

立夏蚕豆

□陈峰

父亲用锄头把地刨开，把蚕豆种放进孔里，再盖上泥土，那泥土就是蚕豆的棉袄，它就这么睡在地里。这么冷的天，蚕豆会发芽吗？别担心，等春风拂过山冈，春雨润进土地，那初生的芽儿就会试探着从地上冒出来，施施然，伸个懒腰，觉得这阳光的温度是友好的，那么就开始大着胆子，今天一个样，明天又是一个样，直到蚕豆花开出来，像一羽羽的黑蝴蝶，多热闹呀，上下翻飞在枝叶间。不多时，枝梗间也生发出一节节豆荚，小小的，短短的，最后长得大大的，长长的，显现出粗壮的个头，终于，在立夏前后，大人把它搬上餐桌做了主角。

在家乡，把蚕豆叫成倭豆，相传跟戚继光抗倭有关。蚕豆，因为是立夏那天的必吃菜，所以也叫立夏豆。大人们常常会把刚上市蚕豆用一条线一颗颗串起来，结成一个圆圈，烧在饭镬头，熟了，晾凉，拿出来套在小孩的脖子上，那是多么地引人注目，父母对孩子的疼爱可见一斑。那孩子，摘一颗，又摘一颗，吃得脸上眼中都是得意。那脖子上的蚕豆一颗接一颗像叠罗汉一样，所以又有罗汉豆的叫法。但为什么叫蚕豆呢，说是蚕豆成熟的时候，正是蚕事开始的时候，于是叫了蚕豆。清代有慈溪人严恒曾写过一首诗叫《蚕豆》，起首两句就是，“田家豆熟逢蚕月，小荚从生竟蚕蚕。”不过，据《中国蔬菜名称考释》里解释，“它扁平，略呈长筒或葫芦形，状如‘老蚕’”，故称，说法各持己见，但有一点是定论的，那就是蚕豆是西汉张骞出使西域带回来的，所以有些地方叫它胡豆。

蚕豆种起来省事，几乎不用怎么去伺候它。任它在田里，你把它种在四四方方的田里也好，种在边边角角的位置也好，从不挑肥拣瘦，深得乡人的喜欢。于是在田头畚畚，随时可见，这边有几株，那边又有几株，都长得精神神。清代乡人孙事伦也曾写过一首《罗汉豆》，“倘具大慈悲，普济人间食。”对这种平凡的食物寄寓了极大的希望。

蚕豆的青春期很短暂。豆的顶端嵌着一枚青青的月牙儿，有人叫它嘴喙，也有人说它戴了顶帽子，这时候的蚕豆是可以连着皮一起吃的，嫩而不粉，鲁迅先生说盐水煮罗汉豆最好吃，对的，最好吃的莫过于清煮，把它当闲食，淡口吃。

母亲会过日子，要把它做成一道菜，能下饭的，叫豆绒酱。把蚕豆从豆荚里请出来，豆荚像沙发一样，里面软绵绵的，像一片云彩。摘掉豆的帽子，剥出豆肉，两片豆肉就成了豆绒，又青又翠。所需的食材是正上市的小笋，切成薄薄的圆圆的圆小圆圈，还有调味的咸齋，切成碎末，三者混入一锅，滚起即勾芡，就是一道美味的时令菜。豆绒酱也只有在上市的时候才能这么吃，过季就馀粮半老，变豆板了。

立夏那天，鲜蚕豆是不可少的角色，做成豆绒饭，糯米加豆肉，如果有条件，再加几片咸肉，一起焖，熟透后，用铲把饭和豆绒、咸肉搅在一起，那豆绒早已没有招架之力，一碰，就软绵绵，和糯米饭不分彼此。白色的米饭，青色的豆绒，咸肉油汪汪的，油肉透明，白肉红艳艳的，这一锅饭该有多么的好吃啊。

一个月后，蚕豆便进入了暮年。进入暮年的标志是它的帽子由青转黄，摘掉嫩黄色，那一轮月牙儿是黑色的，像弯弯的一条睫毛。这时候，剥掉它的壳，里面的豆肉是黄的，也有白的，吃起来是粉粉的，做成豆绒酱显然是不合时宜了，做成蚕豆羹，或葱油蚕豆，还是光光鲜鲜的一道菜。

送给小赞一个赞

□陈荣力

在淘宝上开网店，最在意什么？客户的“点赞”评分。所以初识宋小赞，十个人有九个人会认作这是她的网名。及至宋小赞略带无奈地再三解释，我才相信这是她的真名。

其实这个作网名真的也挺好呀，大家都送你一个小小的赞。“我也不知父母当初为什么取这个名字，想来是同网店天生有缘吧。”宋小赞开心地笑。

确实有缘。这时候，江南四月天的阳光正从冷西村冷泉溪边茁壮的香樟树上斜射进来，给宋小赞“农村淘宝”小店内的电脑、货架、墙上的招贴画，包括一大排已打好包正待快递的草莓们，涂上了一层暖洋洋的气息。

开一家属于自己的小店，咖啡屋、花房、书吧、手工铺子……是很多女孩子都有过的梦想。这样的小店，可能不在乎赚钱的多少，只在乎在软软的阳光和碎碎的雨声中安度光阴。当然，我知道如果宋小赞开的真的是这样的小店，她肯定不会成为我这篇文章的主人公了。

四明山和天台山交汇处的浙东奉化尚田镇，因地有尚田畈得名。全镇山水相连，翠峰透

邐。而地处尚田镇长寿山末端的冷西村，万亩良田依山坡绵亘，一溪冷泉贯穿村落蜿蜒。像众多山村女孩一样，作为家中三个孩子的老大，宋小赞从小就跟着父母在田地山林间耕种、劳作。

如果说耕种和劳作是农家儿女最直接也最深刻的生命启蒙的话，那么这种从小就切身感受的启蒙，植在80后大学生宋小赞心中的，除了对劳动的尊重，对土地的敬畏，更有对生于、长于冷西这片土地上的父老乡亲、兄弟姐妹们水乳交融的亲近和血肉相依的关切。这种亲近和关切，就像种子，到了春天终将拱土而出。因此，当已在宁波生活了数年的宋小赞在一次回乡探亲时，看到已有近千亩大棚草莓的冷西村因销售不畅，大量草莓烂弃在田头，毅然决定辞去在宁波的工作，返村开“农村淘宝”小店。一切似乎都是那么顺理成章。

宋小赞的“返村”是如此成功，被多家媒体关注报道，成为农村淘宝讲师、阿里巴巴合伙人和宁波市80后人大代表之一。但她仍一直以城市和乡村之间的“搬运工”定位自己。这样的定位，很容易让人联想到一种叫工蜂的昆虫。

如果勤劳和辛苦是工蜂采蜜注定的代价的话，那么宋小赞所要采撷的蜜，除了能让城里人享受原汁原味农产品的舌尖之美外，更要让那些提供花粉的农户享受到劳动应有的尊严和回报。惟其此，宋小赞“搬运”的勤劳和辛苦，才能升华于昆虫的工蜂而凸显其价值。

“你帮他们销了一点农副产品，他们会一直记在心上，蔬菜啊、时令的水果呀，都会塞给你，要让你尝尝。”宋小赞一边说着一边有点骄傲地比画。照到店里的阳光把她的身影投在背后的墙壁上，仿若一只刚脱蛹展翅的蝴蝶。我的心忽地一动。

“你开‘农村淘宝’，不会只是这一步吧？”“你是说仅仅作物质的‘搬运’，不应是最终的目的？”我尚沉吟，宋小赞已递过来一本漂亮的小册子。其实，在“农村淘宝”小店风生水起的同时，宋小赞已经在开始实践另一种更有价值的“搬运”了。她正致力打造的集乡村旅游、鲜果采摘、农家餐饮、农产品出售于一体的农村青年创客平台——“冷西小栈”正日渐红火。

说话间，又有一拨村民挑着草莓来到店里，宋小赞一边招呼一边忙碌。望着放下草莓又急

急回去的村民，我终究有点如鲠在喉：怎么都是些上了年纪的，很少见年轻人呀？

“是啊，这几年在村里，我感触最深的就是‘空心村’现象。即使在好山好水的尚田镇和我们冷西村，留着的也大多是老人和孩子了。像你刚才说的，现在要有个急难险重的事情，农村里很难再找到年轻人了。”

“我当初开农村淘宝的愿望，是要为农产品的销售，包括少数还留在农村的青年自立谋生，提供一个平台和可以借鉴的样本。后来我越来越明白，仅仅做这种物质的‘搬运’，真的只是很浅的一步。乡村要有真正的发展和重生，年轻人的回归是最重要的。我创办‘冷西小栈’，包括正在筹建的青衣合作社，最终的目标就是想实现人的‘搬运’——吸引了众多城里青年的人力、智力返乡创业，返乡实现自己的价值。”

说这番话时，宋小赞放慢了语速，让人能明显感受到这番话在她心里的分量。想象得到宋小赞在实现这一“搬运”的过程中，将会有的遭遇和困难，将要付出的努力与辛劳，我不得又又在心里为她点了一个赞。

清明茶事

□王林军

清明节前，随父母上坟，路经一片茶园，见修剪平整的茶蓬上，已探头探脑地长上了新的芽叶。它们娇嫩、莹润，如枪矗立，如旗招展，让冷寂了一冬的茶园，一下变得鲜活生动起来。这些新长的嫩芽香叶，与老叶单调沉郁的苍碧不同，它们青里泛黄，黄中透紫，你很难用一个现成的颜色词将之框定，总之十分鲜妍，十分养眼便是。

茶园里有一拨人正在采茶，虽不是茶歌茶舞中所常见的妙龄女郎，多是五六十岁的乡下妇人，但“明前茶，贵如金”，此时采摘的茶叶最讲究品相与品质，多采一芽一叶至一芽两叶，况且这时节的茶叶原本娇柔嫩弱，你也只能耐住性子一朵一朵采去，真正如妙手摘花一般；又因求质不求量，茶场主这时请人采茶，多是按日计算工钱（乡人大多淳朴诚实，倒也不用担心她们因此而偷奸耍滑），所以采茶女自也不像“按量计钱”那般着急心慌，大多心平气和、气定神闲，这不你瞧，她们一边采茶，一边言笑晏晏——正因如此，故她们虽非妙龄，可采茶的身姿、神态与动作，亦是同样的优雅动人，赏心悦目。清景润眼，和风吹面，茶香绕鼻，气候不冷不热正又温暖滋润，想来这时节采茶，不但是不苦差，反是一件令人愉快的事！

这样愉快的事，让我们也跃跃欲试。所以上过坟后，见时间尚早，一家老小便在祖坟周边的山地上，寻寻觅觅地采起野茶来。家乡青山绵延、竹木葱茏，山中多有野生茶树，以前每年春季，采野茶、拗野笋，曾是乡民农余的一项副业，贴补过曾经清贫的岁月。野茶分布四散，且比起种植的茶树，其芽叶更加稀疏，更加弱小，所以采摘起来自然不是那么容易。我们“醉翁之意不在酒”，在意的是山里的这份清幽，是春来的这份欢喜，是心中的这份闲情，采多采少原就随意。没料想，我们“人多力量大”，一两小时光景，一家人采摘的鲜叶已有大大的一包，母亲说做一斤干茶已绰绰有余了。见时候不早，我们便带着一身的清幽与芬芳，欢欢喜喜地下得山来。

到家，先把采来的茶叶，摊晾在院子的阴凉通风处。本来还要挑挑残枝、老梗、碎叶的，因为是明前茶，又是一朵朵采来，几乎叶叶娇嫩，朵朵精品，所以也不用怎样的挑拣。然后，一家人洗手洗脸，淘米涤菜，开始做饭。

饭后，把碗筷整理干净，个个都有些迫不及待，你看看我，我看看你，于是父亲便一声令下，“炒茶”！因为自小耳濡目染，对手工茶的制作过程，我亦耳熟能详。首先是热锅，紧接着炒青，然后揉捻，最后烘干便是。所以这炒茶，说难也不甚难，难的是火候和力度要掌握得恰到好处。本来，炒茶最好的是柴灶，以前我们家就是父亲烧火，母亲翻炒，火该旺就旺该弱就弱，炒速该快则快该慢则慢，两个人配合默契，也不需要怎样的言语鼓励。现在没有柴灶，只好用煤气灶代之。“嗞啦”一声，母亲将鲜叶入锅，随即双手开始快速翻炒，随着锅内白烟腾起，家里渐渐便弥漫了记忆中浓郁的茶香。待茶叶炒软后，母亲倒出在干净的团箕上，已无火可烧的父亲，这时抢先一步，将起衣袖便卖力地揉搓起来。像这样的炒、揉，须重复两三遍以上，最后就是烘干。以前用灶内的余烬烘着就行，现在则用小火烘烤。

当母亲还在烘茶的时候，我就已洗好了杯子，然后也不等完全烘干，便从热锅里抓出几撮茶叶，给每人泡了一杯，连我12岁的儿子也没落下。按说，新茶制好后，搁上几天再喝，更好更健康。但我们等不及，趁着兴头，还是赶紧儿尝尝！做人，有时也不能过于讲究，时时小心，处处谨慎，岂非太过无趣？

春茶第一杯，泛绿漾黄，云腾雾绕，清俊其形，清幽其神，入口鲜香，入胃温软。一杯下肚，暖从心生，四肢通泰，感觉似把一冬来郁结于内的寒气，驱除殆尽；亦觉洗枯肠涤俗心，让人灵台清明，口吐烟霞……



雨雾一趟趟来访（外一首）

□原杰

雨雾一趟趟来访
好几次甚至紧贴地面呼唤
可种子好像没有反应
旁边的篱笆有些着急
一扭腰
自己先发了芽

雨丝一遍遍梳洗
全身羽毛已经很鲜活光亮
可鸟儿依然不开口
旁边的小溪忍不住
一转身
自己开始说话

雨点一阵阵敲窗
窗道上陈年的灰尘也起了床
可屋里人依然沉睡不醒
墙上的蓑衣看不惯
悉悉索索
半夜里便准备动身出发

十里红妆

一队热烈闯入眼前的明亮
那是迎亲的十里红妆
一件件
闪耀不会褪色的爱
再仔细看看
还有满嘴春花最蓬勃烂漫的甜蜜

一片喜悦弥漫身后的记忆
那是迎亲的父老乐队
一声声
吹醒古老而又年轻的希冀
再认真听听
还有蜂蝶雀鸟最纯真新鲜的致意

一把火点亮心中干燥的温暖
那是迎亲的大红花轿
一阵阵
癫狂我笨拙发烫的着急
沿着母亲祖母的村路前行
轿里正坐着我邻村名叫桃花的妹子

香椿和雷笋

□马果叶

香椿和雷笋是长在我家院子里的两种蔬菜，一种是土里的，一种是树上的，只有在春天才能吃到这两种自家产的蔬菜。

院子里有一小块狭长的土地，算不上贫瘠，但也不肥沃，想种点青菜，无论撒多少种子，都长不出几株像样的小青菜来。5年前我让父亲栽下了2株1米来长的香椿，第二年春天就长出了嫩芽，一年下来长高很多，春天来摘过二三茬椿芽后，我把高出的树枝和另外分开来的叉枝修剪一番，砍掉多余的树枝再插入土里，至今已有大大小小不下十株香椿了。香椿很容易种植，不用施肥，不用打虫，和雷笋一样是真正的纯天然蔬菜。香椿和雷笋都是人间美味，各有特色，各有千秋，两者都是我的最爱，不过香椿量少，不像雷笋早春打雷时节几乎每天可以饱餐一顿，尤其显得味美一些。

四季一轮回，又是一年春来到，春风化雨润万物，一夜之间仿佛草绿了，小院里的几株香椿树抢先冒出了绿叶红边的芽，如一把把小雨伞顶在枝端飘在风中。每逢春季我都要来摘一些鲜嫩的椿芽做美味可口的蔬菜，洗净切碎拌蛋液煎蛋饼，或在锅里放点菜油炒着吃，炒时加点醋口感更好，还有香椿拌豆腐，香椿炒肉丝，香椿下面条等多种吃法。无论炒着吃拌着吃，香椿香气独特，味略苦口也不错，不但营养丰富，还有一定的药用价

值的。香椿性寒，有清热解毒、健胃理气之功效。经常食用，对身体有益处。它含有丰富的维生素、胡萝卜素、蛋白质、糖类、脂肪、矿物质等，都是人体所需要的营养成分，不过香椿所含的硝酸盐和亚硝酸盐高于一般蔬菜，避免身体过量摄入这两种成分最好的办法是挑选幼嫩的香椿芽采摘，预先把香椿芽在开水里焯烫一下，然后再进行凉拌、炒菜、腌制还是油炸，由自己喜好变法儿烧制，既安全又营养美味。且香椿的香气主要来自香精油，它是不溶于水的，焯烫不会影响香椿的风味。香椿吃的是香椿树的嫩芽，因此，被人们称为“树上蔬菜”。肥嫩的头茬芽是香椿的上品，香椿芽至多采摘三茬，因为数量少，以至市场上出售的香椿价格远远高于一般的蔬菜。每年清明后谷雨前，是采食香椿的最佳时节。这时的香椿芽不仅肥嫩，而且香味浓郁。香椿作为一种季节性很强的蔬菜，要抢先尝鲜，一旦过了时令，不但梗内有丝，味道也淡了许多。民谚有“雨前椿芽嫩无丝，雨后椿芽生木质”的说法。芽叶未舒颜色紫赤的嫩香椿头，是最好吃的，但一般市场上买不到，唯有自家院子栽种的香椿树，随时可以采摘，不计较一点点芽卖不卖得钱，任性地想吃就采。

院子里除了香椿还有雷笋，东南角有一小块过去叠柴蓬的地基，薄薄的一层土下面全是不规则的乱石，土少石多，倒是挺适合竹子。多年前爷爷在世时就种下的一株带根