

“文学进军”擂台
征文 第八季

谷雨是晚春的『油画』

魏益君

温热的南风把春天推向了季节的末梢,于是,谷雨到了。

谷雨,一个极富乡土气息的名字,当我轻轻念它时,便觉得四处洋溢着春雨的温润、新茶的芬芳和谷物的清香。节气是农耕文明的产物,我觉得谷雨是将物候、时令与稼穡结合在一起最完美的节气名。

谷雨是节令,节令就是命令。受命于谷雨的一切一切,穿梭忙碌在如酥的季节里。此时正值暮春,春景正浓郁,人们还要品谷雨茶、食香椿、赏牡丹、走村串户……充分享受春天最后的时光。

清晨,布谷鸟就站在村头的那棵大杨树上,不厌其烦地叫喊着“布谷、布谷”,叫喊得满村子的人心里发痒。俗话说:“谷雨前后,种瓜点豆。”谷雨时节,村里的人便会忙碌起来,或管理田地,或晾晒种子,或修锄整犁,进入农家最繁忙的季节。

谷雨,顾名思义,播谷降雨,雨生百谷。谷雨时节的雨水,温润、亲和,带着季节的清香,不疾不徐,淅淅沥沥,爽心清肺。因为雨水,田间的一切都变得生动鲜活,生机盎然。雨,似醇香的美酒,醉人的气息使得庄稼人的嘴角挂满了笑容,黝黑的脸庞如醉了般红润满面。于是,雨中的田地里,那些披蓑戴笠的身影与清新的田野,构成了一幅美丽的“油画”。

雨雾里,农人撒谷插秧,种瓜点豆,将虔诚植入泥土,点种一季的期盼。“村北村南,谷雨才耕遍。”人们就



着如酥的春雨,犁开沉睡的土壤,翻耕着新的希望。

“诗写梅花月,茶煎谷雨春。”谷雨时节,茶树经半年冬日的休养生息,在此时芽叶肥硕,色泽翠绿,叶质柔软,而且香气怡人。谷雨茶除了嫩芽之外,还有一芽一嫩叶的或一芽两嫩叶的。一芽一嫩叶的茶叶泡在水里,舒展开来,犹如古人打仗用的枪,被称为旗枪。一芽两嫩叶的像雀的舌头,被称为雀舌。泡一杯新茗,氤氲中淡淡的馨香扑鼻,一叶叶茶宛如从春天的梦中刚醒,展露出优雅的姿态。与明前茶相比,我更喜欢谷雨茶。真正的谷雨茶就是谷雨这天采的鲜茶叶做的干茶,这才算是真正的谷雨茶,而且要谷雨这天的上午采的。在有些地方,茶农们在谷雨这天采摘来做好的茶都是留给自己喝或用来招待贵客的。

沿着谷雨节气的脉络,家燕开始归巢。紫燕穿梭着,悠悠然翻飞在一帘细雨里,衔泥筑巢,热闹檐下,点缀出农家一幅特有的风景。

谷雨,使得漫山遍野的鸟儿兴奋了,在嫩绿柔软的枝丫上引吭高歌,尽情表演,用自己清脆的歌喉赞美风景如画的谷雨季节。

谷雨属于乡村,属于乡村那幅美如油画的春景,属于农人那张开怀耕种的笑脸,属于季节那片不甘寂寞的土壤。

谷雨,有了雨生百谷的成长,就会有五谷丰登的盛景,然后,人间便会满是收获的幸福……



拜访草木

郭华悦

与草木交往,是赏心悦目的事儿。如果你觉得烦躁和心累,不妨走入大自然,拜访一下草木。

拜访草木,是一种寻找内心安宁的方式。我身心俱疲时,会避开聒噪,卸下面具,独自来到草木之前,草木清幽葱茏,生机勃勃,顿觉心中一下子丰富起来。

风吹草木,叶片婆娑,像是说着安抚的话。这样的语言,种在心上,便长出了宁静。

拜访草木,也是一种消愁解闷之道。草木具美德,花开可悦目,绿叶可怡情,氧气利人呼吸,林荫可供人消暑。

面对着一棵草木,感受着它带来的愉悦,俗世的聒噪鼎沸、烦心琐事顿时被抛到了九霄云外。

面对草木,很适合读书,该读什么书呢?我觉得《诗经》是很合适的。《诗经》之中关于草木的诗句比比皆是,如今,从草木的角度,对于《诗经》进行解读的学者也不乏其人。

草木本就带着一种诗意,而《诗经》将这种诗意发挥得淋漓尽致。

《论语》中,提到《诗经》时,曾言“一言以蔽之,曰思无邪”。人心安宁,自然也要“思无邪”。而要做到这一点,拜访草木、阅读经典都是挺有用的。

草木有诗性,你如果感受不到,可能是因为缺了一颗诗心。人有诗心,草木入眼,眼前便不再仅仅有草木,而是有了千般诗意、万种风情。这种美好落到纸上,抒发出来,也就成了诗词与美文。

诗意与草木殊途同归。有了草木的浸润,诗情如草木一般,率性而明澈。若对着草木读诗书,诗即草木,草木亦如诗,不分彼此,交融合一,欢喜心油然而生。

你为什么感到心累?因为想要的太多,羁绊太多。而草木温润,朴素单纯,可让你暂时放下为人处事中的复杂之念,让心态平和从容。

一个人,要想摆脱羁绊超然于物外,活得洒脱愉悦,闲时,不妨多看看草木,少琢磨人心。

粥事漫谈

甘武进

粥,稀饭也。对于很多重口味的人而言,粥是不屑一顾的,食之无味,弃之也不可。如果硬要凑合吃,大都会佐以油盐酱醋等调料,尤其辣椒更是不可或缺。殊不知清淡之味才是高级之味。

头天晚上熬夜了,次日早上我会找个地方吃粥。一般是常去的那家小吃店。粥是白粥,晚粳米熬的。米呈圆形或椭圆形,颗粒饱满,颜色浅白,质地硬而韧,熬出的粥黏性强,柔软可口,再配上一碟特色小菜,如豆豉、酸豆角或酱菜之类,便成了滋补的佳品。沿碗口吮吸几口,不一会儿,一扫而光,浑身舒爽通畅。

粥,也称糜,是一种把稻米、小米或玉米豆类等粮食煮成的稠糊的食物。关于粥的文字,最早见于周书:黄帝始烹谷为粥,初为食用,后作药用。进入中古时期,粥的功能更是将食用与药用高度融合,进入了带有人文色彩的养生层次。粥作为一种民族传统食品,是东方餐桌上的主食之一。几千年来,粥与国人,如粥本身一样,稠粘绵密,相濡以沫。

我小时候,家里生活贫瘠,粮食不足,粥吃得多。十岁那年,农业歉收,饥饿蔓延,家家几乎都吃不饱肚子,屈指可数的一点大米,只有一天吃两顿稀饭才能勉强度日。煮粥时米少,要掺些杂粮,不然粥就稀成了清汤寡水,难以填饱肚子。于是,粥事变得有些凄凉。

年少时,喜欢喝母亲熬的粥。米饭出锅后,锅里剩下白白的薄薄的一层,用铲子翻过来,黄灿灿的,那就是锅巴。母亲将米汤倒进去,与锅巴搅和,盖上锅盖,施以文火,慢慢熬。不

一会儿粥熬好了,满满一碗端上来,香喷喷冒着热气。端起来并不感觉烫。疏忽了,猛不丁呷上一口,烫得舌头一卷。然而又不甘心,下意识朝碗里轻轻吹几口气,呷一口,再吹口气,再呷一口,少顷下来,一碗粥也见底了,肚里变得暖暖的。

后来生活富足了,粥渐渐淡出了人们的餐桌。有的人嫌喝粥太土气、不上档次。早晨,喜欢喝羊肉汤、牛肉汤什么的,期望自己的人生大富大贵,长命百岁。然而,富贵病却慢慢多起来,高血脂、高血糖纷纷光顾人们的身。其实,他们哪里知道:“醴肥辛甘非真味,真味只是淡;神奇卓异非至人,至人只是常”,最适宜身体的还是最便宜、最普通的家常便饭。平平常常的馒头、稀粥,才最营养身心。

粥开始受到大家的青睐,有的人喜欢甚至到以粥代饭的地步。单看火候,粥分老火和生滚;若论品种,肉粥、菜粥、豆粥、甜粥、咸粥,各种配料,上百种之分。从家居乃至酒肆,遍及粥影。若要领略民间市井气息,早上到旧巷小吃店处即可。白粥破破在锅,热气蒸腾间,老板忙而不乱,麻利地为食客捧出一碗生滚粥,粥白晶莹,配上一根油条,一个鸡蛋,一小盘咸菜,就是顿美妙的早餐。粥事顿成幸事。

现在的生活,大家被各种添加剂刺激得味蕾慢慢回归敏感了。一碗粥,清香满口,余味不绝。苏东坡有诗云:“夜饥甚,吴子野劝食白粥,云能推陈致新,利隔益胃。粥既快美,粥后一觉,妙不可言。”如今,夏天即将到来,大家胃口难开,一碗粥,是最佳的选择,养生调胃,消食化积。大味归淡,此时的粥事,又尝到时代的迂回之味。

