



往事情怀

捉虫记

文/李洪峰

儿时的乐趣很多,捉昆虫就是一乐。

捉得最多的是蜻蜓、蝴蝶,还有知了,用的是蜘蛛网、黄楠树油,有时是徒手。

在农村,房前屋后的屋檐下,到处是蜘蛛网。我用一根竹片圈成一个圆圈,绑在一根长长的竹竿一头,网蜻蜓、蝴蝶的工具就制作成了。带上这个工具,到处去找蜘蛛网,把蛛网绕在竹圈里,绕得越多越好。蛛网多了,就更结实,网就不易被挣破。

蜘蛛发现有人来弄蛛网,赶紧沿着细细的蛛丝溜走了。起初它还以为有什么昆虫飞到蛛网了,试图过来捕食物,可却是一个巨大的竹圈在缠绕它的网,就赶紧跑了。慢了,就会随竹圈一块给缠走,遇到调皮的小孩,那这只蜘蛛的小命就完了,它也会成为蚂蚁的美食。

我从来没有连蜘蛛带网一起卷走。若网里有蜘蛛,我会先轻轻试探,让它察觉到危险,赶紧溜走。等蜘蛛走后,才慢慢把蛛网卷走。只要蜘蛛还在,在原地方,它会再织一张网,通常第二天就能织好。蜘蛛很聪明,它的网,通常是昆虫飞行的路径。蛛网有很强的黏性,一旦粘住蜻蜓,蜻蜓就飞不动了。蝴蝶就更不用说了,它宽大的翅膀,接触蛛网的面积越大,它就越难逃脱。

知了用蛛网网住的可靠性不大,因为它停在树枝上,缠了蛛网的竹圈很难伸过去。所以,我另想办法,用黄楠树油来粘。

取黄楠树油很简单,用刀在黄楠树皮上轻轻划一道口子,不一会儿,就有液体沿着口子冒出来,缓缓顺着树干往下流,没多久就变成淡黄色,慢慢凝固变干,再用一根细细的竹签或木签去绞,随着取油量变多,越缠越大,成一大坨,最后把这个签子绑在一根细长细长的竹竿上,这就成了捕捉知了最好用的工具。

循着知了的声音,很快就能找到知了。悄无声息地把竹竿慢慢伸过去靠近,轻轻用

最前端的签子去接触知了的翅膀,一旦粘住,知了就很难挣脱。

我捕捉知了的真正用途,是听它的声音,看看它是怎么发出鸣叫。夏天本来就热,再听到它聒噪的声音就更热。所以我想探个究竟。我不会弄死它,玩够了之后就放了。往空中一抛,它就飞走了;或轻轻放在一棵树枝上,让它回归自然。

多数时候,我不想用蛛网去网蜻蜓。蜻蜓的翅膀沾上蛛网后会黏糊糊的,就没那么好玩了。我喜欢徒手去捉蜻蜓。

蜻蜓的种类很多,我最喜欢红蜻蜓。它要温柔些,即使咬到手,痛感也没那么强。

在夏天,蜻蜓停在草垛或低处时,我蹑手蹑脚靠近,一点声响都不能有,屏住呼吸,用右手的拇指和食指像采茶叶一样捏住它的“尾巴”。蜻蜓有长长的“尾巴”(其实是它的腹部),使它飞行时得以平衡,可这成了我抓它的下手处。

捉住那一瞬间,蜻蜓会弯过头来咬手,但我不会松手的。我用一根缝补衣服的细线,绑在蜻蜓的尾巴上,这样就可以玩了。像放风筝一样,我拽住线的一头,看蜻蜓拖着长长的线,怎么也飞不高。玩腻了之后再把它放掉。

若捉住的蜻蜓、蝴蝶不小心死了,那就成了蚂蚁的美食,构成一个食物链。只不过是人为的,接下来几天我会觉得有些愧疚,甚至寝食不安。

如今再回到老家,屋檐下的蛛网仍在,黄楠树依旧枝繁叶茂,却再也没兴致架起竹竿去捉虫了。那些蹑手蹑脚地靠近、小心翼翼地挽留,还有放走昆虫时的坦然,都藏着儿时最纯粹的喜悦。原来童年的乐趣从不是占有,而是与自然生灵的温柔相遇,这些细碎的时光,早已成为心底最柔软的念想,温暖着往后的岁岁年年。

生活拼盘

园中葵与盘中葵

文/魏亮

如果不是读到作家朋友的一篇散文,文中引用了《长歌行》的诗句“青青园中葵,朝露待日晞”,我根本不知道“葵”是一种蔬菜。小时候,只知道向日葵,母亲爱嗑葵花籽,是炒熟的。读过这篇散文之后,我更是惊讶,“葵”竟然有春葵、秋葵和冬葵之分,冬葵就是冬寒菜,一种很普通的家常菜。

母亲的菜园子,就是她的另一个儿子。她一年四季精心打理着自己的菜园子,里面的应季蔬菜自然而然地回馈母亲。蔬菜长得好,常引来路人的称赞。

冬春之季,菜园里很多蔬菜呈荒败景象,但是冬寒菜却生机勃勃。冬寒菜是深秋种下的,母亲开垦了一整块土地,在这块平整的长方形土地上,间隔不远,挖了很多个坑,并将几颗冬寒菜籽种在里面。培育冬寒菜的初期需要花费一番工夫,这和母亲的精心培育分不开。为了让冬寒菜健康成长,保证其所需温度和水分营养,母亲总是适时浇水施肥;为了保证温度,还在上面覆上薄膜。过不了多久,冬寒菜的种子就会破土而出,在坑里长出一片片小伞似的嫩叶。到了小雪前后,冬寒菜生长的速度更快了,土地上一片绿油油,翠绿的颜色,很养眼。最早一茬冬寒菜采收是在大雪前后,母亲拿着剪刀,提着竹篮子,走近菜地,小心翼翼地用手扶着冬寒菜的茎,直抵靠近根部的位置,麻利地用剪刀剪下,再将冬寒菜放入竹篮中。差不多有一餐的菜了,母亲便收工了,笑着跟我说:“这是头道冬寒菜,很嫩呢。”我平时很少关注冬寒菜,此时也近距离观察起来,冬寒菜沾上了晶莹的露水,菜叶呈扇面状,正面碧绿,叶脉上却染了紫色;背面呈浅绿色,还有一层细细的茸毛。它的茎也呈碧绿色。经历了风霜雨雪吹打的冬寒菜,还有一点与众不同,母亲剪了一茬,它还会再长出一茬,直到春天开花结实。

地里刚摘的冬寒菜,还带着一股独特的清气味,但最终会成为美味的盘中葵,这离不开母亲的厨艺。最常见的是清炒冬寒菜,把锅烧红,取适量猪油,入锅融化后,将择好的冬寒菜叶倒入锅中,翻炒几个来回,撒上姜丝,再加入少许水,等水冒出泡泡时,就可以将冬寒菜捞出锅,倒入瓷盘中,这便是“盘中葵”了。这时汤是碧绿的,叶是鲜透的,入口有种清香软滑的感觉,还带着几分甘甜。母亲告诉我,蔬菜只有打过霜后,沾了霜雪的清气,菜的味道才会正宗,才有甘甜之味。

冬寒菜在母亲眼里,是一道极为普通的蔬菜,但是在古人的著作中,却对其有着极高的赞誉。《黄帝内经》中提到“五菜”,葵乃“五菜之首”。元代王桢在《农书》中称葵为“百菜之主”。如今,冬寒菜已成为了农人普遍种植的蔬菜,也已成为老百姓餐桌上的家常菜。园中葵也好,盘中葵也罢,老百姓喜欢就好。我却从中感悟了一些道理,如同这冬寒菜一般,只有历经风霜雨雪,才是真正的勇士。人生在于经历,冬寒菜的生长过程,何尝不是生命的成长过程呢,人只有经历酸甜苦辣,才是真正的人生,才是有意义的生命体验。

风铃版投稿邮箱

lybdx1862@163.com