

“叉叉果”红了

■代新成

山里野果中，数“叉叉果”熟得最早。每见绿叶丛中点点红星缀满枝头，我总会忍不住摘下几颗。轻轻一咬，果肉细腻如丝绸一般，在舌尖缓缓化开，酸中带着清甜，让人顿生喜悦，对过往时光无限遐想。

“叉叉果”在各地叫法繁多，趣味十足：羊奶奶、苦竹泡、媳妇脚、狗蛋子、叉八果、杈把果……还有叫“裤裆泡儿”的。我的家乡房县，独称它“叉叉果”，大抵是依着果子的形状得来的名字。它的学名为蓬蘽，属蔷薇科悬钩子属植物，多生长在向阳山坡、灌木丛或是田埂地头。三月初花开，如淡雅小花，至四月初，长成了胖胖的“小叉叉”，初夏满枝“叉叉果”沉甸甸垂落，成熟时通红鲜亮，恰似一簇簇山野星火，热烈又动人。

犹记儿时，初夏放学，我们奔向学校后山的小树林，寻觅枝头鲜红透亮的叉叉果。男生踮脚拉下低垂的枝桠，女生伸手接应捡拾，高个子抬手探取高处果实，小个子踮足仰头，细细挑选最红最饱满的果子。大伙将采摘的鲜果堆在一处，围坐在一起，吃得津津有味。路过的长辈总会笑着叮嘱，莫贪多，免得吃坏肚子。孩童们的嘴角被红色果汁染得通红，欢声笑语回荡在山谷，纯粹又热烈。

那个物资匮乏的年代，野果的成熟时节，早已深深烙印在每个孩子心底。寻常日子里，温饱尚且难得，山野鲜果便是最珍贵的慰藉，以至于年少时，梦里都是采摘野果的情景，醒来口水打湿了枕头。

最难忘老屋旁的一丛叉叉果树。无人打理，自生自长，树长不高，但枝丫肆意舒展，撑起一片浓密的绿荫，儿时的夏日，没有琳琅满目的零食，

没有纷繁复杂的玩具。放学了约上伙伴，迫不及待跑到“叉叉果”树下，望着满树诱人的“叉叉果”，眼里满是欣喜与渴望，生怕被林间小鸟抢先啄食。

农忙时节，父母整日忙于农活，没时间管我们，放学回家，便埋头采摘，指尖、嘴角、衣襟都染上了“叉叉果”紫红色汁液，在争抢摘果时衣服被刺划破，你看着我，我看着我，相视一笑，满心欢喜早已盖过窘迫。即便回家后免不了长辈几句轻声数落，也从无半分懊恼。

上小学时，家中姊妹四人，每日放学必先打猪草、拾干柴，劳作归来，方能吃饭。我们分工，一个大的带一个小的打猪草、捡干柴，以此保障安全。家乡山上到处都是大麦果、小麦果、山桃、杨桃等，我们一边劳动，一边摘野果，颗颗饱满，吃起来甜中略带点苦，却丝毫不减我们对它的喜爱。

至今难忘童年劳作的点滴，大姐为了扛起重活，她跪在地上，费力挣扎两三次，才能直起身扛柴捆。她总把最大最甜的野果带回家，不让我多吃，要留给长辈吃，夕阳西垂，我们姊妹几人背着劳作所得，拖着略显疲惫的身影，一步一步，缓缓走向炊烟袅袅的村落。

叉叉果从不挑剔水土，无需人工悉心照料，春风一吹，便抽出嫩绿的枝叶，层层叠叠，绿意盎然，悄悄孕育着满树甘甜。山野田间，随处可见它的身影。只因果实小巧、产量有限、不易储存，且口感因生长环境略有差异，经济价值不高，故而始终在山野自然生长，自生自灭，极少有人人工培育栽种。老家有一种野果类似于草莓，伴随着大麦、小麦黄熟而成熟，所以分别叫大麦莓和小麦莓，大麦



莓色呈橘黄，成熟较早；小麦莓熟得稍晚，色泽黑红，二者皆是酸甜可口，枝身带刺。忽然想起鲁迅先生《从百草园到三味书屋》中的描写：“如果不怕刺，还可以摘到覆盆子，像小珊瑚珠攒成的小球，又酸又甜，色味都比桑椹要好得远。”野果大多生长于荆棘丛中，为了生存和自我保护，不然还未成熟就没了。我也试过移栽“叉叉果”到花盆里，没过多久便枯萎凋零，便就此作罢，大概是水土不服吧。

今年五一放假，我带儿子回到老家，采摘一捧“叉叉果”，让他品尝，他说都有一点苦涩，不好吃。我告诉他：“野果尚未到完全成熟的时节，青涩在所难免。这便如同年少的你，看似身形挺拔、俨然成人，却未曾历经风雨磨砺、岁月沉淀，心性尚且稚嫩青涩，不够沉稳通透。人生亦是如此，年少多尝几分苦涩、历经几番挫折，往后的日子，才能品出真正的甘甜。”

如今多数父母，总想为孩子规避所有风雨，盼儿女一生顺风顺水、前路坦荡。我却告诉儿子：“人生就像一盒巧克力，你永远不知道会尝到哪种滋味。”儿子若有所思，轻轻点头，似有所悟。

故乡山野的清甜，是镌刻在岁月里最治愈的童年记忆。那些不起眼的叉叉果，是属于我们那代人的童年小秘密。

心念故里，岁岁年年，每一次回望、每一次归来，都是与童年时光的隔空对话，让我重拾久违的纯真与欢喜，守住心底最温柔的故乡底色。

（作者单位：房县县委政法委）

六月六做豆豉

■周尧

再过几日，便是农历六月初六。鄂西北竹溪乡间，自古就有“六月六做豆豉”的习俗。

豆豉，俗称黄豆酱，原本盛行于川、渝、云、贵一带。竹溪与川渝山水相连，地缘相近，饮食风俗自然相通；再者，这片土地包容宽厚，早年接纳各地流民定居，终把“南甜北咸、东辣西酸”各式口味揉进寻常灶台，慢慢形成家家户户自酿豆豉的老传统。

从前物资短缺，冬春时节鲜少有新鲜蔬菜，一坛豆豉，便是一家人整年下饭的佐菜。六月六做豆豉，讲究天时。天热湿重，黄豆发酵得透，能长出满身的黄霉菌。老人们还说，这天取来的“六日水”最有灵气，泡豆煮豆，豆豉醇香不酸。

从我记事起，每年六月六，母亲都没闲过。耳濡目染间，那工序也就烙在了我的心里。挑上两三碗圆滚滚的黄豆，清洗干净，用冰凉的井水泡上一宿。第二天，用柴火大灶熬煮，撒一小撮食用碱面，直到豆子煮得软烂，用手指轻轻一摁一下就断。捞出来装在饭筐里，沥干水分，再铺上大清早摘回来的香椿叶或者黄蒿——全程切忌沾染生水，一旦沾水，豆子极易生蛆。等到黄豆遍生白蒙蒙的菌丝，用筷子一搅能拉出长长的纤丝的时候，便可拌入佐料：花椒、辣椒粉、姜丝、蒜泥、盐，再淋上白酒或者米酒浓汁，最后再浇一碗滚烫的香油或菜籽油，“滋啦”一声，浓郁香气瞬间四散开来。拌匀了，放在远离蚊虫的阴凉处慢慢晾晒。凉透了才能装进坛子里密封，不然酿出来的豆豉会泛酸。封

坛后静置腌制，让黄豆充分吸纳各类香料滋味。约莫半月，取出摊开晾晒至七八分干即可，再次收坛；若是晒得过于干硬，便会失去软糯口感。

豆豉炒苦瓜，能压苦涩；蒸红肉，能解油腻；炒腊肉，更是人间绝味。豆豉富含益生菌、氨基酸，开胃得很。我自小偏爱这味道，哪怕不炒菜，抓一把干豆豉，也能扒下两碗饭。上大学那会儿，每次离家，母亲总要用清油把豆豉炒得油润透亮，装满一大罐头瓶塞进我的行囊。想家了，胃口不佳时，挖一勺就着米饭吃，满口乡土醇香，仿佛家乡近在唇边，母亲就守在身旁。

母亲为人和善淳朴，新豆豉开坛，最先分出几碗送给城里亲友，人人都称赞她做的豆豉干净地道、风味绝佳。如今生活条件改善，大棚蔬菜四季供应不断，母亲却依旧守着老规矩，年年酿造，从不间断。昨日我劝她：“妈，去年的豆豉还有，今年就别做了！”她摇摇头：“习惯了，图个新鲜。你爱吃，外地的几个亲戚也喜欢。一年到头、两年到尾都没在家里吃顿饭，带些去，我心里才踏实。”

岁岁年年，母亲在灶台边渐渐添了白发，可她的手艺始终没变。时光流转，口味会变，唯独母亲记挂儿子爱吃什么的心思从未改变。纵使相隔千山万水，一个质朴厚道的乡间妇人，想着把自己亲手制作的乡土美味分享给亲友的念想，没有变。

（作者单位：竹溪一中）

我是汉江一滴水

■王鹏

我从秦岭的苔痕间醒来
一滴清露，怀揣雪山不染的清白

七百里峡谷蜿蜒舒展
化作大地柔软绵长的飘带
我驻足在十堰河畔
听晨雾被码头汽笛轻轻撞开
丹江口大坝巍然挺立
托住一江奔涌不息的澎湃

曾随春汛漫过家乡田埂
看父老躬身耕耘，静待岁岁丰稔
库区风起，故土沉入粼粼波纹
万千移民转身，把乡愁默默封存

我沿输水渠一路向北远行
穿隧洞，跨千重连绵山岭
不恋沿途繁花，不问前路远近
只驮一湖澄澈清泉，奔赴北国城门

旁人笑我身形微末，不值一提
千万滴水相拥，温润南北千里大地
故土乡亲割舍老宅、田园与根蒂
换北国千家万户常年清澈朝夕

世人皆称汉江为长江最长支流
我不过石缝渗出的脉脉清流
跨越千山万水，奔赴北方千涸檐头
待到京城茶盏腾起袅袅温柔热气
便是远行的我，替故土轻声低语
一句跨越千里的别来无恙

我是汉江一滴水
肩头承载故土隐忍的温存
不问路途迢迢，不求世人赞颂
以微薄清姿，牵起南北同心相逢
（作者单位：湖北佳恒科技股份有限公司）

