

文苑

“走谷雨”，杨柳青青著地垂

管 弦

“播谷降雨、雨生百谷”，谷雨，在如烟春雨中悄然降临。

它是二十四节气的第六个，也是春季最后一个节气。汉代纬书《通纬·孝经援神契》载：“清明后十五日，斗指辰，为谷雨，三月中，言雨生百谷清润明洁也。”明代学者王象晋撰写的《群芳谱》说：“谷雨，谷得雨而生也。”

“清明断雪，谷雨断霜”，谷雨的到来，意味着寒潮天气基本结束，气温回升加快，谷类农作物将蓬勃生长。春之薄雾笼罩下的世间万物，犹如写意画一般，静悄悄地融进人们心里。在画中，让我们看一树花、赏一美味、等一场雨吧。

谷雨这天，踏青赏春，最为惬意。

这也是中国古代就有的风俗“走谷雨”，含“补阳气、驱寒气、疏经活络、强身健体”之义。

杨柳，亦在这场行走和品鉴中，荡漾在我们眼中。

谷雨时节的杨柳，真是好看。不必说婀娜的身姿，俊逸的模样；也不必说清风过处，花絮漫漫漫天飞舞，仿佛要冲到云霄里去了。单是看柳叶，就很精致。叶头叶尾叶身，精巧分明，碧绿中泛着晶莹的光。难怪人们把灵秀的眉毛称为柳叶眉，把医学上用来做手术的小刀称为柳叶刀，那都是非常精细的东西，毫厘不差的。柳叶，真像一个标准的测量仪。

杨柳确是全能的，柳树皮能解热镇痛，柳叶可治足跟疼痛，柳枝是传统中医的接骨妙药，柳根能消肿止痛，柳絮可治牙痛。值得一提的还有，柳和治疗发热、疼痛的药物阿司匹林也有关系，阿司匹林的发明得益于它。

杨柳立河边，含笑望春风。本来，从古至今，杨柳都有一种优雅的伤怀之美的，柳与“留”谐音，人们常用折柳赠别、系柳相依等形式，表达留恋、难舍、永不分离之意，如唐代诗人

雍裕之的《江边柳》“袅袅古堤边，青青一树烟。若为丝不断，留取系郎船。”然而，在谷雨时节，万事万物蓬勃生发，杨柳的忧郁，好像一下子不见了。那流金般的光彩里，杨柳生动盎然，快乐欲飞。

杨柳向阳一般的光明性情和耐水湿、根密集、易繁殖、生长快、滞水缓流、挂淤落沙等特殊作用，让它成为“护堤固岸的优秀卫士”。“岸边多种柳，堤坡冲不走”，古人早就特别推崇种植杨柳。隋炀帝开运河时，就曾下令群臣和百姓在运河两岸广种杨柳，后人称之为“隋堤柳”。唐代诗人白居易的长诗《隋堤柳》对此进行了描述：“大业年中杨天子，种柳成行夹流水。西自黄河东至淮，绿阴一千三百里……”

当然，杨柳天性自然，没有专属性，也不依附谁，它名中的“杨”也不是坊间传说的柳树跟随着隋炀帝杨广的杨姓，而是早就有的，“杨”“柳”也同义。《诗经·小雅·采薇》中的“昔我往矣，杨柳依依”之杨柳就是柳树；源自《战国策》的成语“百步穿杨”的杨也是柳叶，“楚有养由基者，善射；去柳叶者百步而射之，百发百中。”神话传说里观音菩萨手持的“杨枝净水瓶”中，插着的也是柳枝；唐代诗人刘禹锡创作的“杨柳枝词”诗体，又名“柳枝词”。

古典文籍中的“杨”是“柳”的一种，即蒲柳，中国古代最早的词典《尔雅》说：“杨，蒲柳也。旄，译柳也。桤，河柳也。”杨、旄、桤通谓之柳。现代植物学意义上的杨在中国古代常被称作“白杨”“青杨”。

自然的，就快乐。这令我想起孔子的弟子曾皙，他在陪孔子闲坐时这样谈论自己的人生理想：“暮春者，春服既成，冠者五六人，童子六七人，浴乎沂，风乎舞雩，咏而归。”是的，在清朗的谷雨时节，我们也拾几枚飘落的柳絮和柳叶，一路唱着歌儿回家吧。

青饺

谭熙荣

青饺不是通常见到的饺子，它算是汤圆，也有许多地方叫粿、团子。说是汤圆，也不完全对，汤圆一般煮着吃，青饺只能蒸。它也不是圆的，先搓成圆形，然后右手拇指用力一按，压出一个窝，能盛半调羹水。为什么非要按一个窝呢，也许是好看，或者是压薄了，易熟。

先说说做青饺的材料。首先当然是青。青，茶陵话不读qing，声母还是q，韵母就复杂了，要将y与an相拼，得出一个普通话里并不存在的韵母来。事实上，y与an是不能直接相拼的。青饺的青，只有茶陵人才读得出来。

青的大名叫清明草，又名鼠曲草、燕子花。青还是一味草药，曰追骨风，有降血压，祛痰，镇咳镇痛之功效。江南不少地方都有做清明粿的习俗，可见这东西是深得人们之喜爱的。

立春过后，大地回暖，万物复苏，青小心地探出第一片嫩叶，毛茸茸的，煞是可爱。若这时候采摘，未免就太心急了。待到月余之后，青长出三五片叶子，贪吃青饺的吃货，勉强可以动手了。那么，什么时候才是最佳采摘青的时间呢，对了，顾名思义，清明。斯时，青已经“发育”完全，亭亭玉立，楚楚动人，香气也开始释放，乡里人差不多家家户户都按捺不住，有时冒着细雨，也要去田间地头，蹲下身子，轻手轻脚，一朵一朵，慢慢采摘。可不能性急，连根拔了，一则，根不能吃，二则，

要考虑可持续性，年年要吃，人人爱吃，不能断了货源。

老家采青的理想之地，首选水库内的坡地。上面是残留的轨道路，下面有蔚蓝如镜的湖水，对面透迤着翠绿的峦。满坡的青，远看如绿色的绒毯。采一会青，直起腰歇一歇，远眺碧水青山，放开喉咙喊上几声，远山也随之与我应和。抑或惊起几只白鹭、野鸭，款款飞向林子。

采回来的青，免不了沾染上泥沙，要一遍一遍地洗，边洗边拣出野草杂物。然后切碎，煮熟，放入适当的盐，再与米粉拌和。米粉以糯米为主，适量放入些粘米粉。粘米粉多了，开裂，且口感差。两者的比例，以八二开或者七三开为宜。煮青的水要根据米粉的多少而定，多了，太稀，捏出的团子难以成型，蒸出来的形象差，影响口感。

刚蒸好出锅的青饺，青灰色，散发着只有青才有的清香，一入口，味蕾便无法抗拒的被征服，简直直生生津。从小便爱吃青饺，套用一句歌词：青饺青饺我爱你，就像老鼠爱大米。那些天，我可以粒米不沾，专吃这难以名状的美食。

不是每一个地方能采到青，于是有人便退而求其次，用艾叶和苎麻叶代替青，好甜的，也放些糖。虽然也称之为青饺，也有人说好吃，然较之用青做成的青饺，是无法相提并论的。

世相

肖又铮

一天晚上，老婆接到个电话，“您好！文阿姨吧，真谢谢您种的菜！我是您家老三的朋友赵某某，住本市，欢迎您到我家来做客！”

老婆感到莫名其妙，随即打电话问女儿，才确认她真有这位老朋友。原来离家不远的三女儿，一天在家吃午饭，顺便带了些老婆刚从菜地摘回的菜。女儿下班开车回自己家时，路遇小赵，连忙从后备箱里拿出两棵白菜，三个萝卜等新鲜蔬菜送给她。当天晚上，小赵就炒了白菜、萝卜给人吃。她的儿子特别喜欢吃这些菜，连连说：“妈妈，你过去买的菜没这么香呀！”小赵的妈妈也点了点头，“今天菜的味道，比以前要好。”小赵告诉他们，“这是我朋友小肖的妈妈自己种的菜，没打农药，没施肥。”从此，小赵的儿子，总盼着她去弄这种菜。

一个星期天上午，天气晴朗，小赵的丈夫硬是将汽车开到我家楼下，要接我们老两口去他们家做客……

无独有偶，某天晚上我正和老婆看电视。我的手机响了，“请问你是肖老师吗？”我说：“是呀。”“你明天有时间吗？中午到我家吃个便饭吧。”接着，大女儿来电话告之：“我从家里带回的青菜，有一部分送给了邻居李

新缘

肖又铮

叔叔，他常说感谢你们。明天上午他就开车来接你们。”

那天，我和老婆果真到了大女儿的邻居李大哥哥家。李大哥哥开心地对我们说：“你们辛辛苦苦种的菜，让我们坐享其成，真不好意思。”他还表示，每次都会将送给他的绿豆角、紫茄子、红辣椒像宝贝一样收藏好，让女儿女婿、小外孙星期天回来吃。

如此一来，我和老婆深切感到，送点菜给别人，无论是直接，还是间接，已成了联系朋友的媒介。

我回想，这辈子和人打交道，以书结缘，以笔结缘，还以车结缘。几年前的一天，我到新华书店买一本畅销小说，正遇上作者签名售书，从此我与作者之间电话往来频繁。这不是因书结下不解之缘吗？有一次，我搭公共汽车，不小心重重地摔了一跤。幸遇一位好心的司机，及时将我送至医院，让我减少许多痛苦。从那以后，我们成了忘年之交。这就是可遇不可求的车缘啊！

没想到，到了晚年，我和老婆因菜结下了新缘。我用一首诗记下了自己的感受：吾至晚年思未远，陪妻菜地种新缘。谁知增趣芳邻笑，仁爱相交乐乐园。

随笔

女红

张冬娇

在我装袜子的抽屉里，时常会翻出一双鞋垫，鞋垫上的图案只描了大概的轮廓，花色还来不及填充，这是母亲生前绣的最后一双鞋垫。15年过去了，布还像新的一样，整齐细密的针脚，留有母亲的指纹、气息、灵气和智慧。每次看到它们，眼前就会浮现起母亲当年做女红的情景。

那时候，在我们村里，母亲的手艺是数一数二的。村里的姑娘媳妇常常带了针线围坐在我家院子里，一边做女红一边向母亲请教，母亲总是耐心地教她们，有时还会手把手地穿针引线。

那大多是秋冬的农闲时节，晒干的稻草已经上了楼，坡上的苕麻扯完了，田里的油菜植好了。衰草与禾梗共同辉映的枯黄成了乡村的主色调，天地间显得空旷和亲近了。阳光从洁净澄碧的空中静静地照耀下来，打在她们身上，撒了一地的金黄。她们端正地坐在那里，头微微地低着，长长的线在她们手指间绕山绕水，满是柔软温馨的气息。

我最喜欢看母亲神情专注地分针引线，一丝一缕，一挑一拈间流淌着温柔恬静之美。一头浓密的乌发，总是梳成两条粗粗的麻花辫子，垂到胸前，随着针头的起落一颤一颤的，我认定母亲是世界上最美的女人。母亲手中的五彩线，单说红色，就有玫瑰红、西瓜红、桃红、水红、粉紫红，黄的有深黄、杏黄、鹅黄、菜花黄，由深到浅，由浓到淡，而每一种颜色与另外一种颜色的组合，就会奇妙地被母亲变换出契合大自然中每一种植物和花朵的颜色。母亲用五彩线，在鞋垫上绣出怒放的寒梅，盛开的牡丹，比翼的鸟儿……

很多时候，她们聚在我家火炉边做活。我放学后推开家门，一种温暖的气息便包围了我。窗外，呼啸的北风敲打着门窗，窗内，炉火烧得很旺，炉上粥料煮得差不多了，鼎沸盖边，“噗噗”地冒着青菜叶的清香。她们围坐在火炉边，一边叽叽喳喳地聊天一边做女红。

晒太阳，烤火，织毛衣，拉家常，这是一种满足和幸福。乡村平常人家的女子，对幸福的感觉就是这样实际而又真切。她们不会说出“执子之手，与子偕老”的情话，但她们手中的一丝一缕就是她们的爱与情。

而把这种幸福推到极致的，是母亲把织好的毛衣给我们试穿。毛衣套在父亲魁梧的身上，总是特别合身，给他增添了几分帅气。他伸伸胳膊，做几个扩胸动作，脸上写满舒适和满足，母亲站在一旁看着，眼里的笑意很浓很浓。

记得深切的一回，母亲把织好的毛裤给我试穿。我穿上后站在北风呼啸的巷子口，那是一种平时冻得我直哆嗦的北风，现在，我很从容地站在风口里，久久地，丝毫不感觉到冷，内心里充满了自豪感。有一次，母亲为我做成了一双皮底鞋，非常时尚。弟弟做了，也争着要，我穿上鞋立即跑了，弟弟追到村口，硬是把我拉扯回家。母亲笑了，说立即再做一双，弟弟才罢休。母亲曾经为我绣出一双荷花鞋，鞋垫上一汪池水，水里游着两条鱼儿，水面上，一朵荷花开得正艳，我喜欢得不得了，视为珍宝。这么美好的景物穿在我的脚下，觉得脚也高贵了。密集的针头，按摩着我的脚，我感觉到母亲密密的针脚和密密的关爱。

记忆中，几乎是冬天的每个夜晚，我们早已上床睡觉了，母亲还在做女红。母亲做完家务琐事，最后一件事就是把父亲和我们四个孩子的鞋垫一一掏出来，和倒过来的鞋一起围放在地炉边的报纸上。第二天早晨，烘干的鞋垫放入鞋里，暖暖的非常舒坦。母亲用她一双灵巧的手，温暖了我们一个又一个冬天。

后来，我离开家乡去城里读寄宿学校，再后来，我大学毕业后参加了工作，母亲还在织毛衣、绣鞋垫。我们还穿着母亲织的毛衣、绣的鞋垫，直到那一年的初春，母亲病逝。

母亲去世的很长一段时间里，父亲一直穿着她织就的毛衣和绣出的鞋垫。我们给他买的羊毛衣，他也不肯穿。后来毛衣旧了，穿洞了，鞋垫花案磨损了，他也舍不得扔掉，收好后备在柜子里。

现在，他不得不穿我们买来的羊毛衣了。但是穿上后，常常听到他说，还是你们母亲织的毛衣，穿起来才舒服。

神农风

诗三首

秦华

清水塘

这里有没有一口清水塘
在每天行走的路上
在一封信的真实地址或者落款上倾诉神秘，向往，抵达
清水塘
半个世纪的诗意
铅灰，凝重而明亮
很多人在寻找那口塘
一辈子的魔镜
浑浊或澄明
存在和纠结于内心的完美和销毁
满腔的波纹刻在工厂的前额
以一口水塘命名过的骄傲的方位
我的路上那口塘
沉静而喧嚣
目测过千军万马的坚定
从清澈见底的时代而来
槐花开在路的两边
永不干涸

宿命

绝不能
让心中的高塔坍塌
只不过遇过泪水模糊的天气
我站在高处
鸟瞰我的身世
我的记忆一点都不庞大
从给爸爸妈妈送伞的经历开始
多么自豪的雨天
能够靠近
心中神秘的疆域
我开始往返于这片土地
宿命像出尘的烟圈
我每天活在沸腾的生活里
谁离开
巨大的工厂都不会停下来
这一天我有些老了
他们说这里将夷为平地
流年笑掷而未来可期
我在废墟中
看见青苔和铁锈生生护着这片土地

春天里

早樱的颤动
还是让我们动了情
十里沿江
往北再往北
水的清明流向婉约
空气中的味道复杂而单纯
有人问过我
你的工厂的有毒气体不见摧毁你不老的容颜
熟悉的人和故事还在迁徙延续
而场景变更情怀尚存
工厂的牛奶房，澡堂，冰机房，操作室
夕阳下塔罐巨大的投影
都开在馒头山上鲜活的桃林里
那些为寻找家园而悲伤的眼神
渐渐明晰
那些不舍，开满鲜艳
生活还将继续
我们在草木丛生的春天里
茂盛地挥了挥自己的自己

投稿邮箱：
zzfkwy@163.com



旧事

石磨豆腐

易裕厚

在我的记忆中，老家马路边以前有一家制豆腐的小作坊。那是一间土坯垒起来的房子，倚靠着一栋红砖房，一张狭小的门进出，一对父子经营着它。

天才蒙蒙亮，昏黄的灯光从土屋的窗子透了出来，屋里传来瓢的响声和石磨的转动声。旁边的木桶里盛满了早已吃透了水的黄豆，肥肥胖胖的，可爱又听话。那做父亲的右手拿着小铁勺，不时地伸进桶里，舀起小半勺豆子，多半勺水，顺手倒进磨眼里。另一只手则握着石磨的推手，在儿子的合力下，不停地转动着石磨。

雪白的浆沫从石磨周围流淌出来。或许是那磨磨了的豆子有点不甘心，拼命地沿着磨盘向上攀挤，形成了一圈圈的白沫。把豆子磨成了豆浆，兑水冲稀后，再倒入吊挂着的布筛子中，来回摇动，直至豆浆全部沥了出来，布筛子中只剩下豆渣。

灶膛里早已燃起了柴火，去了渣的豆浆被倒进大铁锅，盖上锅盖煮。一会儿，豆浆“咕咚咕咚”地在铁锅里翻滚，豆沫撑着锅盖一起一落，眼瞅着就要外溢。把锅盖揭开，拿起长把铁勺轻轻地搅动着豆浆，汹涌的豆浆被这温柔的一搅，顿时平息了许多。如此反复几次，灶膛的火暗了下来，把事先稀释好的盐卤，用铁勺均匀地撒在锅里，不疾不徐地搅动着。奇迹立马出现了，只见雪白的豆浆已变成了大块的豆腐脑，浮在清汤里。盛上一碗白花花的水豆腐，加点白糖，“咪溜咪溜”几口下去，带着甜味的清鲜便在唇齿间弥漫。

父子俩用大木瓢把豆腐脑舀出来，放进铺有纱布的一层正方形木箱子里，填满之后把纱布覆盖起来，压上重物，任那纱布中透出的水直往下流。过一会儿，豆腐脑就压成了一整方一整方的豆腐。将木箱倒扣过来，轻轻揭开上面的纱布，成形的豆腐就端坐在木板上。横竖划几刀，就成了一块块巴掌大的豆腐。

儿子用铁桶装上豆腐，挑到村子里叫卖。父亲则搬来一把椅子，坐在作坊门口，擦根火柴，点燃烟，悠闲地抽了起来。一条大黄狗伸着懒腰，躺在主人的脚旁。

那时，鲜嫩的石磨豆腐是我家饭桌上的“常客”，我小时候也特别喜欢吃母亲做的煎豆腐。将锅烧热，淋上油，母亲左手托着豆腐，右手用菜刀轻轻地把豆腐切成小片，溜入锅中，煎出黄黄的外壳后，再用锅铲将其翻过来煎。待豆腐外壳金黄，加少许盐，撒上辣椒粉、葱花后即可出锅。外皮脆薄，内心白嫩，盐味、辣味、香味扑鼻而来，吃起来真是过瘾。母亲煎出来的豆腐不易碎，盛入碗中，一小块一小块的很完整，客人们直夸母亲“手艺好”。

如今，母亲已逝，老家制豆腐的那间土屋也被拆了，当年那对父子在窗前忙碌的身影，母亲煎豆腐飘出来的香味……一切都成了时光深处的美好回忆。