

日落西山红霞飞

——百岁抗战老兵王庆仙的“绿色长征”

□林婷婷

中午时分,阳光洒在西山。抗战老兵王庆仙如往常一样在半山腰劳作,一不小心,滑倒了。他呼喊亲人。当亲人们找到他时,他已昏倒在文旦柚树下,身旁散落一把草。这惊险一幕,成了王庆仙最后一次进山留给亲人们揪心的记忆。

冬至,是阖家团圆的日子。在莆田市仙游县度尾镇潭边社区,王庆仙一家人围坐在一起。他对晚辈们念叨的,依旧是那座他倾注了20多年心血的青山。那座山,不仅是他个人奋斗的见证,更是他带动千余人共筑绿色梦想的地方。

如今,站在莆田“母亲河”木兰溪畔眺望西山,松柏苍劲、毛竹挺拔、文旦柚树蓊郁,层林尽染的绿意与溪流相互映衬,构成了一幅生机勃勃的青山绿水画卷。在“和美莆田、共同富裕”的时代愿景下,这片山林正书写新篇章。

王庆仙今年99岁,个头中等,身姿挺拔,目光中透着坚定。说话时,他的假牙会发出“咯咯”的声响,可干起活来,那劲头绝不像百岁老人。“我的体检指标样样达标。”王庆仙常说,这硬朗的身板,是在战场、农场、林场摸爬滚打锻炼出来的。

王庆仙自幼丧母,18岁便加入青年远征军第31军208师622团迫击炮连,在战火纷飞中历经生死考验。抗战胜利后,他回乡执教30年,又守着村老协会15年。他曾两度获颁中国人民抗日战争胜利纪念章。历经沧海桑田,这个战士始终保持着一“冲锋”的姿态,守护着家园。

77岁那年,本该安享晚年的他,却做出了一个惊人的决定——上山开荒造林。

当被问起“年逾古稀为什么还要造林”时,老人朴实地回答:“一闲下来,我就想为乡亲做些什么。”简单的话语,勾起了如烟的往事。

时间回溯到1999年,木兰溪全流域综合治理正式启动,“变害为利、造福人民”的口号响彻大地。中下游治理成效初显,上游的山乡也掀起生态建设的热潮。

彼时的西山,还是一片荒坡秃岭。其他地方山头已绿意盎然,可西山却像一块粗砺的“巨石”,压在人们的心头。因为造林周期长、见效慢,乡亲们心里有顾虑,迟迟没有行动。

2003年春,浑身是劲的王庆仙坐不住了,他一连几天跑到邻镇,详细了解树苗、技术、效益等方面的情况。了解清楚后,他铁了心:就算一个人,也要把这片荒山变成绿洲。

老人的造林“长征路”,起步于他每月992元的退休金。有了资金保障,他说干就干。

在潭边坝头118号古厝,我仿佛看到了老人当年植树造林的场景。那件泛白的蓑衣,见证他在风雨中的坚守;那双沾满泥点的布鞋和雨靴,记录他踏遍山林的足迹;那把磨破了皮、凹痕如沟的铲柄,诉说他开垦荒山的艰辛;水桶沿钻出小草,似乎也在讲述老人与山林的不解之缘。

每天,天还不亮,当西山还笼罩在薄雾中时,清瘦的王庆仙就背着工具,向着大山奔去。在陡坡上,这位抗战老兵高高抡起锄头,用力劈进红土地,“咚、咚、咚”的声音,如同向荒山宣战的战鼓。他挖坑、刨石、下苗,从山前一直拓向山顶,再翻到山

后。就这样,他开垦了10多亩地,为荒山植下第一抹新绿。

退休老干部吴振义感慨地说:“王老师手里的活,5个人都干不完。那1300多棵树,他一个人种了2年。”

王庆仙老人也回忆起当时的困难:“辛苦活还好,就是石头多、地难刨,怕劈到石头、弹起碎片伤到自己。林场就像战场,路难走,我就当作急行军来练,从山脚爬上山腰,最快的时候15分钟就能到;水难挑,我就四处学习,在林技人员的培训下,把树坑挖成宽40厘米、深20厘米的蓄水坑,这样巧积雨水灌溉,每天再挑来3趟水就够用了;为了省钱、多费力,我常肩挑30公斤的草木灰等人工肥上山,徒手躬耕,不留寸草,时间长了,右手食指都渐渐截歪了半截。”

“我公公从60公斤左右瘦到53公斤,婆婆不让他去,可根本拦不住,只好给他备好吃的。儿孙要孝敬他,送锄头等农具,他最高兴了。”儿媳陈庆娥心疼地说,种树、挑水、施肥、守山,全是苦活重活,365天不得闲。

西山虽是低山,但地形陡峭,王庆仙在这山上没少吃苦头。他在这里摔倒、摔伤过3次,丢过好多部手机,只找回来2部。聊起这些揪心事,老人压低音量,悄悄地告诉我:“当时满脑子都是树,现在想起来是有点害怕。”2015年9月1日,他挑着4捆干柴下山,刚起身,右脚一滑,连人带柴跌落,滚下十几米,撞上岩石,腿都摔破了,右脚踝差点折了。不过过了多久,他忍着伤痛,匍匐下山,瞒着家人到永春求医。歇了半年多,他又拄着拐杖上山了。

经过科学培育,除少量补苗外,王庆仙

的千余棵树终于挨过了3年管护期,逐渐成林。远远望去,那一片郁郁葱葱的树林,像极了他在战场上并肩作战的战友。他最爱和树并肩站立,伴着清新的草木香,唱起“大刀向鬼子们的头上砍去”“日落西山红霞飞”……愉快的歌声在山岗上回荡。

大山的馈赠也源源而来。估算下来,单棵树木的重量有望达到200多公斤,预期效益十分可观。这让原本观望的潭边人也心动了,纷纷主动打听造林效益。王庆仙反复给大家算生态账、长远账,还捐苗让地,传授热门树种、营林技术、林业补贴等资讯。在他的带动下,先是老协会的六旬老人组团植绿,种下4000多棵树。随后,近20户农户也奔向了绿色“聚宝盆”。短短数年间,王庆仙带动千余人参与造林。从此,他更忙了,不仅发动乡亲们在山腰建起公用水池,实现蓄水、引水、节水灌溉,还乐当义务护林员,巡山防火,守护着这片来之不易的绿色家园。

几度春秋,木兰溪上游喜事连连。农文旅大融合,山清水秀迎远客,“富民工坊”遍地开花,溪畔群众奔上了富路,潭边社区也跃升为“明星社区”。潭边社区党总支部书记吴志彬介绍,潭边现有山地3375亩,耕地2025亩,森林覆盖率超95%,2024年集体经济收入超35万元。

年复一年,王庆仙一直干到去年,98岁的他实在干不动了。

在家安享晚年的这一年里,王庆仙常常在窗口眺望西山。当听说乡亲们新种了文旦柚、中药材、大棚花卉,还引进了生态种植技术时,他脸上露出了欣慰的笑容。

地瓜干粥

□许海利

父亲来城里办事,顺道给我捎来半小口袋地瓜干。当指尖触碰到那粗糙的纹理,记忆闸门轰然打开,小时候围着灶台吃地瓜干粥的情景,瞬间浮现在眼前。

过去农村穷,缺衣少粮,地瓜是家家户户的“救命粮”。每年秋天,地瓜成熟时,村里人用锄头小心翼翼地在地瓜从土里刨出来,把地瓜削成薄薄的片,撒在垅上晾晒。如果天气好,三两天就能晾干,但如果遇到阴雨天气,地瓜干就会发霉,影响成色和口感,只能作为家畜的饲料。所以,晾晒地瓜干时,村里人总会时刻关注天气预报,选个好天气,全家齐上阵,好留住这份香甜。

到了冬天,地瓜干就成了饭桌上的常客。天还没亮,母亲就会早早起床生火做饭。母亲拿出一些地瓜干,先放进清水里浸泡清洗,等水烧开了,就把地瓜干丢进锅里,盖上锅盖焖煮。灶膛里的柴火“噼啪”响,地瓜干在水里不停翻滚,不一会儿,淡淡的甜香就顺着锅盖的缝隙飘了出来。等地瓜干煮得软糯了,母亲就把提前搅拌好的玉米糊倒进锅里,一边倒一边用勺子搅拌,防止糊底。地瓜干的甜香混着玉米的清香,在厨房里弥漫开来,连空气都变得暖暖的。

地瓜干粥香甜可口,慢慢咀嚼,软、糯、面、甜交织在一起,味道非常好。可地瓜干吃多了,胃里容易泛酸水。那时候,我就跟母亲抱怨:“怎么又是地瓜干粥啊,我不想吃了。”母亲叹口气,轻轻摸摸我的头说:“孩子,现在日子苦,有地瓜干粥喝就不错了,等以后日子好了,让你天天吃白面馒头。”那时,“天天吃白面馒头”成了我最大的愿望,总盼着日子能快点好起来,再也不用天天喝地瓜干粥了。

如今,几十年过去了,生活条件好了,衣食无忧吃穿不愁,白面馒头成了日常,地瓜干反而成了稀罕之物,很少能见到、吃到,偶尔吃一次也像点心一样,只是餐桌的点缀。

这次父亲带来的地瓜干,是他亲自晒的,跟小时候的一模一样。我赶紧清洗地瓜干,扔进砂锅里,配以小米粥,熬了一个多小时,粥变得浓稠软糯,香气弥漫。

我盛出一碗,坐在餐桌前吃了起来,熟悉的味道瞬间涌上心头。那一刻,我仿佛穿越时光,回到童年冬天的早晨,我端着粗瓷碗,坐在灶台边,有滋有味地吃着地瓜干粥,母亲在一旁温柔地看着我,眼里满是疼爱……



湄洲岛
鹅尾夕岸沙滩上,游客在休闲娱乐。
陈斌 摄

海岛媳妇的冬至圆

□黄丽霞

黄瓜岛的冬至清晨,天还没亮透,灶间的叮当声便混着糯米粉的甜香,和着海雾一道漫进屋里。我蜷在被窝里,舌尖仿佛已尝到那暖润润的、透着海风清冽的底蕴——这是海岛独有的冬至味。

我趿着拖鞋进灶间,婆婆正把糯米粉往大竹匾里倒,粉雾飘起来,沾在她花白的鬓角上,像落了一层薄薄的冬霜。“醒啦?”她头也没抬,“快来搭把手。”

八仙桌上,大红簸箕早已铺得整齐,婆婆利落地将里面码福橘、红糖、裹着红纸的生姜,还有一把红筷子。“橘子讨‘吉’,红糖日子甜,生姜暖家宅。”她一边摆一边念叨。我熟练地把糯米面团搓成长条,掐成剂子,再搓成一个个龙眼核大小的丸子,兴起时,还揪点面团捏成小海鱼、小元宝的模样。婆婆见了笑:“这是如意丸,盼着出海平安呢。”

婆婆把搓好的丸子倒进沸水,丸子在锅里翻滚,不一会儿便浮

了起来。她拿起长柄笊篱,舀起几颗最圆润的,晾在青花小碟里。然后端着碟子走到堂屋,用指腹拈起一颗,轻轻贴在乌木门楣正中,接着是窗棂、米缸沿、灶王爷神龛前。她边贴边低低念着:“贴门楣,保平安;贴窗棂,望团圆……”她说,这是长辈传下的规矩。

待她贴完,我才轻声说:“妈,今年冬至,我想教您做我老家的吃食。”

婆婆转过身,眼睛亮了亮:“是你常说的‘地瓜丸’?”

我笑着提起竹筐,里面的红皮地瓜上还沾着未干的泥土,带着娘家田埂的清气。

埭头娘家的冬至,向来是铺天盖地的朴厚气息。地瓜粉是早备好的,自家种的地瓜洗净、磨浆、沉淀,最后晒出的粉灰扑扑

的,捏在手里却细滑。我把地瓜倒进大铁锅,蒸得裂了口,金黄的瓤冒着热气,再捣成泥。热地瓜泥和凉地瓜粉在掌心反复揉搓,变成一个光润柔韧的温熟粉团。

馅是花生糖的。花生要小火慢炒,听见“毕剥”声渐密就起锅,晾凉褪皮,在石臼里舂得粗细有致,再拌上本地粗砂糖。

包地瓜丸最见功夫。婆婆学得认真,但力道总拿捏不准,要么包馅后搓得太扁,要么旋窝时戳破了皮,馅漏了好几回。她不恼,捡起馅料重新揉进面团。我握着她的手腕说:“慢些,心定了,窝自然圆。”渐渐地,她的动作稳了下来:揪剂、搓圆、旋窝、填馅、收口、捏脐……一个个金褐色的地瓜丸在她手中成形,排在竹匾里,和雪白的糯米丸子挨在一起,像两片不同海域的贝壳,静静泊在同一处沙滩。

煮地瓜丸要宽水旺火。金黄的丸子下锅沉底,“咕嘟咕嘟”吐着气泡,慢悠悠吸饱了水。婆

婆守在锅边问:“沉这么久,能熟透吗?”我用勺背轻轻推着:“等地气吃透了,自己就浮上来了。”果然没多久,丸子鼓胀饱满,陆续浮出水面,汤色染成清亮的蜜糖色,香气飘满了灶间。

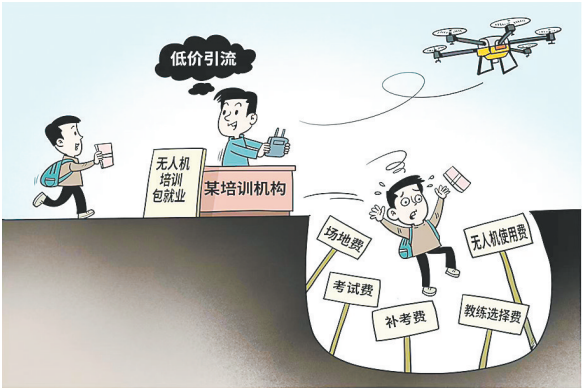
堂屋的供桌早已摆好。红托盘里,福橘、红糖、红纸生姜按海岛老例摆得端正。婆婆又添了一个小碟,特意盛上三颗地瓜丸,放在托盘边,轻声说:“让岛上的先人也尝尝。”

青烟袅袅升起,婆婆合十祷告,我也合十祷告:她求的是出海平安,风调雨顺;我求的是两地安康,血脉相连。

供桌旁的八仙桌上,并排摆着两只大海碗:一碗雪白丸子淋红糖姜汁,一碗金褐地瓜丸卧在蜜汤里。婆婆先夹了颗地瓜丸,咬一口,眼角便漾出细细的笑纹,连连点头:“甜!真甜!”公公夹一颗白丸子、右一颗地瓜丸,笑眯了眼。

我抬起头,目光掠过家人的笑脸,掠过被热气晕染的窗玻璃,仿佛能望见外面无垠的大海。从此,我家的冬至有了双倍的圆满。海的辽阔与地的深厚,在文火上慢慢煨成独此一家的人间至味。

入坑 旦亭 作



进一步全面深化改革， 加快建设绿色高质量发展先行市！