

独家联办单位: 宁德市文化和旅游局

清新福建·山海宁德 Refreshing Fujian Shanhai Ningde

魅力闽东与您相约

协办: 蕉城区文旅局 福鼎市文旅局 福安市文旅局 霞浦县文旅局 寿宁县文旅局 屏南县文旅局 古田县文旅局 周宁县文旅局 柘荣县文旅局

欲览宁德精彩风光欢迎点击: 宁德旅游网 网址: http://www.ndly.gov.cn 微信公众号: ndly12301



母亲的田园

刘岩生 文/图

所能胜任的事!而终日陪着母亲做帮手,是留守在她身边体弱的小妹。

在乡下老家,父老乡亲的劳作多是这几个方向:茶园、葡萄园、稻田、菜地。葡萄园和茶园,管着农家钱袋子;稻田和菜地,则管着他们的饭碗和菜篮子。对于干不了重体力活的农家妇女,可以说,直到垂垂老矣之日,“还有一口气就可以”的好去处,便是茶园采茶,菜地里种菜。有一天,没读过书的小妹无比骄傲地告诉我:“村中的莲蓬伯母自己种地,巷尾的莲蓬堂婶自己种地,从乡下搬到镇上的月琴舅母也自己种上了地。现在,妈妈种的菜地,菜都不比她地少!”

母亲的菜地,在广阔田野里悄然占据着一角。就这一角,让母亲日复一日身心投入,熟练应对春来泥暖草生、入夏日晒虫多、秋后地燥缺水、寒冬霜雪冻。什么时候松土、下种、浇水、除草、追肥、收成?时令说了算。伏地的地瓜土豆空心菜,攀藤的黄瓜藤刀鞘豆,壮秆的茄子辣椒田埂豆,耐寒的芜菁萝卜菊花菜,种什么、种多少?全由她自己说了算。

也是这一角,一遍又一遍的手工,神奇地演化出一株又一株的青和黄,一茬又一茬的枯和荣。有赖于它,源源不断地给城里的我姐我弟和我的小家输送着打小熟悉的绿色味道。那个周末,小满,乌云一层浓似一层从天边漫涌而来。我循声来到地头时,看到老伯母正帮衬着母亲抢挖土豆,腾出地来移植成苗的茄子和辣椒。收成不错,九十天的成长期,已经让母亲在早春里种的土豆块头饱满,鲜亮圆润。“人肯下力,地不作假土不欺人!”老伯母说。

“是啊!这芋蛋仔好,孩子们带到城里是好宝贝!”母亲乐呵呵地说。“芋蛋仔”三个字从她口中指代土豆,像在念叨娃娃的乳名。

还有一次,炎夏里,母亲到省城巩固治疗冠心病。心脏好转了,连日的空调却让她颈椎痛发,疼痛多日彻夜难眠。医生建议接着转科室治疗。没想,她像个不听话的孩子,非得赶着回了乡下。没多久,在田头采摘茄子和玉米棒子的她,在电话里告诉我:“那不算病呢!到田头活动几天手脚,就好多了。”

母亲是那一帮老姐妹中年龄最小的,她们住相邻,地毗连。有时候,会在田地里隔空招呼一声再回应一声。她们无一例外都吃自种的菜,喝自己手工揉捻的茶、服用自己顺手一把煎煮的草药。吃不完的菜,就错季互补几家分着吃。有些日子,他们中的谁生病卧床了。但没过几天,我又听到母亲这样关切地念叨:“你老屋的伯母,又换过来了,能下地了。”果然某一天,不期然的,我看到年近九十的伯母背着茶篓或菜篮子从窄窄的田埂间走过。她的背影,让我恍惚。在这里,连时间都是多余的。

这是我难以尽数的父老乡亲的田园。我仿佛看到祖辈辈以同样矍铄的姿势在泥土上行走,又将笃实的足痕一行行印到泥土深处。活着,就下田地,对他们而言是自然而然的事情,也是最养心脉的事情。唯如此,凡生的苦,就被祖传的田地疼惜并抚慰了。

病、俗世倾轧和生存负债猝不及防交集而来。竭尽心力去修复现实之堤后,我幸得把噩梦般遭际甩在身后。一时间,乏力的我仿佛一夜忽老。都五十岁的人了,还困惑着如何安顿自己那日渐泛白的时光和无可相诉的心绪。是一次长长的休假。返乡的路上,铺满阳光。布谷鸟声中,农人回归大地,泥土轻轻醒来,田畴贪婪蓄水,作物又换新绿。又一年春天了!

山里的风一口一口吹落我身上的尘土。我的呼吸又跟葱郁的农耕童年接上了。进镇区的路旁,立了一面大大的广告牌,一行温馨的大字“甜美田园·乐土风阳欢迎您”竟让我莫名生出感慨:浩瀚田园里,我那永远不相离弃的乐土啊!

在鸡鸣犬吠不绝于耳的乡村和田野边缘,我固执地排斥与山外世界雷同的任何身心负荷。但兀自操持起那些被我冷落在青春时光里的农家活计。正是万物蓬勃春深时。我来到后山茶园除草,到竹林找笋,还到母亲的菜地里除草种菜施肥浇水。我晨出沾露,我也戴月荷锄。山岗上、田埂头、菜地里,有时候只有我和我的伙伴——锄头。也有时候,我的猫会在田埂头静静等着我。它弄不懂,连满世界的老鼠都躲起来了,我怎么还赖着野地?倒不是赶农时的活牵绊我,只是我喜欢一个人,喜欢这样心脉和骨节被打开的感觉。我尤其喜欢看地气漫来时,草叶挑着摇摇欲滴的露珠,玲珑剔透里有纤尘不染的纯粹。我也看着或远或近的人家炊烟升起,在灯火隐现中被晚风吹得袅袅腾腾,舒舒缓缓。我还喜欢看月华洒落窄窄的田埂,清亮的形体朝茫茫的夜幕蜿蜒而去。衬得人心思亦渺、亦远、亦空、亦幻。

我也常常到那一片低矮的灰楼前呼鸡唤鸭撒喂菜。年前,妹妹不顾鸡舍狭小,背着母亲从镇上的赶圩场上买回来三只鸡。此时已经长得健壮肥硕,能引吭高歌了。起初,它们总是霸道地在食槽里挑食谷米麸皮,让鸡鸣远远巴望着残羹冷炙。打从我为它们投喂了嫩草和苦菜菜后,就不争不抢了,每天在田埂一头从挡板里探出脑袋,用立体而悠扬“嘎嘎——呱呱——”迎着我走近。比起低调却没心没肺的鸡和鸭,我喜欢笨拙却有温情的鹅。“你妹妹把鸡鸭混到一棚还给鹅也喂油荤,看把它们都喂杂沓了。”母亲说。

我于是常常让它们亲水。有一次,我打开灰楼的木门,引它们到田头的一汪水塘边。它们侧耳倾听,竟然捕捉到了田尽头溪流的哗哗水声,张开翅膀扑棱棱就朝溪畔去了。待我尾随而至,已然在水中央悠然浮游。

母亲说:“不担心,这些家养的,能游走越远,也更能认回来的路。”真如她说的,天黑下来时,我再次近前,见它们仁已安然归巢。那一刻,也不知是我该对它们还是它们该对我说:“嘿嘿,回来啦!”

海子在《麦地》一诗中说:“家乡的风/家乡的云/收聚翅膀在我的双肩。”我一次次咀嚼向中况味。海子写的时候,是漂泊的,还是回归的?是疲惫的,还是安宁的?但我领会,面对故乡,一颗强大而温柔的心把世间的坎坷和疾苦接纳了,也和解了。在熟悉的风和云里,几经跌宕的人把自己还原成了一个稚子。

四

我后来回到城里。再后来的几年里,我每周都如约而返。

来来往往的熟人朋友,依然执迷着各自的职场、官场、酒场、娱乐场甚至风月场。但我如同出门想家的孩子一般,只心念一百多公里外乡间的田园一角。那,是我一个人的场。那场里,有渐老的母亲,有简单而神秘的土质风味,还有前辈往生代代存续的希望和绿意。

被这个场吸引着归来的,当然不仅是我。

那一天,我推门而入的时候,母亲欣然让我相认眼前不停呼我“阿叔”“叔公”的一家四人。“你瞧!谁回来啦!”她老人家像是家里新添成员一般高兴。

噢!是阿清侄儿。那个叫承泽的堂哥飘零在外20多年的儿子,回来了。那天下午,我们静静倾听着一个十岁出头就父母早逝、残疾哥哥不知去处的农家苦孩子,说他独闯世界的百般艰辛。

背景自然是无家可归,先是红白喜事人家做帮手吃蹭饭,却屡屡遭白眼受嘲讽。想不通气不过,干脆流浪野地外乡,捕鱼捕蛇捉青蛙卖钱。摔折了手骨扎坏了眼角视网膜,无钱治病,只能忍到自愈。他的一日三餐,少有完整过,靠野菜野果充饥是常有的事。而后,他跟随村里的民间北路戏班打杂活、跑龙套。戏班解散后,又辗转多个外乡剧团。从打杂、小丑配角到武生老生主角,寄人篱下讨生计。就凭一口气,他咽下多年凄风苦雨,走过来了,还结识了外乡女子成了家。

“有了儿女俩之后,他在梦话里都说回老家!”一旁端庄而善解人意的侄媳这样告诉母亲,并说:“可是村里,只有叔婆您是他能想到的同族里最亲的人了。”

“自家的水土养人。那就回来,住下吧!”母亲这么宽慰他们,一如当年对他父亲的心疼和善意:“起码还有你家祖传的田地。我留意过,都在呢。”此后的几天,母亲帮他们安顿到我们的老祖屋,还引领着两口子,一一认回摆荒的或被别人家占用的茶园田地和菜园子。四年后,今天的这一家子,夫妻忙着采茶种地摘葡萄,聪慧的孩子也好学懂事。拟建的新房也选好了地基和破土动工的良辰吉日。“瞧你们眼下,多好!一代人就该做好一代人的事。”有一天,我听到母亲这么由衷地夸两口子。

如今,阿清侄儿忙好自家的活,还常常来到我家的田地里,为母亲挖地种菜做帮手。两年前,他帮我家在山头垦荒种植的30多株脐橙和桃李树长势极好。我度周末,他偶尔还会带上孩子教我如何从河里诱捕河鱼和泥鳅。

在我故交挚友不多的乡间,我有时候和他静静坐着抽烟,无话多,彼此会心,而且踏实。

至于母亲的一亩三分地,有一天我发现,慢慢老迈的她提起锄头已然越吃力了。她现在总在劳作季等着我,跟在拾锄头的我后头。就像我小时候听她地、勤快地跟着她一样。

又是人间四月天,风过四野,田园一片青葱。

舌尖美食

寿宁“晒”餐

中国晒绿谷——寿宁县,拥有58.2万亩的富硒土壤和68.8万亩的富锌土壤资源,全国独一无二。丰厚的自然资源,孕育了寿宁独特的食材与佳肴。勤劳、智慧的寿宁人民巧妙应用特色食材,烹调出各种山珍美味:金丝扣、晒锌豆娘、猪蹄米粿、清蒸大宽鱼、香煎土豆饼、茶油花菇……一起来看看这些晒绿美食。

金丝扣

金丝扣,当地人称“地瓜扣”或“粉扣”,堪称寿宁地方特产一绝。金丝扣富含多种氨基酸、维生素和淀粉,营养价值高。可采用炒、蒸、煮等多种烹饪技法,是寿宁地方宴席的首道菜,被称之为山中“鱼翅”。

晒锌豆娘

寿宁豆娘是将毛豆打磨成浆,小火慢熬至浓稠而成,加入熟制的虾仁干、香菇干、干贝、瘦肉等辅料,成就寿宁独特的美味。

猪蹄米粿

米粿在寿宁本地话的发音近似“糯”,是重要传统节日和婚嫁嫁娶、建房祭祀必备的一道食品,也是主人接待最尊贵客人的方式,宾客离开时,主人还会赠“糯”以表敬意。其吃法很多,可以煮、炒、煎,还可蘸肉汤直接食用。

清蒸大宽鱼

大宽鱼是寿宁独有的鱼类品种,宽鱼的生存环境苛刻,它生长于清澈的溪涧中,被誉为“淡水之王”,是让无数钓友痴迷的一种淡水鱼。

香煎土豆饼

寿宁土豆色泽金黄,质地清脆细嫩,营养丰富,淀粉含量高,含多种维生素与人体必需的微量元素和天然矿物质。寿宁土豆还被纳入2021年第三批全国名特优新农产品名录。将土豆蒸熟后拍成饼状,进行油煎,香气浓郁,是寿宁的风味美食。

茶油花菇

寿宁花菇是香菇中的上品,素有“山珍”之称,它以朵大、菇厚、含水量低、保存期长而享誉海内外。花菇生产保持天然纯净特色,以其味香质纯,冰清玉洁而饮誉菇坛,又因其外形美观脆嫩可口而称为席上佳肴。

药膳水母鸭

寿宁水母鸭,属番鸭类,肉质紧实,蛋白质含量高,配以沙参、玉竹、参地等辅料同炖,醇香味甘,是寿宁的家常药膳菜肴。

梦龙粉丝包

相传冯梦龙上任寿宁知县时,寿宁县“民无余欠,库无余财”。一日,冯梦龙到民间走访,农家为了接待他,因买不起肉,一巧妇急中生智,以粉丝(地瓜扣)与青菜作馅,包成包子,放入锅中蒸之,香气扑鼻,冯梦龙食之,连连称赞,后来为了纪念他,便有了“梦龙粉丝包”。如今,寿宁人又加以改良,加入了五花肉、笋干、香葱、虾干等食材,香气浓郁,营养丰富,成为寿宁名小吃。

红菇炖土鸡汤

寿宁土鸡采用农家散养,鸡肉紧实,汤鲜味美,与红菇同炖,具有滋补功效,常食能使皮肤细嫩、精力旺盛、延年益寿。

羊肉炖莲藕

寿宁山羊是地方优良羊种,肉质鲜嫩,味道鲜美,具有温补功效。

酒糟红烧肉

寿宁散养香猪皮薄肉细、营养全面,具有低脂肪、高蛋白、富含硒锌等特点。用酒糟焖煮五花肉,肉烂醇香不油腻。

□ 文旅寿宁

