

# 与娘上茶山

□何红意 文/摄



我本不想带母亲去的。三年了，她没再上过这茶山。五个月前还住院了一阵，出院时人像被霜打透的秋草，靠着拐杖一寸寸重新学步。我怕那拐杖就此成为她身体的一部分。谁想，人的生命力量竟像石缝里的草籽，一场透雨一点日头，便又挣出倔强的绿。拐杖终于倚在门后，她又成了院里忙得脚不沾地的老太太。

母亲知我要上茶山为来年春茶备荒，眼睛倏地亮了，像暗炭被风吹出红星。“我也去。”她说得简短，却不容商量，随即又嗔嘴：“路有陡坡，不知吃不吃得消。”我看着她花白的头发和期盼的眼神，点头：“去吧，有我在。”我懂，她想的不是是一次登山，是想看看自己是否还能“有用”。

晨露褪去，山路蜿蜒。我走在前，提着镰刀，背着热水壶和保心丸，走几步便回头。母亲跟在身后，脚步慢而稳。呼吸声重了，像一架老旧却精心保养的风箱，呼哧呼哧，节奏分明。遇陡坡，她便伸手抓住路旁坚实的树枝借力。那手关节粗大，扣在粗糙树皮上，却显得有力。我不敢扶，怕那搀扶本身便是对她衰弱的提醒。她也不要我扶，只全神贯注看着脚下，仿佛世上最重要的事，就是走稳眼前这一步。

终于到了那片野茶林。向阳坡上，茶树与茅草、蕨类纠缠，恣意生长。阳光透过杨梅林的缝隙洒下，光斑在墨绿叶上跳跃，空气里满是草木晒暖后的青涩芬芳。母亲长舒一口气，靠着一株老茶树立住，额上沁着细汗，胸膛微伏，脸上却漾开极舒畅的笑意，从嘴角漾到眼尾深纹里，整张脸生动明亮起来。“就是这里了。”她用

手在空中划了个圈，声音带喘却满是熟稔，“现在割草剪枝，来年芽才发得好。”

我放下背包，挥动镰刀。“唰唰”的脆响在寂静山谷传得很远，荡回来，听着有些寂寞。母亲也割起来。我挨着她，时时留意。她时而蹲身割去刺树，时而踮脚，将一茎被藤蔓缠紧的茶枝小心解脱，动作轻柔专注。这让我恍惚，似看见她年轻时的样子。

“这株前几年还小呢。”“杨梅树得‘打脑’，遮阴了，长太高也摘不到……”她絮絮说着，声音融在山风里。那些旧事，这山的年月，便随着她的指尖，从茶树的纹理间流淌出来。我才恍然，我所以以为的“野”茶，每一丛都有来历，都牵着一段被遗忘的光阴。

近午时分，我抵达山腰，一株野柿在暖阳里红得诱人。回头看母亲，她不知何时已坐在一块青石上，静静望着远处。她看得那样出神，显出一种历经风雨后的坦然的平和。她的姿态，诉说着满足与安宁。

“回吧。”我轻声说。

“嗯，回。”她应着，手撑石头慢慢起身。

下山路，她的步子踏得实实在在。眼睛清亮，不见疲惫。我知道，明日朝阳升起时，她依旧会早早起身，喂鸡浇菜，仿佛不曾有过这场跋涉。

这便够了。世间最好的光景，或许并非万般顺遂，无灾无难。而是80岁的母亲，还能与儿同上山；是嶙峋的手，还能抚摸岁月的茶树；是疲惫归途上，有炊烟可望，家园可回。

母亲走在我身边，微微喘着，却是安好的。

## 岁月里的腌萝卜

□谷均

岱东产三宝：夏天的西瓜、秋天的花生，还有冬天的萝卜。沙洋萝卜在海沙里长大，叶片葱葱的，外皮滑溜溜、白净净。老百姓手巧，一个个肥嘟嘟的萝卜，能变出各式各样的美食来：萝卜羹、萝卜烧带鱼、腌萝卜、萝卜丝、风萝卜、酱萝卜、糖醋萝卜、萝卜排骨汤……样样落胃。

岱山人常讲沙洋萝卜“好吃、实惠”，这话一点不错。花生收好后，海边的沙田从来不肯空着。沙地松一松，用不着深翻，撒一把萝卜籽，浇点水，落点雨，不出半个月，绿油油的萝卜缨就齐刷刷钻出来，迎风摇啊摇。再过些日子，拨开细沙轻轻一拎，白胖胖的萝卜便冒出土来。

我小辰光，屋里的萝卜多得吃不完，祖母就会放一些到缸里腌起来。如今虽然不一定靠腌萝卜过冬，但它早成了饭桌上的一道家常菜系。祖母总念叨：“冬吃萝卜，夏吃姜，来年勿会生毛病。”冬日海风呼呼响，没点酸食压一压，身骨真当抵不牢寒气。而这酸食里头，最落人心的，就是腌萝卜了。

一到冬天，家家屋檐下、墙角边，总摆着几只腌萝卜陶瓷缸，成了冬日里的老物件。萝卜拔回来，先掐下叶子，嫩的炒鸡蛋，老的喂鸡，一点不浪费。剩下的萝卜倒进大木盆，用井水哗哗洗净。沙洋萝卜皮薄，搓两记就滑溜溜，透出水润的光。洗清爽的萝卜沥干水，摊在竹匾里，随海风吹吹晒晒。等到表皮起皱、摸上去紧绷绷，就好切条切片腌起来。

腌萝卜要用家里的老瓷缸，外型口小肚圆，多是上代传下来的，缸壁全是岁月的斑驳，用它腌出来的萝卜才透骨入味。萝卜条倒进陶缸里，撒几把粗盐反复揉搓，盐粒慢慢“焯”掉，萝卜条渐渐变软却仍旧韧结结。静置三日，缸底渗出清汪汪的卤水，萝卜条软中带实，透出咸香气。这时，把萝卜连卤水一道装进小口坛中，摆几片生姜、一撮干花椒，再加两三片秋天晒燥的橘子皮。灌满凉井水，盖紧坛盖，坛沿口浇上水密封，摆在檐下阴凉角落，等时光给它新的生命。

十几日过后，人还没走到瓷坛边，一股酸香已经隐隐飘过来。掀开坛盖的刹那，浓浓的酸气带着姜的鲜、陈皮的清甜，直冲鼻头，让人口水都渗出来。腌好的萝卜泛着浅浅的黄，捏一把紧笃笃，弹手手。咬一口“咔嚓”响，脆得嗦嗦落，酸里裹着花椒的微麻，还有陈皮的回甘，咸淡适中，越嚼越有味道，饭前空口都能吃好几块。

腌萝卜配粥，是海岛人家最平常的早饭，也是最暖心的味道。清早，灶台上咕嘟咕嘟熬着稠糊糊的杂粮粥，盛一碗，搭几筷腌萝卜。粥的绵软混着萝卜的脆酸，一口落肚，暖意从胃里漫开。海风从窗缝钻进来，夹着粥香同酸香，浑身都舒坦。那鲜酸解了粥的淡，温润又压住萝卜的冲，一碗粥配半碟萝卜，吃得人热乎乎，出门也扛得牢海边的冷风。

汪曾祺写过腌萝卜就馒头也香，我想他要是尝过岱山的沙洋腌萝卜，肯定更加中意这份清爽。海岛人的生活不张扬，渔民出海归来，喝碗热粥或泡饭，吃几块腌萝卜，一身的疲惫就消了大半；种田人做农活吃力了，中饭时夹几筷，胃口也开了。这看不出的腌萝卜，带着沙土地的实诚，藏着岁月的暖意，安慰着平常日子里的辛苦。

我小辰光总跟在祖母身后面。看她蹲在院子里搓洗，一双手糙糙的，却蛮活络；看她坐在竹匾边，任海风吹动白发。她总是笑眯眯对我讲：“等腌透嘞，先给你切两块过过念头。”每到父亲放工归来，祖母早早就揭开封坛，揀满一碟腌萝卜，催道：“快点趁热吃，配粥解解乏。”那辰光只晓得好吃，后来才懂，缸里腌的是萝卜，还有祖母藏在时光里的牵挂，是家的味道。

世间的美好，大概都藏在这些日常物事里。沙洋萝卜，长在沙地，带着泥土的温润；腌在缸中，浸着海盐的醇厚和时间的沉淀；端上台面，裹着亲情的暖意。这味道，混着海岛的风、乡土的情、邻舍的暖，还有海岛人勤俭韧结的性子，早刻进骨子里了。一口下去，是舌尖的清爽，更是心底的家乡。想起时，满满都是暖意，暖心又暖胃，这辈子都忘不掉的乡愁。