

流年记

北乡割麦子

刘世俊

热风在田埂上奔跑，麦子突然骚动起来，烦躁不安的情绪如麦锈般迅速蔓延，又开始收割麦子了。前些天呀，麦子还是绿油油的，现在已经是金黄一片了。

麦子熟了，山岭上满是麦子的气息。孩子的鼻子最敏锐，他们从这气息里捕捉到了肥硕的燕子、憨憨的兔子、柔软的刺猬，或许还有簪着红艳艳小枣的倬倬。熟了的麦子让农家人欣喜、焦灼又有些揪心。熟了的麦子在地里站一天，农家人的心就一天得不到安生。农家人在麦田里坚守、劳作，直到星星很亮夜色很深，然后赶在日头醒来之前，又不约而同地回来。

老家北乡这个时节，人不闲，地不荒。正是一年农事最繁忙的时候。在闷热风吹拂下，老家的麦子也渐渐成熟。

谚语说“早上一片黄，中午一片黑，晚上一片青”，说的便是早上麦子还没收割，土地一片金黄，中午抢收完毕，露出土壤原色。这是俺莱阳北乡割麦场景。

一夜南风起，麦熟一晌间。又到麦子收刈时，乡野一片黄，南风阵阵送麦香。机器轰鸣彻夜响，天气晴好粮归仓。

忙夏季节，农村人的活特别繁重，很多家长因为劳累，懒得管孩子，把饭菜留好，孩子要累了自回自家。布谷鸟也很兴奋，一大早就躲在阴暗处，不停地鸣叫着：布谷、布谷、布谷。布谷鸟叫，意味着农事的开始，农民要及时插秧，不违农时。在布谷鸟的叫声里，家家户户都开始出门，抢种抢收，都有一亩三分地啊！麦穗也开始变黄。一眼望去，麦浪滚滚，简直是金色的海洋。

割麦，北乡叫刈麦子。麦子黄了，全队“老中青少妇姑”全上山岗，刈麦运麦拾麦穗。虎口夺粮，颗粒归仓，是一年中的大事，重中之重，关乎过年能否吃上白面水饺的事。人们全部上阵，一字排开，一人四垧，带根掣麦，麦根做烧柴，麦秸打管用，一样不能少。日头晒，土地烫，手戴麦兜子挥手薅麦，打腰捆个，忙得汗流浹背。乡下四大遭罪的活“刈麦拾粪推车扬场”，刈麦是第一遭罪的。

布谷鸟叫，麦浪滚，忙煞乡下种田的人。真是一人顶仨地用，又要割麦又要抢种玉米，春抢日夏争时，成天忙得是晕头转向。

刈麦子吃在麦地干在麦地，队里饭食做得最好的要数二奶奶，烩一手好玉米饼子，那是一个绝。锅里热气吱吱冒，香味四溢停火，玉米饼子的香味在大街小巷弥漫，人们就知道二奶奶在烩饼子了。刈麦时队里中午在坡里吃饭，二奶奶就成了队里兼职的火头军，专门烩饼子保障干活的人们吃上饭。闻到了玉米大饼子的香味，二奶奶和刘会计也就到了地头。那几日，干活的人可以尽情享受这乡间玉米饼子的美味。队里的二彪子到不了下半晌，便喊肚子饿了，俺爹问中午吃了几个大饼子，他说才吃了四个。乖乖，四个大饼子，又饿了。

打麦场是麦收工作的重中之重，常言道：“忙不忙，先打场！”麦个子拉运到场园里，没有脱粒，没有入仓，不等于是麦子丰收。如果耽误了脱粒，碰到阴雨天，小麦发生了霉烂或发芽，老百姓一年的辛勤汗水就会化作乌有。人挑驴驮、小车推马车拉，空荡荡的打麦场一眨眼便出现一堆堆壮观的麦捆丘山，属于它的大戏正式拉开了火热的序幕，这是打麦场的高光时刻。双胳膊抱起一个个麦捆，用麦刀从中间斩开，麦穗部分不停地往脱粒机的大嘴里塞，麦粒麦皮宛如瀑布般从机器的尾部倾泻而出。半大的男娃女娃也来凑个热闹，乖巧能干的就帮大人抱麦捆，调皮捣蛋的则在麦秸阵的空隙里追逐嬉戏，整个打麦场瞬间变为了跟老天爷夺食的主战场。

几天过去，打麦场里逐渐清静下来，毛驴车来回穿梭，把一袋袋沉甸甸的喜悦分发给每家每户；男人们不紧不慢地用木叉堆出一座座草山，打麦场好像又化身成一个支满空荡荡帐篷的军营……

人世间

母亲的手工茶

鲁从娟

大热的天，顶一头汗跑回家，端起桌上的一碗凉茶，“咕嘟咕嘟”一饮而尽，凉爽透顶。桌子上，还有一大瓷盆凉茶，淡黄清澈的颜色。这可不是茶叶冲泡的茶水，是母亲烧的大麦茶。

大麦茶，就是用大麦炒制的。每年秋天，母亲都会在田间地头种上一点大麦，大麦的麦芒浓密细长，籽粒比小麦瘦小。母亲种植得不多，却拿它当宝，每年都会秋分时节把大麦种子洒下土地。

母亲把收获的大麦慢火炒至焦黄，凉透后装在小纸缸里封存。待麦收的“战斗”打响后，母亲就拿出炒制好的大麦，每天烧一大锅茶水。我们姐弟跟着父亲在地里收割麦子，脸朝黄土背朝天，上面烤，下面蒸，汗珠子滴答滴答往下掉，还得不时地啐口唾沫在手心，以便牢牢地握住镰刀把儿。正口渴难耐时，母亲挑着担子送水来了。除了水桶里的，扁担上还悬挂着两个盛满茶水的军用水壶。久渴逢甘露，一茶缸水喝下去，那个舒畅啊！茶水不凉不热，喝起来有浓浓的香味，解渴又解暑。多年以后，大麦茶在各大饭店盛行，这让我很惊奇，当年母亲是怎么想起这一招的？于是我就骄傲地想，你们现在才开始品尝的大麦茶，我多年前就喝上了。

母亲还把大米炒至焦黄，用来烧水喝。把大米洗净沥干，下锅细火慢炒。这是个慢功夫细活，火一定不能太急，只能烧一些像麦秸秆、茅草之类的能掌控温度的软和草。锅底下小火滋滋啦啦着，母亲手握铲子，一刻也不停地翻炒，直至炒到大米变焦黄。抓一把炒米放嘴里，“嘎嘣、嘎嘣”地嚼，脆生生、香喷喷。后来看了汪曾祺的《炒米和焦屑》，里面详细描写了制作炒米的过程，与母亲炒米如出一辙。

到了炎热的夏天，母亲就烧绿豆茶。没有专门的土地种一片绿豆，父亲奇思妙想，在地瓜沟里套种绿豆。地瓜蔓匍匐在地，伸展蔓延，绿豆植株玉树临风，直立挺拔，各长各的，互不影响。秋天采摘绿豆的时候，母亲总是喜滋滋地说，这绿豆是白赚的！母亲一大早就烧好了一大锅绿豆汤，放在桌子上凉着，谁渴了谁喝。有一年秋季，“红眼病”爆发，班里的学生无一幸免。可奇怪的是，我们家姐弟几人竟安然无恙。不知这是否与我们喝了一个夏天的绿豆茶有关？

另一个小纸缸里，有母亲精心炒制的苦丁茶、婆婆丁茶、桑叶茶等。苦丁茶和婆婆丁茶，都是用其叶子制作的。锅底生火，

填上一锅底麦糠。母亲说，炒茶不能用明火，麦糠是最佳选择，填上一锅底慢慢滋啦啦着，锅微微热，慢慢烘焙。母亲很认真，在锅里快速地翻着，叶片冒着热气，“吱吱”响着。待叶片均匀受热断生后，母亲将其快速捞起，在干净的筐箩里轻轻地揉着，叶片慢慢收缩。母亲又将茶叶放回锅里，伸开手指轻轻翻着，片片叶子经过搓、揉、捻、旋转等程序，华丽转身为青玉色的紧致条索状，外观和赶集买的茶叶一模一样。家里人谁上火或嗓子疼了，母亲就泡苦丁茶喝，清热祛火。我小时候嘴里经常口腔溃疡，母亲就拿出一撮婆婆丁茶泡一壶，晶莹剔透的淡黄茶汤，略苦，微甘。喝上两天，可恶的溃疡小圆点还在，可疼痛却缓解了不少。

秋天，山上遍地都是金灿灿的野菊花，母亲总会采一些回家晾晒着。除了搯枕头，母亲还会留下一小布袋，隔三岔五就会捏出几朵，泡上一壶。朵朵菊花在沸水的冲泡之下，重生般地舒展开来。菊花茶汤淡黄透亮，入口，清香在舌尖与口腔里散开，唤醒了慵懒的味觉。慢慢啜饮，还能在清苦的茶水里略微尝出一点甘甜。

有一年秋天，母亲病了，一个多月下不了床。父亲忙活着播种大片麦田，无暇顾及种大麦这件小事。转过年夏天，母亲照样让我们喝上香茶。你都猜不到母亲在水里放了什么？一锅水烧开了，只见母亲把两片馒头烤至金黄，然后往锅里一扔，只听“滋滋”一声响，锅里的水慢慢变成淡黄色，喝起来一股淡淡的清香味儿。

记忆里，母亲从没有让家人喝过白水，总是在水里加些什么，让水变得“色香味”俱佳。农家人日出而作，日落而息，对喝茶没有太多的讲究，可也不喜欢喝白开水。父亲去农田干活，扛一把锄头，搭一个毛巾，背一个军用水壶，里面泡的是母亲的手工茶。累了，就坐在田间地头，拧开壶嘴，咕咚咕咚喝上几口，滋润身体，缓解疲劳。休憩片刻，又重新投入劳作中。

识字不多的母亲，用智慧和汗水，还有一双勤劳的手，为家人们做过各种各样的手工茶，滋养着一家人的凡俗生活。母亲做的每一片茶叶，都蕴藏着对家人的关爱，都承载着对美好生活的希望。小时候觉得，那些茶是再寻常不过的东西，如今它们却在心里渐渐厚重起来。母亲做的那些手工茶，搁在今天，也是倍受人们青睐的纯天然绿色养生茶。

诗歌港

鞋

冯宝新

您说八十四岁是“险年”
要穿新鞋走新路
我知道您那四十五码的大脚
走过八千里路云和月
背过数不清的月亮
扛过无数次黄昏
我寄回家的鞋
要么肥大 要么过长
是鞋的尺码变了
还是您的脚变了
视频里
父亲 一头芦花
佝偻身躯 一双圆腿
我知道那两只大脚
已被艰难的路挤压变形
仍脚踏实地
走在坎坷人生路

到蓬莱尝海鲜

奋飞

面馆供应蓬莱小面，
汤卤大桶盛着海鲜：
鱼卤扇贝卤海蛎卤，
卤中还有鲍鱼海参大虾海胆。

渔船奔向大海深处，
撒网捕捞深水之蓝，
黄花鲷鱼金翅金鳞，
活蹦乱跳卸船上岸。

赶海人兴致勃勃，
提着篮子拿着小铲，
寻找活海鲜蛏子蛤蜊，
兴致不减流连忘返。

鱼市场买卖兴隆，
购物者挑挑选选，
鲜鱼肥虾葱蒜韭菜，
三鲜水饺为顾客解馋。

你若到市民家做客，
招待你的定是极品海鲜。
海菜在水底随波荡漾，
海菜包味道鲜香天然。