

四季恋歌  
 ijiliange

# “芒”有所获，“种”有希冀

□冯德良

芒种,我们乡下也有人称其为“忙种”,这是一个代表成熟和收获的节气,也是二十四个节气中唯一一个直接指导农事活动的节气。“芒”是指有芒的大麦和小麦等作物的种子,“种”既指种子,也指播种,所以,这个节气的含义为“有芒的麦子要收,有芒的稻子可种”。

芒种节气到来,全程农事繁忙,芒种,芒种,连收带种。收与种紧紧相连,收种并行,争分夺秒。蚕老一时,麦熟一晌,成熟的麦子最怕遇到连阴雨天气——倒伏、落粒、发芽或者霉变。在机械化程度不高的过去,麦收全靠人力,趁着天晴,抢割、抢晒、抢打场。男女老少齐上阵,手割、车拉,肩挑、背扛运进麦场,然后由慢性子人套上慢性子牛,吱吱呀呀地轧场,聚堆以后还要等风来才能扬场。有人说“收麦如救火”,有人说麦收如龙口夺食。说法不同,都有道理!“芒种三天见麦茬”“芒种忙,正打场”。

唐白居易的《观刈麦》就是

芒种时节的真实写照:“足蒸暑土气,背灼炎天光,力尽不知热,但惜夏日长。”

只是到了现在,再也听不到烈日下人们挥舞镰刀割麦时的“嚓嚓”声,看不见那人背、肩挑运麦子的长长队伍了,这些都已经成为人们的记忆和茶余饭后的谈资。你能看到的是大型收割机进地在麦田中往返穿梭的身影、听到运送新麦车辆的轰鸣声,以及卖粮时微信收款“XXXX元到账”清脆的语音播报声了。人们能享受芒种的忙碌,也能享受芒种的喜悦!

芒种的“芒”,顾名思义就是“忙”,而且不是一般的忙,是一个收、种两头忙的节气,有句老话:“一麦顶三秋”。芒种时节来临,人们忙忙碌碌,所有的辛苦,都是为了让那籽粒饱满的大麦小麦进仓入库,让朴素的生活增加些许甘甜,也是为了种下未来,让嫩绿的秧苗随风飘荡,等候美好开花结果。

农人们常说“芒种不种,再种无用。”《农历书》记载:“斗指巳为芒种,此时可种有芒之谷,过此即失效,故名芒种也。”

春争日,夏争时。一个“争”字,就让芒种的“忙”灵动起来了。南方种稻,忙于插秧,我们北方,夏玉米、大豆、夏地瓜果要抢着播种或者栽植。同一地块,如果晚播种了三五天,瞧吧,苗儿准会比早播种的弱了许多,庄稼就是这么显鼻子带眼,好在现在是机械化作业,麦收后用不了几天,田野中就又是一片新绿。

陆游有诗:“时雨及芒种,四野皆插秧。家家麦饭美,处处菱歌长。”“家家麦饭美”,在古诗里,也在当今的生活中。虽说麦收不再劳累,人们还是早早就准备好了餐桌上的一应食材,什么纯奶、酸奶,红茶、绿茶,哈啤、青啤,鸡肉、鸭肉……生产队麦收时,谁家送往地头的饭菜里,有一枚咸之又咸的咸鸡蛋咸鸭蛋、两三条油煎的

小咸鱼,或者薄薄的几片腊肉,那就是上等人家了。

过去的芒种,忙在田野里,忙在打麦场上。现在的忙种,忙在餐桌上。芒种这段时日,人容易困倦和食欲缺乏,这种现象被称作“苦夏”。“苦夏”者如要不苦,就要顺应时令,推崇“瓜族”,合理养生。丝瓜,当属养生第一瓜。丝瓜不仅味美,它是很有价值的绿色蔬菜。丝瓜的瓜肉、种子、叶子、花朵、茎叶中的汁液甚至果皮都可入药。丝瓜架下,随手扯下几根嫩嫩的丝瓜,去皮,切成滚刀块,锅中少许油,放入蒜末姜丝炒香,倒入丝瓜翻炒,加水 and 炒好的鸡蛋羹儿,汤汁嫩白,味甜细腻,口感清香,鲜美无比。丝瓜除了做汤,还可以入馅,当然,更可以炒菜,比如丝瓜炖豆腐,丝瓜炒鸡蛋等,不仅口感清淡,营养丰富,还能清热泻火,生津止渴,除烦解暑……

“苦夏食苦夏不苦”,苦味的食物,一般来说具有清热解

暑的功效,比如苦瓜、苦菊等等。如若嫌那苦瓜太苦,只需将苦瓜对半切开,用小勺把里面的白色瓜瓢全部刮掉,然后在放了少许食盐和几滴食用油的开水中焯一下,苦味儿就会少了许多;如果怕苦瓜炒肉、炒蛋或者苦瓜炖排骨麻烦,至简的做法——苦瓜切细丝,焯水后冰镇,加上蒜末、生抽、米醋、小磨香油拌匀,吃起来极其清爽。苦菊拌馓子是酒鬼们夏日里的最爱,一把鲜嫩的苦菊,在开水中洗个澡,捞出来放进凉水中,控净水,加调料放馓子,一碟儿这样的小菜,可以哄进肚子里几瓶啤酒。“瓜族”中,当然也少不了西瓜……

天地有节,四时有序。人生亦是如此,我们一生走过,有播种,也有收获,既能感受“芒种”的忙碌,亦能享受收获的喜悦。

生活琐记  
 henghuosuoji

寻常烟火间,我们总在熙攘相逢中寻觅温情,也在纷繁世事中探寻真理。

一次寻常的饭局,我结识了老陈哥。他相貌平实,黑色短发,架一副黑框眼镜,常着一身深色行政夹克,一双北京老布鞋,看起来就沉稳,让人初即便觉得心安。说话时,他总是双眼微眯,鱼尾纹像是活的,嘴角噙着笑意,两颗门牙微微错开,像个八字,憨态可掬,又透着几分通透的可爱。与他交谈,话语实在,句句恳切,没有半分虚浮与客套。

相处日久,越发觉得老陈哥身上,有着旁人少有的通透与智慧,很值得我去学习。他看待世事的视角,总能跳出一般思维的窠臼,让人眼前一亮。

我们平日里亲友小聚选餐馆,大多执着于招牌菜的风味,夸赞炒鸡的醇厚香浓,赞叹老厨鲤鱼的汤汁鲜美,折服于河豚的鲜嫩软糯,又或是偏爱

环境的优雅、复古与私密,总在外在的精致与口味里权衡。可老陈哥选店,不循常理,他选中的地方,次次让众人吃得酣畅、聊得尽兴,久而久之,成了大家公认的“选店高手”。

记得有次老陈哥请客,选了间民房改造的夫妻私厨,简陋却洁净,一盘家常炒鸡,香得醇厚,藏着城市里最鲜活的人间烟火。酒过三巡,气氛酣畅,我终究按捺不住心中好奇,侧身向他讨教选店的秘诀。他依旧是那副温和含笑的模样,先是低沉地应了一声“欸”,慢慢悠悠点了点脑袋,吐出二字:“看人。”

正说着,老板娘端菜上桌,笑着招呼“陈总,多谢照顾”,熟稔如老友。我满心疑惑:“看着常来?”他坦言不过二次光顾。我手中筷子一顿,这般识人交心的通透与眼力,实

在令人叹服。

见我满心讶异,老陈哥缓缓道出其中缘由。他说,看这小店,菜不多,全是时令鲜物——鸡是自家散养,菜是后院自种,应时而食,天然无害。再看厨房,菜品摆得整整齐齐,像蔬菜大阅兵,一丝不苟。菜品见人品,这样的老板,馆子差不了。他又说,老板洒脱随性,全然没市井商人的精明算计,满心的赤诚和热情,忙完活,都会拎着自家酒壶,逐桌敬酒。果不其然,没多久老板的酒杯就碰到了我的手里。

他又说起另一家牛肉火锅店,老城区同类店铺众多,唯独这家,有着干净的排酸柜,牛羊肉悬挂齐整,光看就知食材地道。他调侃说店家夫妻日常拌嘴,这时他总是故意上前要菜,老板娘生气说:菜都卖完了,老板便立马笑着上前招呼,一嗔一笑间尽显温馨,皆是不掺伪装的真实性情。后

来我们如约光顾,没看到期待的拌嘴,倒是吃到了一如既往好吃的菜。

细细回想,他选中的每一家小店,店主性情各异,却共守一份“真实”:以真心待人,用真料做菜,不迎合、不伪饰,把日子与生意,都过得很纯粹。

快结束的时候,老陈哥依旧带着他那一贯温和的笑,搂着我的肩,竖起大拇指,念叨着下次带我去见一位做红烧肉的实在人。那一刻我也忽然明白,老陈哥选的从不是店铺,而是人心;我们贪恋的从不是美味,而是那份难得的真实。

活在这纷繁世间,我们总被太多浮华裹挟,习惯了伪装,热衷于客套,渐渐迷失了本心。而老陈哥用最朴素的选择,教会我一个最简单的道理:做人做事,贵在真实。以真心换真心,以本真对世事,不刻意,不伪善,方能品味到最醇厚的滋味。世事千般味,人间至味,不过真实二字。

## 人间至味,是真实

□沈洪亮

长河浪花  
 hanghelanghua

### 小院初晨

□赵同江

惺忪的太阳  
 从小院树后偷偷爬上来  
 像刚点亮的灯  
 光穿过小院的静谧  
 透过叶子的缝隙  
 拂过月季花绯红的脸庞  
 落在院子里  
 像撒了一地碎银  
 柿树和无花果树  
 还带着昨夜  
 的凉  
 树尖的露  
 还缠绕着甜蜜的  
 梦  
 我踮脚往里  
 看自己的影子  
 被风一吹  
 就轻轻晃了晃  
 静静站立  
 不用说话不想什么  
 和着晨光裹挟花香  
 不觉  
 就和这晨化作  
 满天的希望和力量