉寂中动摇意志，更不能在独守中迷失方向，可以诚邀麦苗敲敲边鼓，可以收录油菜摆摆阵式，或者铺展大片大片的紫云英，为来年的丰产备上足够的有机肥。

在日照中伸展，在星光中蛰伏，在北风呼号中进击，在飞雪坚冰中勇往直前！



茗溪

（国画）

商晋卿

门里·门外

○ 吴金梅

原本一个很普通的前列腺手术，一个星期就可以出院，但由于父亲住院后，一向平稳的血压突然升高，连续几天居高不下降，所以手术迟迟没能进行。

父亲七八年前得过脑中风，血压高手术肯定不能动，医生要求先观察几天再说。

一天午饭后，闲着无事，我和父亲在病房聊天：

“爸，要动手术了，您心里是不是有点紧张啊？”我笑着问父亲。

“没有啊，我好像不紧张的嘛，只是不知道为啥血压突然升得这么高了呢！”父亲苦笑笑。

“也有可能住院后不太适应呢，过两天血压应该会正常的。如果血压实在不稳定，那我们宁可不要动手术了，安全第一。”我宽慰一下父亲，同时也提出了自己的想法。

“看情况吧，住进来了么，最好还是能够把手术动了。”父亲说着，眼里写满了期待。

终于，观察了6天，服了3天降压药后，住院的第9天，父亲可以动手术了。

那天上午我们就在病房等候，中午12点，我和母亲小心推着轮椅，跟着护士送父亲去手术室。

沿着住院部长长的过道，从B楼到A楼，再电梯下到三楼手术室。

当炒米和薯糖相遇

○ 遥 远

炒米糖，对竹乡人来讲最熟悉不过了，作为年货它是那个缺衣少食的年代最受人们喜爱的糕点储备，兼具点心和饱腹的双重功能，可待客，好储存，可以说整整影响了我们一代人。如今市场上叫“米泡糖”的速成品早已替代了它。虽然花样翻新、种类繁多，却再也没有了炒米糖那种独特的色、香、味，我们也难以再吃到这种儿时家家户户都会手工做的、纯粹的、粗朴的炒米糖了。

记得小时候每到腊月初天寒地冻的时候，妈妈就会蒸一大桶糯米饭，干干硬硬的那种，然后摊在大匾上散热、冷却。到了晚上就敞开着放在屋外冷冻两三天，接着再晒两天太阳，使糯米饭变成沙炒作响的毫无水分的颗粒，此时就可以下锅炒米了。“炒米糖”的“炒米”大概就是这样来的，和“米泡糖”的“米泡”形成鲜明的对比。

炒米是一项技术活。我们小时候农村使用的都是土灶头，要想把冻米炒得又香又脆，还非土灶不可，因为它足够大，又稳又保温。若要炒得均匀还得加入细砂，这个技术现在还保留着，比如糖炒栗子就非要有砂子不可。炒好的米泡虽然不是很膨胀，但却那么香那么暖那么脆，所以我們都要先吃一碗再说。有些喜欢吃干的，有些喜欢吃湿的。湿的吃法就是加糖泡开水——要滚烫的开水冲泡，凉一会儿后趁热呼噜噜地直吞下去，爽极了！往往都来不及咀嚼就见碗底了。干的炒米泡大人们会留下一些放着给孩子们慢慢吃，其余的全部要储存在保险箱一样的“洋铁桶”里，等过年的晚上全家一起动手现做炒米糖——这是除夕之夜的重头节目。

接下来就是炒米糖的灵魂——糖稀的准备了。糖稀的熬制要早一个月左右，因为原料是番薯，番薯起土容易坏，天冷容易冻，但还得放几天等番薯最甜的时候熬糖。先把番薯皮给刨干净，然后下大锅煮熟，趁热把番薯捣烂成泥状，留汤水一起冷却。接着准备一大块白棉布将泥状番茄和汤水一起包起，扎紧，最后两人合力绞，把汤水一点点从棉布里挤出来，留汤去渣，完成熬糖的准备工作。

正式熬糖一般是晚上。我现在总算知道原因了——因为太香了啊，如果把村里人都引来吃完了糖稀咋做炒米糖呢？哈哈……过滤好的糖水在锅里静静地躺着，等待它的将是一场灵魂的升华：从一滩稀淡的黄不拉几的汤水变成一幽浓稠的闪着金黄色光泽的糖浆，需要耐心地小火慢熬。期间为了得到更甜的口感妈妈总是加入自制的大麦芽一起熬制，并且不停地用一根木棒搅拌，一是为了受热均匀，二是为了加快凝固。等到木棒撩起糖浆，浓稠的半凝固液体晶莹剔透，它们带着高温，发出浓烈的直钻人五脏肺腑的甜香，一块块地从木棒一端片片滑落时，一场隆重的涅槃宣告完成！

糖浆熬好了孩子们的味蕾享受也开始了。其实早在糖水在锅里沸腾的时候，浓烈的香味就让孩子们等不及了，恨不得先喝它一口再说。好不容易等浆熬好了还不能让嘴，因为实在太烫了，没有热气的烫是真烫，接触了会让你的嘴起泡。所以我们都是老老实实地在一边等着，等糖浆慢慢变得温热时妈妈就用木棒撩起一点让我们就着木棒吃——那个咬上去软软的，黏黏的，又香又甜，那种有弹性的口感至今让我记忆犹新！番薯糖这种蜂蜜般的质感和黄金般的色调以及它独特的甜而不膩、黏而不粘的特性使它成为做炒米糖的不二之选。这是以后人们用很多种其它的糖稀替代所无法比拟的，甚至纯粹的麦芽糖也比不上它。

当孩子们盼望已久的除夕之夜总算来临的时候，也是大人们最忙碌的时候。除了准备年夜饭和宵夜，他们得连夜把正月里要招待客人的所有零食糕点做好。炒米糖是其中最受欢迎的，所以大人们就做得最多。好在一个多月前炒米糖的所有配料都已准备妥当，当晚只要加工成成品即可。所谓“万事俱备只欠东风”，这个“东风”虽然看起来无足轻重，实则至关重要，稍有差错就会前功尽弃。完成炒米糖制作的那股“东风”主要是搅拌、踩实和切块三步骤。

所谓搅拌就是化开糖浆倒入炒米搅拌均匀，这个关键性就在于分量的估计，二者量的配比决定了一块炒米糖的硬度和最终口感。所谓踩实就是伴好的米糖趁热要用布层层包起来放地上，上面用蓑衣盖住，家里最敦厚的大人在上面踩路，踩得越实越好。我曾经问过负责踩糖的老爸，为什么一定要用蓑衣盖在上面踩呢？他想了一会反问，那你说用什么盖呢？我一时语塞，也想了半天，恍然：到底无非是为了最后一个“脆”字。踩实的米糖被放在案板上请刀功最好的厨师切块，唰、唰、唰……均匀清脆的切糖声简直可以治愈农村人一年的辛苦，宽慰孩子们漫长的等待。你看，那又薄又密又紧实的炒米糖诞生了，各种各样，就花色来说，有纯色的、点缀的、夹色的；就组成内容来说，有芝麻的、花生的、核桃的……它们棱角分明，切状整齐，小巧玲珑，满堂生香，哪怕只是闭着眼闻一闻也满足了。当人们拿起第一块透着余温的炒米糖品尝的时候，一场家乡人的最大欢宴也拉开了序幕……

的心一下子悬了起来。母亲的脸色有点发白，更是紧张不已。

我搂着母亲的肩头，轻声安慰，说这只是医院规定的流程，吉人天相，父亲的手术肯定会很顺利的。

我拿起笔，在麻醉告知书上签下了自己的名字，同时签下的还有我的默默祝福。

接下去是漫长的等待。直到15：00，再次接到通知，要求家属进谈话室。此时主刀医生进来，告诉我们说手术很顺利，病人需要在手术室等麻醉醒了才能出来。

有人说“虚惊一场”是这个世上最美的一個词，此时，作为家属，我们一直悬着的心终于轻轻放下。

半个小时后，手术室的门缓缓打开，父亲躺在移动病床上，由护工推着出来了。

我们围着父亲，问他感觉怎么样，父亲脸色有点苍白，但精神还不错，点点头表示还好。

我握住父亲的手，父女俩的手紧紧握在一起。护工大爷笑着说：“其实这时候病人意识还是有点糊里糊涂的呢。”

我们听了笑了起来，麻药很快会完全苏醒，相信父亲的身体也会很快康复。

父母安康，是天下子女最大的心愿与期盼。