

拔茅针的岁月

余观祥

茅草，学名“白茅”，别名“丝茅草”，是草中之王。它的生命力极其旺盛，只要是土壤，就会见缝插针，破土而出，肆意生长。孩提时，我老家的河岸边、池塘旁、大埂坡……遍地都是，随处可见。茅草，民间有“恶草”之骂名。一不留意，它就会把大片农田“占为己有”，乡亲们视茅草为敌，常对它实施斩草除根，严守赖以生存的田地。

但我们孩子，却对茅草刮目相看，它是大自然赐予的一份重礼。初春可去茅草地拔茅针，盛夏可去茅草蓬里捉蚱蜢，深秋可去茅草蓬里耙柴草……给我留下了美好回忆。

“茅针”，是茅草萌出的芽儿，实为茅草初生叶芽后处于花苞时期的花穗。含苞茅草叶子中，其形如针尖，被称为茅针。初春，沙地上几场淅淅沥沥的春雨过后，在河岸边、池塘旁、大埂坡等处，凡有茅草根部的地方，都会泛起一层浅色的绿。远处眺望，犹如铺设在大地上的一条绿色地毯，碧绿舒展。近前细看，嫩绿的茅草芽尖，正奋力破土而上，长得遍地都是，它们细密而鲜嫩，勇毅而顽强，向阳而生。

要不了几天，茅草叶与叶中间，鼓起了修

长的花苞，随着细嫩的茅草叶子，像雨后春笋，细细密密，一根紧挨着一根，向上拔节成长。茅针，是儿时一种美妙的零食，在这桃红柳绿、春意盎然之时，约上几个小伙伴去拔茅针，是件极为快乐的事情。

茅针形似松针，竹笋一般笔直向上生长。上绿下白，肉肉的外壳，光滑无毛。剥开，是细细白色的穗状体，放入口中，像棉花糖一样，清新爽口，轻轻咀嚼，妙不可言。茅针，要一根一根地拔，拔上两三小时，就能有几大把的收获，高高兴兴回到家里后，慢慢进行享受。

拔茅针的季节过后，茅草开始疯长，到春末夏起，茅草就长到齐腰高了，蚱蜢在茅草蓬里开始活跃起来，捉蚱蜢，成了我们又一个新的玩点。

蚱蜢，俗称“葛蜢”。它为植食性昆虫，长着咀嚼式口器，夏天喜欢栖息于茅草蓬中，它时不时在茅草蓬中跳来跳去。后腿发达，尤其后腿的肌肉强劲有力，外骨骼坚硬，是跳跃专家。用后腿跳，可以跳出比身体长数十倍的距离。“葛蜢”有绿色和褐色两种，绿色的“葛蜢”，品相好温柔，容易捕捉。褐色的“葛蜢”，品相凶猛，捕捉难度大。捕捉“葛蜢”，纯粹是为玩耍或喂鸡鸭。通常是徒手捕捉，捉到“葛蜢”后，会弄根纱线，系于“葛蜢”头颈

舌尖春味数马兰

有的。”

“谢谢！谢谢！这里只有那条河是原来的吧？”我问。

“是的。”大伯答着，又开始摘菜心了。

来到河边，很容易就找到了马兰头，虽然才抽出了一点点嫩叶，但我还是急不可待地剪了起来。轻轻地捏起这翠嫩的叶子，一刀剪下去，有时两片叶子，有时三片叶子。马兰头的茎略带点微红，味道并不比叶子差，所以在剪的时候我尽量往下一点，不带泥就可以了。

一丛剪完，没走几步路又找到了一丛。这一丛的叶子要绿得更深一些，茎也更红一些，我知道那是向阳的缘故，向阳的马兰头比背阴的更好吃。

剪马兰头是一件比较花时间的事，一个一个嫩头剪在一起，没两三个小时的工夫是凑不了一碗菜的。但我喜欢，那满手的清香，是春天的味道；那或弯腰或蹲身，是全身筋骨的活动。剪马兰头，让人走进大自然，走进春天。

从田间回来，楼梯口遇到了三四个邻居围过来。

“你这马兰头自己剪的啊？”有人问。

“是的呀！”说着，我把塑料袋扬了扬。看着大家有点羡慕的眼神，我笑了。

花涧

润泽生辉。菜园边角之地，则见缝插针地种上了葱、蒜、香菜、韭菜、芹菜、豆角等“小家碧玉”，每一寸土地都溢满丰盈。夫妻俩闲时来菜园松松土、扯扯草、浇浇水、施施肥、除除虫，抑或带着惬意的眼光扫描菜地，来来回回扫上几遍，如阅兵一般庄重而满足。有客到访，二哥二嫂总少不了引客入园，与宾客一同分享大自然的馈赠，然后，就像让秀外慧中的女儿给宾客斟上一杯热茶后，听得客人一通夸赞，笑意盈盈、满是自豪。

江南初冬的早晨，细腻的阳光穿透薄雾，清脆的鸟鸣邂逅朝阳，小院缓缓苏醒。二嫂早早地在院中央支起电炉，茶壶轻颤，煮上橄榄陈皮枇杷花茶。壶里茶水翻滚顶着壶盖发出噗噗声，芳香弥漫，分不清是院子里的枇杷花香，还是养生壶里的茶香。经二嫂解释，方知这枇杷花茶竟有润喉润肺、化痰止咳、通鼻窍之功效。二哥笑着预告：“晚上还有一道院里枇杷花煲的靓汤，滋味一绝。”我们来不及想象靓汤的鲜美，舌尖已被桌上散着的米糕、红

上，吊在篱笆或廊柱上，让伙伴们一起观赏，展示一下自己不凡的身手。

茅草到了秋末或冬初，由青变黄，由黄向褐灰色枯老而去，这也正是耙柴的好时节。缺粮少柴的年代，我和小伙伴们，会抓住这个好时机，利用下午放学和星期日休息的时间，去茅草蓬里耙柴草。小伙伴们三五成群结伴而行，每人都带着耙柴必备的背箩、耙捞和“茅刀”，去耙柴草。

耙茅草的枯叶，应站立在齐腰高的茅草丛中，用耙子不停地在茅草的顶部，双手用力按压耙捞的柄，像给人梳头一样，不停地向自己站立的方向梳拉过来。不一会儿，这茅草丛里的枯草，就成了囊中之物。但茅草不能用随带的“茅刀”割，否则是一种偷窃行为，是要被处罚的。有时，茅草耙累了，把茅草当作天然的垫被，在茅草上躺一会儿，静静地听那蟋蟀的浅鸣声。

收工时，我们会把满满一箩的柴草，两个人拼成一担，用现成的耙捞柄充当扁担，相互轮流着挑，带着沉甸甸的收获，大步流星直向家的方向赶回去。

岁月无声，时光有痕。拔茅针、捉蚱蜢、耙茅草的年代虽早已远去，但孩提时那份快乐和辛劳，久久在我脑海中萦绕，成为我人生中值得珍藏的一份记忆。



“你有点辛苦的，菜场上早有卖了。”那人接着说。

马上有人反驳了，“这个你不清楚了，那是大棚栽培的，叶大茎长，卖相很好，味道可不怎么好。”然后指着我的塑料袋说，“你卖不卖？卖的话，多少钱我都买了。”

我笑了，说：“要吃，我下次领你一起去剪。”

“你看，识货的就是不卖的。”他说。

把野马兰头加工成菜也是有学问的。清人袁枚的《随园食单》中就写道：“马兰头菜，摘取嫩者，醋合笋拌食，油腻后食之，可以醒脾。”

我们家经常是这样做的：先拣去杂叶，然后洗净，在热水中稍稍焯一焯，接着在油锅里炒一下，炒时可添加豆腐干或春笋丁。

李时珍在《本草纲目》中写到了这样一种吃法：“南人多采晒干为蔬及饅馅。”后来在汪曾祺的文章中也看到了这种吃法，说他祖母“每于夏天摘肥嫩的马兰头晾干，过年时作馅包包子”。

炒一盘马兰头放在桌上，似乎把春天也带到了桌上。夹一筷子马兰头，嚼在嘴里，齿间淡淡的清香，嚼出了春天的味道，也嚼出了童年的快乐，是何等美好呀。

我与汽灯二三事

朱大杨

如果你是一位“70后”，或许你没见过汽灯。

汽灯是以煤油为燃料，在储油罐里打气，使煤油高压汽化喷射点燃纱罩发光的一种灯具。它总高约40厘米，下宽上窄。除灯罩与纱罩外，几乎全身是铁。它的底部像一只倒扣的深碗，是直径约20厘米的铁制储油罐；中间部分是4根铁柱，保护着里面的玻璃灯罩，汽灯的光，从这里发出；最上部是由铁皮制作的出风口和防雨罩，汽灯点燃时，烟气从这里排出。汽灯的纱罩虽只如乒乓球大小，但发出的灼白的灯光，亮度与如今的500瓦LED灯不相上下，是二十世纪六十年代以前，电没有普及时，农村文艺演出、大型集会以及婚丧嫁娶等现场必不可少的照明灯具。

1956年，农村开展扫盲运动。我家不远处的夜校设在长生哥家的草舍里。大姐和堂姐是扫盲对象，报名参加夜校学习。因走夜路胆子小，硬要尚在读小学的我一起陪同。夜校里门板当课桌，用学员自带的蜡烛或煤油灯照明。昏暗的灯光下不仅看不清书本上的文字，更无法照亮黑板。比我大10岁的堂兄龙哥，不知从哪里搞来一盏旧的汽灯，摆弄着想让它发出光来。我像跟屁虫似的，一直在龙哥身旁打转。龙哥将汽灯加上煤油，在喷火口扎上用石棉丝编织的纱罩，在汽灯玻璃罩内小油缸里洒上少量煤油，再将划燃的火柴扔进油缸，慢慢点燃。4—5分钟后，龙哥使劲抽动汽灯打气杆，往汽灯的储油罐里打气。约抽动20来下，慢慢拧开油门开关……突然，汽灯上口轰轰轰一个劲地“冒油”，草舍内散发出一股煤油未燃尽的焦臭味。汽灯冒油蹿出的火焰足有一尺多高，龙哥的眉毛、发梢差点被烧着。而龙哥不慌不忙，拿起一枚“煤针”，往玻璃罩里的另一个细孔上一捅，冒油现象立马制止，伴随着呼呼的声响，汽灯发出灼白的光芒，照亮了整间草舍的角角落落，大家都为龙哥的技术竖起了大拇指。

日复一日，耳濡目染，我也从龙哥那里学到了点汽灯的些许技术。

我小学的班主任陈老师与众不同，提倡高年级（5—6年级）阶段的学生晚上住校，利用夜自修补习功课。那时候还没有通电，夜自修的照明成了问题。陈老师讲义盛街上人脉很广，在一家铜匠店借来一盏汽灯，亲自动手点灯。可是拨弄了半天，汽灯还是亮不起来。同学们坐在位置上，个个焦急地伸长着脖子，眼神里充满了对汽灯发光的期待。汽灯点不着，陈老师一时间束手无策。“陈老师，何不让我大杨来试试！”叫一下，全班同学的目光都聚焦到我的身上。陈老师一把把我拉到讲台前的汽灯旁：“快，赶快动手！”我不慌不忙，按照龙哥点汽灯的那套程序，有条不紊地操作。不到五分钟，汽灯点燃了，整个教室照得雪亮一片，陈老师更是高兴得不得了，当场宣布我为班里的“点灯师”，命我负责搞好每天夜自修前的点灯和夜自修后的关灯。

承蒙老师厚爱，一夜间，我比班里同学多出了一个“点灯师”的头衔。

1960年的冬天，我大姐出嫁。那时候农民生活条件很差，大姐的婚事根本谈不上什么排场。早前，姑娘出嫁，都在晚上进行，我不想让大姐在昏暗的煤油灯、烛光下上轿。征得父亲同意后，我去街上租来一盏汽灯，熟练地点燃。顿时，汽灯光芒四射，不仅两间草舍内照得雪亮，灯光射出门外，照向远方，左邻右舍一下被吸引了过来。更可喜的是，姐夫家的迎亲队里，也有一盏汽灯，双灯同照，室内室外如同白昼，一时间场面热闹非凡。让大姐在雪亮的汽灯光下上轿，这是送给大姐最好的结婚礼物。

时移世易，沧海桑田。“汽灯时代”远离我们而去，取而代之的是各式各样的电灯。但汽灯的那些往事，总能让我念念不忘。

吆喝声里忆童年

金阿根

又一个春天来了，我坐在阳台上看报，耳畔忽然飘来一阵吆喝声，往下一看，是商贩手中的喇叭发出的声音。忽然想到几时在老家乡下，每年从春天开始直到夏秋，村头巷尾经常响起“小鸡卖婆”的吆喝声。

也许年轻人对“小鸡卖婆”这个名词没听到过，其实是收购小鸡的一种喊声。旧时的乡下，家家户戶养几只母鸡，也有人家养一只公鸡，母鸡不仅生蛋，还有孵小鸡的任务。公鸡是用于和母鸡交配使鸡蛋受孕，然后女主人把受孕的鸡蛋放在草盆子里让母鸡孵小鸡。不管白天黑夜，草盆里不时传来窸窣窣窣的声音，那是老母鸡在翻动鸡蛋使其温度均匀。只有喂食喂水时把孵蛋母鸡抱出草盆。一个月左右，母鸡身下一只只小鸡破壳而出，小鸡很快会站立、进食、喝水、走路，母鸡便咯咯地叫着，带领小鸡们寻找食物。为使母鸡早点清醒再孵小鸡，主人会把母鸡和小鸡隔离开来。有时母鸡不醒，在脖子上或尾巴上扎一把稻草，或一张粽箬，一走路就响起惊人的声响，把母鸡吓得清醒过来，直至它与小鸡形同陌路。

旧时农村生活贫苦，不少妇女以孵小鸡卖小鸡为副业，挣一点微薄的收入补充家庭经济。一批批地孵蛋，一批批地出小鸡，春天为主，初夏、秋天也孵，除了春天孵的，春节用的年鸡，还有桂花鸡、菊花鸡、过冬鸡、碗头鸡以卖为主，也有自家养着逢年过节宰杀祭祖或平时待客食用的。

于是有了专门贩卖小鸡的小商贩，在我的老家乡下流传了许多年。江南水乡，种水稻的萧绍平原称为“里贩”，这里是正宗的“萧山大种鸡”的产地。那时的乡村有不少这种专门贩卖小鸡的人，我父亲也是其中之一。每当春天，鸡贩们一根柔软的长扁担，两头挑着叠起来的圆形竹筛，颤悠悠地串村走乡，嘴里吆喝着“小鸡卖婆”！女人们听到吆喝声，便将外壳不久放过水或喂过碎米拌剁碎菜叶的家孵小鸡端出来，经过一番讨价还价成交。于是女人们有了买油盐酱醋胭脂花粉的小钱，而鸡贩子把小鸡贩卖到钱塘江边沙地的河庄、新湾、头蓬等地，只是吆喝声换成“卖小鸡啰”！那里的人们买了后放养在棉花络麻地和竹园里，长到半斤左右进行割割，到春节前长到七八斤十来斤重。自家留几只饲养着，宰杀后用于祭祀，主要还是正月里招待客人，浸虾油鸡是家家户户必不可少的一道美味佳肴。其他的都挑到城里出售。这种称“萧山大种鸡”的，由于嘴黄毛爪黄，故又称“三黄鸡”。萧山大种鸡肉质肥厚，鲜美无比，大多用于白斩鸡或虾油鸡，是人们喜爱的春节美食，杭州城里甚至上海人，也喜欢节前专程前来购买。萧山大种鸡苗禽是里贩出的，肉鸡是钱塘江边沙地人养的，当然里贩人也养。

随着孵坊的兴起和发展，人们对用老母鸡孵蛋的兴趣减退，一是麻烦，二是时间长，而且未受孕的“白蛋”多就不合算。虽然鸡贩子依然吆喝着“卖小鸡小鸭啰”那高亢的声音，但只有卖而没了收，卖的是从孵坊里批发来的电孵箱孵出来的小鸡，长大了没有家孵鸡的重量。前些年，有人说正宗的萧山大种鸡从江苏某地找到，种鸡重回到老家。我有点不相信，假如真的是原种，必须家庭旧式的家孵鸡，孵坊孵出的小鸡根本无法相比，养起来没有像老底子的家孵鸡那么大。

吆喝声早已远去，正宗的“萧山大种鸡”品种很难见到，阉鸡师傅都改行转业成了兽医，唯有那种走村串巷的足印，成了人们饭后茶余回忆往事的话题。我父亲生前那根挑在肩上晃悠的软扁担，挑着两只圆形竹筛那长长的吆喝声，也随着他的去世成为遥远的往事。而我的儿女尽管不时念叨爷爷对他们小时候有多少的爱，却不知道他曾经是吆喝着“小鸡卖婆”的一个小商贩呢。

姚林中

大街上有人在叫卖着菜心，我想田野里马兰头也应该有了，于是拿了个塑料袋和一把剪刀就出门了。小时候剪马兰头是用竹篮子的，现在家里早没有竹篮子了，用个塑料袋去剪马兰头虽然不怎么方便，但将就着也可以。

附近就是新的经济开发区，厂子建了不少，但也留着不少的空地等待着投资者。说是空地，其实并不荒芜，早有人在上面种了庄稼。青青的麦苗、碧绿的油菜、蚕豆苗都二三十厘米高了……这景象扑面而来的都是春天的气息。

马兰头呢？走了一大圈也不见踪影，记得小时候田间的小路上、沟渠岸边都是呀！特别是一场春雨过后，随处可见马兰头密密麻麻，叶片层层叠叠，东一陇，西一簇的，可喜人了。

“你剪马兰头吗？”一位正在摘菜心的大伯这样问我，估计见到我手里握着一把剪刀的缘故吧。

“是的，大伯。我估计还早，走了一大圈也没找到马兰头的影子。”我笑着回答。

“这些小路都是新筑起来的。你要到那边。”说着大伯指着不远处的河岸，“那边应该



胡敏

“小园几许，收尽春光。有桃花红，李花白，菜花黄。远远围墙，隐隐茅堂。”

二哥二嫂退休后卸下尘世重担，在城郊一隅，觅了一处宁静悠远的中式院落，取名“花涧”，过起了“远远围墙，隐隐茅堂”的美日子。

二哥是工程师，退休后匠心不减，将一腔热忱倾注自家庭院。于宽敞的前庭建起了假山、引入了水渠、铺上了鹅卵石，澄澈水流自假山倾泻而下，叮叮咚咚、浅吟低唱。南天竹、罗汉松、薛荔、鸢尾、枇杷、月季、杜鹃等花木错落有致，依着时节更迭，轮番展露芳华。拐角处瓜架撑起一方绿荫，夏日里丝瓜垂挂，随风摇曳，为庭院增添了无尽的绿意和韵味。

后院则是另一番丰饶盛景。“花涧”的初冬既无冰封，也无雪飘，而是一个绿色的世界，大白菜坚实圆润、菠菜碧绿翠绿、萝卜白白胖胖、青菜肥壮鲜嫩、豌豆娇柔多姿、莴苣



通讯员 江湖飞 摄