

艾草与少年

■文/叶荣荣

黄昏至，妻和儿穿过一条河到对岸去。这已成了习惯。

河流中杵着一溜石墩，不疾不徐的河水至此开始喧哗，“哗哗”变得欢快。

欢快的还有孩子。他个头尚小，一步一个石墩有点够不着。于是先迈开左脚踏上石墩，右脚随即跟上。再抬左脚到下一个石墩，右脚再跟上。他走得很快，像在一路跳跃。我想，这是他心情的写照。

浑圆橘红的落日收敛了光芒，缓缓西沉，留下迷人的余晖，把人间再一次重新打扮。玉玗山被妖烧的霞光晃了神，抻长了身子想看个仔细。这一抻，就去了远方。横江急了，顾不上遮掩脸上的娇羞，慌忙追随而去。这一幕让来溪桥呆立茫然，眼看倾慕了四百多年的心上人就要成为他人的新娘，不禁暗自神伤。它的深沉和忧郁让每一寸光阴走得都蹑手蹑脚，无声无影。闲做看客的丁峰塔嗅到了凝重的气息，悄悄缩回了脖颈，却把一头葱茏落在了玉玗山的青绿里。

“嘎、嘎...”白鹭蹬足挥翅冲向了天际的绚烂，一行白影霞中飞，一缕青烟云中

过。美不可喻的画卷。万物再次欢欣悦动开来。

孩子却不为所动，他要去河的对岸寻一株草。他生来就对草木情有独钟，彼此也互相不舍。春来到，剪马兰、拔竹笋、采蕨菜，不亦乐乎。现在是端午，艾草在等候他的到来。

河对岸是一片我分不出彼此的原野，草木葳蕤。他一眼就瞧见了艾草，青青的，轻轻地在和风中踱步。初夏的艾草，让你联想起一个人的年华之美。青青艾草，涌动着清新蓬勃的绿美。此时，一个快要长成的少年正立在艾草的面前。

余晖普洒众生，艾草的青也披上了一层光晕，跟它浓烈的气息一起，在芸芸之间彰显个性的存在，恣意地散发一幅油画的意蕴。

我身临其境，却是摘艾的局外人。她俩专注地采摘着艾草的新叶，渐渐脱离了我的目光，隐没在茫茫青绿之间。

“彼采艾兮，一日不见，如三岁兮！”孩子对艾草，是否也如同小伙对姑娘的思念，泛滥不止？

我记得他与艾草是形影不离的。

他出生的前一年端午，岳母一次又一次从野外采回艾草，在院子里悉心晾晒。干瘪的艾叶被收藏进一个个袋子里，置于顶楼储藏间内。出生时正值盛夏，此时，岳母将干艾叶取出，用热水浸泡沥汁，再掺入冷水，这是最好的给沐浴水。他不停地扑腾，很是欢喜，褐色的艾汁亲至每一寸肌肤，浸至每一根毛发，释放贴心的呵护。

夏日蚊虫肆虐，蚊香气汹，艾叶又派上了用场。密闭房门，点燃一把干艾草，浓烟弥漫，蚊虫皆毙。待烟消殆尽，他一个骨碌滚上床，四仰八叉，安心入眠一觉到天亮。

三九寒冬，也少不了艾草。艾汁蒸泡脚，让他大呼舒爽。在热汤的催促下，艾草的药性充分释放。蒸汽氤氲，袅袅升腾，像一双双妥帖温软的手在揉搓抚慰身心。艾汁的营养，令他气色红润，身轻体健。艾草的暖是抵挡严冬最坚实的屏障，可御一生之寒。

端午日，是艾草唱主角的日子。喝艾

汤，佩戴艾叶香囊，尤其是挂艾条，是他最乐意的事。搬来凳子，踮脚够手将两条青青的艾草茎叶毕恭毕敬地粘贴在门板上，闭眼闻香，仰视良久。艾草此刻在他心中如同驱邪赶魔的门神，敬意满满。

艾草护佑他的每一个日子，每一天成长，亲近日益滋长。摘艾，是亲密无间的最诚挚表达。

远远地，两个黑点在蠕动。他满载而归，豆大的汗珠和绯红的脸颊是见证。瞬间，我突然发觉他也是一株自然的草木，融于余晖下的万千青绿里，共生共长，同喜同欢。

绚丽的尾巴越来越短，黄昏与黑夜在做交替时的寒暄。少年趁着暮色完全降临之前，在石墩间飞快跳步。那袋子里的青青艾草，也随之一跳一跃，像极了共同的生命律动。

品味粽香

■文/冷文英

吃过了万千粽子，我最钟爱的还是原味糯米粽。

热乎乎、香喷喷的粽子在手，来不及解绳子，硬是把粽子从绳子的束附里拽出来，一手捏粽，一手捏粽叶，轻轻一扯，粽叶和糯米慢慢分离，牵扯出好多条亮亮的、粘粘的丝，由短变长，由粗变细，最终禁不住拉扯断掉，打着圈缩回去，一半留在粽叶，另一半留在粽子上，因此粽叶上留下稠稠的一层，粽子刚探出小半个身子，表面还泛着一层粽叶的绿褐色，让我想起唐朝元稹的“彩缕碧筠粽，香梗白玉团”诗句。色泽香味都让人垂涎，便急不可耐地咬一口，糯米团儿在我的唇齿之间留恋，一股清香在口中慢慢绽放。细心品味，绵软细腻却不失韧性，糯米颗颗饱满，却紧黏在一起。许是嘴巴留恋这糯米的缠绵，充分咀嚼才恋恋不舍地放行，送去胃里。

此时想象张开翅膀放飞起来，仿佛置身于无边稻田，糯米由播种生长到收割，经历了冬雪覆盖，风雨的洗礼，阳光的照耀，努力生长，成熟收割。粽叶被农民采集、清洗、蒸煮、煮熟的粽叶，绿中带褐，绵软柔韧，耐折叠。再裹上浸泡好的洁白的糯米，一层层，用筷子插紧实，用一根细色的细线牢牢地捆绑住，打一个活结，经过高温蒸煮，糯米和粽叶充分融合，才有了胀鼓鼓、清香四溢、饱满结实的粽子。

我一口又一口，到最后连粽叶上零星的糯米粒也不放过，只剩下黏糊糊的粽叶和黏糊糊的手。在粽叶香、糯米香的味蕾碰撞中，尽享难得一刻的清闲，让心归于平静。单纯的粽香可能是我钟情原味粽的原因吧！

粽子是一道自然与人类智慧相融合的美食，祖先留下的这个美食。一直陪伴着我们，生生不息。

早在春秋时期，用菰叶包黍米成牛角状，称“角黍”；用竹筒装米密封烤熟，称“筒粽”。白居易诗曰“粽香筒竹嫩，炙脆子鹅鲜”。东汉末年，以草木灰水浸泡黍米，因水中含碱，用菰叶包黍米成四角形，煮熟，成为广东碱水粽。

晋代，粽子被正式定为端午节食品。这时，包粽子的原料除糯米外，还添加中药益智仁，煮熟的粽子称“益智粽”。粽子还用作交往的礼品。

到了唐代，粽子的用米，已“白莹如玉”，其形状出现锥形、菱形。“四时花竞巧，九子粽争新。”“渚闹渔歌响，风和角粽香。”三角粽的模样跃然纸上。宋朝时已有蜜钱粽即果品入粽。诗人苏东坡有“时于粽里见杨梅”的诗句。

元、明时期，粽子的包裹料已从菰叶变革为箬叶，野生的箬竹多长在山区，其叶宽大，形如扁舟，碧绿青翠，用以包制江南一带流行的三角和四角粽子是最好的。煮后仍然深绿的叶子一剥开，清香扑面而来，“玉粒量米水次淘，裹将箬叶芋丝韬。炊余胀满峻螯角，剥出凝成细纤膏。”清诗人谢墉写的《粽子》，大概就是想象中最好的粽子的模样了。

后来又出现用芦苇叶包的粽子，馅料已出现豆沙、猪肉、松子仁、枣子、胡桃等，品种更加丰富多彩。粽子的馅料五花八门，每一口都带着不同的惊喜和满足。

品味粽子可以让人了解和领略家乡的风俗文化，有时候，历史的记忆和文化的体验才算是真正的味道。

倏忽夏至

■文/苏宝大

有限的区区几天，与永恒的日月循环相比，只是尘埃里的一粒沙，还能怨天怨地？再说了，四季就应该是“春之德风，夏之德暑，秋之德雨，冬之德寒”。该冷时要冷，该热时要热，才合天意，也合百谷。农谚曰：该热不热，五谷不结。

那就只能提起精神，顺着春夏秋冬和大自然的日月循环，与大地亲吻，与阳光拥抱，过好每一天。记得余世存老师说过：“做好三四月的事，在八九月自有答案”，还有句“天道酬勤”，只要不停地勤奋努力，上苍准会有酬报，让你每天都有惊喜。既然老天爷都挽留不住美好的春天，曳着我们进入夏至，那我们先得来了解夏至的特性。

“芒种雨连连，夏至火烧天”，进入夏至就进入了“三伏天”。三伏天是一年当中最炎热的阶段。初伏一般从夏至日后的第三个庚日开始，到立秋后的第一个

庚日末伏结束。三伏天天人们往往食欲不振，比常日消瘦，故又称之为“瘦夏”、“苦夏”或“枯夏”。有民谣：“立夏日，吃补食。”就是隐而不露地告诉我们，从立夏日开始，就要吃补食了，养得棒棒的度好夏天。

《恪遵宪度抄本》中有“夏至，日北至，日长之至，日影短至，故曰夏至。”夏至日与冬至日相反。当太阳到达黄经90°时，北回归线开始南返走“回头路”了。白天一天缩短，黑夜一天加长。夏至日这一天，是一年当中夜最短，昼最长的一天。北方人有“冬至饺子夏至面”的习俗，故有民谣：“吃过夏至面，一天短一线。”

属于夏天的花不多。唯有红白相间的紫薇非常耐热，而且花期长，开花至秋，故有“百日红”美称。《礼记》中有“夏至到，鹿角解，蝉始鸣，半夏生，木槿荣。”木槿花就是夏天的馈赠。记得汪曾祺老先生在游览

泰山时，还吃过一回油炸的木槿花。吃过了后，有人问他，吃出什么味道来。汪老说，吃它是为了好玩而已。蜀葵，高大，花红，也有一个响当当的名字叫“一丈红”。乖乖咪，听起来就舒服。这些生长于各个纬度的耐热花木，正相继绽放出喷香艳丽的花朵来。

最近，絮絮叨叨的大雨被雷阵雨取代了。夏至后的午后或傍晚，易产生小范围的雷阵雨，有“夏雨隔田坎”一说。刘禹锡在《竹枝词二首·其一》中的“东边日出西边雨，道是无晴却有晴”，描写的就是夏至以后的天气。诗人用的是双关的手法，把“天晴”和“爱情”两不相关的事物巧妙地联系起来，来借喻夏日雷阵雨奇特与反常的千古妙句。

进了夏至，不可过多闷在空调室内，白天多游泳，傍晚多散步，多做些有益于身心健康 的野外活动。

■文/张含尚

事都等我周末回去和我商量。父亲年轻时很严厉，我见了他都有些害怕，而现在他经常主动找我说话，盼我周末回家吃饭。

父亲的身体渐不如以前，牙齿也越来越不好，腰也不再那么挺拔，双眼也在慢慢凹陷下去，双颊爬满了皱纹……我默默地看着、想着父亲的变化，看着父亲逐渐衰老，心里一阵阵酸楚。

父爱如山，这沉重的四个字阐述了人间最美的情愫，沉默伟大的父爱，镌刻在每个儿女的心底。“树欲静而风不止，子欲孝而亲不在。”时光易老，儿女有情，愿我们做儿女的常回家看看，多陪陪父母，别给自己留下太多的遗憾！

■文/程磊磊

这就需要时刻注意天气的变化，以防雨水淋入，要及时遮盖。有些讲究的人家，会在缸口盖上一块玻璃，既不影响太阳的光照，又可以遮灰尘避雨。但是，每当晴天的夜晚来临之时，玻璃是要及时撤掉的，因为酱也需要星光、月光、露水的滋润。

每年晒酱的时候，正好赶上我暑假，奶奶年纪大了，从屋顶上爬上爬下非常的危险，因此，呵护酱缸的责任往往就落到了我的肩上。每次爬上屋顶，给酱搅拌的时候，一股醇香扑鼻的酱味迎面扑来，我都会情不自禁的用手指沾一点酱，放在口中品尝。等到心满意足了，才姗姗地从梯子上下来，有时嘴角还保留着我偷吃的证据，奶奶看见后，总会说我是个爱偷吃的小馋猫，一边帮我擦掉酱渍，一边发出爽朗的笑声。当酱的颜色由黄变黑之后，便开始陆续走上餐桌。无论是炒菜、打汤、拌面，只要放了酱，那鲜鲜的味道总会让我欢喜雀跃，饭量也大了许多。

现在，农家酿麦酱的这套手艺，随着奶奶这辈人的相继离去，逐渐被淹没了在历史的浪潮中。那浸染着奶奶的汗水，饱吸着阳光的热情的黑糊糊的农家酱，已成为了寄托我心中朴素情感的美好回望。每每忆起，那浓郁馥郁的麦酱香，总会令我口齿生津，垂涎欲滴，回味无穷。

那是时光的味道，也是我对奶奶最深切地念想。

父爱如山

周末，我开车和父亲去济南购买打印店里用的耗材，突然发现父亲变化很多。

父亲衣着变了。穿着不再讲究，前几年外出，父亲都是穿西装，现在穿着很是邋遢，还戴上了一顶旧帽子。第二个变化就是饭量。早晨我们在高官寨吃的早餐，他吃了两个小蒸包就说很饱了，连我买的鸡蛋也没吃，要知道父亲以前的饭量可不是这样。第三个变化是记忆力。我们去的时候从来生村路口上的南水北调河堤，回来时他非说走的刁镇。

我苦笑着说自己记错了，心里却酸酸的。

买上耗材，临近中午，父亲提议吃大排

档，说既便宜又好吃，我知道父亲为了省钱。我们在小吃街转悠许久，父亲终于选定一个摊位，说：“你坐里边看着东西，那里暖和。”父亲腿脚不太灵便，蹒跚着来回穿梭，端来一份米饭辣鸡腿放到我面前，说：“我牙不行了，你吃鸡腿，我还是米饭豆腐好。”

饭后，我有些困倦，在车里休息，他又去买小东西。看着老父亲满头的白发，突然感觉父亲老了很多。

回来的路上，父亲没有一丝困倦，不时为我提醒前后车辆和红灯。在他的眼里，我是永远也长不大的孩子。父亲话挺多，很是享受我们父子单独在一起的这段时

光，不停和我说着老家的人和事，七十三岁的父亲依然拿我当小孩子，时时处处照顾我。

我默默地听着，心中突然涌起《父亲》的歌词：“我的老父亲，我最疼爱的人，人间的甘甜有十分，你只尝了三分。这辈子做你的儿女，我没有做够，央求你呀下辈子，还做我的父亲……”

我每周回台子镇老家一次，都是匆匆忙忙，吃顿午饭就回来。其实，急忙回来也没有要紧事，就是打打球、写点文字，忙自己喜欢的事情，真正和父母待在一起的时间并不多。

近年来，父亲对我多了一份依赖，很多

追忆夏至酿麦酱

成了我的家乡一个约定俗成的风俗。

儿时，每年麦收结束，小麦还未归仓，奶奶便开始准备酿酱的前期工作。先是精选籽实饱满的麦粒放在锅里煮熟，沥干摊在簸箕里放在烈日下暴晒。那饱满圆实的麦粒煮熟膨胀后，粒粒似珠如玉，像一枚枚透明无核的胖大枣。那熟熟的麦粒经过太阳暴晒，干后用石磨磨成粉，再用洁净的冷开水拌搅成糊状，在鏊子上摊成煎饼，放在干净的簸箕里。新鲜柔嫩的小麦煎饼，散发着诱人的香味。

然后到田里精心选摘一些蓖麻叶，将煎饼一层叶一层饼的码成垛，使其完全覆盖，密不透风，再放置到阴凉处。奶奶做事非常细心。当时我不知其所以然，只知道，过几天后，揭开叶被，煎饼上会覆盖一层白毛绿花，面目全非。

夏至以后，阳光愈加浓烈，奶奶会选择阳光明媚的日子，将这些如白头翁般的煎饼放在阳光下暴晒，阳光洒在毛茸茸的煎饼上，如同为其穿上了一件五彩斑斓的外衣，分外耀目。晒干后，奶奶会坐在大门前的桐树荫下，面前拥着石臼，手持木槌，起起落落，发出咚咚的声响，将其捣成粉末。

捣好的粉末，奶奶会按照一定的比例在其中加入食盐、凉开水、生姜、蒜子、黄豆、蚕豆进行配料，有时，也会加入一些新鲜的花椒叶，使酱的味道更加鲜香，这似乎是奶奶独创的酿制秘方。拌搅均匀后盛在大口缸里，放在屋顶上让六月天如火的骄阳暴晒。

暴晒的过程，家乡人称其为晒酱。晒酱是个漫长的日程，也是有学问讲究的，不是只放在太阳下晒就行的。酱每天都要进行搅拌，早晚各一次，为的是让酱体轮流的晒晒太阳，让它们的气味进行充分的融合，最终达到气息完全相同才行。

晒酱是个需要细心呵护的过程。为了让酱充分吸收到阳光，酱缸必须是敞口的，

麦酱，顾名思义，就是以小麦为主原料酿造而成的酱。在酱油尚未普及的年代，它是农家必备的调味品。

每年的夏至前后，新小麦刚刚上市。此时，家中去年酿的酱，也快要吃完，亟待新酱的接续，因而正是酿酱的好时候，家家户户迎来了制酱的高峰期。因此，在一定时期内，夏至时节酿麦酱变

