



## 旧时光

■ 四川广汉 张春波

着生灵万物。

“依葫芦画瓢”，对瓢来说，不是比喻刻板，而是岁月依旧，因为瓢的前身就是葫芦。

儿时，记得母亲常念叨：“种葫芦，得福禄。”春天，葫芦藤开花结果，一个个葫芦缘藤而居。这时，母亲经过一番仔细观察，在众多的葫芦里挑出一个个头最大，身板匀称结实，体形圆润饱满者，并扎上一根红绳作上记号，于是这个葫芦的命运也就此改变。

初夏时节，一个又一个葫芦被母亲从青藤上摘走，变成了餐桌上的美味小菜。可那个作了记号的葫芦还在那里。后来，更多的葫芦被摘走，再后来，唯一的伙伴也被摘走成了我的玩具，它还得独自守在藤上，只有那根红绳在风中飘拂。夏日的午后，天气闷热，一切归于沉寂，那个葫芦也静立不动。它，或许有点烦躁，有些纳闷？大热天，怎么留下我独自晒太阳？那时候，时光已经把它打磨得雅致脱俗，淡青的皮泛着

细腻而柔和的光泽，像一件清新秀雅的青瓷。但是，母亲认为还不到火候，不能摘下它，好事多磨。扎在葫芦上的红绳，色泽已变淡，而葫芦原本柔软脆薄的皮质却日益坚硬，时光让它变得更加厚实耐磨，日臻完美。

这个葫芦有别于其它的葫芦，“天降大任于斯人也，必先苦其心志，劳其筋骨，饿其体肤”，从青葱的岁月，到花样的年华，再到中年的时光，它一直在藤上度过，它还需静静等待……

与季节对视，日渐成熟，也走向老迈，这个葫芦独守在藤上，凝神，静思，伫立。此时，寂寞已成为一种享受，夜阑听风雨，独看光影变，晴空和乌云、狂风、闪电都成为一个葫芦内心的阅历，然后它逐渐沧桑，这是生命的常态。时光在葫芦青瓷般的表皮上流淌，润浸出岁月的黄色，原本细皮嫩肉的身躯没有脱胎却已换骨，铸就了超硬的材质，可以承受时光的锻压和岁月的腐蚀。这个时候，老葫芦熬到头了，它就此与老

藤告别。

母亲会把葫芦挂在屋檐下，自然风干它身体内最后一些残存的水分。这样，日后的葫芦就能长期与水为伴而不会腐烂。待完全干透了，葫芦有了“颜值担当”，要外表有外表，要身材有身材，材质坚硬，一身轻盈。岁月如刀，割去了葫芦多余的分量，也减去了葫芦多余的心事。此刻的葫芦，有容乃大，虚怀若谷，如同一位高僧，在屋檐下静观尘世冷暖，看淡生命荣枯。

用一把小小的锯，母亲将葫芦对半剖开，它在无痛中走向生命的归宿。偌大的葫芦早已被岁月掏空，只剩下一小团黑色的籽，等待来年留作种子。一个葫芦两个瓢，从此来到柴米油盐的人间烟火里，或水瓢，或米瓢，或面瓢……

有葫芦，就有瓢。也许，葫芦瓢终究不能被时间豁免，慢慢淡出我们的生活，然而那些曾被瓢盛满的光阴与历史呢？一瓢旧时光，味虽淡，却总让人感受到岁月的温暖。

我想，如若用“倾盆大雨”和“瓢泼大雨”来具体量化一场雨的大小，那么某些人一定会发懵。“盆”，大家都知道；“瓢”，则有点弄不清楚，好像是老物件，好像与久远的岁月有关。

“弱水三千，只取一瓢”，尘世中所有美好的东西，只要用心好好把握住其中的一样就足够了，可谓：“红尘万念，只恋一人”。那时候，瓢是蕴含深意哲理的化身，常常出现在佛经或典籍里。“一箪食，一瓢饮，在陋巷”是一种简单的快乐，而锅碗瓢盆交响曲中演奏的则是温暖幸福的日子。于是，在水缸边，瓢加入了千家万户的生活，一瓢水滋养

## “烧烤”香

■ 陕西石泉 黄平安

有一种“烧烤”，它“土性”十足，既无档次，也没颜值，却能饱腹充饥，温暖人心。今天，我们依然能在城里与它们不期而遇，看到它们，仿佛遇见故人，温暖而又亲切。

“烧包谷”，是乡里人的俗称，现在的城里人都叫它“烤玉米”。不过，现在的烤玉米因为品种、火候、环境等不同，已吃不出原来“烧包谷”的本味了。那个时候粮食紧缺，吃“烧包谷”绝对算得上奢侈和浪费，是不能随随便便就能享用的，它一般只能作为山里人的“晚餐”，或是孩子们的“零食”。“烧包谷”看起来简单，实则需要技巧，首先要选当地的老品种，籽粒既不能太嫩也不能太老，还要精准把控火候。火塘边，灶塘里，都是“烧包谷”的诞生地。一边烤，还要一边转动玉米棒子，让它四周均匀受热，烤到粒粒金黄，散发着诱人的鲜香，才算大功告成。将其取出，拍去表面的火灰，又鲜又甜又嫩又香的烧包谷瞬间便俘获了人们饥渴的味蕾。将烤好的玉米粒与核桃仁同嚼，香味升华，齿颊留香，回味悠长。还有人将烤玉米粒、鲜红椒、核桃仁等放入石臼里捣碎，一道既能下饭又能佐酒的小菜便诞生了，其味鲜美，香辣过瘾，在当时的条件下，绝对算得上乡野美味了。

在乡间，吃得最多的“烧烤”当数烤红苕了。红苕成熟的时候，正值秋末冬初，山里人开始烧火取暖，为烤红苕创造了绝好的机会。白天，馋嘴的孩子总是喜欢在水塘里埋上几个红苕，在外玩饿了便径直奔向火塘，急不可耐地掏出红苕，一边剥皮，一边狼吞虎咽起来。少顷，红红的小脸上粘满了红苕泥和草木灰，也溢满了幸福和甜蜜。更多时候，烤红苕是一家人的晚餐。入夜，家人围炉取暖，腹中早已饥肠辘辘。家人便挑几个大小适中，身材修长，外皮光滑的红苕，将其埋进滚烫的火灰里。约莫半个



小时翻动一次，让它们均匀受热。再烤一会儿，红苕便在滚烫的火灰里华丽变身。剥开灰头土脑的外皮，鲜甜的气息顿时在屋子里弥漫开来。咬一口，香甜软糯，鲜美暖胃，饥饿和疲劳顿时溜之大吉。

烧洋芋，也是“冬季专享”。红苕对气温比较敏感，不宜久存，挖出后不久就要窖藏。而洋芋则不同，农家一般将其放在室内干燥处，常温下就可以长期保存。冬天，家家户户都燃起了炉火取暖。此时，红苕已经入窖，能信手拈来的就是洋芋了。随便取来几个拳头大的洋芋，将其煨进滚烫的炉灰里，然后就将它交给时间。家人一边闲聊，一边等待，让温度和时间慢慢酝酿着朴素的美味，时光就在这温暖的冬夜里静静地流淌着。待到出炉的那一刻，剥开外皮，其貌不扬的它顿时变得洁白如玉，温润可人，散发着温暖鲜甜的气息，驱走了冬夜的寒，也慰藉了家人的心。

还有一种“烧烤”是烤锅巴。那个时候，农家都使用柴火灶，无论是做米饭还是糊汤（一种玉米面稀饭），只要火候拿捏得当，锅底都会结一张圆溜溜的锅巴。刚出锅的锅巴，或夹上炒菜，或抹上豆腐乳，别有一番滋味。也有一些家庭因为缺粮，不得不精打细算，一块小小的锅巴也要节省下来。冬夜漫长，饥饿难耐，家人便取出平日节省下来的锅巴，用火钳夹上一块，放在炉火上慢慢烘烤。炉火的高温很快便将锅巴里的水分逼走，锅巴渐渐变成了诱人的金黄。这“晚餐”虽然简单，但鲜香脆爽，满口留香，嚼着嚼着，仿佛嚼出了生活的甘甜，嚼出了岁月的温馨。

## 草药香

■ 广西钟山 钟竹意

小时候，因为身体不太好，母亲无数次背着我去找乡村医生看病，母亲也时常到山上去采些草药让我服用。面对难以吞下草药水的我，母亲总是会给我一小块糖。于是，再苦的药在糖的诱惑下，终于被我一饮而下了。母亲总是在我喝完药时露出灿烂的笑容。那笑容如今常在我的记忆中定格。

见草知性，闻香寻药。青草做药能够治病。这让我很小的时候，就对草药产生了浓厚的兴趣，常常拿着母亲摆在窗台上的草药，到田野去“按图索骥”，常有所获，自己高兴，母亲也高兴。这时候，母亲就会给我讲中草药的用途。那时，常采的草药有半边莲、车前草、蛇舌草等。我对蛇舌草记忆深刻，因为蛇舌草大多生长在路边，根细长，叶子对生，没有柄，开白花，所以又叫白花蛇舌草，蛇舌草具有清热解毒、消痈散结、利尿除湿的功效。我小时候爱长疖子，母亲常拔来蛇舌草，捣烂后敷在患处，很是管用。

母亲说，草药也有自己朋友圈，哪一种草药常长的地方，不远处也能找到另一种草。结伴而行，很是热闹。草也是互相依存，一种草消失了，另一种草很快也在此地枯萎消失，如此朴素牢固之情让人惊叹。它们没有张扬枝头，也不芬芳四射，心神领会，静看苍穹。于是人们采药时常会留下一些，绝不赶尽杀绝，这样留下的不是一株青草，而是一片绿荫。

母亲采来的草药大多都保持着植物的原状，能不淘洗的尽量不淘洗，放在背阴处将植物风干，再收集整理好，以备不时之需。用母亲的话来说，有的草药一旦沾了水，药性会减半。只有从土里挖出来的草药：如地金草、车前草等容易沾上泥土的植物，才能用水洗净，放在通风处晾干。母亲一年四季就用干地金草泡水当茶喝，杀菌

消炎，防病毒侵体，很少感冒。

从鲜嫩的青草枝叶到干萎的草药，它们被晒干，被烘焙，被磨碎，被文火慢熬，熬出一份对生命的珍重。这些草药，荣荣枯枯，毫不张扬，却是有秉性的一群。每一种，均身手不凡，身怀绝技。我喜欢几味草药，皆因为其独特的名字。

独活，一茎直上，得风不摇曳，无风偏自动。这样一根细茎无香的小草，被古人叫做独活。喜欢这两个字，孤单而有风骨，得势却不张狂，平淡却不沉沦。以鹤的姿态，临水照花，存活于世；当归，绿叶紫茎，山谷溪边，悠然自得。这样一棵开米粒状白花的小草，被古人叫做当归。在我心中，当归是个温暖的名字，如出门在外、羁旅天涯的游子，想起家中的亲人，就会想起这两个字。青山白发我当归，咀嚼式微惭古诗。佩兰，也叫水香，静水深香。不过是一株普通的草，开毫不惊艳的花，但在我心中，却充满诗意。我固执地认为，风拂而过，环佩叮当，左右摇摆。相从期岁晚，兰佩袭芳薰。还有忍冬，还有半夏，还有苍耳等等。每一味草药，单单只看名字，就充满了美感，就赋予了我极大的想象。

参加工作后，我查《本草纲目》，才知道野豌豆在《本草》中叫做翹摇。草药在母亲的捣鼓下，竟然变得异常神奇和珍贵。我问母亲如何懂得这么多？母亲一笑说：“不都是老人们留下来的偏方吗？草民草民，先有草，后有人。老祖宗用过并流传下来的东西，必有其中的道理和奥秘。况且，青草里的学问大着呢，就看你是不是有心。”难怪母亲对草药似乎天生就有着一种悲悯情怀。她常说：“草也不易呢，从草色遥看的开春，到东风染尽的夏季，有多少草能踏着脚尖，一直遥遥到秋天呢？”