

有桑青青于野

□王优

“墙下桑叶尽，春蚕半未老。城南路迢迢，今日起更早。”早起采桑，于我，是深刻的记忆。

少时，母亲养蚕，我们帮着摘桑叶。三眠之后，蚕的吃口极好，所需桑叶大大增加。田间地头的桑叶都摘光了，只剩两三片叶子的嫩尖尖。明代诗人高启在《养蚕词》中曾提到：三眠蚕起食叶多，陌头桑树空枝柯。就是说蚕第三次蜕皮后，一天就能吃掉好几片桑叶。有时，饿极的蚕会把桑叶的茎脉一起啃食掉，只剩一截硬硬的叶柄。“哎呀！吃得只剩光梗梗了！”母亲看到蚕簸里绕来绕去的小脑袋，欢喜得很。吃口好，蚕就长得快，将来结的蚕子又大又白，就能卖个好价钱。“勤养蚕，懒养猪”，洗蚕簸，熏蚕房，剔蚕沙，消毒，喂食，啥都偷不得懒。母亲汗着衣衫，一刻也不停，一边把蚕捉到铺上干净蚕纸的蚕簸里，一边扫掉厚厚的蚕沙，再均匀撒上一层新鲜的桑叶。沙沙沙，仿若春雨乘风而来，屋子里一片春意盎然。

立夏后，蚕的食量更大，几乎一刻不停地吃，两天不见，苗条的身形就明显大了一圈。嫩桑叶，老桑叶，甚至带泥的桑叶都摘来洗净晾干喂蚕。桑叶还是不够吃，我们就跑很远的路，到深山老林里去采摘。洋桑土桑，大叶小叶，见桑就摘，大背大背地背回来，在屋

角蚕簸里摊开来。白日夜间，蚕房里沙沙沙、沙沙沙，春雨绵绵，酣畅淋漓，骤然有了一种肆意生长的快感，也有了丰收在即的希望。

第四次休眠之后，要不了几天，蚕逐渐停止食桑叶，胖胖的蚕体开始收缩而稍显透明。它们爬上草山，吐出晶亮的丝，结成雪白的茧，回馈青青桑叶的哺育和蚕民起早摸黑的付出。蚕茧上市之后，换回或薄或厚的票子，肥料学费，油盐酱醋，便有了着落。母亲的心，于是重新放下，对田间地头的桑树培土修枝，更是细心周到。

漫长的岁月里，桑长在山野，也长在册页。除了养蚕人，对桑情有独钟的还有诗人。在文人的心中，青青桑叶，更多了绵绵情思。明代诗人王祜写道：低低门前两桑树，忆君别时桑下去。桑树叶青复青，知君颜色还如故。曾经，桑下与君别，而今见桑思故人。桑叶年年新，思念绵绵无绝期。君如枝上叶，任凭时光流逝，从桑下离开的你，永远青翠可人。

永远青翠可人的，还有那个叫秦罗敷的女子。“罗敷善蚕桑，采桑城南隅。”那株栽种在汉乐府里的桑树，枝繁叶茂；那个从诗歌中走出来的女子，婀娜明媚；那些采桑的器具，千年不朽。咏叹的乐章，更是弦歌不辍。桑叶青青，绿水悠悠，素手纤纤，桃面夭夭。水边的桑树，

潮汕食“点心”

□周建苗

我的家乡潮汕地区，有食“点心”的习惯。

按清代金奎五《最窝先生文集》卷之七记载：“点心。此以晨羞谓点心。盖谓非盛饌而点于心耳。东人独以日中饭为点心误矣。如俚书好顿点心。亦非为午饭也。”点心指的是非正餐的小食，为的是充饥。

潮汕地区一般有亲戚、朋友拜访，主人会泡茶招待，还会准备一些糖果等，谓之“点心”。不仅如此，非正餐期间，来了客人也会做些点心吃，如咸粥、汤面、粿条汤、汤圆、蛋等，以免怠慢了对方。

当然，潮汕地区“起厝”（建房）、装修、做家具等，雇春墙师傅、杂工、木匠，抑或请人割稻干农活，一般下午四点钟前后，主人家必定煮“点心”，给帮忙的人吃。也有家人出远门，临行之前煮点“点心”吃的；家中来了老人，煮些面作为“点心”招待。

点心，为的是饱肚，补充能量，主要有猪肉豆干粥、炒面线及肉圆汤、面条瘦肉汤、甜面汤等。除了吃饱肚，干起活来力气更大，还有寓意吉祥、心想事成之说。

食“点心”，也为潮汕的一种礼仪，主人家总会盛最满最好的给客人，并劝着

采桑的女子，多么明媚动人的风景。“蚕饥妾欲去，五马莫留连”，蚕宝宝饿了，我就要离去；达官贵人，不要无为踟蹰。美丽聪慧的女子，千百年来，星辉不减，光彩依旧。

现实生活中，桑叶亦越来越受青睐。那日在荷塘边，见两老夫妇摘桑叶，说摘回去炒蛋、做粿粿，都极好吃。新生的桑叶，颤动在春风中，煞是可爱。桑叶原是食药两用的好物，可泡茶，可入药，可蒸馍。此外，一年四季，桑叶都是极好的草料，牛伸舌一卷，嚼得津津有味，吧嗒吧嗒，尾巴甩得老高。

每年立冬，父亲总要摘些桑叶，晒干收藏，以备不时之需。桑之落矣，其黄而陨。那时桑叶已老，枯黄而沧桑，再无春日里的鲜美油亮。左邻右舍，开了中药，需要加桑叶作药引子的，便常来我家讨要。“村子里就你家有，别的没哪个收这些。”父亲打开挂在墙上的袋子，取出一些干桑叶，交给来人。父亲学过医，十草九药，乡野的花花草草、枝枝叶叶，无不是治病救人的良药。桑叶、桑葚，甚至毫不起眼的桑皮、桑根，在父亲眼里都有用，做药材，做柴禾，哪来的废物呢。

《诗经·小雅·小弁》里说：“维桑与梓，必恭敬止。”光阴是养在天地之间的蚕，爱就是桑。有桑青青于野，有爱绵绵于心，真好。

说：“要食干净、都给我食掉！不要客气哟，不吃饱等会肚饿啊！”这搞得肚子不饿的客人，吃也不是，不吃也不是，难为情了。

潮汕俗语“三顿食，四顿点心”，其意思为除了早上、中午、晚饭三餐，还可以吃晨前、午前、午后、晚饭后的“点心”来充饥。既有养生之说，也有“力食懒做”之谈，即一个人一天都准备着吃的，懒于工作，有贬义。

点心，有“点”有“心”，有情有意，代表着潮汕人的好客热情以及浓浓的乡情。

犹记当年那舞台

□邓训品

“五一”节期间，朋友圈里都在呼朋唤友去乡村游玩、看坝坝。让我想起了知青岁月，我们宣传队演出的往事。

上世纪70年代，我们每个大队都有宣传队，每年要参加公社、区里组织的文艺汇演，所有节目都要自编自演。我本来没有什么文艺细胞，但我喜欢文学创作。因此一下乡，就被大队抽调到宣传队搞创作，成了主创人员。我创作了很多节目：诗朗诵、大合唱、独唱、相声、三句半、对口快板、谐剧、独幕剧……平时收工后，我们都要到大队部去排练节目。

节假日我们要到各个生产队去巡回演出，给社员们营造节日气氛。其实舞台就是在一个大晒坝上，后面拉一个幕布而已，再拉几个大灯泡，我们也不用怎么化妆，只是演什么角色换一下符合角色的衣服就是了。

那年“五一”，我们去三队演出的情景，还记忆犹新。队长让社员们提前一个小时收工，早点吃了晚饭来观看。等到夜幕降临，大家扶老携幼，端着凳子熙熙攘

攘地来到晒坝。大人喊娃娃，小伙伴嘻嘻哈哈互相寻找，鸡鸭鹅在晒坝边大声叫着舍不得回窝，几只大黄狗在人群里穿来穿去，台下一片热闹。演出开始了，第一个节目是集体诗朗诵，那铿锵有力、荡气回肠的朗诵抓住了大家的心，全场终于安静下来，认真地看演出了。

节目丰富多彩，台下笑声阵阵。还记得，最有趣的是我写的谐剧《看球记》，是我一起下乡的同学清富演的，赚了不少掌声。他在学校就能歌善舞，很有表演天赋，也很风趣。他把想去看球，可农忙又看不成的心理活动展示得淋漓尽致。舞台下的观众笑得前俯后仰，从他一出场就笑声不断。

可是演着演着停电了，一片漆黑，只有天上几颗星星在偷偷地眨眼。正在我们手足无措时，几个社员冲回家拿来几个大马灯挂在台前，台上顿时明亮了。

演出继续，接着演了我创作的独幕剧——《自留地风波》。当时我们县正在修大型水利工程——沱灌，需要占用一

些土地，有些社员不同意渠道从他家自留地里通过。针对这种情况，我创作了这个独幕剧。内容是沱灌渠道正好要从一家人的自留地过，妈妈舍不得自留地，死活不同意。在沱灌工地上修渠道的儿子和女儿联合起来做妈妈的工作，几经周折，终于说服了妈妈。剧中的兄妹俩诙谐幽默，包袱不断。我的好友权权演妈妈，后来成为她丈夫的小范演哥哥，我客串了妹妹的角色。

现在回想起来，当年的舞台十分简陋，但我们却用青春的热情点燃了那个夜晚。

演出完把道具送回大队部，我们才踏着月光回家。刚返青的秧田里传来蛙声阵阵，各种不知名的小虫演奏着悦耳的小夜曲。我们顺手折一枝柳笛，吹奏着激情燃烧的岁月。我们兴奋地说着笑着往家走。这时不知谁喊了一句，“好饿啊！”我们才想起还没有吃晚饭……

那个“五一”，也就这样深深地留在了我的记忆里。

调泥往事

□肖洪江

调泥，是指调和做砖、做瓦用的泥巴。

我们那个踏踏叫黄泥坪，位于川北，是十里八乡有名的一碗泥土一碗饭的地方。黄泥土的特点是土体厚、黏性强、泥质细，质地均匀，保土保水，能产出最好的粮食。

黄泥土也是做砖、做瓦的优质泥土。那些年生产队搞副业，开会讨论，大家建议办个砖瓦厂。于是，队上拿出两亩田，抽调几个年轻力壮的小伙子，组成专业队就开张了，其中就包括我。我们先在田里，把泥土挖松挖深，然后放上水泡起，等泥土软了，调泥。

天麻麻亮时，队长在广播里喊：“各家各户把牛赶上，到青杠树大田里调泥哈。”全生产队的20多个养牛户牵着牛，浩浩荡荡来到大田里调泥。

调泥，就是人把牛绳牵到，在30厘米厚的稀泥中来回转圈。牛四只脚，用牛调泥，又快又好。泥巴越调，黏性越强，人腿、牛腿越陷越深，是个很累的活。

到了吃中午饭的时候，做砖瓦的师傅说：“调泥，要调到有胶性，生土调成熟泥，拿在手里黏黏糊糊的，摸起来像发酵的面团就算调好了。”

下午，生产队的全部男女劳力将调好的黄泥起运到仓房的大坝子上，堆积成圆形的大泥坛，还盖起了茅草棚子，方便砖瓦工盘泥，切块取料。

做砖坯比较简单，双手捧起一坨泥，举过头顶使劲砸进木制的匣子里，匣子中间有条细缝，再用钢丝弓弦沿着砖匣子表面和中缝一割，端起砖匣子，轻轻倒扣在平整的院场里，再轻轻提起砖匣子，两块砖就做成了。

做瓦坯是个技术活，瓦桶子由柏木条连成，可以自由张合，桶身均匀地竖着四根凸起的木条，还罩着一层白布瓦衣。队长点名要我做瓦，在师傅的指导下，我把瓦桶子放在转盘上，搭泥墙，切割取料，双手轻轻捧起泥片蒙在瓦桶上，左手捏着瓦桶把手，右手拿着泥刀，沾上旁边盆里的水，转动瓦桶，快速地在泥巴上拍击着、刮抹着，泥巴就变得光光溜溜的，再用专用工具划上线，提着瓦桶，到院场上放下晒太阳，等泥坯干后，用手一拍，分为四片的瓦坯就成了。

砖、瓦胚子晒干后，装在窑里要持续烧三天三夜。出窑前，还要在密封的窑顶筑个泥巴田子担满水，使其慢慢降温，让砖、瓦产生窑变，从赭红变为我们看到的青黛色。

出窑后的青砖、青瓦都具有金属般的质感，平整光洁，色泽均匀、不易破损，具有敲之有声、断之无孔的特征。看似简单的一砖一瓦，从调泥制作到晾干烧制，最短需要3个月，如遇雨水多的天气，时间还会更长。

调泥、做砖、做瓦，已成为我记忆中难忘的乡愁了。