

◆ 乡村纪事

到苗家喝栽秧酒

□ 罗伦伦

每年的农历三四月间，是栽秧的季节。在重庆万盛的苗家山寨里，凡栽秧的苗族人家，大都要置办栽秧酒，以款待前来帮忙的客人。

俗话说：“栽秧的酒，打谷的饭。”苗家人对栽秧酒十分讲究，所置办的栽秧酒与汉族有所不同，汉族栽秧一天只吃三餐，而苗家栽秧一天却要吃五餐。

栽秧的前一天，男主人负责买回新鲜猪肉，磨出豆腐；女主人则在厨房里忙得打转，蒸糯米做糍粑。待一切准备好后，则把腊肉、鸡蛋、花生、咂酒等端到院子里，面朝大山烧纸、烧香。意思是祈福老天爷风调雨顺，保佑全年五谷丰登。

栽秧这天，凡已出嫁的苗家女儿，几乎都要回娘家帮厨，外出的男子则赶回家给自家或邻居们栽秧。待天刚蒙蒙亮时，这些精壮的劳力挑着竹筐就奔赴秧田里扯秧苗。

人们步入水田里，走到绿油油的秧苗前，先小心地试探水的深浅，土壤的松软度，接着试拔，不能损伤了秧苗的根，把握好基本的力度后，就开始快速地拔苗。拔出的苗满一大把时便在水田里将泥浆洗去，用栽秧草将成把的秧苗小心捆扎好，再抛到身后。大家一个个都暗地里较劲，看谁拔得快，谁拔得好，谁捆得好。听说，如果能将一把秧苗齐齐整整地捆好，不伤秧苗的茎，捆好的成把的秧苗往田里随处一扔，绝不会散，这才是高手。

待扯到一挑(大约120个)后，到了吃早饭的时间，拔好的一部分秧整整齐齐地码在箩筐里，挑到离水田最近的地方，然后回主人家吃早饭。按汉族的常规，一般早餐是不饮酒的。但苗家人却不这么认为，他们说：“早餐不喝酒，栽秧冷得抖。”所以，酒是必须喝的。当然，不能喝过量，以免影响插秧。

早饭后，大家吆喝着便开始栽秧了。栽秧前，先由栽秧高手到田里“搭秧头”开秧门，其余人则跟着他各显技艺，各尽其能，你追我赶，互争先后。待每人一挑栽完后，大伙的肚子开始咕咕作响，便上田坎来“打么台”，汉族的说法叫歇气。这里的“歇气”并非纯粹的坐下来休息，而是让辛苦的人们吃点东西。主家不论富贵贱，都要煮东西给帮忙的人吃。稍穷些的人家煮汤圆，若家庭较富裕的，则煮鸡蛋或鸭蛋，然后送到田坎边。大家一边吃喝一边说笑，议论谁栽得快栽得好。当然，这毕竟不是正餐，只是充饥而已。吃完后稍作休息又继续扯秧子去栽，待第二挑栽完后才回家吃午饭。

午饭时，一般都是满几大桌，划拳斗酒的、比赛吃饭的，那个热闹劲能把堂屋的屋顶掀翻。热情的女主人会站在某个庄稼汉的后面，冷不丁扣上一碗饭到对方的碗里。惹得对方一阵唏嘘，而笑容又在脸上漾开了来。正餐十分丰盛，可以说是真正的“九盘十二碗”。

在接着忙完一下午，就迎来了苗家栽秧酒最富情趣、最丰盛的晚餐。桌上摆满了富有苗家特色的各式菜肴，有粳有素，什么腊猪蹄、腊香肠、腊排骨、蒸肉、扣肉、连肉、蹄膀等等，只愁桌子小了。饮的酒也是苗家人自酿的咂酒。客人入席后，主人双手捧着盛满咂酒的大土碗，推杯换盏，你言我语，借着酒劲，吟一段酒令，说上一段四言八句，如：“大田栽秧行对行，中间留个鲤鱼塘。情哥过路好洗澡，情妹过路好歇凉”之类，意在劝客人喝酒。劝酒要劝到对方喝醉方肯罢休，以体现客人的殷勤大方。

如果有幸能在苗家栽秧酒的醇美中，品一缕民风，赏一段岁月，耕一处风景，那绝对是一件幸事儿。

百姓记事

“共享”邻居

□ 肖春荣

邻居吴大妈精明能干，改革开放的春风一吹到我们这里，她便做起了小生意。吴大妈儿媳生了孩子后，吴大妈专心照看孙子，等孙子上了初中，吴大妈又开始摆摊做生意。吴大妈68岁那年，老伴不让她出门摆摊了，说自己身体不好，让吴大妈在家陪他。前年，吴大妈老伴去世了，吴大妈一个人生活，觉得无聊，又想做小买卖了。这天我刚下班，她就跑我家来，让我帮她写一则广告，批发价零售调味品。吴大妈说，她娘家侄子做调味品批发生意，专门给大超市供货，质量有保障，价格也比较宜，她在家闲着也是闲着，做点小买卖生活得也充实。吴大妈住一楼，带个小院，她把小院打造成了“小卖铺”，谁需要就进院来买。别看吴大妈77岁了，做生意紧跟时代步伐，可现金支付也可二维码付款，二维码是借用她儿子名下的。吴大妈说，儿子只是代收，回家时都得如数奉还。吴大妈的“小卖铺”物美价廉，广告一张贴出去，还真有不少邻居捧场。不久大家发现，吴大妈卖这些调味品一毛钱也不赚，全部按进价卖。我问吴大妈：“没利润的事儿，图啥呀？”“图人来人往啊，我不愿跟儿子一起住，婆媳之间还是保持一定距离为好。我愿意自己一个人住，儿子工作忙，不能每天都回家陪我，邻居来我这里买东西扫我儿子的码，他收到钱了便知道我好看呢。年龄大了，真怕自己哪天突然病了，给儿子打电话都打不了，所以呀，还得搞好邻里关系，远亲不如近邻嘛。”

我听完，很是感动，把她家的好几箱书籍送给吴大妈，让她在广告牌上添加上“图书共享”，谁愿意看便借给谁看。大家见我如此，都把家里不经常用的物件“断舍离”到吴大妈家了，有需要时，再从吴大妈家的“共享”堆里翻找出来免费使用。

现在，吴大妈家的“共享”小院闻名小区，吴大妈家人来人往，每天都不断人儿，有人是来买东西，有人是来借“共享”物品，来的次数多了，大家都和吴大妈熟络起来，吴大妈有什么活儿，遇到了便搭把手儿。吴大妈成了小区的最美大妈，深受大家尊重和爱戴，这或许是她这辈子做过“利润”最大的“生意”吧。



近年来，江西省吉安县以移民后扶项目为载体，大力推进移民安置村美丽家园建设，抓好移民产业转型升级，不断改善移民村生产生活条件。图为水库移民安置村——吉安县敖城镇毓芳村移民家园美如画。

洪胜智 摄



大山春韵。

汤青 摄

口颐之福

青团之美

□ 钱建坤

在我生活的皖西南地区，清明前后，一种由艾蒿和糯米粉揉搓并蒸熟而成的美食——青团，肯定会闪亮登场。姑且不说那香糯柔软、芳香浓郁的美味，早已诱惑得灶台边的顽童们垂涎三尺，即使在此刻，恋乡的我还是喜欢闭上眼睛，然后放飞想象的翅膀，欣赏在母亲掀开锅盖的瞬间，那些水灵灵、碧绿绿的青团，在蒸笼里像一块块翡翠玉石，那么玲珑剔透，那么美不胜收。

青团的美，首先来自原生态的食材。艾与蒿如同春天里出生的孪生姊妹，她们在春风里相约从泥土中钻出来，在春雨的滋润下渐渐长出三五片嫩叶，此时无论从形态上还是从颜色上看，她们都相差无几，最明显的区别在于气味：艾蒿奇香浓郁，蒿叶则是清香扑鼻。由于制作青团离不开这两种食材，所以采摘时不用细加分辨，一股脑儿将她们放置竹篮之中，就像是把整个春天都拎回了家。当然，在回家之前还得在池塘中或溪水里，赶紧将刚刚采摘的艾蒿清洗干净，否则时间过长，鲜嫩的艾蒿便会蔫萎下去，过滤的汁水自然大打折扣，这直接决定了青团的口感。

接下来的工作大多由母亲来完成。

灶底生旺火，待锅中水沸，把洗净的艾蒿全部倒进去，两三分钟后快速捞出，放到砧板上细细地切碎，再用葛布慢慢地滤出青绿的草汁来。我曾经偷偷地用筷子蘸过草汁舔舐过，那味道是苦中有甜，涩中带香，别有一番滋味在心头。

雪白的糯米粉是提前磨好的，将草汁加水按照一定比例兑入其中，反复揉搓过后，一个半圆形的翠绿糯米团就“粉墨登场”了。不像面粉需要一定的时间进行发酵，用糯米粉制作的青团可立马进入下一环节，母亲将大糯米团切成孩童拳头一般的小块，再把小团捏成扁扁的圆心，中间放入豆沙、咸菜、腊肉、菜头、萝卜干等馅料，青团的雏形便“显山露水”了。

最后的工序就是蒸煮，也就是十来分钟的时间，揭锅的那一瞬间，湿润田野中最馥郁的那一缕草木香沁人心脾，仿佛不经意间揭开了整个春天。至今我才透悟：青团之美，不仅美在食材，还美在这不厌其烦的制作过程。

青团之美，最后通过味蕾的满足得以完满。刚出锅的青团，绿莹莹、油亮亮，软乎乎，捧一个在手心，那香气直钻鼻孔。迫不及待咬下一口，香糯柔软，味

道浓郁，顿觉齿颊生津，只想大块朵颐。青团还具有韧性，咬住一小口表皮向后慢慢拉，并不容易扯断，这与享受腊月里吃灶糖有异曲同工之妙。不过在吃青团时还应注意要趁热品尝，以保证它最美味的状态；从顶上入口，否则馅料会顺势从两侧溢了出来；不可贪食，毕竟是由糯米粉制作而成，不易消化。

当然，青团之美，还美在它的人文底蕴。吃青团的习俗可追溯到两千多年前的周朝，《周礼》记载：“仲春以木铎循环禁于国中”，百姓息炊，“寒食三日”。当时，北方老百姓吃的是事先准备好的枣糕、麦饼等，南方则多为青团、糯米糖藕等。明代《七修类稿》中也说：“古人寒食采杨柳叶，染饭青色以祭，资阳气也，今变而为青白团子，乃此义也。”清代《清嘉录》对青团有更为明确的解释：“市上卖青团熟藕，为祀先之品，皆可冷食。”就连唐朝的白居易也嗜好这一口，并留有诗云：“寒食青团店，春低杨柳枝。酒香留客在，莺语和人诗。”

日暖桑麻光似泼，风来蒿艾气如薰。青团只为春天而生，还不赶快与我一道，到乡间吃青团去……

汉中仙毫飘香

□ 韩星海

论道。我去过汉中数次了，对那里的茶叶了如指掌。汉中仙毫茶是“绿茶珍品”，确为大汉一叶，乃为陕茶中的代表品牌之一。不经一番风霜苦，难得仙毫绽芳香。20世纪90年代末以来，汉中市把茶叶产业作为重点发展的绿色产业之一，加大扶持培育力度。2007年，汉中市以申请地理标志产品保护工作为契机，将“午子仙毫”“定军茗眉”“宁强雀舌”3个茶叶品牌整合为“汉中仙毫”一个品牌。全市共认定247个“汉中仙毫”定点生产企业，195个“汉中仙毫”定点经营企业，走上规范的产业化之路。汉中仙毫茶的羽翼更加丰满。

若饮茶人用高透明的水晶玻璃杯冲泡，就会看到形似松针耸立，汤色嫩黄清淡，香气栗香幽远，滋味鲜爽甘醇，叶

底黄绿匀整，确为匠心精制，达到了五星级茶叶品质；同时具有很高的欣赏价值，给人带来高品质的茶文化艺术享受。

嫩芽突显尖尖俏，“汉中仙毫”创奇迹。近年来，“汉中仙毫”先后荣获第31届巴拿马国际博览会绿茶类国际金奖、“中国优秀茶叶区域公用品牌”。2021年，汉中市茶园总面积达130万亩。累计有近90万人口因茶脱贫致富。走进“十四五”，茶叶开新局。汉中市在提升“汉中仙毫”品牌价值的同时，又将“汉中炒青”“汉中毛尖”“汉中红”等茶品有机统一起来，构建“公用品牌+企业品牌”模式，壮大发展，造福茶乡人民。这正是：

陕茶发展看汉中，青山绿水出佳茗。富含锌硒绿茶优，仙毫飘香天下传。

春潮涌动大美新疆

□ 马乾

粪土覆塘的新田，是家家户户房前屋后，一年之计的春之希望。

刚挤过驼奶、布满老茧的双手，取一株鲜活的幼苗，植进那芬芳的泥土。喷洒里飞扬的水花，欢唱着情歌。阳光下的霓虹，折射出“两个一百年”征途上，万千追梦人额头晶莹的汗珠。

二

春日，在平整新墒、接连天际的瓜地、棉田，春播正农忙。

看淡不看破

顺着事物的自然规律，恪守道义公德，笃信水到渠成，所谓谦谦君子温润如玉，所谓君子爱财取之有道，所谓君子坦荡德厚流光，便是看淡名利，守住初心，便是淡泊明志，宁静致远。

看破不说破，是自保之道，看淡不冷淡，是自助之行。这世上的聪明人极多，但能获取大成功者却屈指可数，究其原因，便在于人看事的立场与做事的态度不同。

人生在世每天要做的事，无非便是思想与行动。思想在前行动在后，人便不会像无头苍蝇四处乱撞。看破者以思想

这世上事，看破了容易，看淡了比较难。看破了，也便是放手了放松了放弃了，一拍两散一了百了，看似洒脱从容，实则畏难逃避。看破的理由极多，每个人都能找出十个八个，而与之相反的则是，看淡之后几乎无人会去寻找理由，因为看淡者自己清楚，理由只是自欺欺人，判断与选择才是重中之重。

看淡一件事，是了解事物的本质之后依然认真对待，是了解生活的真相之后依然热爱。看淡之后，内心不再燥热，行为不再鲁莽，不再操之过急，不再强取豪夺，而是依

世象杂谈

神州处处

春日，在退牧还草、移民搬迁的哈萨克村庄，春潮在澎湃。

新芽吐绿的林木，沐着暖阳。人们跳起黑走马（一种哈萨克族舞蹈），一字排开在人口繁密的巷边院落。

才放下牛鞭、褪去疲惫的牧人，从容地操起匠人的剪刀，修葺着杨柳的枝枝丫丫。焕发新颜的生命，茁壮挺拔。迎风舒展的身躯，奏响了新时代乡村振兴路上奋进的凯歌。