

父亲的菜园

□ 高低

父亲是村里的会计，也是一个勤劳的农民，一生都在与土地打交道。他常说：“土地是我们的根，只有脚踏实地，才能生活得安稳。”父亲，他就像一位魔法师，拥有将荒地变为乐园的神奇力量。他的菜园，就是这片土地最生动有趣的童话世界。

我家屋后曾是一片荒芜，父亲却慧眼识珠，看出了其中潜藏的生机。他挥起锄头垦荒，硬是将那片贫瘠之地化作了四季皆宜的菜园。

清晨，当第一缕阳光穿过薄雾，父亲就会准时出现在菜园里。他身穿那件早已洗得发白的蓝色工装，头戴草帽，拿起那把陪伴多年的锄头，在菜园里挥舞起来，像是在指挥一场美妙的交响乐。

菜园里的蔬菜似乎都听懂了父亲的指挥，纷纷挺直腰杆，争先恐后地展示自己最美的一面。青菜绿油油的，像是厚厚的绿色地毯；西红柿红着脸，害羞地躲在叶子后面……

父亲一边劳作，一边与蔬菜聊着天。他指着那棵长得特别茂盛的辣椒树说：“看你这小家伙，长得真壮实，今年肯定能结出好多辣椒。”然后又转向那片绿油油的青菜地，笑着说：“你们也要加油啊，长得越茂盛，我们家的餐桌就越丰盛。”

父亲对那片菜园倾注了

很多心血和汗水。从垦荒到播种、管理，每个环节都亲自把关，从不假手于人。

春风吹过，万物复苏。父亲忙碌起来，播撒各种菜籽。那些嫩绿的小苗，在阳光下昂首挺胸，仿佛在诉说着生命的活力。

夏日炎炎，菜园里更是一派繁忙景象。天刚亮，父亲就来到菜园，汗水浸湿了衣衫，却从未见他有过一丝怨言。他精心照料着每一株作物，施肥、浇水、除草，一丝不苟。每当此时，我便会想起那句古诗：“锄禾日当午，汗滴禾下土。”

秋天，是收获的季节。菜园里硕果累累、五彩斑斓。父亲总是微笑着，将这些硕果一一摘下，分享给家人和邻居。

冬天，菜园虽然显得有些萧条，但父亲却从未停止劳作。他会在地里种上一些耐寒的蔬菜，如萝卜、白菜等。那些翠绿的叶片在寒风中摇曳生姿，给寂静的冬日增添了一抹生机。

父亲常说“人勤地不懒”，他的勤劳与智慧，让那片菜园成为我们家的一份宝贵财富。有时，我会跑到菜园里帮父亲的忙。我学着他的样子，拿起锄头，小心翼翼地松土。每当我完成一项任务，父亲都会微笑着夸我：“嗯，不错，学得真快！”他的笑容里充满了骄傲和满足，仿佛我的一点小进步

就是他最大的成就。

吴伯箫在《菜园小记》中说：“种花好，种菜更好。花种得好，姹紫嫣红，满园芬芳，可以欣赏；菜种得好，嫩绿的茎叶，肥硕的块根，多浆的果实，可以食用。”在菜园里，父亲教我认识各种蔬菜，告诉我它们的生长习性和营养价值。他指着那片紫色的茄子地说：“看这些茄子，它们喜欢阳光和水分，所以长得特别快。”然后又指着那片金黄的南瓜地说：“南瓜就不同了，它们喜欢肥沃的土壤和充足的阳光，所以长得特别甜。”父亲菜园里的作物品种齐全、长势喜人，可以满足一日三餐所需。我经常将黄瓜和西红柿摘下来简单擦洗下就生吃，很是清新爽口。

在父亲的菜园里，时间仿佛变得缓慢而悠闲。我们可以一边劳作一边聊天，享受着大自然的恩赐和生活的美好。然而，岁月无情，父亲终究还是累了。就在我考上军校后的那个夏天，父亲因病永远地离开了我们。他的离世让我倍感悲痛和失落，仿佛失去了生命中最重要的支撑。

如今，那片菜园依旧静静地躺在那里，仿佛也在默默地怀念着逝去的父亲。每当我在那片菜园里徘徊，总会想起父亲在这里劳作的情景。那些熟悉的画面历历在目，但再也无法触及。

听雨

□ 罗裳

我听见，窗外的雨滴
轻拍着翅膀
像是黑夜的心跳

夜色辽阔盛大
雨滴，自己照亮自己
走遍山河大地

雨水里，万物蓬勃
涌动着
一种向上的力量

我听见，青草拔节的声音
果实赶路的声音
河流慢慢长大的声音

我听见，墙上镰刀醒来
对庄稼的深情
在它的刃口上闪烁

我甚至听见，夜的另一端
你从思念里抬起头
感到远方有人也正把你想起

田螺之味

□ 甘武进

如果说有一道菜特别适合炎炎夏日，那便是炒田螺了。田螺肉质丰腴细腻，味道鲜美，人间美味莫过于此。

灿叔是炒田螺的高手，而炒田螺也是他店里的招牌菜。夏天的那些夜晚，我常常邀上三五好友到他那里吃夜宵，炒田螺是每次必点的下酒菜。灿叔购买的田螺个大、体圆，螺壳呈淡青色，无破损，无肉溢出，掂之有较重感，是炒田螺的上乘之选。

灿叔先将田螺养在清水中，再滴几滴植物油在盆中，让它们把肚子里的脏东西吐出来。每天换一次水，一周左右的时间，待田螺体内的脏物吐得干干净净了，将田螺捞起来，用钳子剪去田螺尾部，洗净并沥干水分。

在众人的焦急等候中，灿叔开始了他的表演，那是最令人期待的时刻。他点燃油锅，放入姜蒜煸炒出香味，倒入田螺翻炒，稍后加红尖椒、花椒、黄酒、盐、鸡精、酱油、豆豉和少量水，焖煮

几分钟即可。紫苏叶是极其重要的配料，它能除去田螺的泥腥味。灿叔会在田螺下锅前先用油捞一下，再下紫苏叶炒，这样就能带出田螺的鲜味。上桌后再撒入一把青翠的小葱段，色泽清亮，香气扑鼻，着实勾人胃口。

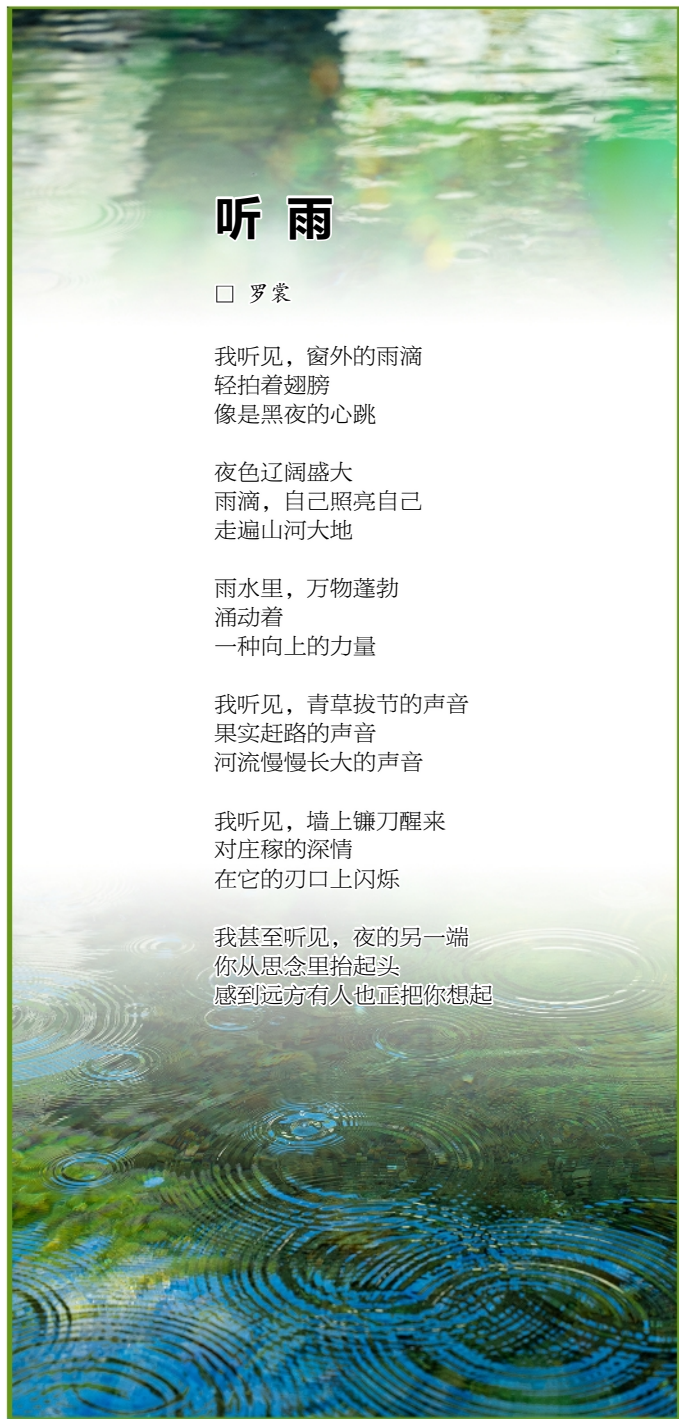
炒田螺是个技术活，不是任何人随便炒炒熟就可以上桌的，田螺肉好不好吸，就看火候与汤汁。如果炒过了头，汤汁不够了，吸的时候便会一直漏气，吸不出来；如果炒得不够熟，螺肉与螺壳过黏也吸不出来。我问灿叔是如何成为炒田螺高手的，他竟说没啥诀窍，炒得多了，经验自然就有了。

吃田螺得有技艺和气势。由于田螺已剪去了尾部，就螺口猛地一吸，田螺肉连带汤汁被吸入口中，吃得人津津有味，一副全身心投入的样子，十分生动。“嘞嘞嘞”的吮螺声，节奏分明，时缓时急，勾人馋虫，引得旁人也会禁不住想尝上几颗。吮

田螺多为江南水乡人的专长，北方人则常常望螺兴叹，需要借助牙签之类的“外力”，或整个弄碎螺壳，才能吃到美味的田螺。

我与好友们则吃出了经验与“高度”。用食指和拇指把螺的尾部放进嘴边，先吸出其汁，顺带一吮，把螺尾肉用力一拉，再把螺体转过来，把头部放入嘴边用力一吸，整个螺肉便滑进口中。细细品味，那鲜美，那甘香，令人品不足、尝不够。大家围坐在一起，各人发出“嘞嘞嘞”的响声，如同奏起一首独特的交响曲，令人回味无穷。

有一次，陪几位女士吃田螺，只见她们拿起牙签，优雅地挑着田螺肉吃，只见文雅，没有气势，少了氛围。我着急了，忍不住说：“你们别糟蹋了这美味呀！”然后夹起一颗，使劲一嘞，伴着这响亮的一声，田螺肉出来了，空壳如往事一样被我随手扔掉，这就是吃炒田螺的乐趣。



清妍 徐国庆