

七里坡山楂



□支望华

太阳穿过山楂树的枝桠，在黄土坡上织出细碎的金网。劲草站在七里坡的塬上，身旁的少年小明正踮着脚摘枝头的山楂，清脆的声音裹着风飘过来：“老师，您看！这果子红得像不像过年挂的小灯笼？”劲草顺着少年手指的方向望去，漫山遍野的山楂压弯枝头，似是谁把天边的霞撕成碎片，系在了每一根枝条上。风过时，叶隙漏下的光斑在红果上流动，恍惚间竟分不清是果实坠着阳光，还是阳光吻着果实——这便是小明家乡的山楂红了，红得热烈，红得扎实，像极了坡上那些弯腰劳作的身影。

春深绿如海

七里坡的春天，是被山楂树的嫩芽唤醒的。清明刚过，冻土还带着些许凉意，枝头就冒出星星点点的绿，先是怯生生的鹅黄，几日春风一吹，便铺成了连绵的碧。小明拉着劲草往塬顶跑，脚下的土带着新翻的潮气，少年指着漫山新绿兴奋地喊：“老师您看！这绿顺着坡流下去，像不像棉织厂织的绿毯子？”站在塬顶望下去，千树万树的新绿顺着山势起伏，活像刚涨起来的春水，漫过沟沟壑壑，连空气里都浸着草木的清香。

这时候的山楂林，最宜读陶渊明的“平畴交远风，良苗亦怀新”。那些新抽的枝条像孩童的手指，怯生生地指向天空；叶片上的绒毛沾着晨露，在阳光下闪着碎银似的光。小明的祖父扛着锄头在林里转悠，把杂草连根拔起，给树根培上新土。“您看这土，得松快些，根才能扎得深。”老人粗糙的手掌抚过树干，转头对劲草笑着解释，“树和人一样，得经春寒，耐春雨，才能熬出秋的甜。”小明蹲在一旁，学着祖父的样子给树苗培土，鼻尖沾了泥也不在意，还抬头冲劲草眨眼睛：“老师，我帮爷爷照顾树，秋天就能结更多红果啦！”

初夏的山楂花，是藏在绿海里的雪。劲草和小明走在林里，衣襟很快沾了香，那香不浓，却似能洗去心头的躁。邻家三婶张娜在树下摘野菜，看见劲草和小明便笑着招手，指着花丛里的蜜蜂说：“这花虽小，蜜却稠，你们尝过山楂花蜜不？甜里带点酸，像过日子的滋味。”小明凑过去闻了闻花香，转头对劲草说：“老师，这花像奶奶泡的菊花茶。”劲草想起汪曾祺写过的“花以兰为最，取其幽香，而不艳”，山楂花或许不似兰草名贵，这份藏在绿叶间的素净，却更合了乡土的性情。

村里的老人们爱说：“山楂花不落，

春寒就不走。”他们看花期长短预测收成，像解读自然的密码。有年春寒料峭，山楂花迟迟不肯全开，小明的三叔急得在林里转了三圈，最后在每棵树下埋了把玉米粒：“给树加点劲，咱七里坡的地，不欺诚心事。”小明拉着劲草，去看埋在树下的玉米粒，小声说：“老师，三叔说树能听懂人说话，您信吗？”后来那场花开得格外盛，像是树真的听懂了人的期盼，把积攒的力气全用在了枝头，小明指着满树白花，蹦跳着跟劲草炫耀：“您看！树真的听懂了！”

夏浓果初成

入伏后的七里坡，山楂树巴掌大的叶片间，藏着绿豆粒大的青果，像一群怕生的孩子，躲在叶后偷偷打量世界。劲草和小明坐在山楂树下的石凳上，能听见果实在风里轻轻碰撞的“沙沙”声，混着蝉鸣，成了夏日最悠长的调子。小明摘了片叶子给劲草扇风，又指着青果说：“老师，现在这果子可酸了，去年我偷摘了一颗，酸得我直吐舌头。”

小明的母亲常带着竹篮去林里除草，见着劲草和小明便笑着递来几株野菜：“这是‘地菜’，回家焯水拌香油，可香了。”她教劲草和小明辨认哪些是害草，哪些能吃，“你们看这山楂果，现在咬一口能酸掉牙，可到了秋天，就成了金疙瘩。”她摘下一颗青果递给小明，果皮上的绒毛蹭着少年的指尖，青涩的汁水溅在舌尖，小明皱着眉头吐舌头，惹得母亲和劲草都笑了。“酸才好，酸里藏着甜呢！”母亲擦了擦小明的嘴角，“就像你爹侍弄果树，天不亮就去浇水，日头最毒时还在施肥，现在看着苦，秋天收果时，他的笑比蜜甜。”

劲草当年在七里坡支教时，见过小明父亲抗旱的样子。那年伏天百日无雨，山楂叶卷得像蚕茧，青果落了一地。小明的父亲挑着水桶在林里穿梭，扁担压得“咯吱”响，汗水顺着脊梁往下淌，在地上砸出小小的湿痕。小明跟在父亲身后，帮着递水瓢，小小的身影在林间穿梭。小明父亲给每棵树的根浇足水，又在树干上缠上湿草帘：“树怕渴，更怕晒，咱得像疼娃一样疼它们。”有天下午，劲草到小明家作客，因为坐的时间长了，天下起了小雨，小明父亲挽留老师在他家住一宿，待明天天晴后再回家。晚上起了大雨，雷声惊醒了劲草，他看见小明披着蓑衣跟在父亲身后，原来父亲怕暴雨冲坏幼果，正给每棵树下围土埂，小明也学着父亲的样子，用小铲子往土埂上添土。那一大一小的身影在闪电里忽明忽暗，像两

尊守着希望的石像。

这让劲草想起老舍的话：“劳动是最有滋味的事。”七里坡的夏天，每个身影都浸在汗里，却没人喊苦。他们知道，那些落在果树上的汗，那些洒在土地里的力，到了秋天，都会变成红果上的光。就像村口那副老对联写的：“春播一粒粟，秋收万颗子”，朴素的道理里，藏着最实在的盼头。小明拉着劲草的手，指着父亲的背影说：“老师，我以后也要像爹一样，把树照顾得好好的，结好多好多红果。”

秋高红满天

白露一到，七里坡就被山楂果染红了。先是枝头最高处的几颗，偷偷换上红衣裳，像挂在绿幕上的小灯笼；没过几日，整座山都“烧”了起来，红得轰轰烈烈，连风都带着酸甜的气息。小明一早便拉着劲草往林里跑，手里还提着两个竹篮：“老师，今天摘山楂，我教您怎么摘才不碰掉果子！”脚下踩着厚厚的落叶，头顶是沉甸甸的红果，恍惚间像走进了《红楼梦》里的“赤霞宫”，满目都是醉人的红。

摘山楂是最热闹的时节。家家户户男女老少齐上阵，竹篮、布兜、长竿全派上了用场。年轻人攀上树枝，用剪刀小心地剪下果簇，“簌簌”的红果落进篮里，像下了场红色的雨；老人和孩子在树下捡落果，嘴里哼着小调，手上的动作不停。小明的三叔嗓子最亮，他编的山歌在林里回荡：“山楂红，山楂圆，颗颗红果盼丰年；汗珠子，摔八瓣，换来好日子比蜜甜。”小明跟着三叔的调子哼歌，还不忘给劲草示范：“老师，您看，手指要捏住果柄，轻轻转一下，这样既不伤树，又不掉果。”

劲草试着摘山楂，才知道这活看着容易做着难。红果长得密，稍不留神就会碰掉旁边的，得像绣花一样仔细。小明在一旁看着，见劲草手忙脚乱，便笑着凑过来帮忙：“老师，您慢点儿，我帮您扶着枝桠。”少年稳稳扶着树枝，劲草顺着果柄轻轻一转，一串红果便落进了篮里。小明的母亲指尖结着厚茧，却比谁都灵巧，一串红果在她手里转个圈，就稳稳落进篮里。“这手艺是你姥姥教我的，”她对小明认真地说，“树有灵性，你对它好，它就多结果；你糊弄它，它就糊弄你。”小明点点头，转头对劲草说：“老师，我记住了，以后我也要好好对树。”

摘下来的红果要及时处理。村里的晒场上，竹匾排成了红色的海洋，山楂果在阳光下摊成薄薄的一层，被风吹得轻

轻颤动。妇女们坐在马扎上，分拣果实，把个大饱满的挑出来，准备送加工厂。稍小些的就做成山楂干，她们的手指在红果间翻飞，像是在编织红色的网。小明拉着劲草去晒场，张娜正给果核穿线，串成红艳艳的门帘，见着劲草和小明便笑着递来一颗刚晒软的山楂：“尝尝，刚晒的，甜里带酸。”小明接过山楂，先递到劲草嘴边：“老师您先尝，可好吃了！”张娜笑着说：“山楂浑身都是宝，咱农民过日子，就得这样精打细算。”他们把一颗红果的价值，掰碎了、揉细了，做成了日子的甜。小明捧着一串刚串好的山楂核门帘，跟劲草说：“老师，我要把这个送给您，这样您想七里坡的时候，就能看见它啦。”

红果寄乡愁

劲草当年在七里坡支教6年，离开七里坡多年了，总在秋天想起那片红。想起摘果时小明父亲额头的汗，小明母亲指尖的红；想起晒场上小明哼的小调；想起少年捧着山楂核门帘时真挚的眼神，想起那些藏在红果里的日子，酸里带甜，苦里藏着希望。就像汪曾祺说的：“一个人的口味要宽一点、杂一点，南甜北咸东辣西酸，都去尝尝。对食物如此，对文化也应该这样。”而劲草对七里坡的眷恋，全藏在那口山楂的酸甜里，藏在少年清脆的笑声里。

去年秋天，劲草收到小明的消息，少年在电话里兴奋地说：“老师，您回来看看吧！咱七里坡变样啦！”回去后，劲草果然看见七里坡换了新颜。新修的水泥路通到了塬上，太阳能杀虫灯在林间闪烁，电商们举着手机直播摘果，“七里坡山楂”的名号，传到了全国各地。小明已经长成了挺拔的少年，他拉着劲草的手，带他看自家的新果园：“老师，现在讲究科学种果，产量高了，价钱好了，这日子啊，比山楂还甜！”

站在塬顶，看漫山红果在风中摇曳，劲草忽然懂了：七里坡的山楂红，从来不是简单的颜色。那红里，有春的希望，夏的汗水，秋的收获；那红里，有小明父亲的扁担，小明母亲的剪刀，小明三叔的山歌，是一代又一代人用双手染就的底色，也是少年眼里永不褪色的期盼。就像那句诗写的：“为什么我的眼里常含泪水？因为我对这土地爱得深沉……”

风又起了，吹得红果轻轻摇晃，像在点头，又像在诉说。小明知道，无论走多远，这片红都会在记忆里发烫，提醒他：根在哪里，乡愁就在哪里，那片用劳动染红的土地，那个捧着山楂核门帘的少年，永远是心灵的故乡。

□原国宝

虽然已是初冬时节，小城早市依然人来人往，热闹非凡。各色新鲜蔬菜、水果琳琅满目，小贩的叫卖声、顾客的讨价还价声、热腾腾的包子、金黄色的油条、嫩白的豆腐脑……处处彰显着小城浓浓的烟火气息。

顺着早市一路往前走，不经意间，一股淡淡的酸菜香味扑鼻而来，映入眼帘的是一位年逾六旬的老者，面前摆放着一桶青白相间的酸菜，虽然每斤4元，但还是吸引着不少食客竞相购买，生意颇好。

酸菜是老家农村用萝卜丝和萝卜叶制作的一种传统腌菜。打记事起，每年

酸菜情思



的深秋，村里几乎家家都要压酸菜。往昔岁月里，特别是在时令蔬菜相对缺少的冬季，酸菜几乎成了农家餐桌上的家常菜。一缸酸菜吃一冬，是那个时代农家生活的写照。

压酸菜时，农家院子是热闹忙碌的。先把带叶萝卜淘洗干净，用粗擦子把萝卜擦成丝，叶子切碎，在大盆里把萝卜丝和叶子搅拌均匀。找一个容量合适的陶缸清洗干净，然后把搅拌好的萝

卜丝和叶子分批次装入陶缸，装一层，用干净的粗木棒捣实，再装一层，再捣实……依次循环往复，直至装满陶缸。剩下的萝卜叶洗净覆盖其上，蒙上干净的塑料薄膜。将陶缸移到檐下朝阳处，压上一块大青石，压酸菜的活计才算完工。

遇上阴冷天气，还需往陶缸内加入适量煮沸的热水，促进发酵。经过一段时间的腌制，移去青石，刨除上层的叶

子，给陶缸上加盖，酸菜便成了农家可以长期储存的过冬菜品。

辣椒面炒酸菜是最家常的吃法。酸菜蒸熟，放上辣椒面、泼上花椒热油、加盐拌匀，也是一道美味。有时嘴馋，母亲做的酸菜炒馍花，便是儿时解馋的美食。最难忘的是母亲把酸菜和炼猪油剩下的油渣剁碎做馅，包成酸菜饺子，至今想起，都让人垂涎欲滴、回味无穷。

酸菜，作为一道传统腌菜，历经岁月沉淀，酸香悠长，历久弥新，即使在生活富裕的当下，依然深受人们喜爱。细细思量：酸菜，除了其自身的魅力，对于年过半百的自己，更像是一个时光的拾荒者，苦苦地在泛黄的记忆里重温那份曾经的质朴与纯美。