

春探牛鼻寨

李 林

春日的骄阳拨开厚厚的晨雾，我们驱车抵达了山脚。难得如此闲暇的周末，难得如此晴朗的初春，山脚的停车坪已一溜儿排得满满的。通往山间的幽径上长衫飘逸，短裙洒脱，一片姹紫嫣红。同伴中几位男士已是热血沸腾，跃跃欲试。我也甩脱外套，随人群一起轻装上阵。

阳光暖暖的洒满一身，让人稍觉有点慵懒。微微拂面的清风透着一股清新的竹叶清香，让你每根神经末梢都感受到春的气息。缓缓拾级而上，随处可见枯草下的那一撮撮新绿。满山的落叶灌木经过几番润物无声的细雨，光溜溜的枝干上都隐隐绰绰地冒出了一点新芽，在这旖旎的春光里争相绽放。

随着登山的人群缓缓而行，幽径几经转折，逐渐变得险峻起来，石径依绝壁而建，右边望不到底的深谷令你心惊胆寒，手脚发软。极目远眺，远处突兀森郁的奇峰在白色的云海里若隐若现，若不是脚下宛若飘带的幽径提醒你，你一定以为自己置身仙境。石径虽有坚实的护栏，时有胆小的女生惊叫不绝，她们一半是惊奇，一半是惊吓。

空 巢

戴 醒

照片是朋友用微信送过来的，几张蜂鸟宝宝。朋友说这几张记录的其实是一只蜂鸟的不同神态。我们居住的地方有一大片鼠尾草。传说中鼠尾草是智慧和家庭幸福的象征，是蜂鸟的最爱。朋友认定她每天在这片鼠尾花丛中看到的，都是同一只小鸟，在她的相机镜头下慢慢地长大。后来不知为何园丁将那簇草割掉了，小鸟不再有家，只能飞到附近山坡的树枝上栖息。为这事，朋友还伤心了一阵子。

不过也许，即便那些草不割，小鸟还是会飞走的吧——去找更大更茂盛的鼠尾草从，去采更多更香甜的花蜜。

我的小鸟们都飞走了。

一时之间很难理清自己空巢后这几个月所怀的到底是种什么样的情绪。解脱后的轻松？多少年了，几乎所有的时间和计划——生活的和事业的——都以孩子们为轴心。从今往后，不用再为另一个生命全权负责。兴奋？久违了，失而复得的自由。可以随意安排旅游，可以尽兴地工作，可以任性地会朋友、购物、在家里大声吼唱、手舞足蹈。失落？早上起来，熬些麦片加些枸杞麻籽也就够了，没有了大张旗鼓锅碗瓢盆的必要。晚上回家，空无一人，偌大的房子，不再有此起彼伏的笑声、说话声……孩子们走了，勃勃的生气似乎也被带走了。牵挂？老爸帮着硬塞进箱子里的零食，该吃得差不多了。天冷了，女儿的衣服够吗？一大早上课没有妈妈叫，儿子会不会迟到？后来发现所有的担心都是多余的，反复的叮嘱成了无谓的唠叨。孩子们独立、阳光，将自己和生活打点得像模像样。欣喜之余，心里涌上一丝淡淡的忧伤。生命中最具挑战却最有意义的这一程，看来确实是走完了。

寒假回来，儿子说：我们都离开了家了，你们的生活是不是一下子失去了目的？我笑了。低头自省，生活还有目标吗？当然是有的，只是一下子变得非常简单和具体：学会远远地爱孩子，享受工作，善待先生和自己，做一个靠得住的朋友。

傍晚时分，女儿发来一个信息：妈妈你今天做伸展运动了吗？最近回家，她教会了我不少瑜伽动作，还为我买了一个伸展垫。我马上回了一个信息：还没有，我们约好晚上同一时间做吧！

辛苦筑巢，其实只是为了给小鸟一个健康成长的空间。最后最好的结果，原本就应该是小鸟高飞，留下空巢。巢里还有鸟爸爸鸟妈妈，有衔枝啄食的温馨记忆，有割不断的血脉相连，还有对小鸟定期归巢的热切期盼。我且打住惆怅，安守巢中，走好这下一程。

到一线天时，已经是人头攒动。人群中女生居多，因为一线天的狭窄深邃幽黑，露出一截水泥台阶仅三四十公分宽，她们害怕幽暗中有着古怪，一个个踟躅不前。倒有数个初生牛犊不怕虎的小男孩，已抢先步入狭窄的小径。不及思索，我们一行也鱼贯而入。

一线天内狭窄欹侧，侧身都不能挺身而行。小径曲折而上，那一线天光在行进中时隐时现，我们仿佛走进了时光隧道，愈往上行，小径愈加陡峭。越过一棵茶杯粗的古藤，前面豁然开朗起来。一线天尽头为一宽阔的平台，平台内侧是近百米高的悬崖峭壁，外侧为万丈空谷。极目远眺，只见千岩竞秀，风起云涌，乳白色雾霭下的群峰似一幅渗透力极强的水彩画，朦胧而婉约。

山风清新，小憩了一会的我们，又登上通往遇仙巷的小径。

山路愈加陡峭，后者只能看到前者的脚后跟了，旁边的扶栏让游人摸得光滑泛青。惊险处，山路尽在悬崖上削凿而成。对面的山崖近在咫尺，崖上的一草一木一枝一叶历历就在眼前。

山路拐过一道急弯，又逐渐平缓起来，时有古藤垂到路中。我用相机搜寻那一袭袭随风摇摆的长裙，在艳阳下那一朵朵盛开的笑靥。无尽的春意中，时有深长的回头一笑，一股桃花细雨杨柳春风的感觉润暖了心扉，我听见心中那朵花儿正在猛然绽放。

石径在陡峭的山崖上愈加开阔，越过一棵马面形状长满白斑的落叶灌木，凸起的危崖下，农民起义古战遗址牛鼻寨赫然尽显眼底，据说太平天国起义军翼王石达开曾率兵屯于此。寨中地势险要，有“一夫当关万夫莫开”之势，巨崖外沿有今人重建的城墙。因怕凸起的危崖坠石，开阔的腹地被人用栏杆居中隔开。抚摸厚重的城墙，穿越千年的时光，在和煦的春风里追忆当年的鏖战血犹殷，追忆翼王的天生神勇，凭空揽古，自有一番英雄情怀……

下山的小径让人轻松很多，在陡峭的石阶上看两旁竹涛翻滚，听游人仰天长啸，我不由心俱沉醉。石阶沿山势盘旋，丽日从中天倾泻而下，暖风从身前扑面而来，山花在绚烂中徐徐盛开……



梯田云雾美如画

黄勇丹 摄

雅俗不离分

积雪草

人生有许多事情都是雅俗参半，雅和俗像一对孪生兄弟，形影不离。又像一枚硬币的正反面，遥遥相对。更多的时候，是你中有我，我中有你，互相纠结。

一个人，如果只谈雅，不说俗，不大可能。

雅致生活是分层次的，停留在物质层面的雅致实质上是精致，必须有强大的物质做基础，一掷千金，用物质堆砌风雅，这样的雅致有点虚弱。

其次是闲适，不管穷富，都可以享受一点生活乐趣，比如清风朗月，静听花开。花香袅袅，琴音悠悠。所谓闲适，其实就是悠然度平静安好时光，度朴实无华岁月。

再次就是智慧，智慧是雅致生活的最高境界。为人处事平和和大度，是因为有强大的智慧做铺垫，就像孔子所说的：“高而能下，满而能虚，富而能俭，贵而能卑，知而能愚，勇而能怯，辩而能讷，博而能浅，明而能暗。”如此种种，不是仅有努力就能抵达的，还需要悟性和骨子里的厚朴圆融。

“琴拨幽静处，茶煮溪桥边”“掬水月在手，花香弄满意”，这是古人的风雅，这样的生活雅致、诗意。可是你能拒绝炎炎夏日一杯凉白开水的畅快？你能拒绝漠漠寒冬一只“汤婆子”的温暖？你能拒绝饥肠辘辘时的一只红烧猪蹄的诱惑？才子唐伯虎曾写过一首诗：“琴棋书画诗酒花，当年件件不离它。而今般般皆交付，柴米油盐酱醋茶。”大雅大俗

的转换，让人慨叹和唏嘘。

从“琴棋书画诗酒花”的精神层面，转换到“柴米油盐酱醋茶”的物质层面，从空灵转换到琐碎，生活的起承转合往往带有规律，却是众人真实的生活画面。

雅与俗就像两枚标签，被赋予了主观的人文色彩，如果没有所谓的俗，雅还有生存空间吗？就像茶，也是亦雅亦俗之物。雅人喝出诗意、禅意，悟出人生道理，觉得妙不可言。俗人海饮，解渴而酣畅。茶还是茶，没有改变，所有从茶延伸出来的美意不过是人们强加予茶的美丽外衣，茶的实用之处不过是解渴而已。

有人说大雅即大俗，大俗即大雅，俗到一定的程度即为雅。世间没有绝对的雅和俗，也很难用雅俗去界定，不过都是世人的眼光罢了。大雅之人也可能嗜好一块臭豆腐，大俗之人也可能在树下闻花香，雅俗不过是一种生活的表象。

古人造字有些意思，“俗”字是由“人”和“谷”组成，人吃五谷，哪能不俗？不俗的人都是神仙。人可以不说话，却不能不吃饭，但凡吃五谷杂粮，谁能免俗？只要不低俗，不恶俗，不庸俗，俗一点怕什么？

雅是一种姿态，俗是一种状态。生活就像一锅被煮糊涂了的粥，米中有水，水中有米，难分彼此。就像雅和俗，永远不会泾渭分明一样。雅有雅的活法，俗有俗的乐趣，雅也好，俗也罢，雅俗皆生活。

春食荠菜

宋伯航

春到谷雨，在乡间的河滩上、田埂边、溪水旁，破土拱出一片片、一簇簇又嫩又脆的荠菜，繁茂春的生机，向人们展示出大自然生命的律动。

记得儿时，那是一个经济生活艰困的年代。在四月青黄不接时节，家家户户不得不用野菜充粮糊口。尤其荒春，村里男女老幼到田野上挖野菜。人们结伴成群，挎着箩筐，拿着铁铲，走向溪间地头挖荠菜。

原野上的荠菜随处可见，人们专挑又肥又嫩的挖，不一会儿就能挖满箩筐。我与小伙伴们一起，捡拾大人们挖出的荠菜。孩子们时常打闹嬉戏，直到大人们离开，紧追着往家跑，撒下一路荠菜和笑声。

荠菜有很多种吃法。根据各人不同口味，或炒，或煎、或蒸、或烹，或打汤，或腌咸菜，或包饺子，无论何种吃法，都让人回味无穷。

我喜欢吃凉拌荠菜。母亲把荠菜择洗净，用烧开的滚水焯后，加少许葱姜蒜、酱油醋调味，一盘凉拌荠菜即成。摆在桌上的荠菜，看上去嫩绿，闻起来清香，吃到口脆生，不仅能填饱肚子，还十分诱人胃口。

回想童年荒春饥饿岁月，让人觉得酸楚和好笑。随着今天物质生活极大丰富，不会有人在春天为度日去挖野菜充饥，大多是吃够了鸡鸭鱼肉，想改变一下荤腻的口味，到街上买回野菜做食，甚是方便。

周末，我与妻儿到菜市场，一块钱买回一把荠菜。到家后，爱人把荠菜择洗干净，晾干去除水分，与炒熟的鸡蛋一起剁碎，加入鸡精和五香调料，拌匀青黄分明的鲜馅，包成荠菜素饺。

饺子出锅后，一盘馨香扑鼻而来，我用筷夹起轻咬，饺质饱满，口感润滑，唇齿间充满荠菜的芬芳，顿时觉得把春天含在了嘴里。妻儿吃得很开心，唯有在百草繁茂的丽春，才能吃到味道极美的荠菜饺子。

凤凰苗乡社饭

钟 芳

凤凰古城是一座历史悠久的文化名城。踏着青石板路，登上苗家吊脚楼，漫步古渡口，透过青砖灰瓦，我对乡土文学大师沈从文笔下流淌着的湘西凤凰有了深切的感受。

自古以来，凤凰一直是苗族和土家族的聚居地区。在这里，不仅能欣赏到水墨画式的自然风光，更能触摸到小城历经风雨沧桑后的深厚文化底蕴。这些浓郁的民族特色、地域特色及饮食文化给如梦似幻的凤凰城平添了神秘色彩，让人深深眷恋。

行走凤凰，沱江两岸长长的小吃摊上的酸汤鱼、血粑鸭、青蒿社饭、手工姜糖、葛根粉、木植酥、米豆腐、酸汤米粉、牛肝菌炒腊肉等美食让人唇齿皆香，赢得游客的交口称赞，花上几元或十几元就可以让你大饱口福。

而我最喜欢的却是蒿香社饭，它是将糯米、籼米、社蒿、野胡葱、腊肉、猪油、植物油、花生米等蒸煮而成，红的腊肉、绿的蒿菜，每一粒米饭都泛着油光，晶莹剔透，清日爽口。低眉之间，一股奇特美妙的清香滋味扑鼻而来，沁人心脾，勾起了满嘴食欲。夹上一口撮往嘴里，顿觉柔糯浓郁，美味至极。

凤凰人十分看重“过社”，社饭来自苗族、土家族等少数民族祭祀社稷的一种食品。每当到了“过社”，各家各户就会下灶做上一锅清香四溢的社饭，以祈年景顺利，五谷丰登，家运祥和。社饭做好后不光是自家人吃，还会馈赠亲友，于是这家送过来，那家端过去，互相称赞对方的社饭煮得好，香喷喷的。故有民谚说：“送完了自家的，吃不完别家的”，景况格外感人，充分显示出凤凰人淳朴亲和的民风。唐朝诗人王驾的《社日》：“鹅湖山下稻粮肥，豚栅鸡栖半掩扉。桑柘影斜春社散，家家扶得醉人归。”清人的《潭阳竹枝词》：“五戊经过春日长，治聋酒好漫沾长。万家年后炊烟起，白米青蒿社饭香。”都让人联想到社日里，农人们在农舍里与亲友们一起兴高采烈地喝着米酒，吃着香喷喷社饭的场景。

社饭的做法并不难，难的是材质，必须是要采摘春天里鲜嫩的野葱和青蒿。青蒿是一年生草本菊科植物，在田头地角、清溪道边肆意都有生长，幽幽的香味，散发在春天的清新气息中。人们采回家来，将它们洗干净切碎，在石板上反复把苦水揉尽，然后放在锅里焙干备用；腊肉要挑那种能闻到烟火香味的带皮的五花腊肉，切丁爆炒至浓香；糯米和黏米是土家苗寨自种的香糯和晚稻米，二比三的比例用冷水浸泡一天一夜沥干。然后把上述食材搅拌在一起，装在甑子里用大铁锅烧火蒸煮，直到糯米熟透柔软，飘散出诱人的清香味，便大功告成了。

蒸熟的社饭盛在小蓝花碗里，热气腾腾，活色生香，青蒿菜的嫩绿也早在焖蒸的过程中丝丝浸入了颗颗米粒当中，这样，一花碗的社饭就通体莹润碧绿，油光发亮，芳香扑鼻，既有糯米的甜香，又有腊肉的薰香，还有社菜的清野香，叫人馋涎欲滴。

蒿香社饭不仅美味好吃，还是一道传统药膳美食，营养价值极高，具有清热解毒、祛肿益气、明目降压等作用，出于新鲜，我也特地吃了两大碗，养眼同时齿颊间又多了丝丝鲜香的回味，让人更进一步感受到凤凰独特的文化魅力。