

春耕时节

又想起了这个身影……

□朱宝珠

从立春开始，一直到谷雨，都是中国农民传统的春耕时节。如今，虽很少见到“牵牛荷犁春耕”的情景了，但走进春意盎然的田野，我的眼前仍会浮现以前那充满生机的“耕牛遍地走”的画面。



乡村长大的我，从小就知道牛是农家最不可或缺的劳动力，是命根子。曾亲眼目睹，春天农田“起畝”和炎夏的“双抢”农忙时，天刚蒙蒙亮，星星还挂在天上，牛在农人一声声“嗨嗨”的吆喝下，便拉着犁，深一脚、浅一脚，开始了辛苦跋涉……泥土的波浪在犁铧上翻滚，田头田边、角角落落，无不打上了牛的蹄印。

耕牛有水牛和黄牛两种。水牛，外观凶巴巴，牛头上的两只长角成弧形弯曲。水牛怕热，夏天常率性而为，在泥潭里打滚消暑，灰褐色粗糙的牛皮上，因此常常结着斑驳的干泥浆。水牛的力气很大、力道很足，犁田、耙田走路轻快。不过有时也会耍牛脾气，操纵它的人，要胆大心细。

黄牛毛色深黄，与水牛秉性相异，它温和、老实，干活不疾不徐，稳稳当当。所以我们常常把吃苦耐劳、默默干活的人，称为老黄牛。老实的黄牛，一般来说，大人小孩都可放心驾驭，但也有例外。

小时候，我跟着邻家小哥做过一回“看牛小顽”，见识了黄牛的另一面。那是一个春暖花开的下午，小哥的爷爷把黄牛牵到河塘边吃草，因临时有事，把牛托付给了我们。我俩虽无骑牛背的胆量，像那“牧童骑黄牛，歌声振林樾”，但心里也是不怕的。不仅不怕，还开心快乐得很，跟在牛屁股后面，注视黄牛大口吞食青草，直到肚子慢慢圆鼓起来。太阳快落山了，我们才拉紧牛绳，准备牵它回家。这时黄牛总算抬起头来，“哞哞”叫了两声，但就是赖着不肯走。再用力拉，牛鼻孔呼呼喷气，牛头抵地，怒目而视，像要用牛角顶人。那个场景，使人想到李可染大师笔下的“犍牛图”，“牛性温驯，时亦强犷”。后来，还是叫了大人过来呵斥，用鞭子打，那黄牛才肯听话，离开青草地……

牛，可以说是农耕时代，最重要的家庭财产之一。外公生前，常常跟我和表哥讲起他去四明山樟村帮人租借耕牛的故事。外公的前半生，生活于艰难困苦的旧时代。他所在的那个小村庄，穷苦户多，有牛的人家寥寥无几。那些缺少耕牛的农家，一到春耕“起畝”，急得团团转，担心错过农时没有收成。

乡邻们知道四明山樟村有牛租借，而外公在那里有朋友，于是恳请外公去

租一头。我外公是远近出了名的好人，次日五更天，便摸黑起床，疾步来回50多公里路，太阳落山前，从樟村租来了耕牛，解了乡亲燃眉之急。一回生二回熟，此后外公年年去租牛，到春耕结束，又牵着牛还回去。“这么远的路，来来回回，多累啊。”我们说。“我撩田隔畝走，省力的。”外公笑着说。

我常常想，外公多像那忠厚老实的老黄牛。

不管是集体生产时种田，还是后来家庭承包种田，善良勤恳的农家都爱护耕牛、珍惜耕牛，把耕牛当作宝。春夏时节，农活再多人再累，也要割来新鲜嫩草喂饱耕牛。冬天，在牛厩间铺上厚厚稻草为牛保暖，给牛喂豆饼、菜籽饼增加营养，还间隔时间段，给牛喂饮黄酒强壮体力。

万物有灵。农人待牛，就像对待并肩作战、默默作伴的老伙计。我舅公家出过一起因小孩放牛，误把牛拴在斜坡的树干上，那牛脚下一滑、牛绳勒紧了牛脖，导致那牛窒息而亡的事故。农家死了壮年的牛，是天大的损失，可舅公不是剥牛皮、割牛肉，从牛身上找回点损失，而是果断挖了个硕大的深坑，把那牛隆重地安葬了。舅公家与牛的情义，口口相传，至今仍会说起。

感恩于牛的劳苦功高，过去有的农家别的都吃，就是坚决不吃牛肉的。时至今日，仍然有个别老农人坚守着这一做法。

记得十多年前去尼泊尔旅游，走在首都加德满都大街上，一头老黄牛跟着我们，慢慢腾腾漫步街头。虽然了解尼泊尔敬黄牛为“神”，但心中还是禁不住好奇，神牛为什么完全没人管？

眼下，要在家乡的周边看到牛，难了。农业机械的自动、高效、快速，解脱了牛繁重的体力劳动。不过，习惯了长期与牛为伴的老农人，心中难免是空落落的，好似失去了生命中一位挚友。

国人崇尚牛，有着悠久的历史。在十二生肖中，牛排第二位，与尼泊尔到处游走的神牛一样的显赫。牛文化也是无处不在，如各地博物院收藏着历代名家的牧牛图，书中流传下许多咏牛的诗文。不管现实的田头，是否还能看到牛的身影，牛的憨厚、朴实、吃苦耐劳的品格，早已深深烙在人们的心中。

春日时鲜土步鱼

□朱峰

在江南水乡，有一味“河鲜”中的珍馐佳品，为历代文人饕客们所推崇，名曰土步鱼，又称虎头鲨。每年三四月间，草长莺飞，春暖花开，正是江南土步鱼纷纷上市之时。

当代著名作家、美食家汪曾祺先生说，虎头鲨就是塘鳢鱼。在其散文名篇《故乡的食物》中曾有过具体描述：塘鳢鱼亦称土步鱼。《随园食单》有云：“杭州以土步鱼为上品，而金陵人贱之，目为虎头蛇。”虎头蛇即虎头鲨，这种鱼样子不好看，而且有点凶恶。浑身紫褐色，有细碎黑斑，头大而多骨，鳍如蝶翅。苏州人做塘鳢鱼有清炒、椒盐多法。我们宁波通常的吃法是氽汤，加醋、胡椒。虎头鲨氽汤，鱼肉极细嫩，松而不散，汤味极鲜，开胃。

其实，土步鱼学名沙鳢，属鱼纲塘鳢科，在江苏称之为塘鳢鱼，而在我们浙东也叫吐哺鱼。明代冯时可《雨航杂录》记载：“吐哺鱼名土附，以其附土而行也，或曰：食物嚼而吐之，故名吐哺。”早些年东钱湖盛产此鱼，这几年已不多见了。清代学者全祖望写过一首长诗《东钱湖吐哺鱼歌》称赞其美味。清代诗人陈琪也有诗云：清明土步鱼初美，重九团脐蟹正肥。莫怪白公抛不得，便论食品也忘归。

土步鱼一般生长在河（湖）里，全身微黑，个头不大，即便在浅水沟或水田中，只要有一握水的地方都可以生存。水中可以看到一个个像杨梅似的“绒球”，这便是所谓“食物嚼而吐之”的东西。土步鱼就这样一动不动地躺在那上头，好像躺在软绵绵的气垫上。也由于养尊处优吧，土步鱼长得非常肥胖，民间常把白白嫩嫩的胖小子比拟成肉土步，足见它的可爱了。

清明前后，浙东的土步鱼最为肥美，其时正值春笋旺发，“春笋烧步鱼”成了一味江南经典名菜。土步鱼天菜苡羹也是一味上乘的羹汤。此比之于右任推崇的石家饭店“鲃肺汤”，周作人先生赞赏的石家豆腐羹，不知要好吃多少倍。周作人诗云：“多谢石家豆腐羹，得尝南味慰离情。吾乡亦有似家菜，禹庙开时归来成。”诗中的似家菜中就有“烧土步鱼更好”之说，所谓似家菜，实际上就是“好便菜”，也即应时菜肴。在春天，土步鱼的名贵在河（湖）鲜菜中，可以说是无与伦比的。

现代散文大家周作人向往“清茶淡饭”。他的谈吃文章没有什么大吃大喝，几乎大部分都是平民的清淡的小吃。然清淡之中，追求的是清淡和腴润的统一之美：清淡而不寡淡，腴润而不肥腻。宛如他的文章的风骨。

可见清淡和腴润的对立统一，最后还是融合于清淡本味之中，这是浙东人饮食文化至真、至善、至美的最高境界。

人生亦是如此。每个人在漫漫一生中品尝过千百种滋味，而最本真的味道终究还是平淡从容，回归初心！

