

风物咏

蘑菇

北芳

—

蘑菇这东西长得真省事，就一片顶盖，一根秆儿，花不开、果不结……许是这份洁净，才格外入味。其实人也如此，心思纯了，反倒能把日子过出滋味。

雨刚停，松针上的水珠还没醒，树根下的腐叶堆里就冒出些白胖的小脑袋。这是蘑菇在伸懒腰呢。古人叫它“蕈”，《礼记》里说“季夏之月，腐草为萤，又为蕈”，把这山野精灵和流萤搁一块儿，都是草木化腐朽为神奇。

老家山坡的松林里，藏着不少蘑菇的故事。爷爷曾说，早先有个货郎，暴雨后在树下捡了一筐“狗尿苔”，当是鲜美的“鸡油菌”，煮了一锅，结果一家三口没撑过半夜。从此村里老人就念叨：“好看的蘑菇带毒，毒蘑菇穿花衣。”这话跟刻在石碑上似的，孩子们挎着竹篮上山，见着红纹带斑的蘑菇，再肥硕也绕着走。

雨水洗过溽夏，我们一群小孩挎着篓子往松坡上跑，寻寻觅觅捡粘万和扎万。三嫚家的哥姐不听劝，采的蘑菇啥样都有，尤其有那种穿花衣的红鸡腿萬。她妈也认不出有没有毒，就把粘万和红鸡腿萬一起炒了一大盆。她爹去赶

集没回来，三嫚的哥哥、大姐二姐就在炕桌上吃起来。大哥大姐吃了红鸡腿萬没撑过去，二姐吃得少，被赤脚医生抢救了过来，命保住了，人却瘫痪了……

被毒蘑菇害死的故事，自古有之。《郁离子》里有篇《粤人食芝》，说有个粤地的人在山里采到个大蘑菇，以为是神芝，沐浴斋戒后烹食，当场就死了。他儿子觉得爹是蜕变成仙，也吃了剩下的，同样死了。这故事，就是讽刺那些愚昧还自以为聪明，到死都不醒悟的人。

当然也有好故事。相传明代建都金陵时天下大旱，朱元璋祈神求雨，吃素数月，胃口差得很。军师刘伯温把从家乡带来的香菇做成“烧香菇”给他吃，朱元璋赞不绝口；一个姑娘因吃香菇活到百岁的故事被朱元璋知道了，就把香菇定为“长寿菜”。

多年后，我依旧贪恋采撷之趣。我们那儿的松树崖里有粘万和不少毒萬，樟榔底下有扎萬。特漂亮的蘑菇几乎都带毒，比如灰紫伞盖，敷一层冷霜薄粉，柄上缀白斑点点，恍若谁遗落的碎银。《菌谱》名之紫

芝，“土气和则芝草生”，古人奉为祥瑞。山民却唤它“老寿星的拐棍”，说采了能添福寿，其实是怕孩子们乱碰——这蘑菇虽无毒，却极苦，嚼一口能涩得舌头半天转不动。

山中蘑菇多种多样，我虽叫不出它们的名字，但基本能认出哪些有毒，哪些无毒。我只吃粘万和扎萬，偶尔碰上硫磺鸡腿菇，也会采回家做疙瘩汤，味道特别鲜美。粘万做面条最香，老辈人戏称“开膛的钥匙”，吃多了准跑茅房。扎萬如今金贵，饭馆里一盘要七八十元钱，端上来挺挺括括的，早失了山野的胎记与泥腥。

秋后的蘑菇，带着松针的清苦，沾着露水的凉润，渗入菌褶。粘万又叫粘盖牛肝菌，是蘑菇中最兴盛的家族，且出产的时间也长，在大旱天也能捡到。所有树根和杂草中都能生长，草丛及山坡背阴处最常见。粘万的顶部呈紫黄色，果肉不如松脆厚，内部是白黄色，顶部有一层粘液，故称“粘万”。

奶奶把粘万伞面上的一层皮扒了，晒干，冬天泡一泡，炖猪肉。过年时，母亲还会做“粘万饼”，就是将粘万裹一层面粉在油里炸，那股子木头香混着肉香，能把隔壁的孩子馋得扒着门框望。有回我问奶奶

蘑菇到底是草还是虫？她说：“是土地爷的私房菜，雨下透了，他就摆出来请山雀吃，咱们不过是沾了光。”

蘑菇啊，这些从腐叶里钻出来的小生命，带着土地的体温，藏着风雨的密码，见过人间的馋嘴，也听过生死的哀哭。雨歇之后，山野便悄悄换了副模样：朽木腐叶深处，菌子仿佛无声无息地醒转，撑开了各色各样的伞盖。这伞盖之下，藏着个不为人知的江湖。

蘑菇最懂自然的理儿，它们不争阳光雨露，只在万物遗忘的角落悄悄冒出来。朽木上攀附的斑驳的菌斑，石缝间探出的一簇簇灰白的菌伞——它们不像树木那样参天，却以小小的身子，成了土地静默的见证者。古人说“见一叶落而知岁之暮”，蘑菇却不是这样，它们自生自灭，悄悄演绎着天地间无言的变化。它们没什么根和牵挂，偏又凭着腐朽，长出微薄却执拗的生命。

“多姿小伞破泥开，色彩斑斓斗艳来。”

蘑菇比谁都懂土地的心思，那些苦的甜的故事，全浸在潮乎乎的泥里，只将一把小伞、一口鲜气留给人间。这是幽微的造化，是在人间薄土上艰难开出的奇迹之花。

诗歌港

日常

刘雪飞

在文字的田间
阡陌行走
从晨曦到日暮
到夜晚
满天星子凝视
许许多多的文字在
疯长
记录流年
人间
还有心情

我像农人一样
将不能结果的杂草
剔除
避免心田
荒芜
然后将所有
饱满成熟的果实
颗粒归仓
秋收冬藏

老常的数字

杨轶云

从1991到2025
34个年头
九顶五十峰的褶皱里
老常走坏的胶鞋
比村委会的台阶还多

那年村账寥落
他垫上自家石灰窑的76万元
垫出一条7公里的机耕路
垫出全村第一口深水井
也垫出乡亲们的希望与生机

4700亩
山上的层层梯田
埋了数不清的滴灌管
旱得再狠
泥土也抽不出一声裂响

400万游客
把笑声存在山谷
满山红果就是利息
秋天一到
连落日都取不完

62柜档案
摞起来比清风阁还高
每一页纸都摁着指纹
他说要留一本明白账
给月亮查
给子孙看

一把果剪
老常剪落去年的疲惫
弹出今年的新芽
咔嚓 咔嚓
剪出国路亦又一个丰硕季节

豌豆面儿葱花香

李启胜

院子里有棵碗口粗细的梧桐树。入伏那天，娘比树上筑巢的灰喜鹊起得都早。

猪圈里那头肥头大耳贪吃的猪，或许听见了娘铿锵有力的脚步声，蹒跚着胖得跟怀崽一般耷拉到地面上的大肚皮，急着用鼻子拱着圈门，向娘发出要吃的信号。

忙完活，娘顺手抓了几把玉米粒撒在地上，嘴里发出“咕咕”的唤鸡音。其实她的这群眼尖的鸡兵鸡将，还没等她发出指令，就已经伸着脖子冲向那撒在地面的玉米粒了。

墙角的矮鸡窝里，娘伸手从里面摸出了几个还带有温度的鸡蛋。走进堂屋，娘洗了一把手，然后麻利地掀开豌豆面大缸上的盖帘儿，舀一碗豌豆面。为了让豌豆面好吃，她又往面盆里兑上些白面。娘说，做面条时少掺上点儿白面不腥，还筋道。

记得豌豆刚开花时，娘领着我给地里的豌豆除草。豌豆花开了，白白的，如六角的雪花一般散在绿油油的豌豆叶片中。娘教我唱：“绿豌豆，花儿白，夏风吹，豌豆长。豆荚绿，豌豆胖，豆荚开，豌豆一蹦一跳跑出来。”娘还答应我，豌豆熟了，入伏那天要给我做豌豆面条吃。

娘麻利地把面和成一个软硬适中的光滑面团，放在盆里醒上十几分钟。她把夜晚从菜园里拔的葱嫩葱嫩的小香葱洗净，切成小段。这时，盆里的面醒发得又光又亮，能隐约映出娘俊俏的影儿。

娘把和好的豆面放在面板上，拿出长长的擀面杖，把面团擀成一个又大又薄的圆饼。面团在她手上被摆弄得很听话。娘把大圆饼左叠右叠，变成了一个长方形的面皮，切成长条。娘的头发跟随

刀的切割一晃一晃的，额头上黑黑的刘海耷拉下来，给娘增添了几分妩媚。

娘就像一个魔术师，一会儿就把面团变成了一根根长长的面条。为了不让面条粘连，她在面条上撒了少许干面粉，用手轻轻一抖，均匀地把面条摊在了竹盖帘上。

豌豆熟了，娘把豌豆摊在院子里晾干，用长长的木棍儿轻轻敲打豌豆荚，敲出豆荚里胖嘟嘟的豌豆。一粒粒出壳的豌豆似淘气的顽童在水泥地上四处蹦跳。娘仔细地把四散而逃的豌豆收集起来，哪怕缝隙里的小豌豆粒也不放过，也会用手抠出捡起来。

有一年，一粒豌豆躲进墙角的缝隙里，竟然长出了嫩芽儿。我想把它拔掉，娘不让，说：“随便让它长吧。”打那以后，没啥事时，淘气的我会褪下裤子给它一泡尿。也怪了，

这棵长在墙角的小小豌豆，连那些四处刨食吃的鸡都放过了它。好长时间后，一天，娘在院子里喊我，原来那棵墙角的豌豆结出了豌豆荚。娘指着豌豆对我说：“看到了没有，别抱怨环境，只要有向上的力量，任何地方都能生长！”

灶台的大锅里，娘舀上一勺金黄色的豆油，又在灶膛里添上几块柴禾。灶火映红了娘好看的脸。当豆油冒出青烟时，娘把切好的小香葱迅速丢进锅里。滋啦一声响，她用铁勺翻炒着香葱，一股子油烹香葱的味儿在屋子里飘荡。娘说，做豌豆面条必须用豆油，豆油做出的豌豆面喷香。

娘煮的豌豆面，表层漂着一层淡淡的油花，捞上一碗，连汤带面，混着豆油和葱花的味道，我吃了一碗又一碗。再夹几筷子娘做的韭菜花酱，那真是入伏后人间最好的美味。