

村西的小河

李骏虎

那可真是一幅其乐融融的田园图景啊。浇灌过的玉米地和高粱地，伴着静夜的虫鸣声，发出清晰而嘈杂的“吱吱”声。那是无数庄稼一起拔节的声音。小学语文课上，老师讲到“天籁之音”这个成语时，我无端地就会想起跟随父亲在墨黑的田野里听到的庄稼一起拔节生长的自然之音。

夕阳压山，庄稼地也快浇完了，童心未泯的叔伯们玩兴大起，跳下水去把河道上下游的泥坝口子都堵起来。柴油机的油门加到最大，一会儿工夫，被隔绝的河段就渐渐露出黑亮的河床。那些躲在水草和淤泥里的大鱼小虾们惊慌地跳跃起来，一片银光闪闪。

五六岁时在姥姥家老村子里的时光，有一个梦幻般的场景始终困扰着我。那是一块长满皂角树的巨大湿地，阡陌纵横，沟渠交错。十几岁的小舅舅带着我们表兄弟几个去水渠里抓鱼。小舅舅高挽着裤腿站在水里，突然扑下身去抱起一条银白色的大鱼。大鱼“啪嗒”甩着尾巴，小舅舅几乎要站不住了，赶紧喊我们把手桶提过去。好不容易才把鱼倒栽进水桶里，尾巴还垂在外面，一条鱼就装满了一个大水桶！

发源于赣西九岭山的潦河，主河长约一百六十六千米，是鄱阳湖水系五大河流之一修河的最大支流。从空中俯瞰，清晰可见其分为几近等长的两支，即南、北潦河。其中，北潦河又分为南、北支。这三支水，自西南向东北斜贯，在安义县万埠镇合并后，经九江市永修县汇入修河、注入鄱阳湖。这种走向使得潦河灌区看上去像极一片鲜亮葱郁的桑叶。

潦河水潺潺

罗张琴

暮春时节，春水渐涨。潦河灌区，无数粒稻种在农田翘首以盼，盼望着好水、饱水的到来。“你好，乌石村已买好稻种，需注水整地……”

接到电话，省潦管局北潦管理站的当值管理员快速在电脑屏幕上一点，一张灌溉计划表弹了出来。他核对之后，旋即开启启洋河干渠进水闸的闸门。

积蓄了一冬能量、挟带春灌使命的河水，一改往日的婉约身姿，化身无数匹剽悍“骏马”。渠道是赛道，绿坡是辅道，“骏马”四蹄腾空、鬃毛飘扬，迅如闪电划过。层叠浪花卷起千堆雪，仿佛累累汗珠在阳光下不停碎裂。水汽沛然，乌石村房前屋后，桃花更显妍丽，梨花愈见清绝，黄澄澄的油菜花，分外饱满、动人。

我向管理员，担不担心“骏马”在渠道里“崴脚”？他憨憨一笑，笃定摇头。原来，聪明的建设者们在修建这条近二十公里长的干渠时，已将起点到终点的落差设计为恰到好处七八米。这个落差设计能让水又快又稳地流向沃野田畴。

一农妇坐在门前闲适梳着头发，她的丈夫眯着眼盯着几只只在闸边山茶树下刨食的鸡仔看。农妇说，现如今啊，种田真不累人。看看，从浸种到抛秧有专门的育秧公司实行一条龙服务。只要这管理站的水管够，啥年份都会是丰年。蓝天白云绿树青草与生态护坡设施相呼应，彼此调和晕染。顺着农妇的目光，我仿佛看见许多细柔又充满力量的淡黄色嫩芽从湿润的农田里生发。

“走，顺着渠道，去田里看看。”一行人喧腾地往下游走。途中，路过数只蹲守渠边的灰色水箱。管理员随机打开一只，让我们看里头的阀门，说它是灌溉神器，开闸之间，既能精准浇灌，又能节水节能。

未经节水与信息化改造前，潦河灌区内可不是没有这些的。数十万亩农田灌溉全靠人力，“操碎心、磨破嘴、跑断腿”于管理局工作人员而言是常有的事。

斜卧于北潦河南支的北潦闸坝，其前身，是距今一千一百多年的蒲陂。

蒲陂，堰头低，堰尾高，是建在水流较缓的河流折弯处的斜交堰坝，过流能力强且对自然的干预最小，是“天人合一”理念在古代水利领域的生动实践。

蒲陂之后，明清年间，当地又相继修建乌石潭陂、香陂。三陂同时灌溉周边良田，惠泽百姓无数。

听闻年份久远的乌石潭陂旧基被保全在洋河闸坝的溢流坝中，一行人迫不及待折返，沿干渠往上游走。

洋河闸坝之上，潦河灌区文化广场，满堂红开得正艳。之下，是一条长长的溢流坝和一条蜿蜒曲折的水上石磨路。流水潺潺，石磨沉默。那种巨大的反差，瞬间勾连出岁月深处的巨大回响来。我仿佛听到了唐人的笑声、宋人的歌声，仿佛看见明朝的炊烟、清代的烟雨以及无数肩挑手提兴修水利的人们。

潦河灌区区长水阔走到2023年，粮食总产量五点六亿斤，将端牢饭碗的人民滋养得神采奕奕。

洋河闸坝的水上石磨路表面波澜不惊，底下暗潮涌动。我总愿自己在石磨路上走了一遭，小心翼翼却也无所畏惧。重新回到坝岸的时候，我觉得自己刚刚在生命的河流里，与天光云影一起，抵达了生活的点滴。

出洋河闸坝，去奉新路上，天开始下雨。桃花在水上漂荡。樱花落了一地。有同仁推开车窗，隔着雨雾拍摄路和远方，并给路取名樱花大道。我在心里反驳，坚持这是条小道。因为，原野辽阔，水光微小；牛群虽多，草叶细小；枝虽繁茂，花瓣甚小；春日迟迟，种子个小……

而在青草盈盈的奉新县宋埠镇，一条当地人司空见惯、不愿多讲的无名小圳，在我眼里却俨然是气韵交叠的大江大河。不仅因为它养育了“贵五谷而贱金玉”的明代著名科学家宋应星，更在于它用自己的“小”关联了粮食、生态、文明等诸多宏大命题。

人的命脉在田，田的命脉在水，灌溉之利为水利之最。灌溉是大地美丽的“魔法”。

在先秦时，人们就已开始采食。它们根根挺直，长满潮湿的山野，采回来，摘去孢子，放在开水里焯，然后切段，清炒、凉拌都是难得的美味。

菜市场里比任何地方都热闹，买菜的人来往穿梭，讨价还价声不绝。我夹在人群中，每次看到这些来自山野的菜，就感受到春天扑面而来的气息，仿佛看到细雨如烟，听到流水潺潺，闻到了泥土潮湿的味道。

很多人都会买一把野菜，欢欢喜喜带回家。看到我走过，那些摊主不失时机地向我兜售，“蕨菜，买一把吧，好吃得很。”“刚摘的椿，新鲜着呢，来一把？”“有时候，我会买一把回去，有时候我就看看，两手空空。我相信，春天是有脚的，不管我买与不买，它都从远远的山野来到了菜市场，来到了小城市的心里。



家乡的那条河

对于晋南农村长大的我来说，汾河曾是一个传说，就像黄河和长江一样。

小孩子们经常听长辈说起，刚刚赶着马车从河西拉了一趟炭回来，“水可大啦，望也望不到边！”他们不住赞叹。

小孩子们在不远处玩耍，看似不经意，实际上支棱着耳朵一字不落都听进了心里。但我们不羡慕，因为有村西的那条小河就够玩了。对于我们来说，十里之外的汾河太遥远了。

直到十年后，我就到了省城太原求学。有一天，我忽然就明白过来，原来我们村西的那条小河就是汾河的支流。它向西流淌，是因为汾河在西边，它要投入汾河的怀抱。并且，在回忆祖母的讲述中，我对那条小河的感知更加清晰——那条小河流经宽阔的河谷底部，与地面有十多米的落差，河谷两岸遥遥相望，足有一二百米远。

祖母讲过，我们的村庄最初就建在河边，周围垒着一圈又高又厚的石头墙。到了汛期，汹涌的河水在围墙外不断上涨，眼看快要跟墙头齐平，却很神奇地不再上升。于是就出现了这样的奇景：村墙外是汪洋大水，村墙里鸡鸣犬吠、烟火照常。

回忆让我无法平静。试想如果村西那条作为支流的小河都曾经奔腾咆哮，冲刷出一两百米宽的河谷，它所注入的汾河该是何其浩大啊！汾河绵延七百多公里，有一百多条大小支流，号称“百纳汾水”，这是怎样壮阔的一条大河啊！

很快，我就从史料中领略到了汾河

豆米儿粑

李美桦

我的家乡四川会理，说“豆米粑”往往带点儿化音。那声拖得长长的“米儿”，把对这道美食的喜爱之情表露无遗。

春天的风柔柔的，把天空擦洗得如同一面蓝汪汪的大镜子。酥麻麻的阳光洒落下来，就像奶奶温暖的手轻轻摩挲着大地。桃花红，梨花白，菜花黄，绿油油的蚕豆一天天长高，开出一束束紫蝴蝶般的花朵，空气里弥漫着蚕豆花特有的芬芳。要不了多久，那些翩翩彩蝶的颜色变深，结出一簇簇绿茸茸的嫩蚕豆。这些可爱的精灵，吮吸着日月的精华，渐渐长得滚圆饱满，挤挤挨挨，争着赛着从墨绿的枝叶间探出头来，好奇地打量着这个世界。

到了吃蚕豆的好时节，豆米儿粑成了家家桌上的美食。

我的孩童时代，吃豆米儿粑的日子是最舒心的。母亲要我们兄妹把饱鼓鼓的蚕豆荚摘回来，剥出白白胖胖的嫩蚕豆，脱掉表面白色的软壳，挤出玉石般圆润光泽的嫩豆米。母亲把豆米放在沸水锅里焯一下，放凉后加入本地的糯米面，用熬制好的红糖水和成面团，切成片放在油锅里炸。厨房里炊烟袅袅，红红的火苗映照母亲的脸庞，油锅里滋滋的声音犹如欢快的歌谣，撩拨着我们内心的欢愉和急切。

刚下锅的豆米儿粑白白的，碧玉一样的豆米星星点点镶嵌在上面。火苗飞舞，热气氤氲，在滋滋作响的煎炸声中，香气扑鼻扑味往外冒。母亲拿着筷子，神情无比专注，看煎炸得差不多了，给它轻轻翻过来炸另一面。豆米儿粑慢慢变得金黄，丝丝缕缕的甜甜馋得我们满口生津。

豆米儿粑一上桌，满屋萦绕着甜滋滋的醇香。一口咬下去，独特的香味就在唇齿之间弥漫开来。满口是糯米面的细腻软糯、新鲜蚕豆米的清香绵软、红糖的温润甘甜。我们不管刚出锅的豆米儿粑烫不烫，夹起就往嘴里送。母亲总是笑着，让我们吃慢一点，不要烫着噎着。

记得有一年“五一”假期，京城同学带着他的两个孩子到我老家做客。乡间到处是美景，苍翠的树林，潺潺的小河，红的樱桃，

紫的桑葚，绿的李子，对都市的孩子来说是那样新奇。最让他们难以忘怀的，还是饭桌上母亲端出来的豆米儿粑。母亲到地里摘回新鲜的蚕豆荚，剥壳、焯水、和面、下锅，吃饭的时候端出一大盘酥香的豆米儿粑，两面金黄，格外诱人。两个孩子馋馋地尝了一口，就把满桌子的菜给忘了，只顾往盘子里夹豆米儿粑。他们吃了一块又一块，不断地感叹：“哎呀，这饼太好吃了！”

豆米儿粑再好吃，吃多了同样不好消化。同学怕把孩子撑坏，连哄带劝，说留一点打包带回去。母亲笑着告诉他们，豆米儿粑讲究现做现食，趁热吃才有嫩豆米的清香。母亲放下碗筷，拿出提兜，说：“我去摘点绿蚕豆荚，舀点家里的糯米面给你们带回去，现做出来才好吃！”

同学带着食材回京，打电话对母亲的盛情表示感谢。同学说他们照母亲教的方法做出了豆米儿粑，却做不出在我老家的那种味道。母亲知道这件事后，捂着嘴笑开了：做豆米儿粑看似简单，多少也有讲究。母亲说，做豆米儿粑两样东西不能图多：糖放得太多，就会盖住嫩豆米的清香，失去糯米的绵软；油放得太多，看上去炸得酥黄，吃在嘴里就少了软糯细腻的滋味。更关键要有耐心，得小火慢煎，才能把豆米儿粑两面煎黄……

母亲说出这番话，自然有她的道理。随着平底锅、烙饼锅、煎饼锅的普及，这些新式炊具受热均匀，不易粘连，做豆米儿粑更为便捷，但同样需要好的耐性。如今，豆米儿粑这道小吃做法不断翻新，不仅有了甜、咸等不同口味，还从寻常百姓家走进了宾馆饭店。吃着浅米儿粑，那份原汁原味的软糯绵绵，不光是舌尖上温馨的抚慰，更是春天家乡久违的味道……



美术馆藏。《版画《春》》，作者李平凡，中国

大地

春天的菜市场

晓寒

城东的菜市场，有很多小摊，摆在进门的路两边。卖菜的一些是上了年纪的人，他们把自己种的菜和采来的野菜装在篮子箩筐里。平时我经常光顾那里，开春后去得更勤，每次去都有惊喜。

走进春天的菜市场，一眼就看到了芹菜，扎成小把整齐地摆在竹篮子里。那是我特别喜欢的菜。

每年春雨过后，土地变得柔软，河滩上一片葱绿，其中必然少不了芹菜。芹菜像是春天的先头部队，挥舞着旗帜，率先攻下一片片河滩，然后是田角，再然后是地头。芹菜刚冒出来没多久，叶子张开，不消几天，便亭亭玉立，在风中招摇。这时候，我会穿上雨靴，踩过流水，去河滩上挑那种高的、壮的，掐一把回来。把叶子择了，洗干净，切成小段，什么调料都不加，只放茶油清炒。炒好的芹菜盛在碟子里，青青的梗，横着，竖着，斜着，堆成一座小山，离开了泥土，仍然保留着春天的气象。夹一筷子放进嘴里，爽、脆、嫩。尤其是那股淡淡的清香，让人回味无穷。

隔两天，我又看到了荠菜，蓬松

地堆在塑料布上。荠菜长得慢，刚开始只是一丁点儿绿芽，隔几天长一片叶子，再隔几天，又长一片叶子，直到长出层层叠叠的叶子，趴在地上，像一朵绿色的花。母亲见了，便会拎一个篮子，拿一把镰刀，说：“我去挖些鸡肉菜回来。”我们老家，管荠菜叫鸡肉菜。荠菜不挑地方，长得到处都是。没多久，母亲便挖了一篮子回来。倒一盆清水，一兜兜洗干净，要反复洗好几遍。我们不用荠菜包饺子，也是切段清炒，炒到六成熟加一勺水，放些姜丝，等水开了出锅。炒熟的荠菜吃起来甜里带香，果真有一股肉肉的味道。

椿不常见，它是十足的慢性子，总在等阳光，要等到一场又一场阳光

过后，才从枝头慢慢吞吞冒出芽来，暗红的颜色，像刚刚升起的一簇火焰。椿要吃嫩的，老了就柴，嚼不动，香味也没了。最好是长到两三寸时剪下来，清洗，切碎，放在鸡蛋里煎，煎熟后的椿芽变成了绿色。这样煎出来的鸡蛋，黄里杂着翠绿，色彩分明，像一幅高清图，平原空旷，青山耸立。椿有浓香，吃进嘴里香气缭绕，绵绵不绝。爱吃的人是真爱，不爱吃的人望而生畏。椿比其它野菜名贵，卖价也高，刚上市时，一小把要十几块。

蕨菜也叫荇菜，也叫拳头菜和凤尾菜，是见得最多的，清明前后，几乎每天都能在小摊上看到。“跋波南山，言采其蕨。”这是一种古老的菜，

