

冬日 挖荠菜

□陈红连

江南暖冬，只要阳光好，风小，白天并不太冷。午后饭饱，口袋里塞一个塑料袋，手心里捏一把小剪刀，摇晃着走进阳光下的原野里，去寻觅荠菜那小小的身影。

冬临，草枯树叶落，稻子都收割完毕了，原野空旷清寂。可是仔细看，生命仍然生生不息，田埂上的枯草丛里又探出了众多新绿小草。凭经验，荠菜应该就在这些嫩绿的小草丛中间。只是冬天的荠菜不像春天那样动不动开白花四处招摇，它闷声不响躲藏起来真心不好找。沿着田埂走了一段又一段，不见它们的影子。

转身往河边走，犹记得健步道那边有一条长长的河堤，夏天的时候，一边是稻田，另一边是河岸，岸边绿树荫荫。现在冬季了，稻谷进仓，树叶凋落，裸露的黄土地上，会不会有荠菜安家落户？拐入健步道，目光在土质坚硬杂草稀少的河岸边搜索了好久，终于看到了一株荠菜。心里暗喜：荠菜们喜欢群居，发现了一株，方圆几米内必定有几株或几十株同类。果然，先后发现了三三两两的它们，正舒舒服服地“躺平”在地面上，享受冬日阳暖轻风。荠菜叶尖，锯齿状的叶子，齐齐伸开手脚，紧贴在地面上，有绿翠翠的，也有冻得绛紫泛光的，都于雅致里透出一种古典风韵。有的像一朵放大版的雪花，有的似一张袖珍版的窗花贴纸……因为此处阳光充足，这些经历过风霜的荠菜看上去特别劲壮，微微泛红的茎，粗实有力。剪刀伸过去，“嗒”一声剪断根部，抓在手里轻轻一抖，粘在根部的泥土掉了下去，茎不由自主弯成了弓形。冬天挖荠菜有一个好处，不管大的小的还是冻得僵的，都不会老，不像春天

的荠菜，看似青葱碧绿，用手去拔，才发现有的梗子发硬，已经开始拔节，无法食用了。

寻觅着，走着，来到了两条河交汇的地方。一块多出来的三角形空地，旁边建着一座凉亭，亭子的另一边，人迹相对稀少，野草茂盛处，又发现了一大片荠菜！

这片茂密的荠菜，散落在黄泥砂土上，叶子娇嫩，叶片上的锯齿不怎么明显，直立着，有些挨挤在一起，绿意盈盈。一些刚长出来的小荠菜，薄薄的叶，弱小的茎，不小心碰一下，斜起身子，东倒西歪，楚楚可怜。有亭子挡着寒风，这片荠菜长得很好，挖起来也很方便，不知不觉便装了一大袋。迫不及待打电话，让爱人买点春卷皮子和水饺皮子带回家，下午可包荠菜春卷和荠菜饺子啦。

爱人说：“别看错了，当心不是荠菜，吃坏肚子。”

荠菜是老朋友、好朋友了，这音容笑貌还能忘记？无论是嫩嫩的宽叶，还是碎碎的窄叶；无论它们生长在田边、河岸，还是山脚下、塘坝内；无论顶着花柄开满细碎小白花，摇曳在春光中，还是寒风吹红了它们的茎叶，瑟瑟在北风里……我都能一眼识别！

细看周围，许多小荠菜仍在，正好留给有缘人采撷，或者留作种子，待到明年春暖，开花结籽迎风撒播，相约再会！

现代人生活压力大，常常步履匆忙，许多时候琐事俗务缠身，往往被裹挟着前行而身不由己。偷得浮生半日闲，出来晒晒太阳、散散步，来一趟旷野半日游，在寻寻觅觅、挑挑拣拣中走进自然、亲近自然，接受大地的馈赠，舒缓身心，这就是挖荠菜的魅力。



荠菜(资料图)。



作者老家的金桔树。

自制 金桔水

□金荣华 文/摄

近来流感比较猖狂，周边的亲戚朋友相继中招，儿子学校也发来了温馨提示，叮嘱我们做好日常防护，加强锻炼。我不敢怠慢，每日留心防护、坚持锻炼，可终究底子偏弱，还是没能抵过病毒的侵袭。老妈得知后特意打来电话，说家里的金桔已成熟，煮了金桔水，让我有空去拿，对付咳嗽或许管用。

这通电话勾起了我与金桔的往事。先前亲戚家有棵十余年树龄的金桔树，每年都挂满了果子，成熟时总叫我们过去摘。我们全家都爱这口酸甜，可是总去叨扰终究过意不去。后来老婆提议，家里院子留有空地，不如自己种一棵，想吃便摘。这个想法一拍即合。

之后，我出去时就会留意金桔苗。有一次在逛农博会时，发现了品质较好的金桔苗，特地带回来，栽在院中。那棵独苗经过多年悉心照料，如今已有一人多高，渐渐开始结果，今年更是硕果累累，沉甸甸的果子把树枝压得弯了腰。

金桔这植物着实奇妙，一年能开三四次花、结三四次果，春后便总见它轮番开花结果，一茬接一茬，直到枝头缀满金灿灿的小果子。这般光景，最欢喜的莫过于家中的小蜜蜂，日日在枝头盘旋采蜜，不用远行便能满载而归。等果子成熟，每次回家经过树旁，我总忍不住摘几颗塞进嘴里，清甜汁水在舌尖荡开，满心惬意。眼下天气转寒，我们早已给金桔树裹上了保暖的“外衣”。去年由于没经验，突如其来的冷空气把气温硬生生地拉倒了零下三四摄氏度，满树的金桔全部都被冻成了“汤圆”，成了透明状，咬起来软软的。那些我们平日里舍不得多吃的果子，最终竟被寒风“掠走”，至今想起仍觉可惜。今年

硕果累累，自然要悉心呵护。

周末，我便带着儿子回老家，一来探望父母，二来不劳父母辛苦，自己熬制金桔水。起初摘金桔时，我们图省事，直接伸手往树上扯，老妈见状急忙过来制止，说这样既容易损伤树枝，又会扯破金桔皮，不利于保存。说着便拿来剪刀。于是我们分工协作，我负责剪果，儿子当起小搬运工，把剪好的金桔挨个放进罐子里。没多久我们就装满了一罐，接下来便可自制金桔水了。

自家种的金桔没打半点农药，只需用清水冲去表面浮尘便可。为了方便蒸煮，我把金桔对半切开，里面的果籽能辅助止咳化痰，便没费力挑出。这样吃起来可能会带点淡淡的苦涩，但我们本就是把它当作食疗的饮品，并不苛求口感。

在妈妈指导下，我在锅中加了适量清水和冰糖，开小火慢慢熬煮。待冰糖完全溶化后，便把切好的金桔放进锅里，确保水面刚好没过金桔，再转中小火继续熬制半个钟头。这中间不时用勺子搅拌，谨防粘锅。待锅中糖浆渐渐变得浓稠，金桔也煮得呈半透明状，这金桔水便算熬成了。

看着锅中色泽鲜亮的金桔水，我早已馋意难耐，赶紧舀出几颗尝了尝，浓稠的糖浆裹着软嫩的金桔口感甜润，入喉即化，一股清润凉意顺着喉咙蔓延开来，原本干涩发痒的喉咙便瞬间舒展，连即将涌上的咳嗽也消散无踪了，浑身都透着一股畅快劲。即便不做食疗，这般清甜滋味，只当作日常小零食也是极好的。

原来，在流感肆虐的寒冬，最温暖的莫过于一碗“妈妈牌”金桔水：它不仅是一口美味饮品，更承载着人间烟火，承载着寸寸母爱，承载着岁月时光。