

# 心头药草香

彭芳

近日心绪纷扰,诸事缠身,郁气积于胸臆,几欲窒息。今日天朗气清,遂自放半日之闲,信步郊野。转过一弯,豁然开朗——大片的油菜花田在日光下熠熠生辉,金黄波浪直抵天际。蜜蜂穿梭花间,嗡嗡作乐,羽翼折射细碎光芒。忽而微风拂过,花田泛起层层涟漪,金浪起伏,美不胜收。我闭目凝神,尽情沉浸其中……

“奶奶,奶奶,好多草啊!”突然,见一孩童立于艾草丛中,兴奋呼喊。白发苍苍的老妇人正弯腰于田埂采摘艾草。

“奶奶,您摘这么多艾草做什么呀?”老妇人拭擦额头的汗珠,笑答:“做青团呀。清明快到了,这艾草啊,得趁着现在嫩的时候摘,过了清明就老了。”言罢,她取一把艾草递给孙儿:“你闻闻,多香!”

清明时节艾草青。此情此景,不觉令我泪湿眼角。此婆孙二人,何尝不是昔日的我与祖母?

祖母乃祖父继室,仙源清水塘人。她一生无出,却将我们姐弟几个照料得妥帖周全。祖母有一兄长,常年行走于江湖。因祖上家境还算殷实,祖母之兄

据说曾读过私塾,故颇通文墨,亦通岐黄之术。祖母虽未入学,却也跟着兄长识得百草,手头亦有几味土方。邻家孩童发热,她便取晒干薄荷叶煮水;老人腰腿疼痛,则以艾草熏灸。祖母口中时常念念有词,细听之下,乃以土话拖长声调在念:“竹叶柳芽葛根知,蝉衣荆芥薄荷施;石膏粳米参甘麦,风疹急投莫延迟。”我问其所念为何。祖母笑答:“这是治病之方。”

我小时是跟着祖父母长大的。记得有年寒冬,我高热不退,蜷缩在床上,喉咙像被火烧过一样疼。窗外的雪下得很大。鹅毛般的雪花扑簌簌地打在窗棂上,发出细碎的声音。我听见祖母在堂屋里来回走动,还有她翻找药篓时竹篾摩擦的沙沙声。迷迷糊糊间,我听到祖母对祖父说:“这大雪封山的,赤脚医生也来不了我们家。丫头再这样烧下去不行的。我得上山去采些连翘什么的来退烧。你不识药,就在家照顾丫头。”接着恍然听见木门“吱呀”一声,却是祖母冒雪上山去了。

我昏昏沉沉地睡去又醒来。油灯在床头摇曳,投下祖母佝偻的影子。她

坐在小板凳上,面前摆着一个小火炉,炉火映得她的脸通红。火炉上药罐“咕嘟咕嘟”地响着,苦涩的药香在屋里弥漫。我眯着眼睛看着她,只见她的蓝布棉袄上还沾着未化的雪,发梢结着细小的冰凌。她的眉头紧锁,布满皱纹的脸上写满担忧。炭火的光在她浑浊的眼睛里跳动,像是藏着星星。

药终于熬好了。祖母忙倒出一碗浓黑的药汁,又赶紧扶着我的后背,让我靠在她瘦弱的肩膀上。药很苦。我皱着眉头一口一口地咽下。祖母的手一下一下地拍着我的背……

那一夜,屋外的雪簌簌下着,风呼啸着掠过屋檐。屋内,药香缭绕,炭火温暖。多年以后,每每想起,我知道,无论风雪多大,只要有祖母在,我就永远不会感到寒冷和害怕。

及至我稍通事后,祖母便教我识百草。她常把我带到田埂地头还有后山采药。她常说:“采药要讲究时辰,过了午时,药性就散了。”她背着竹篓,手里握着一把小锄头,步伐稳健地走在前面。我紧随其后,目光追随着她的身影,看着她熟练地拨开杂草,在竹林的

阴影中寻找着那些珍贵的草药。祖母不时停下脚步,教我辨认各种草药。

“这是车前草,叶子像猪耳朵,利尿消肿的。”

“这是蒲公英,叶子像锯齿,根像人参,清热解毒的。”

……

时不时的,祖母会轻轻掐下一片叶子,递到我鼻尖,让我闻气味。祖母不仅教我辨认草药的外形特征,还告诉它们的功效和用法。比如,鱼腥草可以煮水喝,治疗感冒发烧;车前草可以捣烂敷在伤口上,消炎止痛;蒲公英可以晒干泡茶,清热解毒;艾草可以做成艾条,用来艾灸。祖母亦教我辨药材优劣:“你看,这艾草的叶子要完整,颜色要青翠,闻起来要有清香。”“丫头,记住,这些草药都是天地给的,要珍惜!”我郑重地点了点头,将祖母的话牢牢记在心里。

后来,我外出求学,成家立业,归乡日少。祖母也年事渐高,每见我归,喜不自胜。祖母谢世前数年,曾拉着我的手久久不放,轻叹道:“丫头啊,你现在当老师,小的时候我曾想你或许是个

医生。来,我说几味老方子给你,你记下来。”我抬头望着祖母,阳光透过树叶的缝隙洒在她银白的发丝上,像是撒了一层细碎的金粉。阳光暖照,药香萦绕鼻尖。此刻,我方悟祖母所守护者,非仅草药,更是一份传承,一份对生命之敬畏。

如今,祖母早已作古。我家老院也修葺一新。斯人已去,然药香依旧。我不能成为良医,但我可以成为良师。故这么多年来,我一直带着学生吟诵《黄帝内经》,我亦拿出祖母所叙药方,读之、诵之……

“彼采艾兮!一日不见,如三岁兮……”突然,手机传来我久违的吟诵声,那是我特为伊人设置的电话铃声。顿时,郁结胸中两月之阴霾,随花香药香烟消云散……



## 清明情思

龙小林

父母的名字刻上石头时  
野草正向上生长  
风翻动未烧完的纸钱  
像半张没念完的悼词

虫鸣在裂缝里奏响安眠曲  
墓碑是最后一道门  
祭拜的鲜花如钥匙转动  
锈蚀的锁孔中  
掉出半截褪色的黄昏

月光倾斜成三十度角  
始终无人接听的听筒下方  
我们曾共用的姓氏  
正在长出新苔

此刻,所有钟表都患了雪盲症  
我教着心跳校准时间  
直到月亮也承认  
它缝不好这个悲伤的伤口

## 怀念父亲

高低

石碑上的名字  
被雨水冲刷得发亮  
像你最后的体温  
在我的掌心  
慢慢冷却

松针落满台阶  
每一步  
都踩在时间的裂缝里  
你种的桃树  
今年又开花了

我教着化疗的日子  
数着止痛片的剂量  
数着你额头的皱纹  
却数不清  
你未说完的话

泥土太轻  
盖不住你的咳嗽  
风一吹  
就散了

## 清明茶

彭告文

春沐茶园叶萼芳,含烟滴露伴风扬。  
清明出阁千金价,入盏沉浮世界香。

## 再上井冈山

赵宏韵

冈峰翠影映韶光,陪父欣登觅旧章。  
八角楼中辉韵远,黄洋界上彩声芳。  
青山有意添新岁,绿水含情颂寿康。  
红色旅程祈愿久,椿萱并茂福无疆。

## 清明

刘秋生

破雾穿林祭祖先,歌功颂德子孙贤。  
桐花满树哀思寄,一片伤心托杜鹃。

## 清明节

叶景启

时逢四月百花香,扫墓思亲倍感伤。  
未得报恩情悵悵,何堪愁别意茫茫。  
倚门似觉慈容近,望眼尤知笑脸茫。  
静立碑前犹细语,鲜花一束寄衷肠。

## 长相思慢·清明祭扫

龙林福

细雨疏烟,碧茵翠柳,蓬蒿密处坟丘。  
心香缭绕,纸火翻腾,清明时节浓愁;  
泪雨盈眸。忆银针脉枕,白芍重楼;  
尽逐父难留。冷风吹、乱发无由。

恨岁月无情,鬓丝斑白,回望往事如流。  
谆谆教子辈,厚家风、努力追求;  
壮志能酬。心愿遂、风光已收。告先君,儿孙甚好。门庭光耀无忧。

## 清明

龚志鸿

几阵季节信风过后,桃红李白、草长莺飞、大地春回,转眼又到清明时节。

清明有扫墓祭祖的习俗。小时候认识清明是从杜牧的诗歌开始的:“清明时节雨纷纷,路上行人欲断魂,借问酒家何处有?牧童遥指杏花村。”短短28个字,有泪雨纷飞淋湿的思绪,有上坟挂青肝肠寸断的悲痛,当然,也少不了不消愁的酒。

记忆里的清明,在节前几天父母就会买好草纸,裁成宽约10厘米、长20多厘米的长方形,再分叠把裁成的纸放在一个坚固的木器上,然后用一个底部雕有铜钱模样的模具,左手执模具,置于分叠的纸上,右手执一小铁锤,使劲往模具顶端敲击,裁好的草纸上便有模样清晰的铜钱印迹。父母告诉我们,这便是上坟烧给先人用的冥币。制作这些冥币时,要认真细致,来不得半点怠慢和亵渎。小时候的我们总会在旁边帮忙将冥币折叠,虔诚而不苟言笑。长大后读到《朱子家训》中的“祖宗虽远,祭祀不可不诚”,感同身受。

再后来,出了一种用木头刻制的印板,底部有“拾圆”“贰拾圆”等不同字样,还有峨冠博带古代人物图案,用毛笔蘸墨汁刷到印板底部,再用力按在裁成的草纸上,图案便赫然呈现,冥币即制作完成。

清明节当天,家家户户携妻将子,荷锄提篮,出门踏青。田间、地头、山坡上的新坟旧冢青烟袅袅,纸幡飘飘。大自然风舞梨花、新枝簇发、流莺婉转、杜鹃正殷。山色空濛里“梨花风起正清明,游子寻春半出城,日暮笙歌收拾去,万株杨柳属流莺”。

现代人生活节奏快,节日也过得五花八门。而在我内心深处,只固守着端午、中秋、春节这三个传统节日。如果说除此三个传统节日外还有哪个节日能够勾起我内心深处的乡愁与记忆,那便是清明。中国的节日都与美食、美酒有关。踏青归来,桌上已摆上热气腾腾的清明果。这种清明果是心灵手巧的家庭主妇将几天前从野外采摘回来的艾草洗净、煮熟、揉碎、掺入糯米粉拌匀制成的。内可包上腊肉、春笋做馅,搁置蒸笼上用猛火蒸煮。出笼后的清明果清香扑鼻、入口软糯,食之可生津润喉、和胃充饥,可谓是江南清明时节的一道标志性美食。如今的清明,烧冥币的习俗有所改变,但食清明果的习俗经久不衰,愈发盛行。现在踏青,更多的是将坟头墓地修整一番,锄草添土,再插几束鲜花,以寄托对故人的哀思。踏青归来,户户炊烟起,家家灯火明,一年一度清明,后人完成了一场对先人的悼念和追忆。逝者如斯,生者应活在当下,做好现在,做好自己。从远古走来的清明,既久远又现代,既清明又空濛……

“梨花淡白柳深青,柳絮飞时花满城,惆怅东栏一株雪,人生看得几清明。”清明,是一个富有人生哲理又融有传统文化的词汇。它兼具自然与人文两大内涵。我们兼具着人生之履清明、自然生态清明、社会风气清明……清明在春天,春天是美好的,美好的东西最易流逝。所以,让我们珍惜年华,不负韶华。



## 春天里

许双福 (摄)

## “水泥米古”

徐新林

清明节前几天,秀市人几乎家家都要做“水泥米古”。

“水泥米古”也叫笋包子。在丰城,有做“水泥米古”传统习俗的乡镇不多,而做得最有味道、最有名的要数秀市。

“水泥米古”不仅是秀市很有特色的一种小吃,更承载着当地的一种传统文化风俗。清明节前几天,秀市的女人和孩子们提着菜篮子漫山遍野找“水泥”;男人们则扛着锄头、拿着柴刀、背着扁形簸箕,穿梭于竹林间,挖最嫩、最胖的春笋,准备做“水泥米古”的佐料。

秀市做“水泥米古”选料非常讲究。年前,家家户户就会磨好糯米粉。而做“水泥米古”的糯米都要适量掺点优质籼米,这样磨出来的糯米粉做成的“水泥米古”不会太糯,也不会太硬。不掺,或掺少了籼米的糯米粉,“水泥米古”上蒸笼时会粘到一起,糯得分不出个头;掺多了籼米,蒸出的“水泥米古”

一出锅就变硬返生,咬不动。做“水泥米古”的笋,一定得是当天上山挖的尚未出土的春笋,有一种叫“鸡婆笋”的春笋最好。最重要的配料则是“水泥”。它是一种野菜,学名鼠耳草,也有叫清明草的,秀市土话叫“水泥”。“水泥”在清明前刚刚长出嫩芽,嫩嫩的、绵绵的。这时候的“水泥”才是最合适做“米古”的。过了清明,它就拔节了,有梗了,捣出来就有渣。做“水泥米古”还得准备腊肉,腊肉肥瘦适中,做出的“米古”才油润喷香。

选好了料,做起来就比较简单了。先将嫩“水泥”捣出汁,然后和糯米粉一起揉搓成团。春笋和腊肉都切细、切碎,在锅里炒熟,喜欢吃辣的加点红辣椒,这就是“米古”芯子。做“米古”的过程有点像做饺子。捏一坨揉好的糯米团,拍成薄薄的饺子皮状,用勺子勺一坨炒好的芯子,再像做包子一样捏拢,

便是“水泥米古”。做好后一个个摆在蒸笼里,放锅里蒸。20分钟后,一蒸笼散发着“水泥”清香、腊肉油香的“水泥米古”就可以吃了。小时候嘴馋,总是守在灶头,大人一开锅盖,就拿筷子到锅里夹,总是被蒸汽烫得跳脚。

有些喜欢吃甜味的,芯子就是白糖。更简单一点的,不包馅,揉粉时直接拌点白糖,做成圆形或拍成薄片蒸熟吃,这种就不叫笋包子,而是纯粹的“水泥米古”。

在秀市农村,妇女们做好了“水泥米古”,小一点的村,全村人都要分享;大一些的村子,则按小组或姓氏分享。这成了一种约定俗成的风俗。一村人之间分享“水泥米古”,不仅是品尝美食,更是村民之间的情感交融,体现着农民的朴实、厚道,彰显着村民之间的团结、友好。有时候,两户村民之间闹了点小矛盾,互相不往来,到了清明

分享“水泥米古”,大人不便出面,便各自吩咐小孩送去一碗,两家的矛盾由此化解,和好如初。一碗普通的“水泥米古”,充当了调和两家亲邻关系的纽带,维系着一个村的文明和谐。

美食当然不能忘了分享给先人。秀市人清明扫墓,必须有“水泥米古”。打扫完祖先坟头杂草,人们在碑前摆上“水泥米古”、肉等祭品,然后跪拜、烧香。也许,这是在告慰先人,后辈没忘传统,或者,是通过越来越丰富的人间美食、祭品告诉先人,我们的日子越来越好、越来越富裕。

