

阅读

第562期



生活里没有书籍，就好像没有阳光；智慧中没有书籍，就好像鸟儿没有翅膀。知识是人类进步的阶梯，阅读则是了解人生和获取知识的重要手段和最好途径。

土地的誓言

□ 端木蕻良

对于广大的关东原野，我心里怀着挚痛的热爱。我无时无刻不听见她呼唤我的名字，无时无刻不听见她召唤我回去。我有时把手放在胸膛上，知道我的心是跳跃的。我的心还在喷涌着血液吧，因为我常常感到它在泛滥着一种热情。当我躺在土地上的时候，当我仰望天上的星星，手里握着一把泥土的时候，或者当我回想起儿时的时候，我想起那参天碧绿的白桦林，标直漂亮的白桦树在原野上呻吟；我看见奔流似的马群，听见蒙古狗深夜的嗥鸣和皮鞭滚落在山涧里的脆响；我想起红布似的高粱，金黄的豆粒，黑色的土地，红玉的脸庞，黑玉的眼睛，斑斓的山雕，奔驰的鹿群，带着松香气味的煤块，带着赤色的足金；我想起幽远的车铃，晴天里马儿戴着串铃在溜直的大道上跑着，狐仙姑深夜的谰语，原野上怪诞的狂风……这时我听到故乡在召唤我，故乡有一种声音在召唤着我。她低低地呼唤着我的名字，声音是那样的急切，使我不得不回去。我总是被这种声音所缠绕，不管我走到哪里，即使我睡得很沉，或者在睡梦中突然惊醒的时候，我都会突然想到是我应该回去的时候了。我必须回去，我从来不想过离开她。这种声音是不可阻挡的，是不能选择的。这种声音已经和我的心取得了永远的沟通。当我记起故乡的时候，我便能看见那大地的深层，在翻滚着一种红熟的浆液，这声音便是从那里来的。在那亘古的地层里，有着一股燃烧的洪流，像我的心喷涌着血液一样。这个我是知道的，我常常把手放在大地上，我会感到她在跳跃，和我的心的跳跃是一样的。它们从来没有停息，它们的热血一直在流，在热情的默契里它们彼此呼唤着，终有一天它们要汇合在一起。

土地是我的母亲，我的每一寸皮肤，都有着土粒；我的手掌一接近土地，心就变得平静。我是土地的族系，我不能离开她。在故乡的土地上，我印下无数的脚印。在那田垄里埋葬过我的欢笑，在那稻棵上我捉过蚱蜢，在那沉重的镐头上有我的手印。我吃过我自己种的白菜。故乡的土壤是香的。在春天，东风吹起的时候，土壤的香气便在田野里飘起。河流浅浅地流过，柳条像一阵烟雨似的窜出来，空气里都有一种欢喜的声音。原野到处有一种鸣叫，天空清亮透明，劳动的声音从这头响到那头。秋天，银线似的蛛丝在牛角上挂着，粮车拉粮回来，麻雀吃厌了，这里那里到处飞。禾稻的香气是强烈的，碾着新谷的场院辘辘地响着，多么美丽，多么丰饶……没有人能够忘记她。我必定为她而战斗到底。

土地，原野，我的家乡，你必须被解放！你必须站立！夜夜我听见马蹄奔驰的声音，草原的儿子在黎明的天边呼唤。这时我起来，找寻天空中北方的大熊，在它金色的光芒之下，是我的家乡。我向那边注视着，注视着，直到天边破晓。我永不能忘记，因为我答应过她，我要回到她的身边，我答应过我一定会回去。为了她，我愿付出一切。我必须看见一个更美丽的故乡出现在我的面前——或者我的坟前，而我将用我的泪水，洗去她一切的污秽和耻辱。

(摘自《当代》公众号)

风吹稻花香两岸

□ 岑嵘

我的父母是知青下乡时在农村里认识的。他们的这段生活似乎经过了记忆的筛选，只记得青春的美好。当我问起他们当时最艰难的事情，他们想了半天回答我说：“可能是蚂蚱吧……双抢也很辛苦。”

我小时候常去他们插秧过的农村，那里金色的稻田一片接着一片，一条河流穿过村庄，空气中有稻穗和泥土的芬芳，稻田在微风吹拂下仿佛是海浪起伏。几千年来人们在这片土地上，以差不多相同的方式插秧耕种收割。

中国人有什么最重要的特点？勤奋。如果你身处海外，和其他民族一比较，就能很直观地感受到，全世界最能吃苦耐劳的莫过于中国人。

中国人的这种品质是怎么来的？这和水稻种植是分不开的。

我曾在浙江省博物馆见到过一批“上山遗址稻谷”展品。

“上山文化”最早发现于金华浦江县一个叫上山的土丘上，距今已经有一万多年。考古学家在这里发现了碳化稻米，这些是原始栽培稻。也就是说，一万多年前，我们的祖先就开始驯化种植稻米。

今天物质丰富的我们不会感到大米有多珍贵，但种植水稻的艰辛，是常人无法想象的。

稻田是“修造”出来的，不像麦田是“开辟”出来的。开辟麦田要清理灌木、乱石，用犁开垦。稻田可以依山建成梯田，也可以利用沼泽或者河床建成水田。稻田需要灌溉，所以田地四周需要开挖灌溉的沟渠。水从最近的水源引来，通过水坝或水闸，调节稻田灌溉的水量。

稻谷生长过程中，为了防止灌溉水渗漏，需要以硬泥作底。但是种子不可能在硬泥里生长，所以在硬泥上面还要有一层软泥。对于结合硬泥软泥的黏土层要精心设计，从而使农作物浸泡在适量的水中以利于水分吸收。

种田也是门艺术，水稻需要小心呵护。稻田需要不间断施肥，从前使用的是人畜粪便和焚烧后的植物等肥料。施肥的时候也要特别小心，施肥过量或是时机不准，对庄稼的伤害跟施肥不足时是一样的。

由于稻谷生长容易受到其他植物侵害，农民们必须经常为稻谷进行手工除草，还需要为谷穗灭虫。人们需要始终留心水田里水位变化，确保日光下水温不至于过高。稻谷成熟后，农户们需要一鼓作气收获庄稼。

我父母所说的“双抢”，是指在每年的七月中旬到八月上旬这不到一个月的时间里，要抢时间收割完早稻，抢时间栽完晚稻秧苗这两样农活。而这也是一年中最热的日子，农民要在烈日之下的稻田里耕种、除草、收割，甚至还要忍受蚂蚱的叮咬。

中国和很多以水稻种植为主的亚洲国家一样，由于人口众多，已没有更多土地可以转化成新耕地。在这种情况下，农民们要想增加产出，只能依靠更熟练的耕种技术，更精确的耕种时间，以培育更优良的水稻品种。

今天我们有一个常用词叫作“内卷”，这是著名历史学家黄宗智教授提出来的。他提出了一个“江南的农业内卷化”的观点，认为江南土地就那么多，人口不断增加，增加的劳动力怎么办？只好在土地上更加精耕细作。因此，水稻的种植在各个环节越来越精细化。

人类学家弗朗西斯·布雷将稻田文明归为“技术导向型”农业：你只有更精心除草，更小心施肥，密切观察水位变化，有效控制黏土层，利用好稻田的每一寸土地，你才能获得丰收。毋庸置疑，千百年种植水稻的农民是种植各类农作物的农民中最辛劳的一群。

以这种强度的劳动为职业的耕者会有怎样的生活态度呢？

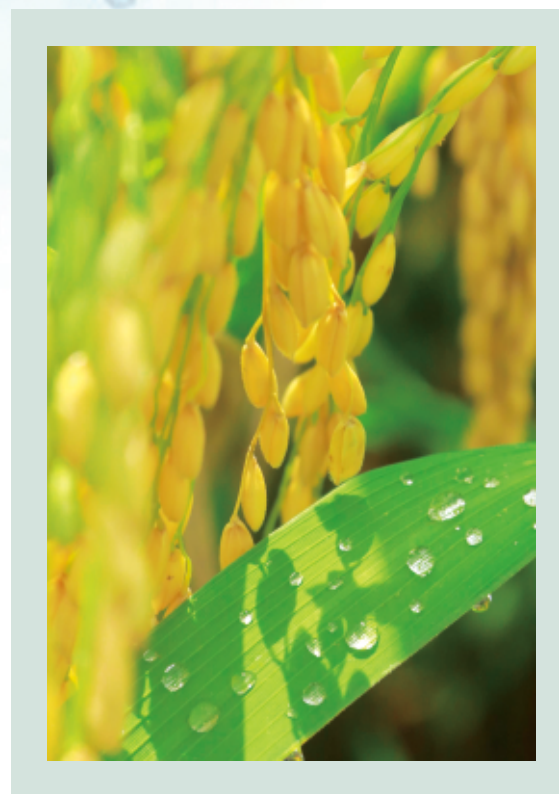
稻农的劳动在投入与产出之间有明确关联。他们明白，干活越卖力，收获也越大，这之间没有什么可以投机取巧。其次，他们的工作由一系列复杂工序组成，既要开动脑筋，更要全力以赴。

“一条大河波浪宽，风吹稻花香两岸”，这是所有中国人的精神故乡。数千年来他们日复一日在田间如此劳动，最终塑造出了今天中国人的主要特性：淳朴、聪明和勤劳。

(摘自2024年9月13日《杭州日报》)

◎图片来自网络

○本版联系电话：0939-8210855



吾乡食俗

□ 黄国钦

吾乡是潮州。有人说，食在潮州。这个“食”，有菜肴，有青果，有糕饼，有小吃。

潮谚云：月盼十五，年盼中秋。潮州人把中秋节过成了一年最好的时光，轻松惬意，欢声笑语。中秋节，没有除夕日一年将逝的急迫匆忙，元宵节筹谋开张的分神用心，清明节祭祖追先的忙碌思念，是一个最清闲的节日。

潮州人称拜月为“拜月娘”，月属太阴，叫太阴娘，潮州民间则称为“月娘”。

潮州青果多，适时中秋的青果有蜜柚、红柿、黄柿、石榴、龙眼、油柑、林檎、杨桃、莲雾、香蕉、白饭桃、青皮梨，等等。所谓“五果”就是在以上时令青果中任选五样。各家各户，各按喜欢的口味，但是蜜柚总是少不了。青皮柚、黄皮柚，都是柚皮油滑光滑，上尖下肥，憨憨的样子好看可爱，用红纸剪一个红双喜的字贴上去。

拜月娘都由婆娘和侄仔参与，成年男子少有叩拜。潮州人叫女人为“婆娘”，叫小孩为“依佳”。沧州人李宁圃有一首《潮州竹枝词》：销魂种子阿依佳，开幞千金莫浪夸。高卷篷窗陈午夜，争夸老衍貌如花。

清代张心泰《粤游小志》里曾解释说：“潮州六篷船呼幼女曰：阿依佳，呼婿曰老衍。”其实，不管幼女、幼男，用潮州话叫，都是依佳。

中秋这一日，近毗的家人都要放掉手头的各事，于傍晚前返家团聚。食过夜晚，婆娘人洗浴之后，换好整洁衫裤，便带领依佳，摆好香案五果芋头之类，等候月娘升起。

皓月高挂，清辉映地，有人便会端来一盆井水，在水面轻轻地放一根针，让它浮着，这时针的下面，会出现种种不同形状的影子，婆娘便根据这些影子，来感知未来日子的好坏。

拜好月娘，差不多已是戌时亥时相交，也就是夜间九时许。此时热气全消，夜凉惬意，一家人大大小小，就坐在外屋竹椅、条凳坐下，掰柚，剥芋，食腊饼、云片糕、酥糖、豆方、豆条、绿豆糕、芝麻糕、腊糕、冬瓜册，配以红泥炉、薄锅仔、榄枝炭、风炉扇烧水冲泡的工夫茶，以及用冰糖、冬瓜册冲泡的莲花水。

腊糕、腊饼，是潮州糕点饼食中的上品，明代陈天资《东里志》记：中秋节，“人家儿女，于月下设糕饼、果品、衣环之物，类月而拜，以清月姑”。顺治《潮州府志》也记：“中秋玩月，剥芋食，谓之‘剥鬼皮’”。

糕饼中最负盛名的腊饼，即潮式月饼，风味独特，别具口感，与京式、津式、苏式、广式，并称于世。至于拜月的芋头，则要选个大者，煮熟后肉白而松，皮有裂痕者尤佳，芋卵亦是如此，须皮有翻卷开裂，潮州风俗谓之“笑”。

潮州街头巷尾，有随处可见的熟食摊贩。更有人殚精竭虑调配方底，但求百里挑一，独占鳌头，压力众人。潮州人的口味、口味、种种嗜习的饮食习惯，也是一代代一代，经由这些小吃摊培育、养成的。

厚腊蚝煎，是推陈出新后上档次的食物。以往的蚝煎，猪膘(猪油)仅用于抹鼎，其他作料皆无，仅有一层薄如蝉翼的蛋液盖于煎上。厚腊蚝煎颇有不计成本者，以腊当水，且非仅蛋品多用，更加入鲜肉香肠、茼蒿、葱花。蘸料居然不止胡椒、鱼露，还用上海楼菜馆用的芥辣。首先制作此项蚝煎的是状元亭巷口的阿肥，这种蚝煎在当时就叫“阿肥煎”。

在缺蚝的季节，阿肥又制作鲜蚝韭黄大包、鸡肉肉大包、腊味香肠大包，把这种极普通的包点，推入美食的行列。

汤食类的美食，首推鱼丸虾饺汤。雪白的鱼丸、淡朱的虾仁、十数粒翠绿的葱花、一小撮黛青的茼蒿、几滴澄黄的香麻油，在清冽异常的特制上汤中载沉载浮，构成一碗的赏心悦目，是清爽喜人的入口物。

太平路北端石合利猪肉铺脚，有一摊牛肉丸，此时也同样是斯文人云集。站在摊边，一碗有反弹力的牛肉丸，蘸上浓香的沙茶酱，在正庄胡椒粉的夹攻下，将人食得满头大汗，亦有人食得泪水直流。

潮州街头卖鱼饭的熟食摊上，往往也摆卖一两只熟龙虾，早时龙虾身价并不高，只是小酌的佐料，普通得很，且每斤只要六个铜板，约合五分大洋。鱼饭则是仅在潮州一带才有的熟食，其他海区绝对未有。鱼饭做法既简单易懂又讲究细节：猛火，大锅深汤。汤是高浓度的盐水，煮沸；将鱼洗净，连腮带肚，摆在特制的鱼筐头中，筐头约二十五厘米宽，十二厘米深。鱼有直排摆，有横排放，一层鱼，撒一层盐。一筐头鱼，大约能摆五六层，撒盐使鱼与鱼之间有空隙，煮鱼时，沸汤能快速接触每一条鱼的身，使一筐鱼较均匀地受热。煮熟的鱼，鱼身挺竖，鱼色光泽。出锅之后，须用盐汤在筐面淋一遍，去掉泡沫，然后斜放在地上，使筐头内的盐汤，迅速地排出流干。

鱼饭之鲜美，难以言表。盐汤的蒸煮浸渍，促使鱼肉中的甜味成分缓慢释放，形成独特的鲜甜美味。鱼饭之名的来历，众说纷纭，未有定论，有说是早前，渔民缺米，无以食，煮鱼当饭，用以果腹。

在潮州，何时食何鱼，都有专门讲究，被编成时令鱼谣，作为食鱼指南：正月带鱼来看灯，二月春只(黄姑鱼)假金龙，三月黄只(雀)遍身肉，四月巴浪身无鳞，五月好鱼马鲛鲷，六月沙尖上战场，七月赤棕穿红袄，八月红鱼(鲱)做新娘，九月赤蟹一肚膏，十月冬蛸脚无毛，十一月墨斗收烟幕，十二月龙虾持战刀。

这是用潮州方言编成的歌谣，全部用潮州话吟咏和押韵。

(本文刊发于《散文》2024年第3期)