

心香一瓣

拔茅针

□陈斌

旷野中探春，儿时的我们总爱于海堤边拔白茅针。茅草，是土话里对“甜根芯”的叫法。

寻味，是儿时郊野里最期盼的初春趣事。三月的海滩，海风渐暖，草芽初生。小伙伴们扎堆赴野，钻进滩涂边杂草丛生的滩沟里觅野味，三街六巷的玩伴，皆喜不自禁。趁此时节，男男女女忙着挖野蒜、摘海蒿、掐嫩芽、捡海藻，翻小螺、逮小蟹……桩桩皆是探春的乐趣。

不管海风掠浪，抑或春雨绵绵，尝新猎奇的习惯，岁岁未曾遗漏，绝无懈怠。踏晨露，拔青草，寻绿茎，剥芭衣，探手拔茅针。

拔茅针时，满眼皆是枯叶杂草。我瞄着长成筷子粗细的几株青茎，先在草丛里探身寻觅，数次弯腰扒拉，待眼前一亮，便稳稳握在手中。顺势捏茎，根随指断，芯随指露，露水与晨曦点点滴滴洒在鲜嫩的茅针上。伴着解馋的欲望，汁水与甘甜融化在舌尖，软糯与清香渗透至喉底。白芯绿衣，刹那间弥漫起童年的野趣。步伐缓缓挪动，目光四处搜寻，每一步，皆有所获。那些胖乎乎的草芽被反复筛选，从泥地转移进藤条编紧的小竹篮里。

昔日的我，尚叫不出野草的名字，只跟在大些的玩伴后头干粗活：提篮、递袋，护住筐底干净，避免汁液渗漏蒸发。接着，把刚刚净的茅针塞进嘴里嚼，或是攥在手心搓。碰见叫不出名字的草，就缠着大伙打听。纤纤几寸长的茅针，竟裹着童年解馋、春日野游、滩涂嬉闹的全部欢喜。

待攒够三四把茅针，便分给隔壁的玩伴，底气十足地叮嘱他们哪根是甜芯，哪根是苦叶；甚至怕他们吃错，干脆替他们剥去外衣。遇到随大人出海未回村的小孩，就把茅针放在他们院门口的石磨上，用碎树枝和土块盖好。慢慢地，成群结队的孩童聚拢来分食，把小屁孩解馋逗乐、图嘴巴快活、满口生津，乃至攀比炫耀、期盼多拿的小小贪念，全都填进了肚皮里。

茅草吃完了，便再奔赴滩旁拔一些带回家。夜幕缓缓降临，满手满兜的茅针被孩童们叽叽喳喳分净时，夜也深了。大人们早已煮好半锅菜，添柴起火，一锅米粥在灶上咕嘟咕嘟翻滚，香气四溢。汗流浹背地喝下一大碗热粥，四肢顿时舒坦。洗去满手泥巴，望着渔村老屋昏黄的油灯，准备烙脚歇息。

彼时正是零食极其稀缺的岁月，一把茅针塞进嘴里，便能生出满心期盼的甘甜与慰藉。那时候，我常掰着手指数日子，等着踏青寻青；手里若攥着白茅根与野豌豆，便成了穿梭在半个街巷、到处显摆的“大户”，疯疯癫癫跑在海堤边的青石板上，将春之野趣与脚印，一步一步留在身后。

岁月流转，物是人非。在海边长大的我，为了复刻那渐渐消失的野趣，再次踏上长满杂蔓的荒滩，把旧日的情境，安静地安放在钢筋水泥的城市里、精致的网购好物之外。入口的几秒，草香原始的清甜萦绕唇齿，一丝宁静而满足的回味顷刻充盈脑海。一捏一扯，拔的是地头的野趣；一剥一送，尝的是天赐的鲜甜；一咀一嚼，咽的是岁月的馈赠；一吞一吐，品的是童稚的纯真。

现如今，弯腰寻草芯的人少了，网购而来的茶点，尽是包装精美的货品。这一年，我在短视频平台里“刷”到一段寻觅茅针、剥壳品尝的影像，猛然发觉，已是2026年。屏幕窗口滚动着眼花缭乱的网购链接，评论区里挤满了苏、鄂、渝、沪、浙、粤、陕等各地网友的点赞。那些潮水般的数据，又似鼎沸的人群，遥遥占据着榜单热搜。

芳草斜阳悄然散，海风白浪远相随。白白嫩嫩的茅针含在舌尖，化作全网看客羡慕慕春的一缕清甜，一份对轻松自由的向往。

田野与海滩，是众生永远能卸下防备、返璞归真、治愈心灵的故土，是每颗灵魂跋涉的起点，也是停泊的港湾。一代代进城的人，好似从指缝溜走的沙，陷于尘世的疲惫与喧嚣，奔波四季，辗转八方，终会在春风又起之际，点开手机屏幕。那段视频，在心底轻轻牵引，温润之水一浇，看客便懂：该寻根了。

童年之味一泛起，灵魂自当慰藉、释然。岁岁生出绿茅针的荒滩，如一枚定海针，是让在外打拼之人静心息气的良药。居城漂泊，无论拥有多少成功与荣耀，抑或藏着多少挫败与辛酸，那长着青茅草的土地，总能敞开怀抱，毫无条件地拥抱，万分慷慨地抚慰心灵。

踏青听鸟，沐风晒日，嚼蕊咽汁，借最纯粹的一抹自然，驱散操劳数载的全部重压与愁烦。

塘头采茶记

□谷均

嫩而不破。

起初我手脚麻利，可没过二十分钟，腰便酸得直不起来，指尖也被茶叶的汁液染成淡绿色，黏湿的触感缠在指腹。看着茶篓里寥寥无几的芽叶，再瞧潘师傅双手翻飞，嫩芽不断落入篓中，我只得咬着牙继续。晨雾渐散，阳光透过茶树缝隙洒下来，汗水顺着额角滴在茶园的泥土里，混着茶香，成了最真切的劳作印记。

“歇会儿吧，喝口茶再采。”潘师傅递来一杯清茶，青瓷杯里茶汤黄绿透亮，“知道普陀佛茶的来历不？”我摇摇头接过茶杯，他便一边帮我整理茶篓，一边缓缓道来：“唐代日本僧人惠萼携观音像归国，在普陀洋面遇铁莲阻路，遂留像建不肯去观音院。僧人自此在山中辟茶园，以茶供佛、修心，这佛茶便传了下来。清代成了贡品，1915年还拿过巴拿马万国博览会银奖呢。”

潘师傅的话，勾起了我对往昔的遐思。其实，普陀佛茶的香气早在宋代便已飘入诗行。南宋诗人陆游曾监明州（今宁波）盐税，常泛舟海上，遥望普陀。他在诗中写道：“春培佛顶云腴嫩，试煮普陀石泉清。”那“云腴嫩”三字，恰似眼前这刚采摘的一芽一叶，吸饱了海雾云气，肥厚而鲜嫩。陆游一生爱茶，他若能穿越至今，以此嫩芽佐以山泉，怕是也要在茶香中做个闲散的茶客，忘却尘世烦恼了。想及此，手中的茶篓似乎也沉甸甸地装满了历史的余香。

歇罢再采，动作竟熟练了许多。晌午时分，我们跟着茶农来到制茶坊。鲜叶先薄摊在竹匾

罾一网鱼虾

□秦钦儿

的“骗局”结束。可这又有什么关系？水里的小鱼虾米是取之不尽的，它们的繁殖能力强大到主人可以忽略不计。

按道理说，这村子里的人都不缺鱼虾吃。因此，不管是那些被承包的野鱼塘，还是自家开挖的鱼池，没有一个主人会去关注那些水边的坐罾。坐罾是捕不到大鱼的，因此也是一种可以光明正大“坐”进人家鱼塘罾鱼的工具。于是就有一些老到直不起腰的老婆婆，每天清晨围着水塘下罾，一个早上的收获总有大半桶。拣去水草，小鱼小虾一只只排在铁锅里，小火焙烤，水汽焙得差不多了，摊在晒筐里晾干，装袋拎到集市上，摊一块破草席，一小堆一小堆地摆着卖，倒也能补贴一些油盐家用。

我一个姑娘连着生了三个女儿，怀小儿子的时候，还挺着大肚子在水田里插秧。感觉不对劲了，三步并作两步奔上岸，腿上的泥也顾不得洗，直接爬到床上躺下，把孩子给生了。一群妇女惊叹：“这个秋华真是厉害，生个儿子比母鸡下蛋还快。”不过姑娘从此落下了病根，干不了田地里的重活，便跟着老婆婆们做罾鱼卖的小营生。罾来的鱼虾也舍不得煮一碗当菜——一碗鱼虾也能卖个三五毛钱。叔爷是个木匠，起早贪黑地去城里干活。除去抱养出去的那个，家里还有三个半大不小的孩子，都在上学，一切开支就靠着夫妻俩勤扒苦做，日子节俭了再节俭。

有一天，叔爷和姑娘两人推着自行车一块进城，叔爷扶着车龙头，姑娘在后头跟着，上坡了就推一把。自行车后座一边挂一只沉沉的蛇

上，待芽质变软，便入280℃的铁锅杀青。师傅手握茶帚，翻、扬、抖、捺，动作行云流水，青草气渐渐褪去，茶香愈发浓郁。随后是揉捻、初烘，最关键的是搓团提毫——在60℃的锅中，师傅将茶叶反复搓揉成螺状，直至白毫显露，最后用毛边纸摊着焙烘。全程遵循“半手工、半机械，半炒、半烘”的非遗技艺，一叶佛茶，要经十余道工序方能。

制茶间隙，潘师傅泡了新制的佛茶。他提起水壶，将85℃的山泉水冲入杯中，芽叶在水中舒展如兰，汤色嫩绿明亮。“《普陀洛迦志》里写它能清咽护肝，如今科学也测出黄酮类物质丰富。”我端起杯，初品鲜爽回甘，再饮清馥圆融，三盏过后，齿颊留香，心头的浮躁随茶香慢慢沉淀。

夕阳西下，我们坐在茶园的茶亭里，面前摆着佛茶，还有茶农自制的茶味糕点。潘师傅说，如今塘头村借着茶旅融合的东风，获评了浙江十大茶旅线路节点，去年接待了十多万游客。佛茶产业链产值突破两千万，还开发了“提福”禅意茶饮。小小一片茶叶，成了村民的致富叶。

晚风拂过茶园，手中的青瓷杯里，茶汤澄澈，映着天边的晚霞。千年佛茶，从唐代僧院的一盏清茗，到如今融合科技、文旅的特色产业，一叶之间，藏着海天佛国的禅意，藏着茶农的匠心，更藏着乡村振兴的希望。我望着远处海面上，一艘渔船正缓缓归港，海浪拍打着礁石，茶香绕在鼻端，久久不散。

皮袋，后座上还绑着一大块糍糕，圆得像晒筐；前头横梁上、车把上还吊着几个塑料袋。路人就问：“这是要去城里做生意啊？”姑娘答：“哪能啊，走亲戚。”

走什么亲戚！城里哪有他们什么亲戚。不过就是叔爷在一户人家干装修活儿，听说那主人家男人是劳动局的干部。叔爷家的老大今年师范毕业了，户口想留在城里，想进城里的小学教书，可是他们两眼一抹黑，上哪找门路去。两口子商量来商量去，折腾了大半宿睡不着，一大早，决计硬着头皮进城试试。

自行车后座挂的一袋是应季的蚕豆，田里现摘、去了壳的；另一袋是两只老母鸡，绑了脚和翅膀，在蛇皮袋里扑腾不停。前头挂的一袋鸡蛋，一只只挑的都是绿壳，听说绿壳蛋营养好，只在家乡才有，管治病。还有一大袋晒干的鱼虾，没准城里人吃腻了大鱼大肉，想吃个稀罕呢？

他们就这么一前一后地往城里走，不紧不慢。走到半路，叔爷停下来：“这可怎么说呢？”姑娘说：“先走，去了再说。”叔爷又停下来：“这小小小虾的，可怎么拿得出手呢？”他们走走停停，停停走走。快到城里了，都望得见望城岗了，他们却折回来了。这实在是拿不出手，实在是开不了口啊。

叔爷和姑娘走回家，卸了车上的东西。姑娘说：“先做饭，吃饭要紧，吃饱了再说。”

那天晌午饭，姑娘破天荒地煮了一大盆辣椒炒鱼虾，一大盆。把个半大的儿子辣得直嘬巴嘴，一边飞快地扒饭，一边含着满嘴的饭嘟囔：“这小鱼可真好吃，真是好吃……太好吃啦！”

履之留痕

一场春雨刚刚收势，窗外的山峦便扬起了一层薄纱。风过林梢，残存的雨珠顺着叶尖悄然滑落，在那一垄垄墨绿的茶树上砸出细碎的微响。我不得由深吸一口气，空气里湿润的草木香，瞬间抚平了心头那点浮躁的褶皱。此刻人心清静，正是外出的好时候。我应邀踏入这片普陀佛茶的核心产区，去赴一场寻根问茶的春日之约。

这片茶园，位于舟山普陀东港塘头青石子山，面朝东海碧波，山海相拥间，百余亩茶树顺着缓坡铺展，成了春回普陀一抹最鲜活的翠绿。

车行至茶园入口，便见茶树依山势平缓分布，茶垄整齐连绵，常年云雾环绕，叶片上凝着的海雾露珠，在晨光里闪着细碎的光。塘头村的茶园是省级生态种植示范基地，路边的智慧监测屏实时显示着土壤湿度、病虫害指数。茶农笑着说，这是老茶园换上的“智能芯”，病虫害预测准了，农药用量减了八成。推开车门，海风裹着茶叶的清新与淡淡的海韵咸鲜扑面而来，深吸一口，仿佛五脏六腑都被涤荡得干净通透。

茶园里，几位茶农正弯腰采摘。茶场主潘师傅迎上来，指着茶树顶端说：“佛茶采摘讲究得很，只取清明前后七八天的一芽一叶初展，芽长不超3.5厘米，提手采才能保芽叶完整。”我们接过竹编茶篓，学着茶农的样子，指尖轻捏芽叶根部，轻轻一提，那抹嫩黄便温顺地落入手心。塘头村的酸性砂质土壤富含矿物质，又受海洋气候滋养，茶树芽叶肥厚却不失柔韧，捏在手里

海边人家

春水上涨，河里的鱼虾开始蠢蠢欲动，四处觅有水草的地方交配、产卵。这时候，如果往那水草浅处沉下几只罾，过半会儿提上来，罾罾不落空。

老话说：“靠山吃山，靠水吃水。”县城北面有个村子，取名鱼塘角。这村子里，三户人家中几乎就有两户养鱼塘，有些是洼地积雨天长日久形成的野鱼塘，有些是大集体时劳力开垦的；分田到户后，有些人在自家水田里自挖出小鱼池养鱼。

一大清早，主妇粥饭煮到一半，想起没什么小菜，得就粥下饭，于是差家里的半大小子：“快，提上罾，去鱼塘边罾一碗鱼虾回来。”那半大小子跑得比鬼王爷的儿子还快。这活儿好干，比上学有趣，拌一把米糠，滴几滴香油，管它呆鱼笨虾，全往那网罾里钻。再机灵活泛的鱼虾，都禁不住这一口食物的诱惑。如果罾有四五只，就够那小子围着鱼塘来回奔忙了，起了这只，下那只，起起落落，不大会儿工夫就能罾到小半桶鱼虾。小半桶啊，这可是能拎进灶台前邀功的，虽尽是些“亮眼晴”“屎皮子”“菜籽头”之类，还有一些小虾米。主妇顺手在菜园里摘几只“朝天望”辣椒，杂鱼虾米配着辣椒，足够烹炒一大盘，又鲜又辣，略带一点苦味。那苦味是鱼肚肠——鱼太小，肚肠挤就挤没了，索性不挤。

罾这些小鱼虾米用的是坐罾，让罾“坐”在浅水处，静待鱼虾们自投罗网。不消半刻，你都能看见水下的动静：争先恐后地奔赴，欢快地争夺抢食，那些欢腾的场面，尽在罾鱼人的目光可控。起罾收网，一场美食的诱惑开始，一场温柔

屋檐下

一口麻糍，半生乡愁

□薛晓波

春天，母亲就开始念叨金塘的麻糍。她念叨那片山坡的艾草冒得最早，哪块田埂上的最嫩。晚上跟老姐妹视频，聊的还是麻糍——谁家的艾草长起来了，谁准备哪天回去采。母亲的心，早就飞回了金塘。她跟我提过好几回，要提前回去把艾草备好，等我清明回金塘，就能做上最新鲜的麻糍。

母亲的念叨，轻轻勾起了我儿时的回忆。三月里熟悉的山坡、田埂，满眼春色里清清爽爽艾草香，都是刻在舌尖上的乡愁。

在舟山群岛，金塘是连接大陆的桥头堡，跨海大桥的重要支点，将来高铁开通，这里又是关键节点。但于我而言，金塘最珍贵的，是童年，是记忆里的味道——麻糍便是其中最让我牵挂的一种。朋友问起金塘有什么特产，我立马会想到麻糍。

别处多叫青团，大多包着芝麻糖、豆沙之类的馅料。金塘人却守着祖辈传下的老做法：做麻糍的艾草，必须是清明前的。那时候的艾草刚刚长到一拃高，叶片上覆着一层薄薄的白绒毛，掐一片叶子，指尖便染上青绿，凑近了闻，是清冽的草药香，不冲，却提神。

采回来的艾草要在清水里一遍遍地洗，洗去泥土，洗去清晨的露水。灶上烧一大锅水，水沸了，把艾草丢进去焯，绿色的叶子在沸水里翻

滚，转眼间变成深沉的墨绿。捞出来，过凉水，挤干，然后放在石臼里捣烂，与糯米粉、粳米粉按照一比一的比例反复揉打，直到艾草的青汁完全渗入米粉，米香与草香融成一体。

揉好的粉团搬到案板上。案板上早已撒了一层松花粉——那是从松树新开的黄花上晒制而来的，细如金粉，阳光下泛着淡淡的光泽，闻起来有松林的清香。粉团在松花粉上擀成薄薄的一大片，再用刀切成方方正正的菱形。松花粉既能防粘，又给麻糍添了一层若有若无的香。没有花哨的馅料，不靠浓重的甜味，清清白白、简简单单，反倒让人年年惦记。

读中学那会，下午三点多放学，正是长身体的时候，饿得快。两节课下来，肚子早已咕咕叫，心里最盼的就是麻糍。一进家门，灶膛里还有余火，母亲把麻糍放进铁锅，用文火慢慢烘。听着麻糍在锅里滋滋作响，看着它慢慢鼓起小泡，边缘渐渐焦黄。等到两面都起了酥脆的壳，母亲用锅铲铲起来，递到我手里。那香气裹着清香，滚烫滚烫的，就算烫嘴，也舍不得停下，一边哈着气一边咬，外酥里糯，满口都是春天的味道。吃完，便到地里干活，浑身是劲。

家里来了客人，吃法就讲究些。母亲把麻糍切成小块，锅里放少许油，炒得软软糯糯，起锅前撒一撮糖渍桂花。甜味淡淡的，若有似无，恰

好衬出艾草的清苦。有时也备上一碗黄糖，蘸着吃——在那个缺少少糖的年代，已经是难得的享受。想来金塘麻糍不包馅，也有这层道理：用最朴素的原料，做出最耐人寻味的滋味。

如今日子好了，超市里各种馅料的青团应有尽有，油和糖也不再稀罕。可我吃麻糍，还是偏爱最老的做法——在锅里烘一烘，吃它个原汁原味。仿佛只有这样，才能吃出小时候的滋味，吃出当年放学回家，一进门就闻到的那股焦香。

往年，母亲总会在三月底提前回金塘，到地里采回最新鲜的艾草，细细拣择、洗净晾干。等我们清明回去，再送到相熟的加工点，做上五六十斤，带回家放进冰箱，能吃上大半年。

母亲常说，艾草清火，麻糍不只是吃食，也算一味“药”。有时上火，吃上几片，便觉得舒坦不少。她还琢磨出一个省事的法子：把艾草提前煮熟，想吃时再和米粉揉匀，在锅里慢慢烘到焦香，方便又新鲜。

前几天吃饭，母亲又说起，今年天气暖和、雨水充足，艾草长得格外鲜灵。她絮絮叨叨地盘算着要做什么斤，哪些亲戚要送，哪些邻居托她代买。我听着忽然明白，母亲念叨的哪里是麻糍，分明是一个金塘人对故土最深的念想。

这方方正正的麻糍，是刻在舌尖上的故乡。咬一口便是春天，便是乡愁，便是对往事的念想。