

# 安门大吉

陈赞平

去年农历八月十三，也就是公历十月二日的一页日历上，父亲用铅笔工整地记着“安门大吉”四个字。其实，从节前开始，父亲就已经购置了二米六四高的淡黄色“松木门”，门楣上镌刻着“耕读第”三个刚劲有力的黑色大字。

那两个金色的门环，涂着深秋暖暖的阳光，让自己安然而快乐。这成为我老家新盖的大门最惹眼的一个细节。

去年国庆长假，我和妻小三口人回到乡下老家。帮助父亲修盖大门时，我很快就发现，在农历八月十三，也就是公历十月二日的一页日历上，父亲用铅笔工整地记着“安门大吉”四个字。其实，从节前开始，父亲就已经购置了二米六四高的淡黄色“松木门”，门楣上镌刻着“耕读第”三个刚劲有力的黑色大字。父亲又请永吉老哥为帮手，准备好了面沙、石砂、木板、砖和水泥等一应物料。我和他是匠人的副帮手。匠人请的是出了名的金师傅。按照测算，我们在十月一日动工打基础，十月二日全面砌砖立门。和水泥、提水泥、抹水泥，印砖、抱砖、砌砖，工序较多。

盖房修院，关键在于匠人，也就是师傅，盖大门更不待说。匠人是整个工程中挑线子的，乃主角，在整项工程中，说他是统帅，或者指挥官、或者领头雁、或者顶梁柱等等，都不为过。他是设计的高手，更是实干的高手，他是农村中懂规划的人，也是精明的土数学家。他只要皮尺或卷尺一搭，口里再念叨一下，多少公分就出来了。

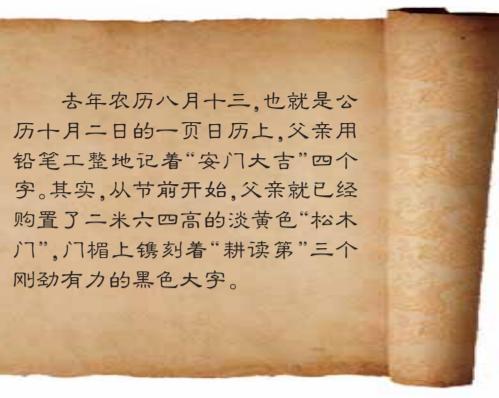
这样的师傅我们用着放心。在师傅的指导和带领下，借着晴好的天气，父亲、永吉和我配合他整整干了四天。师傅性急，催促我们每天从早上七点半开始，上午一直干到十二点半，中途稍作休息，抽一支烟或喝一杯茶的工夫；下午两点半开始，一气儿干到六点半才休息。就这样，朴素、光鲜的大门总算主体完工了，虽然夹在一个基本闲置的园子和一家人左侧院墙的中间，显得局促小气，但是整体看起来十分惹眼和精神，特别是跟以前简陋、窄小的大门相比，简直这就是天堂的大门：耐看、大方、提神、美好。

我不免想起以前的两个大门，感到寒酸。一个是老院的大门，自己乳儿、幼儿、童年、少年和青年时期一直经历的大门，它牵系着太爷手里修盖的那个家，牵系着家里那几间昏暗的房子，牵系着房子围成的那片自幼生长、生活、玩耍的狭窄的小院，牵系着那些从窄窄的大门里出进的二十多年时光，因此，自己对当时的大门再熟悉不过了。那是怎样的大门啊？高两米五以内，宽度很小，容不下两个人并排进出。陈旧的窄小的双扇门，涂着淡淡的红色，大概是时间久了，已经斑斑驳驳。大门周遭是土坯垒就的墙，很粗糙的土墙，柴衣都露在外面了。门顶呈两面坡型，整齐的瓦片长满绿苔，春夏秋三季一旦下雨，绿苔上便缀满密密麻麻晶莹的小露珠，而到了冬天，则是冷冷的霜雪将所有绿苔全覆盖了。这是一九九三年之前的物事，至今留给我不灭的印象。

另一个是新院的大门。一九九三年秋，我们付出血汗的努力，终于告别陈旧的纯粹的土木房，住进了砖土木构建的新院。新院里那一溜儿坐北朝南的“五间平”和坐东向西的厨房，其整个面子都砌了一层一层整齐的砖块，十分耐看。父亲四处购置上好的新瓦、新砖、新檩、新椽，搭建了一院令全家人扬眉吐气的新房。在当时，村里人都刮目相看，普遍认为我们告别了贫穷，日子开始好过了。但是新院的大门很寒碜，是简易的搭建，低矮、粗糙、窄小。门框是四根槐木组成的，门板是由两块椿木定做的，门顶搭成利水的模样，两面坡上压了细长的椽子，椽子上铺了细碎的麦草，麦草上摸了稀泥，稀泥上摆放了二三十片瓦。尤其是门两侧受制于一左一右两家的土墙，左边是院墙，高出门顶很多，右边是苹果园的墙，比门顶低些，但紧挨着门侧。这就像一高一低两个粗鲁的汉子，挟持着一个瘦弱的男人。整个门看起来实在不阳光，不大气，不展脱，有些窝。面对如此的大门，我们一家人出进二十二年。

现在好了。经过大家八天的共同努力，至农历九月初一，父亲来电话说，大门盖好了。近日，我们抽时间去老家一趟，一见，确乎不凡：灰色的琉璃瓦、拱形瓦和斗型瓦错落有致，鸡爪红的瓷砖十分惹眼，淡黄的门扇和金色的门环搭配协调，在依然温暖的阳光下，整座大门犹如一位慈祥的长者，显得安静、满足。村里的大伯们看了，都说：“立门啊，就是立福，就是撑起一个门户，就是开启一个家园，门立到向上，符合时辰和八字，福自然就来了，就像长流水，汨汨涌流。大门盖得好，命就好，财就旺，人缘也不赖，甚至前途敞亮。因此，盖一座大门比盖一座房子还重要呢！”

是啊，时间的推移和岁月的渐进，逐步改变了老家的大门，前后共三次，前两次的都不景气，现在的门有着“天翻地覆”的变化，可以荣耀在村里老老少少的视野中，可以荣耀在全家快快乐乐的心情中，可以荣耀在我人生美好的风景线上。



## 野菊花

黄孝纪

的高秆大菊来观赏？山岭、路旁、田埂、江岸、土坎，房屋的周边，野菊花这种长茎绿叶的寻常植物，无处不有。平常的日子，它们与一般的野草无别，并不会引起人们太多的注意。

野菊花盛开的时候，一丛丛，一片片，牵连不断，开得十分热闹。密密的小花紧挨着，如金币，似笑脸，在绿叶的映衬下，黄亮亮得尤为可爱。这时候从旁边经过，一股特有的淡淡香气飘忽而至，令人愉悦心怡。

照常理推测，陶渊明曾为县令，是有文化的士大夫阶层，虽说归隐，想必到底也是与普通种田农夫有所不同，闲来在篱墙边种几丛长瓣菊花，增添一番兴致，消磨几许时光，也不是不可能。不过，我倒是觉得，或者说更是希望，在深秋初冬的日子，他家篱笆之下，是灿烂盛开的成片野菊花，金黄明丽，气势若燃。这更合乎他此时返归自然，与自然融为一体的人生态度。如此情景之下，不经意地观山、看鸟、采菊、饮酒，才更接近一个农民的心境和状态，具有真正的田园味道。

陶渊明的故乡浔阳柴桑，与我的故乡永兴八公分，虽说地理上相隔千里之遥，但江西湖南唇齿相邻，乡村景物大抵相差无几。尤其是那些贴地匍匐生长的野菊花，它们生命力强大，春夏默默，不与百花斗艳，唯在秋冬之交，万物萧疏之时，方才恣意开放，带来蓬勃的生机与美丽。如此情形，在湘赣大地，古今皆然。

在我的青年时代之前，故乡只有野菊花，人们忙于农耕，哪有什么闲工夫栽种人工驯化

采菊正当其时。野菊花能清热明目，村人常常采来泡茶。我的母亲在世时，每年都要采摘很多野菊花，略略一蒸，摊开在簸箕里，放太阳下晒干。如此，这些干菊花的花瓣就不易折碎。干野菊花泡茶，茶汤色泽黄亮，香气氤氲，不过苦味也略有些重。所谓良药苦口，大抵总不能免。

现时的故乡村人，年长者依然爱喝野菊花茶，自采自制。我偶尔回到故乡，喝这种茶的时候，亲友也会馈赠一些，让我带回城里喝。

少小年纪，父母、亲人不断鼓励我勤奋学习，跳出农门，远离农村。及至中年，在喧嚣的城市谋生沉浮近三十年之后，心疲意倦，我又想回归农村，做一个与大自然相融相处的农民。只是自从我的户籍离开了故乡，那里已没有了我的田，也没有了我的土，又怎么还会有我的田园生活和采菊东篱？

## 阳光和风的味道

谷彦平

在湘南耒阳农村，风干菜与坛子菜一样，是富有特色的一大类食材，是寻常百姓家必备的，也是值得大书而特书的美味。

夏天是令人愉快的季节，各种蔬菜丰富。乡亲们把多余的菜晒成干菜，贮藏起来，留到冬天和来年春天吃。

在我的记忆中，立秋以后，乡村们就忙着开始晾晒贮备干菜了。之所以选择在立秋之后，是因为这个时候暑气、湿气渐消，晾晒的干菜不易返潮、霉变。另外，这个季节的蔬菜已进入盛产期，做干菜的食材随处可见。每天从生产队收工后，父母便把菜园里的茄子、黄瓜、南瓜、长豆角、四季豆、冬瓜、辣椒等摘下来，采用不同的方式做成干菜。黄瓜、南瓜、冬瓜等简简单单地用刀切成薄片，且每一片最好要带上一小块皮儿，这样吃起来才更筋道。四季豆要剪成条状，长豆角、红辣椒则直接晾晒。经过上述步骤后，父母把切成片状的菜平展地铺陈在团箕里，端到禾坪边的柴垛上去晾晒。

经过几天的暴晒，蔬菜中的水分几乎没有了，种种青菜均失去了原本的颜色和形态，变得干燥萎缩。放在手上，使劲闻一下，有一股比鲜菜更浓郁的香气，还有一股干爽的阳光味道。之后，母亲把精心晾晒好的干菜小心翼翼地装在一个个干净的塑料袋里，吊挂在阴凉通风的楼枕上。

立冬之后，母亲会开始风干另几种“干板菜”。她把白菜叶、萝卜缨子、风菜等篮筐弄回家，洗干净，放在烫水里焯一下，趁热挂在晾衣服的铁丝上或者屋檐下的竹篙上。萝卜要采用鱼鳞刀法切成螺旋状或简单地切成条状，之后用盐揉搓，沥干水份，然后晾晒烘干。

晾干菜主要在秋季和初冬，吃干菜主要在

寒冷的冬天和初春。在大雪飘飞的季节，当我们腻歪了每天的白菜、萝卜，母亲会在某天早上，小心地从袋子里拿出一把干菜，用脸盆接水泡上半天，原本干瘪的蔬菜因吸饱了水而变得丰满，脸盆里的水也变成黄褐色。母亲把泡好的干菜反复用清水淘洗几遍，此刻的干菜除颜色老旧之外，依稀恢复了过去的样子。之后母亲把干菜从水中捞出来，使劲攥干水分。母亲从柜里拿出一小块肉，将其切成肉丝，用大锅同干辣椒爆炒之后，配以姜蒜，放入泡好的黄瓜干、茄子干或干豆角，再放一点酱油，加半瓢水，先大火旺烧后，再小火慢炖。不到十分钟，一大盘颜色诱人的肉丝干菜就摆放到桌上，那股浓郁的肉香、菜香随着热气扑鼻而来，让人不禁口水横流。用筷子夹一绺儿放入口中，肉丝浓香滑润，干菜柔韧美味。此外，还有浓郁的酱香、蒜香，是家乡的味道，是秋天收获的味道，也是家的幸福的味道。

家里的风干菜，曾撑过我们家不少面子。有客登门，新鲜蔬菜不足，母亲就会用风干菜来弥补，招待客人。家里办喜事，总是有几道风干菜做配角，凑碗头，摆得桌子满满的，办得有脸有面。村里不论谁家办红白喜事，母亲有时送新鲜蔬菜，有时送风干菜，总是尽力帮助人家圆满完事，有口皆碑。

正是母亲倾心做的那些风干菜，让我度过了那段缺吃少穿的岁月。风干菜和坛子菜伴我度过了整个中学时代。如今离开乡村栖居城市已经二十多年，我时不时总是能吃上母亲从老家带来的风干菜，虽不新鲜，却让我品尝到一缕来自农村阳光的味道，享受一缕来自故乡的风向我的问候。