

## 风吹麦浪

□严凯捷

初夏的明媚召唤着，我走进了孕育着丰收的田野，倾听到了麦苗甜甜的低语。初夏的明艳闪动着，麦田已从绿色变成金黄色，风一吹，涌起大片的麦浪。我绕田而行，忘路之远近，虽没有像渔人一样入桃花源，但亦有人世外洞天之境。

我想起了淳朴将军麦克西姆。他有一个淳朴的愿望，就是与妻儿一起在一望无际的金色麦地里劳作。天空中彤云密布，广袤的田野里，麦浪层层，他伸出手深情地抚摸着麦秆上鲜亮的沉甸甸的麦穗……

我像麦克西姆一样，喜欢麦子，喜欢麦田，愿意做“麦田的守望者”。我嗅到空气里弥漫着时光的熟悉气味。我静静地听，听到麦田自豪的声音。这是祖父曾经的麦田么？不！祖父是种田能手，种植越冬的大麦和小麦时，垄沟开得又深又直，刀切过似的，极富艺术水准。眼前的麦田显然是直接撒种的，在脚下伸展开来的麦田虽缺齐整，但在大地上还是连成了一大片。金色的麦浪在风中有节奏地起伏，发出嗦嗦的响声，像有人在指挥。

麦芒长的是大麦，麦芒短的是小麦；颗粒尖的是大麦，颗粒圆的是小麦；麦秆软的是大麦，麦秆硬的是小麦。这是小时候的我区分大麦和小麦的最直观的方法。

我家七亩多地，大麦种得最多。麦收后，麦子铺晒在村中的“大晒场”中。弟弟很小很小时，就能手执竹竿坐在小凳子上，见有鸡鸭或麻雀过来吃稻谷，他就赶开它们，很尽职。大麦完全晒干后会被酒厂收购去做啤酒。

大麦的麦秆一捆捆运回家。孩子们剪一小截麦秆，用门牙把一头咬扁，再用力一吹，麦秆口哨声在院子里此起彼伏。孩子们再剪一小截麦秆，一头蘸上肥皂水，一头吹出一个个五颜六色的肥皂泡，在阳光下飘飘悠悠。孩子们最高难度的玩法，还是剪一小截麦秆，一头剪开成十字状，放一粒豆子，另一头含在嘴里，鼓起腮帮子用力吹，小豆子却不掉下来，耍杂技似的。

我们一家人一起花较长一段时间用剪刀剪下一根根大麦麦秆的第一节秆子。大麦的麦秆可以用来编扇子。这麦秆扇子摇摇啊，摇走了夏天的酷热。大麦的麦秆是编织“阳帽”的一种原材料。我们这一带习惯性把用麦秆编成的帽子叫“阳帽”。

我们这一带的男人都不参与编麦秆阳帽的劳动，但母亲说她娘家那边有些男人编阳帽比女人还厉害。编麦秆阳帽的技术完全是母传女。我没有跟母亲学织毛衣，我从母亲手中接过接力棒，学会了编麦秆阳帽。这虽然没有做女红的高雅韵致，但一扳一压一拨间，堆积了情愫，磨砺了性情，一如门前的流水缓而平和。端坐堂房编织麦秆阳帽，与过去年代的女人们沏上香茗绣花滚边盘扣一样的美，一样的万般风情。一顶顶阳帽不知不觉在手中成就。我可以熟练地编出各种花型的帽子，四角星五角星图案的、云花图案的，大边沿、小边沿，甚至是鸭舌帽。编成的麦秆阳帽是出口的，帮国家赚外汇。

镇上的麦秆阳帽收购站会随时公布阳帽类型，包括尺寸、大小、颜色和花纹。若需要全白的，就用漂白粉把麦秆漂白；若须有颜色的，就把染料倒在装满热水的大锅中，奶黄色的麦秆就被染出各种好看的颜色。我家院子中的芦苇席上经常铺出彩虹。

那时候，家里小麦种得不多，自家吃。奶奶把小麦冲洗干净，沥干水分，放入锅中炒至焦黄色的同时，香味也溢满了整个厨房。她再拿着这些熟小麦去村中的碾米场碾成粉，就制成了炒麦粉。我肚子饿了，拿个小碗和调羹，从饼干箱中舀几勺炒麦粉，拌入白糖干吃或用水调成糊状，味道各有千秋，都是美味。

现在的孩子四体不勤五谷不分，所以他们就是搞不清麦田和稻田，搞不清农作物何时在季节里上演，大概是离土地太远了！



## 青梅煮酒

□桑飞月

风老莺雏，雨肥梅子。转眼间，又到了青梅煮酒的季节。

上周曾特地去山间看了看那几株江梅树，只见树上梅子青亮圆润，有的还染了腮红，想来是可以泡酒了，便赶紧采来了。

梅子是梅树的果实。然而，并不是所有的梅树都会结果，只有果梅或由果梅分化出来的梅种才可以，譬如江梅。江梅是一种野生梅树，由果梅分化而来，花白如雪，清香无比，故有人也常将其移植在园林或院落中。

泡青梅酒是很早之前就想体验的江南雅事。遗憾的是，竟一直没遇到过梅子。江南水果店及超市里没见过有青梅卖，估计是因它口感不好，无法当水果吃的缘故。后来认识了一位老师，姓谢。谢老师的工作室前植了一株梅树，这梅开白花，结梅子。梅子将熟时，谢老师就搬来梯子去摘，摘下来泡青梅酒。问过谢老师，谢老师说那是一株江梅，山间挖来栽上的，好多年了。从此，我便对开白花的梅树多了几分关注。

去年初春，我在附近的山脚下转悠时，于一幽静的山坳里发现了儿株白梅，经比对，我认为它们有可能就是会结果子的江梅。清明过后去看，果真，团团簇簇的，一树小青梅，把枝条压得几乎要坠到地上。谷雨过后，地上落了一层鹌鹑蛋大小的梅子，估计是果实太密，养分供应不足的缘故。过些时日再去看，枝上还有，且已长大，便兴冲冲地买了玻璃密封罐，着手泡青梅酒。

江南街巷里没有卖梅子的，卖酒的却随处可见。进去告诉店主想泡青梅酒，他立马就懂，帮你挑出合适的

酒，甚至愿意帮忙泡。

泡青梅酒，并不难，完全可以自己来做。简单来说，就是准备一个干净的玻璃酒罐，晾干后，将处理好的青梅与冰糖放进去，最后把酒倒入，密封保存在阴凉的地方即可。泡上五六个月，就可饮用了。如泡一年以上，则口感更佳。

古诗文里常出现“青梅煮酒”一词，如：“青梅煮酒斗时新。天气欲残春。东城南陌花下，逢著意中人。回绣袂，展香茵。叙亲情。此情拚作，千尺游丝，惹住朝云。”青梅煮酒是得到青梅酒的一种快速方法，将青梅的酸味煮到酒中，使酒的味道更加丰富。青梅煮酒是古时很时尚的休闲方式，所以北宋词人晏殊在城南陌上喜遇意中人时，就邀她一起青梅煮酒，并写下了上面的句子。

现在，人们制青梅酒，多采用泡的方式。利用时间的文火，使青梅之味慢慢渗入到酒中。想来这也是一种煮，时光的慢煮。

制青梅酒的话，最好选择将熟未熟的梅子，即青梅。熟梅果肉宜泡烂，会影响酒的品质。

丰子恺画过一幅名为《青梅》的漫画，画的是两个少年在墙外用竹竿捅青梅的情形。我有位朋友很喜这画，他描述到，不等梅子成熟，小孩子们就已迫不及待地去摘了。其实，那不是等不及，而是要的就是青梅。丰子恺是桐乡人，我的同学肖儿家就在那儿，家中亦每年都有制青梅酒的习惯。

有些事物，当你不关注它时，它的一切都是向你关闭着的。而一旦你开始关注它，就会发现，好像到处都是它的身影，比如梅子。

我们小区南门口种了一大片梅树，开的是红花。春天我去树下寻马兰头时，忽发现它们竟然也都挂了果。后来，每遇到梅树，我都会情不自禁地抬头看看，这一看，便发现了很多梅子。看来，我以后都不愁没梅子泡酒了。

去年酿的青梅酒已打开，颇为成功，香气扑鼻，尝一尝，酸甜爽口。有人告诉我，青梅酒有很好的保健作用。但我觉得，制青梅酒，其实是在存储记忆与美好。

是枝裕和导演的电影《海街日记》中，青梅酒就是香田家重要的情感纽带。妈妈离家多年，大女儿幸对她颇有成见，后来双方和解。在谈起青梅酒时，彼此的情感都得到了最温柔的呈现。那一刻，幸跑回家，把外婆做的陈年青梅酒送给了妈妈。

这世间，总有一些东西稍纵即逝，对此，人们就想办法进行保存。青梅酒存储的，也许并不只是青梅与酒的味道，它可能还有一座城市的味道、一个季节的味道，抑或，一个人的味道。

第7195期 配图 汤青 投稿邮箱: essay@cnnb.com.cn