

# 风从故乡吹来

●李树侯

乎要把这个村庄、这条小河淹没，似乎要一直开到天上。及至几场春雨过后，花瓣凋落，油菜荚子依次茂密排开，那种甜甜的香气仍氤氲在碧波汪汪的河水上，经久不散。

沉寂的小村庄，也开始活跃起来。该下种了，人们将河岸上蓄水的闸门打开。那闸门是水泥预制板做的，非常粗糙厚重，放闸时，须得几个壮劳力一起用力，才能将闸门缓缓提起。闸门一打开，春天就挤进来，农事也随之进来了。

关了很久的河水，兴冲冲地流向田地。这个时候的母亲，就格外忙碌。

母亲是家中最小的女儿，虽然外婆死得早，但是依然得到我外公和舅舅、姨妈的格外呵护，读了几年书之后，开开心心嫁给了我父亲。父亲那时在部队，农事和家务活都落在她身上。她对这些一知半解，但生来灵秀，丝毫不耽误她成为一个合格农民和贤妻良母。

季节进入谷雨，母亲就将悬在梁上或者抹在泥墙上的瓜果、菜蔬的种子取下来，带上农具和我们，来到河边的空地上。

这一片空地是沙土地，方圆十几亩，自生了杨柳和槐树。一个冬天过去，落在地上的腐叶就变成了上好的有机肥，点豆、种瓜都极相宜。但母亲说，孩子们都是小馋虫，种什么都不抵花生好。

花生种下地了，我就天天往河边跑。看它们发芽，看它们开花结果。嫩黄的花苞，像婴儿张开的小嘴，十分可人。它们挤挤挨挨地躲在植株下面，像在躲猫猫。结出的果实不待十分熟，就可以拔出来，用盐水煮煮，剥去嫩壳，坐在河边的树兜上，慢慢品。也可以晒干干，冬天来的时候，奶奶用来暖手的火球里放上几粒，焐得香香脆脆的，姐妹几个抢着吃。

我最喜欢的是小河的初夏。

有了春天丰沛的雨水，小河变得格外盈润而丰满，顺着河岸，缓缓流着，青泱泱的一大片禾苗衬得河水格外清澈。山丘上有什么，小河就流淌什么，有时是掉落的青桃，有时是火红的石榴花。不知道哪里飞来几只白鹭，脖子细瘦长，细脚伶仃，有时在水中的石头上小憩，有时在河面上缓缓低飞。沙滩上，牛儿打

着响鼻，嗷嗷地啃着青草，小鸟它在背上跳来跳去，尽情歌唱。倘若天气变热，藏在柳树丛里的蝉，就会声嘶力竭地叫起来，声音大得要盖过尘世的一切声响，好像唯有这种激烈的动静，才能催熟正在扬花的稻子。

一俟暑假，我和堂哥们在河滩上呆的时间就一日比一日长。这里好玩的东西太多了！在沙子里淘小贝壳，在柳树上捉知了，用搬罾捞河虾，有时也穿着汗衫短裤下河游泳。我虽然是女孩子，但天性好动，极喜欢玩水，这几乎占住了我整个假日。我们在水里互相击水，噼噼啪，水花四溅，耳朵被震聋，眼睛也睁不开了。玩一会儿，我们就把小肚皮露出来，浮在水面上晒太阳。有时也像大人一样，把自己潜入更深的水底，捉脚趾间滑来滑去的小刀鲰鱼。总是太阳已经隐进山头，奶奶在对岸长一声短一声地叫唤着，才想起该回家了。

有一个夏天，是非常闷热的午后，我和姐姐坐在河口柳树杈上乘凉。树极高，能望见菜籽湖上一片片极薄的白帆。忽然听到身后传来哭声，我们心知不好，哧溜一下滑下树，拼着命往后河湾跑。往常几个一起玩水的小伙伴，已哭作一团。果不其然，个子最矮、水性最好的小末在水里不见了！等大人们闻讯赶到时，河面只浮出一个小小的人儿，肚子圆滚滚的。

那么清澈而温软的水，给我们无穷快乐和遐想的河！

从这以后，母亲便再也不许我往河边跑。夏天又到了，那条河依然在不远处荡漾着一圈一圈清凉的波纹。而我，再也不能去亲近它，再不能在它的怀里，享受它给一个孩童带来的欢乐。每天坐在门前的石凳上，听蝉反反复复吟唱单调的音节，看浓密的树叶间洒下细碎的阳光。苦楝树总在这时，发出似有若无的香味，闻着这略带苦味的香，我小小的心里竟有了一点点忧伤。

没有小河的日子，生活寂寞而冷清。天空那般辽远，而光阴又是这么短暂。

转眼就是冬天。冬夜漫长，北方来的寒风毫无遮挡地进入村庄，有时裹挟着鹅毛般的大雪。天晴了，屋檐下的冰凌，在阳光下，像一把把闪着寒光的剑。厚厚的积雪，盖住村庄，

几只狗在雪地里撒欢打滚。那时，像谁在召唤着，连外套都顾不上穿，我就急急往外奔。站在桥上俯瞰，河水凝成冰块，也盖上了一层厚厚的雪。河面再也照不见我小小的身影！放眼望去，到处是一片纯白的世界，树啊，房子啊，都静静地站在那里，浅灰的云层，厚厚地压在头顶，间或掠过黑色的鸦翅。河滩上也干净极了，只有几只倒扣的木船，在雪地里画出巨大的问号。

所有的喧闹一瞬间退去，世界空旷而沉寂。站在那里，我陡然生出“前不见古人后不见来者”的悲凉之感，那时我还小，应该还不太理解这句话的含义，但是，那种空漠的心情，我一直记得。

去年秋天，我又一次回到故乡。暮晚，母亲陪我散步，我们在小河边，停下了脚步。一人多高的野草，将这条河连头去尾地藏了起来。几只秋虫发出唧唧的叫声。因为龙眼河改造，这条河已经失去了灌溉良田的作用，被拦腰截断。河中间，堆着铺路的砂石，在月影下黑魆魆的，一汪积水反射着单薄的光亮

失去了河流的动态特质，一条河就是死河。死了的河，存在还有意义吗？

一个没有了河流的村庄还能算是村庄吗？炊烟没有了，稻场没有了，连开满清明花的坟头也没有了。或许是为了便于出行，即使河水浅了枯了，架在河上的桥倒是一座座多起来。

我有时又觉得自己过于保守，历史的车轮滚滚向前，一条小河的生存，其实并不那么重要。

我心心念念的地方，如今让我感觉异常陌生，但是心里又有一丝欣慰。如今这里有着高楼大厦，有着机器轰鸣，有着花团锦簇的公园，有着车水马龙的公路，一切都被打下了新时代的烙印，一切都丢掉原有的羁绊热气腾腾地往前跑。

写这些文字的前一夜，我依然在翻读刘媪文集，似乎看到了他笔下的那条小河，看到在小河边沉思的那个人，也看到了年少时那个纯净的自己。

我家乡的这条小河，无论以怎样的面目，都不会出现在刘媪的梦里。可是我希望它也是一面镜子，生动地活在我的记忆里，照着一个跟我相似的人。

## 古韵新声

●江晨

### 山居二首

清霜绝俗尘，畦陌竹篱新。
老屋鸡啼月，山村梅报春。

水清鱼赏月，树静鸟吟诗。
碧户炊烟袅，学童归欲迟。

### 渔家

离岸两三里，渔村四五家。
移舟惊鹭起，斜日落荷花。

### 乡愁

久别家山动远思，梦中惊起泪空垂。
乡思几粒鲜菜蛋，绛紫酸甜挂满枝。

### 豆腐乳

几方方块带霜霜，未到饭餐争抢尝。
最忆儿时咸辣味，至今犹觉舌尖香。

### 捉泥鳅

赤脚短衫蓬蓬蓬，东湖南吸复西冲。
归来坐地长无语，谁料网兜破窟窿。

### 搬书

大雨漫堤水近庐，村民呼伴急迁居。
邻家车载三筐米，我独肩挑一担书。

### 扁担

历经风雨渐磨光，形体弯弯岁月长。
寒暑奔波阡陌路，一肩挑起举家粮。

### 散步

路边漫步景清幽，天属临空落我头。
回顾鸟声移树啾，偶来鸿运乐优游。

### 黄梅戏

黄梅一唱舞翩跹，过客经停驻不前。
疑是瑶台天籁曲，跟随七女到人间。

### 香茗山

青峰并蒂烟峦隐，碧玉小家素颜妆。
待字深闺人未识，春来云谷焙茗香。

### 高士

青山十里碧参差，临水人家柳满枝。
高士岭头高士隐，早耕田垄晚耕诗。

### 漳湖

几时洪水漫沙洲，世代垦荒霜满头。
筑坝锁江风浪隔，一湖田稻十分秋。

### 雷池

十里江滩胜画廊，庾寺陶窟远名场。
喜看昔日屯兵地，岁稔时和鱼米乡。

### 采茶

春雨春风润嫩芽，萝兜纤手趁莺花。
红星岭上歌声翠，忙坏穿梭摄影家。

### 制茶

九龙岗上出云尖，巧手熏烘昼夜兼。
赖有半山茶博士，为茶辛苦为人甜。

### 品茶

独自幽篁汲野泉，壶中静看碧芽鲜。
香浮沸水淫梨度，舒卷乾坤闻道禅。

### 油菜花开

雷池三月菜花黄，遍地流金入画乡。
大美新村含古韵，潮头勇立领春光。

### 望江挑花女

才了梳妆聚小楼，农家妇女舞银勾。
千针纺织双眉展，一线挑钻十指柔。
出水清莲迎晓日，围篱紫菊立寒秋。
新风古韵天工巧，绣出百花开五洲。



醉

叶

蕾

撮

## 拓豆丝

●吴世芬

们那不争气的口水……

但是，小鬼的馋并不能打动讲规矩的母亲。我和弟弟是吃不上第一个出锅的豆丝粑的，前三个要用干净的碗装好摆在灶台上敬祖宗，第四个，妈妈则会放到我手上，嘱咐我送给爷爷吃。我总会像拿到接力棒似的一口气飞奔到爷爷面前递给他，再光速回到灶台，用灼热的目光加热那个属于我的豆丝粑，等到在灶膛前烧火的长辈们都尝过后，终于轮到我和弟弟，大人们一句“当心烫”还没说完，我俩已是以表情包似的模样大口吃下，那一瞬间，仿佛升入云端……

大块朵颐之后，回神凡间，一切要按照妈妈的吩咐来。将刚出锅的豆丝粑送到大伯、小奶，三婶、四姨

绿豆与大米的结合，不知道会在大家脑海里产生哪几种画面？

我酷爱豆类，唯有绿豆我不爱吃。不过一种由绿豆制作的食物却是例外——豆丝。它属于我家乡的特色美食之一，制作原料就只有绿豆和大米，制作的过程称为“拓豆丝”。“拓(tà)”是我从乡音借音而来，取其字义中的“推开、张开”之意对应豆丝的制作手法。

我生长在皖西南，拓豆丝是家乡一件很隆重的事。每年秋收过后，家家户户都会认真准备。一来庆祝一年来的辛苦劳作所得，二来为数九寒天准备干粮。拓好的豆丝煮起来方便，不费时，不费力，最主要的是好吃。

新鲜的大米，洗净之后用常温水浸泡上24小时，大米选材很重要，米质太过粗糙，口感不好；米质太糯，制作时容易粘锅。绿豆用石磨将壳与馐肉分离，同样用常温的水浸泡上一个昼夜，为了绿豆的口感和颜值，主妇们都还要特地用筛筛将绿豆壳捞出，最后将洗净的大米和淘过壳的绿豆掺在一起，掺的比例通常是“对半掺”，也就是各百分之五十，再用石磨将它们磨成浆。按照惯

例，都是头天早上浸泡好这些原材料，第二天早上一家人就开始进行后面的工序，年轻、有力气的人推磨；年纪大一点的，就用勺子有节奏地、均匀地一勺一勺地在磨眼里添加这些浸泡好的食材，也称添磨。一般都是清早起来开始推磨，到日头西下时才能磨好。

掌灯时分就可开始进行最后一道工序了——“拓”豆丝正式开始。

锅洗净，柴备好，锅要用磨锅石磨得光滑锃亮，不然制作的豆丝粑（即未切、整块的豆丝）容易破。柴火也有讲究的，一般都是事先备好的、从松树林里耙回来的松针，不仅是因为松针易燃也易灭的特性适合拓豆丝，更因为松针燃烧散发的松香融进米香与豆香中，赋予了朴实的食材更

富层次的口感。等大铁锅烧热，再抹点油，用葫芦瓢舀出适量的米浆倒入锅里，倒浆时用瓢沿着锅的中部淋一圈，然后用河蚌壳把浆在铁锅内壁均匀地摊开来，让它形成一个实心的圆，盖上锅盖，食材与期待一同升温。同时，在另一口铁锅里进行同样的操作，完成后再回过头来对先前的锅进行迅速的掀盖、合盖动作，反复两次。等到第三次掀开锅盖时，已经熟了的豆丝粑边缘就会自动翘起，只要用双手轻轻一拎，一个散发着迷人香气、带着二分之一铁锅轮廓的圆圆的豆丝粑就出锅了。

一个豆丝粑的制作用时约两分多钟，就这样，大人们挑灯夜战，豆丝粑一个接一个地出锅，往外出的不仅有豆丝粑，还有站在灶台边等吃的我