

手把青秧插满田

文/汪志

前几天,乘坐乌鲁木齐至杭州的Z596次列车,路过河南信阳时,只见车窗外的水田里有好多农民朋友正在插秧,此情此景,不禁让我想起儿时的插秧情景……

我的故乡在长江中下游地区,那里雨水充沛,气候温和,其主要农作物是水稻。记忆中,那时候家乡田园较多,人均1.5亩地之多,再加上家家人口多,一般农户至少10亩地,像我家就有十五六亩地。那时,一年要种植三茬水稻,即早稻、中稻和晚稻,全部是人工栽插,一棵棵的秧苗,是多么的费时费力呀。

将秧苗栽插在广阔的田园里,须经过三道程序:拔秧、挑秧、插秧。育秧苗的种子先播撒在村庄附近的肥沃水田里,以便于随时观察秧苗长势,待秧苗育到适宜栽插时便开始拔秧苗。卷起裤腿,光着脚并弯着腰,一把把秧苗拔起并洗掉根上的泥巴,再用稻草扎起来,大人小孩齐动手,一会儿,育秧田里就全是待插的一把把秧苗。

插秧的水田一般离育秧苗的地方一两公里以外,为合理利用时间,一般庄户人家都是天蒙蒙亮就开始下田拔秧,待吃完早饭后,人们肩挑背驮地将秧苗运到较远的水田里。期间,为保障秧苗供给不断档,一般都有合理分工,拔秧、挑秧。乡间小路弯弯曲曲,雨水又多,道路泥泞,挑秧全靠肩挑,湿漉漉的秧苗,百十斤重,来来回回,遇上下雨天,穿着雨衣,雨水下在秧苗上越挑越重,不小心连人带秧摔跤是常有的事。

插秧腿在身腰,身腰腿脚呼应配合。腿,栽左退右,栽右退左。身,重心挪移,身法辗转,动若灵猫,轻若流风。其“规定动作”就是:低头、弯腰,左手握把秧,两脚不停地后退,右手又不停地将少许几棵秧苗插在水田里。插秧是要讲技术含量的,栽插得太深了,影响后期秧苗生长,太浅了,下雨刮风时秧苗就浮起了,届时还要补插。插秧一般先从左往

右,再从右向左,直到这一轮插完,上田埂后又从头再来,如此循环往复……而行距以七八棵为宜,且株距、行距要平直,以便于后期施肥、除草等田间管理。

我学插秧是从上小学开始,那时父母便手把手教我们如何插秧。由于季节不等人,每次拔秧插秧期也就一周左右,此时家家户户都忙着插秧,连雨天都不闲,那些家庭劳力少,田地多的都要请人帮忙。

其实,帮别人家插秧是个“肥”差事,自己家插秧时粗茶淡饭,别人家就不一样了,好菜招待,上午10点和下午4点左右还“打尖”,荷包蛋送到田头“伺候”,待遇那个高呀。我们家劳力多,经常帮人家插秧,农户之间也不需要工钱,管好饭就行了。不容置疑,插秧真是“苦”差事,从天刚蒙蒙亮一直栽插到月亮升起来,风吹日晒雨淋,一直低头弯腰,手脚不停,一天插下来腰都直不起来,尤其是插秧的手都红肿了,而有时候遇到田里的砖头瓦块或碎玻璃杂物之类的,手指鲜血直流,洒上云南白药,裹着一层厚厚的布继续插秧,因为农时不等人。

那时我只十几岁,插秧却特别快,我的青春就是在乡村插秧中度过的,即使后来在外求学,暑假回家时也不时地帮家里插秧,长大后到了很遥远的西北工作,就很少插秧了。10多年前的一个春季,我带着妻儿回南方老家,恰巧是插秧季节,妻儿第一次见到插秧,感觉好奇,便跳到田里学了起来。妻儿说,插秧虽然辛苦,但趣在田里,在于水田插秧的感觉、体验,最妙的是光着脚下田,那是一种很美的体验和回味。

写到这,忽然想起宋代诗人杨万里的《插秧歌》:“田夫抛秧田妇接,小儿拔秧大儿插。笠是兜鍪蓑是甲,雨从头上湿到脚。唤渠朝餐歇半霎,低头折腰只不答。秧根未牢蔕未匝,照管鹅儿与雏鸭。”

又至冷蒸飘香时

文/吴建

时至初夏,我又想起了故乡江苏的时令小吃——冷蒸。它的颜色像浙江的青团,色如碧玉。

冷蒸,自古有之,在清代的《邗江三吟》中是这样记载的:冷蒸,大麦初熟,磨成小条,蒸之,名冷蒸,以其热蒸而冷食也,并有诗曰:“四月初收大麦仁,箫声吹罢卖汤人,青青满贮筠篮里,好伴含桃共荐新。”

冷蒸的制作比较繁杂。首先必须选好麦穗,麦的品种最好是大麦或元麦,如用小麦,因其筋韧差且有黏性,口感不佳,食之无味。扯麦穗又必须在灌浆饱满之际。时间早了麦子还在冒浆,磨制的“冷蒸”就会是一堆皮和浆汁;如果麦子转黄了,制成的冷蒸又硬又粗,不好吃。在麦穗刚刚固浆、渐趋成熟时,捋下青青的穗头,用手揉搓去掉麦芒麦壳,筛簸干净,就出落成一颗颗翡翠似的青麦粒,晶莹剔透,玲珑剔透。将这绿莹莹的麦粒放入大铁锅中用文火慢慢翻炒,待麦粒由青转黄时,即可起锅,趁热上磨。需要注意的是,磨冷蒸一定要用石磨,才能碾成长条状,现在的钢磨不能成形。刚从石磨口落下的冷蒸,色泽青碧,味儿甘甜,质地松软,入口糯韧,风味独特。

冷蒸有多种吃法。通常是将新鲜的冷蒸捏成团就吃,原汁原味。记得母亲牵拉着沉重的石磨磨冷蒸时,饥肠辘辘的我站在磨边直流水,母亲见状,顺手从磨盘里抓起一把,用干净的毛巾包

住,用力捏成圆团,递给我。在灼热的五月里,吃着这冷蒸,有一股清凉的感觉传遍全身,细细咀嚼,一股淡淡的清香就在舌尖蔓延,食后余香充盈口舌。还有一种吃法,就是将冷蒸拌些雪白的槐花放入锅中,加少许豆油炒焖,直炒得发黄,出锅后蘸白糖吃。那冷蒸绿中有白,白中带黄,香甜鲜嫩,可谓色、香、味俱全,真是少有的乡饕珍品。

冷蒸其实是我家乡暮春初夏、青黄不接时的一种接济食品。过去,麦子灌浆了,就采青麦聊以度日,也就是俗话说的“吃青”。此时取食的麦子,与成熟后的产量相比,很不划算,故乡有“一碗冷蒸三斤麦”之说。在那穷困的年代,实为剜肉补疮,万不得已之举。但却是我们儿时的美味。因为麦子尚青,有一种特殊的清香,甘甜爽口,又略带酸味,吃起来别有风味。

冷蒸不但好吃,而且营养丰富。营养价值优于稻米和面粉,有壮筋助骨、除湿祛邪、健胃止泻之功效。

而今,随着生活由穷变富,故乡已没有人因为青黄不接而食冷蒸了,至多把它作为一种应时佳品来品尝,或者做些捎给常年在外的女儿亲友。也有商家做冷蒸出售的,冷蒸成了尝鲜的美食。但冷蒸的时令性很强,一般为十天左右,麦子黄熟了,冷蒸也就落市了。

古代的『高速路』与『快递业』

文/吴仲尧

如今,当我们在享受高速公路和快递行业给日常生活带来快捷、便利的时候,大家是否想过,这些在中国古代也有吗?你还别说,真有。

翻阅史料,不难发现,我国古代确实拥有高速路,最著名的非“秦直道”莫属。秦始皇统一中国后,不少地方依然存在诸多不稳定因素,为了加强中央集权,便于防御和征讨,除修筑万里长城,还策划修建了一条类似现在的高速公路——秦直道。

大约公元前212年,秦始皇举全国之人力和物力,命蒙恬监修一条南起京都咸阳林光宫(今淳化县凉武帝村),北至九原郡(今包头市孟家湾村)的军事要道,历时五年之久,穿越14个县,路面最宽处达到60米,最窄也不低于20米,共计700多公里,沿路几乎没有大的弯道,堪称名副其实的古代高速路。两千多年前,在科技水平和机械设备极不发达的情况下,穿山过河,要修建这样一条宽阔笔直的道路,谈何容易。即使到了今天,我们仍然能够感受到秦直道的恢宏气势,领略到大秦帝国的强大和辉煌。

除秦直道外,秦国还有几条著名的“高速路”,如秦栈道、上郡道、临晋道、武关道等,这些驰道以咸阳为中心,连接全国各地,构成了四通八达的交通体系,既有利于军事行动,也方便老百姓出行,可谓一举多得,功在千秋。

有了“高速路”这个硬条件的加持,快递业酝酿而生便是水到渠成的事。相传,快递业的首创者是汉高祖刘邦。刘邦在秦朝当泗水亭长时,不仅负责抓捕盗贼、代收赋税、为旅客提供服务等,还兼有“邮亭”的职责,如承担传递加急、押送徭役等任务。这“邮亭”应该是“快递”的雏形吧。后来正是因为押送之人逃脱,才导致刘邦造反,最终逆袭登顶。

刘邦做上皇帝后,并未忘本,不仅政治制度上“承袭秦制”,还出台了一系列深化邮驿改革,加快快递业发展的措施和政策,“立屯田于膏腴之野,列邮置于要害之路”,呈现出“驰命走驿,不绝于时月”的繁荣景象。据《汉简》记载,至汉武帝时期,对内已建立起“五里设邮,十里设亭,三十里设驿或置”的管理体制,向外遣使西域,开拓“丝绸之路”,尝试“海外

购”,整个大汉帝国形成了一张完整的物流快递网络。

众所周知,唐朝还发生过一桩流传甚广影响深远的快递事件——为杨玉环运送荔枝。杨玉环出生蜀地,唐时当地盛产荔枝,张籍的《成都曲》:“锦江近西烟水绿,新雨山头荔枝熟。”描写的就是蜀地荔枝成熟季的情形。因此,从小养成了喜欢吃荔枝的嗜好。某日,已为贵妃的杨玉环吃腻了山珍海味,突然想吃鲜荔枝换换口味,这样一个简单的要求,玄宗岂能满足?然而问题来了,荔枝娇贵,“一日色变,二日香变,三日味变,四日香味尽失矣。”长安距离出产荔枝的蜀地或者岭南,路途都十分遥远,为了荔枝保鲜,送荔枝的人翻山越岭,快马加鞭,日夜兼程,十万火急。可唐朝的快递业归兵部管理,主要服务于军事,谁知道兴师动众、劳民伤财只为贵妃送荔枝的呢?杜牧有诗《过华清宫》:“长安回望绣成堆,山顶千门次第开。一骑红尘妃子笑,无人知是荔枝来。”此诗含蓄委婉地嘲讽了玄宗荒淫误国,贵妃恃宠而骄,却也透露出当时快递业的兴旺发达。

不难想象,一千多年前,居住长安后宫的杨贵妃,吃上“快递”来的新鲜荔枝,肯定心花怒放。但唐玄宗为了博得美人一笑,打破了快递业为军事所用的规矩,滋长了骄奢淫逸的不良风气,久而久之,酿成的后果很严重。终于渔阳鼙鼓动地来,惊破霓裳羽衣曲,从此唐王朝一蹶不振,踏上了一条衰败的不归路。

至宋朝,历代统治者十分重视快递业对促进社会经济繁荣所发挥的积极作用,不断加快推动快递业发展的步伐。宋太祖通过设备革新和制度保障,达到了“日行五百里”的运输速度,宋太宗提倡物流快递逐步向民间开放,宋仁宗再度放宽政策,“中外臣僚许以家书附递”。孟元老《东京梦华录》中有“市井经纪之家,往往只于市店旋买饮食,不置家蔬”的记载,字里行间我们仿佛看到了现代“快递小哥”忙碌的身影。



魏晋《驿使图》壁画砖