

借势术

姚育明

蒲公英迅速，且肥大端庄，不过，它毕竟是“像”，而非“是”。但我同时存有好奇心，很想看看最终它们会有什么不同，于是留下了一颗，其余都锄去了。它比蒲公英开花晚一两个月，在天高气爽的秋天，它健壮的身躯上升起了旗杆似的长茎，上面开出了一朵紫色的小花。它不比蒲公英差，却很少得到诗人、画家的关注，或许是诗性和哲理不如蒲公英吧？

我还爱种马兰头，除了桂花树脚下的几大圈，还专门在院里辟出一角作马兰头园。有意思的是，往往有一种酷似马兰头的草跻身其间，它们就是“一年蓬”，它有不少别名，其中之一就是“白木兰”，估计一多半都市人不认识它，其实分辨它们非常简单，就是马兰头靠近地面的茎有点微红，而它们没有，而且它们的叶片也不光滑，上面长满了细小的茸毛。虽然本地老农说一年蓬的嫩叶也可以像马兰头一样焯水凉拌，但它的口味还是不如马兰头普及，它的名气自然也不如马兰头，知道它的人大多看重那些药性，消食止泻，清热解暑，治疗毒蛇咬伤等。我对它们采取随意的态度，想拔时就拔几棵，不拔也不觉得有什么不对，因为还有花景可期。马兰头五月份就开始开花了，一年蓬要晚一两个月才开，八月份是这两种花的盛期，在紫色的雏菊般的马兰头花田，一年蓬的黄色小瓣小花点缀其间，高高低低一簇簇的，同样炫人眼目。想起小时候经常采一年蓬的花枝插在家里的玻璃瓶里，我喜欢它们不是因为食用，也不是因为药用，而是它们携带来的美好回忆。

比起一年蓬来，田青在我家院子里的命运就不太好了，不知别人有没有看到田青依着香椿树长的场景？它几乎是从我种的香椿根上生发出来的。田青有个奇怪的别名“牙喊撒”，你就觉得那一对排对生的绿叶虽比香椿细小，同样的伶牙俐齿，

哪怕只活一年，也要和长期生存的香椿比美。也许我一直给院子里的香椿树浇水，它才靠近这块湿地借光吧？我辨认出它时已有一米多高了，花伴侣说它可做青饲料，根部也有不少药用价值。但比较起来，香椿的美味更显得实用，犹豫一阵后我还是将它拔除了，它都没来得及开花。

最厉害的是空心莲子草，亦叫喜旱莲子草，革命草，原产于南美地区，是随入侵日军作为养马饲料引种到上海的，但它的根茎非常有力灵活，像蚯蚓爬动一样，悄无声息地逃逸到更远的地方，繁殖对它们轻而易举。花伴侣说春夏采集它们的嫩茎绿叶，洗净，沸水烫过凉拌，也可炒食，清脆可口，更是牛羊猪兔的好饲料。我觉得花伴侣一定搞错了，我认识的乡人中，没有谁去尝试这个野菜，牲口们也不喜欢它们的口味，更多的地方把它当成杂草清除。正因如此，它们经常挤在马齿苋当中，或者长在马齿苋田边，以此把自己保存下来。一个朋友知道我爱吃马齿苋，告诉我我说的院子里长满了这种野菜，他不喜欢吃，又懒得拿出去卖，希望我去全部挑走，他说来不及吃新鲜的，还可以烫了晒干，和猪肉一起烧是上海特色菜。我让他发来照片，一看哑然失笑，这哪是马齿苋，标标准准的空心莲子草。

但是，自以为很识马齿苋的我，有一次撒下马齿苋种子后却惊奇起来，它们竟然是一根根直立的，偶有从茎上分枝的，从它们的颜色和气味上，我并不怀疑它们是冒牌货，反而欣喜这种鲜嫩的很好清理的马齿苋，只是关于马齿苋和太阳花的不同之处却可以商榷一番了，谁说马齿苋一定是伏地生长的呢？它甚至可以比太阳花还挺得高昂。它们本是同一个马齿苋科属，太阳花不用挤进马齿苋领域而求自保，是因为它更受到重用，它在花坛中的地位比旷野地里的马齿苋更荣耀一些，但它的别名“洋马齿苋”还是很有意思。

说起这些植物现象，我只是感慨，一棵草，一朵花，一根爬藤，它们都有一定的灵性，也有各自的价值，只是因为人类的需要而产生偏心时，它们竟然会选择它们的地盘借势生存，生命的沉重和灵巧啊。

老家的院子

程应峰

撑不住了，在给我打来最后一个电话的当天晚上，撒手人寰。那时，已进入冬天，老家的院子寒凉清冷，落叶萧萧，满目悲哀。

两年后，本就身负残疾的母亲，生活上再也无法自理了，不得不离开了她怎么也舍不得离开的房子、院子、花草、树木，只能随子女一起生活了。

没有人、没有家畜的房屋院落，疯长着难言的孤寂，无言的清冷。偶尔回家，打开房门院门看上一眼，房间灰尘满地，屋外乱草丛生，有心的话，也只能粗粗地拾掇一番。

2023年春节期间，已经退休的兄长有心回了一趟乡下老家，给左右乡邻拜了年。仕敬叔是个有心人，答应腾出空帮忙把院子清理一番。

几天后，一个晴朗的日子，仕敬叔发来了一段他和他的妻子正在清理我家院子的微信视频，还配了一首老家家的歌曲。看着视频，听着歌曲，挺教人动容的。这一天，老家院子恢复了固有的清爽、干净。只是，依然有着驱不散的清冷、寂寥。

在视频这头，我想着我的父亲，想着

父亲母亲在院子里劳作的身影，想着他们的桂花树下闲坐的样子，抑或是站在院门前向远处张望的样子。

老家的院子里，有我熟悉的声音，有我念透的味道，有我对亲情抹不去的记忆。那里的阳光，那里的清风，那里的明月，那里的花草，那里的果蔬，已然嫁接在我思想的田园里，任风来雨去，宛如如新，不可磨灭。

我的内心世界，老家的院子，永远有春的喜悦，夏的忙碌，秋收获，冬的祥和。老家的院子，是一方人间胜景，是忽远忽近的世外桃源，是一生一世的挂念所牵。老家的院子，盘踞在心中最柔软的地方，唤醒乡愁，层层叠叠。



高九浩书

父与子
映儿摄

诗话宝藏(十三)

王迎高

青铜仙鹤

天上人间，鹤鸣九皋。
曲中有直，神游宇宙。

喜欢群居或双栖的禽，驻足云梦秦箫。
在一个寄托的坑里静立不动，活了两千多岁。
变成苍和黑的玄鹤，展翅于秦书八体。
自始至终保持着忠贞、清正、和合与修身洁行。

一条叫鱼池水的河，流着六国的血绘与一统脉动。
一只鹤在文治武功中腾云、扭颈回首和沧海桑田。
一处被镂空成云纹的踏板，站着一个帝皇的舆辇。
一只吉祥鸟驮着日月华光、天地精气与仙风道骨。

长寿说：把一天过成一年，把一年过成一世。
那么，每一月都是鹤鹿同春、松鹤延年 and 鹤立鸡群。

秦陵铜车马

铜人，铜车，铜马，铜的九原阅兵，东海射鱼。
铜开九州、通九道、陵九泽、度九山和治国之道。
铜精湛，铜造谐，铜日夜不休、万世不朽与叹为观止。

“事神致福”如构件，“事死如生”似锚链。
三千多个铜骨骼，组装成一辆车的巧夺天工。
四匹马拉的单辕双轮，其实是心血的环环相扣。
运用了多少谨慎的一丝一毫，铸造的恪守尽责。
汇聚了多少细致的铆钉连接，配合的完整无缺。
倾注了多少指点江山的镶嵌、焊、巡和天下一统。

长城内，有秦的千乘之国，守定四方。
跑道上，有秦的长驱归周，一日千里。
青铜里，有人的熔点，历练、塑性，光泽与纹理。

家乡的溪螺

张友明

“溪螺汤，溪螺汤，吃了眼光光。”这是一句在我的家乡广泛流传的顺口溜，说的是一句在我的家乡广泛流传的顺口溜，说的是一句在我的家乡广泛流传的顺口溜，说的是一句在我的家乡广泛流传的顺口溜。

我的家乡百丈口地处浙江省第四大江河——飞云江之头，飞云江的两大支流洪溪与司前溪在此汇合，始称飞云江，故溪流呈“丫”字形。飞云江两岸多青山、少田地，常年云雾缭绕；江水碧绿，水质优良，水温适宜，腐殖质丰富。滔滔溪流成了溪螺生存的温床。家乡的溪螺，外壳呈黑色，并透着一抹墨绿的油光；形状比别处的稍短，略圆，底部较平，质地较软，外壳较薄，可用牙轻轻一咬就破。

每年到了清明，溪流经过一个冬日干涸的季节已枯涸不少，尤其是急滩浅处的溪流深不过膝。滩中如海碗般大小的石头，经过溪水长年累月地冲刷洗礼透着光亮的色泽，其上匍匐着拇指般大的溪螺，它们以厝贴石，伸出两条触须觅食。“清明螺赛过鸡”。尽管天气欲暖还寒，溪水仍透着冰凉，但一些人早已捺捺不住尝鲜的冲动，脖颈处挂一松紧袋子，喝下几大口随身带来的白酒，卷起袖子，挽着裤脚，蹚到滩中摸起溪螺。此时的溪螺，也许是刚从冬天气里苏醒过来吧，反应迟钝，对人的动静无动于衷，让人一摸一个准，少则一两个，多则五六个，只有少许灵敏一点的仿佛从睡梦中被惊醒般，惊慌失措地收起触须，合上厝从石头上滚落，侥幸逃生。没过多久，摸溪螺者的松紧袋中就装满了溪螺，而他们的手脚也被冰冷的溪水浸泡得发胀、被冻得发紫，可他们依然咬紧牙关，乐在其中。

摸溪螺的黄金时间在夏天，尤其是暑假期里。每天上午9点至夜里9点，人们带着松紧袋、脸盆或是大水桶，来到岸边放好，脖颈处依然挂着松紧袋，蹚到水中，不再满足在滩中几个几个地摸，而是潜到一些浅滩去一大大把地扫溪螺。这里之所以说是“扫”而不是“摸”，是因为一些三四米深的浅滩中往往露宿着许多两三米高的巨石，浅滩靠山侧就是岩壁，在这些巨石和水位线下半人深的岩壁处，因为水温适宜，其上就密密麻麻地爬满了乘凉的溪螺。人们潜水下去，用一只手将松紧袋贴平巨石或是贴着岩壁，用另一只手的手掌贴在巨石或岩壁上，将溪螺由前住后或从上而下地扫进松紧袋中，若干次下来，溪螺就满

满地“扫”了一袋，然后上岸，将溪螺倒进脸盆或是水桶中，如此往复若干次，一两个小时，溪螺就装满了脸盆和水桶，多时有20多斤。不过，与清明前后不同，这时的溪螺肥硕个大，但警觉性很高，稍有响声，就马上合起厝，收起触须，滚落到潭底，所以有经验的人，潜水下去时声响要轻，出手扫时动作要快，浮出水面换气时间要短，挪移水域下潜时要静。

摸到溪螺后，人们没有马上穿衣，而是赤裸着上身，用事先准备好的扁担将满载水桶的溪螺或抬，或挑回家。随后，给溪螺换上清水，一是让溪螺尽快吐掉壳内的污泥，二是防止它们死了。一些心急的人就先舀出数斤的溪螺洗净，不等剪掉底部就准备开始烹制溪螺。

烹制溪螺的方法主要有清炒和煮汤两种。不管是清炒还是煮汤，都需要先将锅烧旺，然后放入油，未等油烟起时，再放入切碎的生姜和拍扁的大蒜，最后倒入溪螺急炒，其目的是使溪螺厝尽快掉落，而又能保证其肉不蜷缩。如果是清炒，有人爱吃辣的，那就等到厝掉落就放入辣椒，同时加盐、加醋、加料酒，清炒若干次后，再放入事先准备好的紫苏、红白皆可，再炒几下即可起锅了。如果是煮汤，以上步骤相同，就是紫苏要在烫烧开溪螺起锅前一分钟左右放，保证其入味就行。水可以加多一些也可以加少，因为家乡还有一句顺口溜“一个溪螺九碗烫”，说的是溪螺味道鲜香无比，所以煮汤不受水量的影响，只要按照水量把握住咸淡即可。十来分钟后，香气扑鼻的溪螺上桌，早已等候在一旁的三五朋友，或是闻香而来的邻居，大家围坐一桌，喝着自酿的米酒，就着溪螺。大家人手一根牙签，或用牙签顺着蜗型的螺壳挑出前段白、后段灰黑的卷曲溪螺肉，其中灰黑段为溪螺的膏育，里面偶尔还隐藏着未成形的小溪螺。实在无法挑出来的，就用牙轻轻咬去溪螺的底部，只听“咔嚓”一声，溪螺壳就碎了，再反过来用嘴轻轻一吮，溪螺肉就被顺利吸入口中。

大家喝着米酒，聊着闲话，吮着溪螺，不时地喝几口鲜美的溪螺汤，每个人的面前很快就堆满了似小山般的螺壳，这时已过了午时。大家走在回家的路上，打着饱嗝，回味着刚入肚的美味溪螺肉，此味真是“只应天上有”呀！

手把青秧插满田

徐仁河

殷勤的布谷鸟到处吆喝“阿公阿婆，插秧栽禾”。时间真快，又到了插田的春天里。在不思的老家，所谓盎然的春意，除了漫天漫地的桃花开，就是农人们在田畝里为秧禾而忙碌的身影。

插禾其实并不是开春第一件农事，插禾之前得先育秧啊。育秧，说来简单，步骤却不少。先要把谷种浸泡，在春水里泡那么几天，而后又放置一旁催芽。那时间，还算不得什么春暖花开，尤其是夜间还是蛮寒冷的。为了稻种正常出芽，有时必须把稻种搁在撒火的炉灶上。就这样，干湿交替，稻种便长出了白白的根须。

这时候，为秧苗准备着的“婴儿室”已经铺床叠被，侍弄好了。精耕细作的秧田砌起了一块块田埂，把黄口白须的稻种均匀地撒在田埂上。为了防止料峭的春风，农人还必须给秧畦支起塑料薄膜棚子。秧儿们在这样的“育婴箱”里，想来是颇为惬意的吧。

不多天，秧苗便开始钻出土来，鹅黄一片，仿佛刚出窝的鸭雏。这些“鸭雏”的主人便白天打开棚子让秧苗沐浴阳光，过不多天，便由黄转绿。

暮春的太阳暖融融的，秧田中的秧苗已经长到十七八厘米高，是到了移栽的时候。耕过把好的稻田光滑如镜，那齐整的模样像是红烛高照的洞房。

插禾的第一道工序是拔秧。第一次拔秧，俗称“开秧门”。老人们很讲究，会在秧田一旁，点燃香火，接着燃放鞭炮，而后才走下田动手拔秧。拔秧，是一门技术性很强的农活。每把秧拔起来，要求秧兜整齐，没有根苗混杂的“蚂蚁上树”现象。秧把扎成扇形，不大不小，用手握住不会感觉累赘。扎秧把多用笋壳撕成的细条，或是用稻草、棕线。拔秧，祖父是把好手。他端个小矮凳坐在秧畦边，低着头，拔秧、刷泥、扎把是一气呵成。他看似不紧不慢，但他一个人拔的秧，完全可以应付四五个插秧快手需要的秧把。

拔完秧，就开始挑秧。将秧把装进粪箕里，挑到待插的田块边栽插。平整的田块里，水波荡漾，田土软得豆腐似的。这时就须将秧把一一甩入田中，每隔四五米甩一把，方便插秧人接续。插秧之前，有

的会在田里画格子。用的是一种带齿的“插禾车”。推车子的一般是男人，直直地一排到底，清澈的田土上就留下细长的七八行车辙印，代表的即将栽下禾苗的行距。直路推完，再推横路，全部推完，就可以看见田里仿佛方格子一般，就等着“田秀才”们在格子上写诗作赋了。稍微有点不同的是，写字是在方格子空当中央，而插秧则将秧苗栽在“十”字中央。在方格“写”的一般都是端正正经的楷书。但技艺高超的插秧人那就无须画格，瞄一眼田埂的尽头，哈着腰就这样直直地埋头插去，一垄到头，回身再看，虽然不像格子里插的那么中规中矩，横向的不那么齐整，但直路还是蛮不错，如同尺子量过一般。这是“行书”，还有“草书”，不得不提的是不思的父亲，他把四个秧把架在臂膀上，前不看，后不瞄，趴下身子，刷刷点点，倒步如飞，一垄到头是又快又直……

当年插禾的经历，不崽不是太多。原因是不崽栽下去的秧苗，要不就是插太深了，比別人栽下去的矮半截；要不就是插得太浅了，第二天再看，“浮尸”一片。这还不算什么，不崽插秧的时候，总是不小心把秧插在自己的脚背上。插完两行，他就开始犯愁。拔脚吧，秧苗立刻会陷入脚窝里去；不拔吧，不崽总不能等禾苗长出谷穗收割了才拔脚上岸吧。更为恐怖的是，水田里有种小动物。哪里水响，就会惊动它伸头缩尾地游来伺候，然后趴在禾崽的小腿肚上给你扎针。不崽感觉有点刺痒，伸手去摸，再看手掌，嗨，全是血。而那“女护士”啪嗒一声，团起身子，小肉球一般从指缝坠入浑水里，仿佛它根本没来过……

关于插禾，还有一桩血案。学堂老师家访告诉不崽爹说不思的成绩下滑，倒退得厉害。不崽爹很是生气，表示要让不崽退学，然后一辈子种田。不崽当时听了颇不以为意，嘟囔道：倒退好啊，插禾正好用得着。不崽爹那个气哟，一束芦花扫把在不崽的屁股上盛开了大片芦苇林。

布袋和尚有云：“手把青秧插满田，低头便见水中天。心地清净方为道，退步原来是向前。”人到中年的不崽，思虑起了多年前的插田往事，忽然就多了一重人生旷达之味。