

## 种菜小记

□柳潭

为了能安全自由地食用蔬菜,于是我租了地,学种菜。时过十二载,有了这篇种菜小记。

一

没有种地之前,我只知吃玉米。种了几年玉米,知道了玉米种类,犹如石榴籽般多,可分为糯玉米、黑玉米、甜玉米、文玩玉米、爆裂玉米、高油玉米……知晓了我嗜好的糯玉米最好的品种是迪彩甜糯676,它棒型大,纺锤型,吃起来香糯脆甜。明白了风消积雪,立春一过,玉米就可催芽育苗;雨水之后,水成嫩碧,苗尖上沾着晶莹剔透的露珠时,玉米苗就可分家单干了。那时的玉米苗儿虽弱不禁风,但地不用覆盖地膜,也不用撑蓬。还懂得了一块玉米地春天种了,夏秋还可播,明年还可以继续栽,玉米不像豇豆对土地喜新厌旧。明了了玉米的壮苗期,大喇叭口期,施尿素量的多与少。还会清晰地辨别玉米胡须被风抚摸着,害羞到什么色彩,就可离开妈妈的襁褓,那时煮熟的玉米不老不嫩,香甜可口,嘴里咬着还惦记着蒸笼里的。

这仅仅是种玉米而已。至于从风光着柳的早春到梅香入梦的冬夜,我种过的四季豆、豇豆、黄瓜、丝瓜、萝卜、白菜、苜蓝、生菜、香菜……假如一一列举,其品种分类、生长习性、管理技能、收藏储存等,内容之丰厚,不亚于一本《辞海》。

种菜能丰富人的什么?不言而喻!

二

认知就像三伏天的炎阳,随时都散发着焦味。有人的地方就有江湖,谁都会惹你生气,唯独菜园不会,净等你收拾它。你在菜园,挖地作穴、搭架牵绳、插签固苗,出力流汗,尽情发挥。你看到不舒心的苗,可拔可扔;瞧着不开心的杂草,挥锄剔除,你爱怎么干就怎么干。

菜园整治到不想干了,可立马休息。你可瞄着苗儿的窜长,或涂鸦保存、或摄影备忘,一步一个景,一景一故事。你可以眺望云朵歌唱,和地边的蚯蚓对话。独居闲自在,心静则心安,此处心安是吾乡。菜园成了家庭外的另一片天地、另一处世外桃源、另一道滋养心灵的鸡汤。

最近有幸拜读美国罗布·奈特、布伦丹·布勒的大作《为什么有的人特别招蚊子》。书言:美国全面开放农场菜地,让人与小小微生物亲密接触,来滋补久居高楼大厦里的人欠缺的细菌,为生命增添玫瑰红的光泽。

瞧,天天上菜地的人,似乎都是生龙活虎的。

三

暮春时节,笋尖露角,苦麻菜绿叶成荫,除了自给,只送近亲。或苦麻菜与竹笋混烹,或苦麻菜和土豆杂烩,酸碱中和,美味佳肴,让人口水直流。立夏,花蝶飞翔,枝头上鲜嫩的四季豆,一串串、一簇簇,有时采摘下

来就装满几菜篮。夏荷迎风,玉米须褐,有时掰下玉米棒塞满几蛇皮袋。秋日,枝头叶褪,包心菜椭圆丰满,成双成对,一排排的,像百家宴。

菜成熟时节,我们家根本吃不完,种菜容易送菜难。不管风吹雨打还是雪霜坚硬,我骑着小电驴,亲戚朋友,挨家挨户送,有的爬上五六楼直送家里;有的无人悬挂在门环。本地送不完,靠顺丰快递到外地,外地亲人还是食不尽,只好送至他们当地的亲朋好友。

自己种的菜,不打农药不施化肥,用羊粪鸡粪作基肥。亲戚朋友一收到,或电话感谢或微信视频聊天,直夸吃到了儿时地道正宗的味道。感情之网,撒满了天南地北。对种菜者而言,看见抖音上说的如今什么亲戚朋友老死不来往的视频,直接划过。

四

梅兰竹菊催生了古人的诗情画意,一块菜地却激发了我创作词诗的兴致。年春,影迟红杏,苦麻菜苗生机盎然,我的一首《苦麻菜》孕育而生:“飞籽长芽园角边,雪飘冰冻态悠然。春来奉献浑身叶,夏至妍皮美味鲜。”

一沐春风,万顷黄浪,油菜花催出了诗花万朵:“油菜浮金遍地开,畅游春野净无埃。成群蜂向花心去,作浪香从枝上来。乍暖还寒流水畅,艳阳不淡柳丝回。鸟鸣空谷频相问,谁织江南锦绣堆?”

春末夏初,雨急催诗。剪了二三节番薯

藤条,使它深吻土地,到了瓦上霜融,番薯可挖了,诗也收割了。作《番薯》诗云:“色调黄白橙红紫,食作丝条片粥汤。地旱土贫埋绿叶,藤繁枝茂伴骄阳。菊花斗艳蜂鸣掌,茎块无言叶斗霜。睿智常常如番薯,时空到了好登场。”

五

四季豆、缸豆,第二年种在去年种过的地块,它们虽然也腾绕小竹子,直窜蓝天,仰头挺胸,但绝大多数无花无果,即使有,花果也了了无几的。

黄瓜呢,就喜欢同一片热土。

辣椒苗拒绝熟悉的土壤,喜欢在陌生的地里生得红绿相间,味道纯正。

喜阳光好雨露,本是植物的天性。但西红柿苗除喜欢生僻泥土,不喜欢水外,还得给它搭棚,避阳光挡雨水,直至果实脸红心甜。你让它在阳光下晒在雨水中淋,它的滕叶仿佛遇到霜冻,死给你看,或长出鬼脸牌西红柿惹你生气。

秋分时节种包心菜苗,青虫咬得菜苗千疮百孔,但只要包心菜苗的心依旧在,一定还有收获。包心菜不卷心,将其四周叶子合拢,压上一块石头,它会继续卷心生长。

不管百合花开多鲜艳,引得蜂飞蝶舞,你挖根问究竟,它的茎块永远是清白。

种菜这些事,我反复地琢磨着,难道菜也如人,还蕴藏着哲学道理么?!

## 救木山晨光

张光林 摄



## 香菇客

□叶兴凡

小时候经常听村中“香菇客”说在江西、福建做香菇的故事,尤其是在深山老林里如何捉擒偷香菇贼以及时有发生的诡异事件,更是引人入胜百听不厌。

在我小时候,村民们一年到头基本上在生产队参加劳动,偶有要求外出搞副业的均需生产队同意并签订合同,月投资三五十元不等方可外出寻求致富门路。一般只有掌握做香菇一门专业技术的才敢出门投资并获取盈利,这类人在村中为数很少,人们往往不呼其名而称“香菇客”。在村民心中“香菇客”很有钱,犹似如今的老板大款令人刮目相看。“香菇客”一般都是选择今冬农作物收成后出门,来年春耕时返回。其实“香菇客”出门在外身居崇山峻岭与野畜为伴生活艰辛赚钱不易,遇上好年景能赚个几千元,如遇歉收,缴完生产队半年投资款后也就所剩无几了。

上世纪八十年代初,父亲与村中一老“香菇客”刘姓舅公,在距村五里的后山背上做香菇。我从小就羡慕“香菇客”的菇寮生活,想了解香菇的制作生产流程。凑巧,父亲因菇寮事务多叫我帮忙干活一天,故有幸体验了一日菇民在香菇寮的艰辛生活。

从家里出发沿着羊肠小道爬坡近两个小时后到达目的地,首入眼帘的是父亲和舅公俩人居住的香菇寮。香菇寮是菇民栖身和制作香菇的场所,而且一住就是三五年不等。因此,在搭建时就须考虑香菇寮的坚固性,防止风吹雨打雪塌等自然灾害。香菇寮四周均用几人合抬的粗木原条层层围叠而成,寮顶加以横竖木条绑扎固定后,铺上厚厚的树皮及杂草,再架上横木绑扎牢固以防大风掀翻。寮门制作也非常坚固以防野畜侵入干扰。寮内宽敞冬暖夏凉,有两张简易床、一个锅灶、一张不像样的小桌和几个木头支架小凳,还有一个烘焙香菇的大火炉。父亲说闲时要备足木炭,香菇采摘后须在火炉上面烘焙香菇。

香菇寮四周的树林中,只见一堆堆木头,尽是父亲与舅公俩人砍伐制作的香菇原木坯条。父亲介绍说这些木坯条有砍花的和种植的两大类,砍花的专业技术性很强,砍重砍轻都不行,要恰到好处方能长出香菇。种植的设置没有技术含量,只要有分寸均匀地在杂木段上敲钻一小洞,再抹入菌种即可。砍花的要三年左右才生长香菇,种植的第二年就出菇,

故砍花的香菇价格要高于种植香菇,且味美香甜,供不应求。菇民在夏天来临之前把香菇木坯条横竖交错堆放确保通风,再遮盖上树枝叶防晒,冬天又要搬出木坯条分散摊开以利香菇生长。没想到做香菇技术性强又有如此繁锁的管理程序,否则,人人都可以当“香菇客”了。

我一边听父亲简单介绍做香菇的流程要点,一边忙着干好父亲交代的事务,不知不觉到吃中饭时辰,只见刘姓舅公早已烧好饭等待就餐。刘姓舅公满头银发精神饱满身体健康,七十多岁高龄了还坚持在深山老林中做香菇着实不易。刘姓舅公从年轻时起就走南闯北,在江西、福建一带做香菇寻求致富途径,练就了一副钢硬硬板的身躯,是村里见过世面的老前辈,深受村民敬佩。

父亲拿出上等好菜——老鼠干,老鼠干来自深山密林中的野老鼠,个大肉肥,一般菇民都会掌握诱捕野老鼠的技能。菇民首先选好野老鼠会经过的地方,然后取一块扁形大石块,用一截短树枝顶住大石块,再加诱惑物并暗设机关,待老鼠钻入觅食,触动暗道机关石块倾斜压住老鼠,菇民取之褪毛洗净烘焙

成干后,即可现炒现吃,又脆又香,是一道正宗的山珍下酒菜。

父亲炒好老鼠干后,又取出从家中带来的白酒倒一杯给我,他自己也倒一杯,舅公不饮酒,父子俩喝口小酒配以香喷喷的老鼠干肉,再夹些从家里带来的咸菜,慢嚼细品颇有诗意。能在这深山峡谷的菇寮中与父亲对饮、品尝老鼠干也是难得一次,如今父亲早已去逝三十多年,此情此景挥之不去,也是我对父亲美好的追忆和永生的念想。

父亲着实当了几年“香菇客”,年收入上千元,在上世纪八十年代初已是不错的收入了,而我也有了在香菇寮体验生活的经历。父亲还说有时舅公因身体不适在家休息,山中香菇寮就留父亲一人独守,我当时听得不可思议:父亲的胆量太大了,竟敢独自一人在密林深处住宿,也许这就是父亲的特别之处吧。

其实“香菇客”为了挣钱养家糊口,辞别家人日复一日年复一年在渺无人烟的深山老林里忙忙碌碌,守得住寂寞,耐得住无聊,过着与野畜虫蛇为伴,清贫枯燥的生活。因此,“香菇客”虽名声好听,但又有谁知“香菇客”的背后隐藏着许多无助和辛酸的故事。