

# 枣儿又红了

□柴英

我的家乡沧州，是京杭大运河边的一座历史名城，人杰地灵，有许多令人骄傲的地方。但最让我不能忘怀的，还是家乡的金丝小枣。

沧州金丝小枣驰名中外。枣熟了的时候，用手一掰，居然能拉出金黄的、黏黏的糖丝儿来，入口甜如蜜，故称金丝小枣。它个头儿小，口味甜，营养价值高，还食药同源。春天枣花飘香，忙坏了蜜蜂。中秋过后，一个个小红灯笼挂满枝头，随风摇曳，那是我心中的最美的风景。

金丝小枣是家乡的名片，也是沧州人的骄傲和福分。

而对我来说，它不仅是一种甜美的食物，更寄托着乡情，亲情和思念，蕴含着母爱。

我之所以对枣儿情有独钟，因为，一提起沧州小枣，就会想起我的妈妈。

我是个小小离家的游子，1977年，我入伍离开了家乡，已经40多年了，而沧州小枣给我留下的许多美好的回忆，却总是萦绕心头，挥之不去。



16岁的我插队在沧县杜林公社，生产队有一个枣园，那又脆又甜又漂亮，顺手可得的枣儿，谁不馋。枣快熟的时候，队长就把看枣园的活儿交给我们知青。我们忠于职守，守卫着那片人人垂涎的枣林。晚上，我们知青和村里的小青年儿，就聚在枣树下，在地上铺上麦秸子，有的躺有的坐，有的趴着，月光下，一起谈笑打闹，畅谈理想、比赛唱歌、作诗。近水楼台，枣成了奖品。半红半青的小枣又脆又甜，吃到嘴里，甜到心里，也是知青生活快乐的记忆。

枣儿终于熟了，生产队开杆打枣，然后分给社员。我分了大概几十斤，却一个也舍不得吃，拿回家，给爸爸妈妈和弟弟弟弟吃，那可是我用辛劳的汗水挣来的啊。妈妈看着我们吃得开心很高兴。我会挑一个最红最大的枣，塞到妈妈嘴里，我说，“这可是我挣来的劳动果实啊，您一定要吃。”那时候就希望以后要挣多多的枣孝敬妈妈。

当兵以后，家里搬进了干休所，有了院子，妈妈特意种了几棵枣树。

七月十五枣红圈儿，八月十五打枣。当兵第三年，可以探亲了，我对妈妈说，等枣熟的时候我就回家，我就想吃咱家乡的枣。没想到，我的小小愿望，却成了妈妈深深的期盼。她整天盼着，算着。因为工作忙，我的假期一拖再拖。妈妈每天看着树上的枣熟透了，往下掉，特别着急，但就是舍不得打，盼着我回去。

终于，在八月十五赶回家，妈妈迫不及待地说：“走，咱们打枣去。”早就准备好了杆子，篮子，全家齐上阵，爸爸用竿子打，弟弟爬上树摘，我们在地上捡，妈妈忙着洗枣，恨不得马上让我吃到嘴。可我呢，早已馋得等不及了，一边捡，一边往嘴里塞，刚打下来的枣又脆又甜，这是世界

上最好吃的东西。晚上全家在院子里赏月，吃枣，吃月饼，团团圆圆，其乐融融。

我跟妈妈说，以后我探亲时间就安排在枣熟的时候。从那以后每年的八月我都会回家与亲人团聚，成了不成文的约定，也成了妈妈的念想，每年妈妈和我都会享受这幸福的时刻。

再后来，我成了家，有了女儿，每年枣儿红的时候，我会带着全家回去。妈妈年复一年地看着高高的枣树上那一树的小红灯笼，掐着指头算日子，盼着女儿全家回来团圆。

为了照顾枣树，妈妈特意买了书，还拜师学艺，学会了给树开痂、剪枝、治病。枣儿熟了，妈妈就把枣晾干，给我带到北京。枣非常不好晒，特别容易坏。妈妈一遍又一遍地捡，她总是把不好的枣留下自己吃，把好枣给我留着。

年轻的时候，我患贫血病，医生说枣是最好的补血食物，于是，妈妈一年四季要让我有枣吃。半青半红时吃鲜枣儿、晾晒以后吃干枣儿、用酒炮制了吃醉枣儿。只要有人来北京，妈妈就托人捎，没人捎就邮寄，实在不行，她就亲自送到北京。记得有一年，我有任务赶不回去了，可是眼看着鲜枣放不住了，也没人去北京，咋办？妈妈就背着大提包，挤火车，给我送到北京，第二天又赶回家去。

在妈妈去世好多年后，我在她的日记本里，还翻出了老人家抄录的枣治疗贫血的笔记和保存的剪报，还写着：英贫血，她最爱吃枣，有妈在，闺女就有枣吃。我不禁泪流满面。

父亲去世后，每年我会把妈妈接到北京住些日子。可是快到八月时，妈妈说什么也要回家，我知道，她就是要回家给我们准备枣。在枣树下等我们回家，她特别享受那种属于她的幸福。

后来家里搬进楼房，树没有了，妈妈就年年到集市上给我买最好的枣，等着我回来。

妈妈风趣地说：“潘冬子盼着山上的映山红开了，他爸爸就回来了。我盼着树上枣儿熟了，我闺女就回来了。”

我何尝不是年年盼着树上的枣儿熟呢，枣熟了，我就可以回家见妈妈了。有妈的孩子真幸福。

然而，世上最深的痛苦，莫过于“子欲养，而亲不待。”

年复一年，树上的枣儿仍然红了又红，可是，枣树下，已经再也没有人等女儿了，女儿再也见不到那双期盼、慈祥的眼睛了。

枣儿又红了，我分明看到妈妈在树下期待，戴着老花镜，一个一个地给我捡枣。这个镜头，常常浮现在眼前，那是刻在心里的，永远不会消失。

我依然爱枣，枣已融入了不同的滋味，那是亲情、乡情，红枣承载母爱，也寄托了我对母亲的怀念。

父母永远留在了故乡，到了枣儿成熟的八月，我还会找一切理由回故乡，因为，那里永远有父母的等待、期盼。

妈妈，树上的枣红了的时候，女儿就回来了，咱们说好了的。

## 柴英

中国散文学会会员。作品发于《解放军报》《解放军文艺》等报刊，并收录到多种书籍，出版个人文集《爱美的女兵》。

# 儿时捉“爬爬儿”

□纪梅

我的故乡称蝉为“箫箫儿”，它的幼虫则叫“箫箫蛋儿”。后来听到有人称之“箫箫爬爬儿”，简称“爬爬儿”，觉得这称呼既不像“蝉”那么洋味儿，又不像“箫箫儿蛋儿”那么土掉牙，而且也更形象一些，便也跟着叫“爬爬儿”了。

有的地方称之为“知了猴”，我并不以为然。蝉的叫声是没有韵律的、单调不间断的“吱”声。而有一种外形和蝉完全一样，体态却小了它一半还多的虫，叫声颇有韵律，抑扬顿挫，音似“知了”，我们称它“麦箫箫儿”，大抵麦熟的时节是他们生命的鼎盛期。所以，我坚持认为“麦箫箫儿”才叫“知了”。这样说来，知了猴儿是“麦箫箫儿”的幼虫才对。为此，我特意百度了一下，“同翅目蝉科中型到大型昆虫，约2000余种，体长2—5公分”。原来，蝉科昆虫种类多着呢，这不过是其中的两种，如同猫和老虎同属猫科，体态大小和叫声却相差迥异一样。

夏日午后的乡村是安静的，除了水边淘气的孩子们的嬉戏，连鸡鸣，犬吠都少听到，它们也躲到阴凉的地方去了。偶尔有赶路的马车嘚嘚从街上经过，或者自行车铃的脆响。之后，便是全然的沉寂，也不是沉寂，“月出惊山鸟，时鸣春涧中。”就是那感觉吧，越是安静，越是显出鸟鸣的清脆。

读小学的时候，写作文每每写到夏天，总会加上一句：“树上的蝉不知疲倦地叫着。”不知愁滋味的少年并不探究箫箫儿的心事，粘箫箫儿，摸爬爬儿是童年的

趣事之一。其实，比起箫箫儿，我更喜欢爬爬儿。因为箫箫儿并不好吃，样子也黑乎乎的，看着就没有食欲。放进嘴里，缺少那层外壳的香脆，翅膀的口感也怪怪的。炸爬爬儿就不一样了，样子金黄，口感香酥，肉质细腻，好吃得令人恨不得吞了舌头。

夏天的夜晚总是来得很晚。趁晚饭还没烧好，小伙伴们就带个大口玻璃瓶子出发了。天还亮着，大多数爬爬儿还没有出来，要到树下挖。挖爬爬儿可是个技术活，要胆大心细，一不留神就会错过。夏日树下常常会有很多硬币大小的小圆洞，这些都是爬爬儿曾经住过的洞穴，多已是虫去洞空，你大可不必理它。但当认真搜寻地面，会发现某个小小的如同蚁穴的小洞，边缘的土却薄薄的，似乎一触即塌。用小拇指指尖轻轻地挑一下，再挑一下，边缘的土被挑开，一个硬币大小的洞口豁然开朗。趴下来一看，一只爬爬儿正在洞口窥探呢。这时候，慢慢把小指尖探进洞口，那只蠢乎乎的爬爬儿以为有谁来救援它了，伸出两条前腿紧紧抱住手指尖。你只需轻轻往外一拉，好了，那只历经两三年黑暗地下生活的爬爬儿一瞬间抵达了光明地带，被装进了透明的玻璃瓶子。

天渐渐黑了，满街响起喊孩子回家吃饭的声音，小伙伴们开始恋恋不舍地往家走。就这一回首间，便看见眼前的柳树上并排爬着三只爬爬儿，正不急不缓地往上爬。

有爬爬儿牵挂着，晚饭便吃得潦草，还没尝出饭菜的味道，便一手抓个馒头，一手拎着倒空的瓶子跑出了大门。要知道，这个时辰，爬爬儿们渐次爬离了洞穴，正顺着树干往上爬，寻找合适的蜕皮树枝呢。只需用手电往树一晃，一伸手就捉住好几个，不一会儿就捉大半瓶。

但有手电的人家并不多，即使有，也不舍得让我们每天拿去照爬爬儿，那是三天就要换电池的。所以，月色是我们最好的灯，小伙伴们都练就了一套在月色里搜寻爬爬儿的好功夫。

等瓶子满得再也装不下，另一只手也握了好几只，痒痒地挠着掌心，小伙伴们就回家了。晚饭前挖到的爬爬儿已经被母亲装进了一只大碗里，新摸到的这些和它们在碗里胜利会师。母亲在孩子得意的目光里细细撒上盐，盖上盖子，就等明天下锅了。

也有成果不好的时候。比如雨天出不去，只能找到几只慌不择路爬到自家院子里树干上的。母亲懒得收拾，我就会找一只草帽什么的把它们扣进去，第二天一早打开来，它已经完成蜕皮，翅膀嫩嫩的，鹅黄，带一点淡淡的翠色的，后背也是翠黄的娇嫩颜色。也有时候却只裂开了后背的壳，身子弓起，很奇怪的样子。后来在语文课上学到《蝉》，才知道它们蜕皮其实是一个极为复杂的过程，需要特定的条件，历时也要一个多小时左右。这只蝉一定是没有抓到可以翻转身体的东西，没办法完成蜕皮。

腌制了一宿的爬爬儿被母亲用清水冲洗过，控干，便可以下锅炸。一般的农村家庭不舍得用油，一则那时候食油金贵得很，二则炸过爬爬儿的油颜色会变黑，再炒菜就不好看。所以，准确地说，很多人小时候吃的其实是干煸爬爬儿：放一点油烧热，把腌好的爬爬儿倒进去快速翻炒。母亲却不肯这样做。一向节省的母亲似乎很看重每个夏天的爬爬儿盛宴，总是会用一只小炒锅，倒进小半锅油，只听“咻啦”一声，爬爬儿进锅，浓厚的焦香立刻弥漫开来，一进院子就能闻到。母亲用一只阔眼的笊篱捞出来，在锅边颠几下沥油，然后倒进一只大盘子里。我巴巴在旁边守候着，伺稍凉些，迫不及待抓一个填进嘴里，不及嚼碎，又把另一只也塞进嘴里。

多年以后的今天，我依然喜欢吃炸爬爬儿。偶尔看到家门口有卖活爬爬儿的，一问价，竟然一块钱一只，炸一盘怎么着也要四五十块。

## 纪梅

河北省作协会员。著有散文集《倚窗嗅梅》等。