



·岁月深处·

秋来芥菜香

·家有儿女·

□王 剑

乡村生活中，芥菜是当之无愧的主角儿。

有农谚云：“头伏萝卜二伏芥，三伏里头种白菜”。芥菜出身低微，皮实，种下后几乎不用什么肥料，也不需要人们特别看护，生命力极其顽强，即便在万木萧瑟的霜寒天气，芥菜仍能够蓬勃生长。

在我的豫西老家，芥菜主要有叶用芥菜和根用芥菜两种。叶用芥菜又称“九头芥”，它并非真的长有九个头，只是分叉较多而已。九头芥长成之后，每一棵都有几斤重。采割下来，清洗干净，晾在门前的竹竿上。新鲜的九头芥一般不直接食用，因为它苦，有一种很冲的孜辣味。但一经腌制，就完全不一样了，口感鲜咸微酸，无论与肉同炒还是用来煲汤，都是一道上佳的特色美味。

腌制九头芥需要耐心，芥菜晒去水分发蔫后，撒盐，用手把茎叶搓软，然后放进一口大水缸里，每放一层芥菜撒一层盐，最后用一块鹅卵石压在上面。放置一两个月，便可食用了。腌成的芥菜，脱胎换骨，成了“雪里蕻”，是乡村

人家的一道常见菜。如果把腌制的芥菜从缸里拿出来，用清水洗干净，切成段，然后放在太阳底下晒。晒干后，收到玻璃瓶里，就变成了“梅干菜”。

根用芥菜，就是芥疙瘩，外皮浅白，质地细密，形状像一只硕大的陀螺，是一种专门腌制而食的蔬菜。那时候，豫西农村家家都有“三缸”，即蓄水用的水缸、腌酸白菜的大缸和腌芥疙瘩的咸菜缸。秋叶黄，腌菜忙。芥疙瘩收回家，要削去根部的须子，切掉顶端的青头。清洗干净后，切成两半，丢进早已搅拌均匀的盐水缸里。一般是十斤芥疙瘩加一斤大粒盐，也可以加一些花椒、茴香、小尖椒之类的大料。将大缸置于阴凉处两三个月就可以了。食用时，把芥疙瘩切丝，撒上芝麻盐、辣椒油，淋几滴醋即可。配一碗玉米糝粥或甜面片儿，清脆爽口，是一顿好饭！

芥菜丝是我上中学时离不开的菜品。当时，黄鹿山中学坐落在一个小山坳里，离家有七八里地。我们睡地铺，吃大锅饭。开饭时，从伙房盛一碗玉米糝稀饭，然后取出干硬的面饼，掰碎了泡在稀饭里，就着罐头瓶里的芥菜丝，

吃得津津有味。人的肠胃是有记忆的，多年以后，每隔一段时间，我都会到集上买几颗芥疙瘩尝鲜。只是现在腌制的芥菜都加了很重的酱油，早已失去了原有的清香。

芥菜籽金黄滚圆，一粒粒小如针尖儿。然而，一旦磨成粉末，却辛辣无比，冲劲十足。这就是大名鼎鼎的“芥末”。乡里人深知芥菜的脾性，常拿它作比。如果一个人怯生，出了门不敢说话，大家就会说他是“雪菜包”。如果一个人见过世面，待人接物游刃有余，大家会称赞他“吃过大盘荆芥”。如果一个人长得丑，而性格又古怪，大家都会说他是“薄地芥”。乡里人重感情，常说“恩若救急，一芥千金”。意思是，如果别人对你有恩，哪怕这恩情只有芥子那么小，在他们心里也价值千金。

明代文人李东阳喜欢芥菜的耿介，“雨洗尘沙不受侵，短篱横圃带秋阴。城居不改山林味，世上何人识苦心。”显然是拿芥菜自比，宁愿一生清贫，也要保持自己的节操和骨气。

有人说：“须弥芥子，可纳大千世界。”看来，此言不虚！

育儿记

□莹上月色

儿子从小顽劣，聪明有余刻苦不足。上小学的时候，成绩倒也说得过去。上初中后，第一次月考儿子的成绩居然排到了年级三四百名。班主任要求我们晚自习放学后给孩子辅导半个小时。

忍着心疼与不舍，买来英语、数学、语文教辅资料，我和老公每晚轮流上阵，化身家庭教师。最终，孩子的成绩有所上升，我们刚松了口气，孩子在上辅导班时却意外骨折，打了石膏不能上学在家休养。

这下又耽误学习，我更急了，开始按他在学校的时间表，一节一节地给他讲课，然后没完没了地让他做题……我的严酷终于激怒了他，小时候乐观爱笑的孩子，终于提前进入青春叛逆期，一下子暴躁起来，对我的要求动辄怒目而视，动辄充耳不闻；有两次我们的冲突升级，竟然让老公中途请假赶回来做了两头安抚的调解人；但是冲突过后儿子依然故我，我深感无力，开始焦虑不安。

后来，偶然读到刘继荣的《坐在路边鼓掌的人》，说她女儿被戏称为“23”号，一个名副其实的中等生。当亲友家的孩子争先恐后地想当钢琴家、企业家和政界要人的时候，“23”号的第一志愿只是当一名幼儿园老师，而第二志愿居然是当一位母亲，“穿着印有叮当猫的围裙，在厨房里做晚餐，然后给我的孩子讲故事，领着他在阳台上看星星”。英雄路过的时候，总要有人坐在路边为他鼓掌，而这个孩子不想成为英雄，她只想做那个“坐在路边鼓掌的人”。这个简单的故事瞬间击中了我。长久以来的焦躁不安、郁闷似乎都有了可以安放的出口。

遥想当年，我也曾经肩负着父母师长的希望，但在漫长的人生岁月里，我已追逐了半生的时光，却依然平庸。我自己都做不到的，又如何能强加于孩子？

想明白了这个道理，我开始转变方式，一切从他的兴趣出发，他喜欢弹琴就请老师教他学，想学吉他、唱歌也随他……现在，儿子已经上了大学，学着他自己喜爱的音乐专业。因为兴趣所在，不用我们催促监督，每天自觉地练琴唱歌，假期的时候去音乐餐吧驻唱，去琴行打工，挣来的工资又继续报音乐兴趣班深造……不求他将来成名，但是音乐一定会成为他枯燥人生里的一抹亮色，会丰富他的人生，让他心灵丰满快乐。

只要健康，只要快乐，只要顺心，让孩子做一个“坐在路边鼓掌”的人又如何？

·乡村纪事·

老家的枣树

□七南

俗话说，“七月枣，八月梨，九月柿子红了皮。”一到七月，老家院中的枣子便熟了，母亲便隔三岔五进城给我们送枣吃，这些枣都是她精挑细选过的，又大又甜。

老家院中的枣树正对西窗，是当年爷爷种的，我记事起它的枝叶遮了半个庭院，如今更是粗壮。春天，米黄星状的小花从翠枝间冒出，成团成簇，整个院子都弥漫着枣花清芬的香气，引来成群蜜蜂。

枣花落后，熏风日暖，枝头的小青枣长得很快，过几日再看它们，已有绿豆大小了。每个青枣上都布满泛白的斑点，像新生儿的鼻头，无比娇润。乡村的夏夜格外静谧，星星在夜空闪烁，青枣在树上摇晃，偶尔从枣树枝丫间传出一两声梦呓般的蝉鸣，闪着，摇着，小孩子便很快入了梦……

的蝉鸣，闪着，摇着，小孩子便很快入了梦……

七月枣变甜，褪去青衣，换黄衫，涂两团胭脂。千颗万颗压枝低，枣都比鹌鹑蛋大。秋阳如泼，枣粒粒闪光，看着确实喜人。通常由姐姐打枣，一是她个子最高，最有权威；二是打枣有章法，她打上一竿，霹雳吧啦下起一阵“枣雨”，打下的枣子又大又甜。记得有一年，她拿了竹竿，抬头准备打枣时，正好有一只过路的鸟落下一泡粪，不偏不倚落在了姐姐的鼻头上。我们看到后捧腹大笑，她又羞又气，再也不肯为我们打枣吃了。

打下来的枣子生吃脆甜，用小桶盛井水，倒入枣子，井中吊半日，午后吃起来更加美味。奶奶牙齿不好，母亲就把枣蒸熟给她吃。蒸熟的枣子面甜，但

我们偏偏在熟枣上撒辣椒粉，甜辣参半，别具一番风味，吃得也不亦乐乎，这是小孩子的淘气。有时母亲也别出心裁，烧甜枣汤，或将熟枣剁成泥包包子，为我们清贫的童年生活翻出尽量多的花样。有时枣子打得多，母亲就让我们给左邻右舍送去一些。我们每日去上学，也在书包里装一些，到学校分给同学吃。

“西风梨枣山园，儿童偷把长竿。莫遣旁人惊去，老夫静处闲看。”这是辛弃疾的词句，每每读到此处，脑海中总会浮现老家的枣树，仿佛重回二十年前，变回那个持竿打枣的儿童。当秋风扫尽落叶，露出枣树深藏的秘密，它们躲过了我们的竹竿，躲过了鸟雀的利喙，在枝头风干成一粒粒红枣，仿佛凝尽了枣树对季节的相思。母亲把这些枣子打下来，珍藏好，春节时用来蒸枣花馍……

·往日情怀·

织布机

□周桂梅

童年时代，依稀记得我家有一台织布机，后来才知道原来是借邻居家的。每年冬天，是母亲最忙碌的日子。家里的纺花车不停地旋转，到了春天，母亲就开始织布。

母亲纺花的时候盘腿而坐，右手不紧不慢地摇着纺车，左手拿起花捻一高一低不停地在锭子上上线抽丝。大概半小时后，锭子上就呈现出一个大线穗。将大线穗取下来放到一边，再接着纺线，等纺的棉线足够织几丈布匹的时候，就开始准备织布的每道工序。准备织布的时候，还有十几道工序，总之很麻烦。

那时候只记得

天刚亮，母亲就把煤油灯点亮，开始坐在织布机前，右脚一踩踏板，两排经线交替着一上一下地错开，右手将带着棉线的梭子快速地从错开的缝隙中穿过去，左手轻轻接住；接下来，左手和左脚再重复相同的动作，如此交替就把经线和纬线织在一块儿就成了布。为防止纬线之间间隙过大，几个来回之后，再把控制经线间隙的织布机筐从后向前狠狠地压一下再推回原位，继续重复穿纬线的动作。母亲说：“脚和手一定保持平稳，不能急躁，只有这样，梭子在里面穿梭时线头不容易断。要不然接线头就要浪费时间。”

紧靠着母亲腰间的位置，是一个卷布的圆木杠，每织好一截布，就把木杠卷一下，然后再织下一截。到了晚上，

母亲把线穗上的棉线再用纺车把它纺到一小节一节上，土语叫“笼辅”，把这个“笼辅”套在锭子上。别看它不起眼，在梭子芯内起到穿针引线的作用，没有它就织不成布匹。

织两丈多布往往需要大半个月的时间，织好的布还要送染坊店染色。染好色再拿到坑塘里漂洗几遍，摊开晾晒。晒干后，一大家子的棉布衬衫、被里被面等床上用品，都需要用这匹布来解决。

后来，市面上卖的各种颜色的布匹逐渐多了起来，并且越来越便宜，那台织布机才慢慢闲置下来。到了20世纪80年代初期，那台织布机被卸得七零八落挂在了墙头。后来，听说那些织布的零件被一个收购老物件的人收走了，同时也收走了那个时代的忙碌和心酸。