

流年记

拾菌记

刘志坚

盛夏，几场透雨过后，山野就像吸饱了水的海绵，鼓胀起来。藏在腐叶间、草窠里、松树下的菌子们，像得了号令似的，一夜之间便探头探脑地钻了出来。

天刚亮，祖母就催我：“快起！再磨蹭，好菌子就让人抢光了！”我揉着睡眼，深一脚浅一脚跟着她钻进南山的薄雾里。背阴的山坡，是“草菇”的地盘。祖母蹲下身拨开草丛，嫩黄的菌菇便露了出来，菇盖顶着露珠，薄得像纸，菌柄纤弱地擎着，像撑着一把小伞。祖母一边利落地捡拾菌盖边缘尚未翻卷、菌褶还是浅肉色的嫩菇，一边念叨：“这草菇啊，也叫粪锈菇，最是娇嫩，老一点儿菌褶就发黑，爱招小腻虫。得趁着水灵劲儿拾，回去掐掉菌把儿，滚水里打个旋儿捞出来，切点青

椒丝，起锅烧猪油，快翻几下就好！那股子甜脆劲儿，嘿，给肉都不换！”

边拾边走，松树多了起来，空气里弥漫着松脂的清香，厚厚的松针踩上去像毡子。祖母放缓脚步，眼睛紧盯着松树根处。“有了！”她轻呼一声。我循声望去，几朵棕黄油亮、菌盖厚墩墩的“松伞”映入眼帘。祖母用指甲在肥厚的菌柄上轻轻一刮，笑了：“嫩着呢！瞧见没？这平平的菇盖儿，再加上柄上这圈灰褐的箍儿，像不像一把撑大发了的雨伞？”祖母没有用手去拾，而是从篮子里摸出割韭菜用的弯头镰刀，贴着地皮，轻轻一旋，菌子就完整地落在掌心……“这松伞啊，最鲜。回家撕成粗条，加辣椒爆炒，鲜味‘轰’地一下就窜出来了，能香出二里地去！就着玉米饼子吃，能把

舌头也吞下去！”

再往山里走，草木杂乱丛生，菌子也杂了起来。我在一丛山草旁发现几朵红棕色、菌柄上麻麻癩癩的小菌子，兴奋地喊祖母。她过来一看：“哦，这是松钉，也能吃，就是不如松伞肥……”

祖母捡拾松钉时，我又瞥见几朵菌盖猩红刺眼、上面撒着星星点点的白渣子，活像一张丑麻子脸的菌子，特别是菌柄上还挂着破纱似的白膜，菌托稳稳当当地“坐”在一个白色的“小碗”里。我兴冲冲地刚要伸手去拾，“别碰！”祖母厉声喝止了我，“红顶子，白裙子，还踩着‘碗’！这是‘棺材盖子’（毒蝇鹅膏菌），有毒！”祖母有些后怕地抚了抚心口：“记住了，拾野蘑菇，颜色越扎眼、长得越花哨的越歹毒，不小心吃了就

会勾魂索命，要躲着走！”她又指着不远处朽木桩上一簇簇硫磺色的鸡冠菌说：“你别看它黄灿灿的像团火，也不是善茬。拿不准的菌子别眼馋，千万不要拾！”

日头爬高了，雾气散尽，山林里亮堂起来，竹篮渐渐有了分量。祖母额角渗出细汗，脸上却挂着满足的笑。那天的饭格外可口：焯过水的草菇，在青椒丝的簇拥下清爽可人；香辣的松伞条儿嚼一口，鲜美的味道就在嘴里化开，让人不忍下咽……

拾菌的日子，是童年夏日鲜亮的一笔。那些藏于山野的菌子，经由祖母的慧眼巧手拾取，化作唇齿间独一无二的至味，最终沉淀成岁月深处最温润的念想，一年年，在记忆里生根，鲜灵灵的，从未褪色。

牵起马齿菜的青绿

杨文革

每当朝阳升起时，我会骑着自行车，迎着晨光和清新的风穿过大街小巷，来到热气腾腾的菜市场。

早市上，应季的新鲜瓜果和蔬菜琳琅满目，应有尽有，老远就能闻到瓜果的香气和蔬菜的清新味道。农家蔬菜摊是我经常光顾的摊位。一位农家大姨的摊位上，有水灵灵的带刺黄瓜、紫盈盈的茄子，带着晨露的小油菜和小葱苗。最吸引我的还是摊位边上一小扎一小扎的马齿菜，那翠生生的绿，在这堆散发着清幽香气的农家菜里，自带田间地头的乡野之气，我情不自禁多买了几扎。

马齿菜，顾名思义，那一片一片圆圆的绿色叶子，长得真像马的牙齿一样。记忆中，夏天的蝉鸣播放炎热的序曲时，一簇簇翡翠般的马齿菜叶片便在烈日灼灼之下舒展开来，菜茎泛着紫红玛瑙般的红晕，在热浪滚滚的土地上写成一片绿色的诗行。这种又被称作五行草的野菜，在粗砺的泥土里茁壮成长，成为夏日

餐桌上的美味。

在田间地头或者墙角不起眼的砖缝里，也会找到马齿菜的身影。蹲下细看，那肥厚的圆圆的叶片，既像马齿又像婴儿胖乎乎的掌心。半透明的叶茎上滚动着晶莹剔透的珍珠般的露珠，仿佛能看到嫩绿叶茎里汩汩流淌的一汪绿水。青翠欲滴的马齿菜一大片一大片地生长在烈日下，无论土地是否贫瘠，都能扎下根来，顽强地生长，给大地带来鲜活和顽强的生命力。

看着车筐里安安静静“躺着”的几扎脆生生的马齿菜，不禁让我想到了汪曾祺老先生的《故乡里的野菜》里写的句子：“我的祖母每年夏天都会摘一些马齿菜，晾干后，过年包包子。”时光如水般流淌，这种从《本草纲目》泛黄书页里走出来的野菜，如今依旧在城乡的角角落落里执着地绿着，默默生长，丰富着我们的餐桌。

马齿菜有很多种做法，最常见的做法是把新鲜的马齿菜用水冲洗干净，放入滚烫的

热水中焯一下，马齿菜瞬间变成翠绿色。捞出后放入凉水中浸泡，控干水分切成小段，倒入盘中备用。将新蒜拍成蒜泥，放入味极鲜酱油、醋、香油，淋在切好的马齿菜上，一盘味美爽滑的凉拌马齿菜就上桌了。

马齿菜还可以做马齿菜饼吃。把焯水后的马齿菜切碎，打入几个鸡蛋，加上面粉油煎，黄绿相间的马齿菜饼便摆上了餐桌。

吃不了的马齿菜还可以晒干储存起来留着冬天吃。把马齿菜的根去掉，清洗干净，放在锅帘上蒸5分钟，然后放在太阳下晒干，放入冰箱冷藏。到了冬天，取出一些，用温水泡开，切碎后加入粉条和肉丁之类的食材蒸包子吃。窗外大雪纷飞，室内散发着马齿菜包子的菜肉香，令人垂涎三尺。

“风滋雨润玉茎斜，地陌田边马齿芽。”马齿菜是一种神奇的草，老一辈人称“青茎红脉黄花”。其茎、叶、花、根、种子分别呈现青、黄、红、白、黑

五种颜色，故又称五行草，暗合金木水火土五行相生相克之意，寓意自然和谐。

马齿菜是天然的抗生素药材，有很好的药用价值。夏日被蚊子叮咬鼓了大包，又红又痒，把马齿菜捣出汁，往大包上一敷，皮肤上的红肿很快就会消失，比擦风油精都管用。小时候住在姥姥家，闹痢疾的时候，姥姥总会熬一碗碧绿的马齿菜水让我喝下去，肚子很快就舒服了。据说，小孩子皮肤不舒服，用马齿菜烧水给孩子洗澡后，会消痒止疼，孩子不再哭闹。生了小孩的产妇，喝了马齿菜猪蹄汤，能更快地下奶消肿，这些都是老一辈人流传下来的好方子，马齿菜功不可没。

车筐里翠绿的马齿菜在夏日阳光下泛着绿油油的光。我飞快地骑车回家，牵起马齿菜的青绿，准备做一顿色香味俱全的马齿菜美味大餐，与家人一起分享。

诗歌港

风颂

谢玉乐

风
仿佛幽灵
眼睛看不到
触摸感受不到
擦肩而过
便消失得无影无踪

风
吹拂冰雪消融
吹暖了春天的大地
唤醒了蒙眬的万物
没有她的轻拂
就不会有万紫千红

风
在炎热的夏季
珍重着
汗流浹背的人们
他们是多么渴望
能有一丝凉爽和轻松

风
点缀了秋的笑容
谷穗垂首
高粱频频地鞠躬
向您表达的是
发自内心的感情

风
在严寒的冬季
又表现出残酷无情
人们抱怨
是风带来了寒冷
好像她从来不曾受过欢迎
人们把对风的爱
遗忘得干干净净

风
流泪了
这个世界太不公平
欢迎你和渴盼你时
你就是尊贵的客人
嫌弃你又害怕你时
你的再次造访
仿佛就是伤害万物的元凶

风
感到无比委屈
自语道
没有我的作为
哪来的空气流通
没有我的存在
哪有世间的生灵
请别伤透我的心
否则
明年夏季
我将纠集同伴
送来一场台风