



■周俊杰

幽幽艾香思念长

清明的雨，总落得细密而绵长，像一层薄薄的纱，笼着老巷的青砖黛瓦与巷口的老樟树。风裹着雨丝吹过，树叶沙沙作响，混着墙角艾草的淡香，漫出清寂温润的气息。这是清明本真的模样——没有轰轰烈烈的追忆，只有藏在烟火里的惦念在悄悄生长。

我没有随家人去墓园，而是循着记忆走进老巷。巷子很静，大多数人家门扉半掩，偶有犬吠被雨丝揉得轻柔，消散在风里。青砖路被雨水泡得发亮，缝隙里的嫩草带着湿气倔强生长。巷尾陈阿婆的院门敞开着，竹椅上搭着半篮刚采的艾草，叶片沾着水珠，泛着淡淡的青。

陈阿婆坐在门槛上，指尖捻着一片艾草，望向巷口，嘴角噙着淡淡笑意。听见脚步声，她缓缓转头，眼底泛起暖意，轻轻招手：“进来坐吧，雨刚小些。”

我在她身边坐下，手指触到竹椅的微凉，也闻到空气中的艾草香。“阿婆，又在采艾草呀？”我轻声问。她点点头，将艾草放进竹篮，声音轻柔如丝：“清明了，采点艾草做青棵，这是老辈传下的习俗，你外公在时，每年都陪着我采艾草、磨米粉。”她双手摩挲着艾草叶，“还要折几枝柳枝插在门楣，能祈福避灾，也能寄思念。”我静静陪着她，看雨丝落在艾草叶上，滴在青砖上。

陈阿婆的儿女在外地，老伴去世许多年，每年清明，她从不去墓园扎堆，只是守着老院，循着习俗采艾草、做青棵、插柳枝，安静待一天。“以前总想着清明要很隆重地祭奠。”她抬手拂去鬓边雨丝，指尖微颤。“后来才懂，老习俗里



的念想，从不是形式上的热闹。做一碗他爱吃的青棵，插几枝嫩柳，藏在心里，就够了。”她起身拿起几枝折好的嫩柳，枝条青绿，带着雨后的湿润。

陈阿婆踮起脚尖，熟练地将柳枝轻轻插在门楣两侧，随后进屋，端出温热的艾草茶和一小块青棵，青棵泛着青辉，裹着豆沙，香气袅袅。我抿了口茶，苦涩中藏着回甘，捏起青棵，软糯里裹着艾草香，像极了清明的滋味——有思念的清愁，也有岁月的温柔。“你外公曾说，清明的

习俗不能丢。”陈阿婆望着老樟树说，“艾草青棵寄思念，柳枝护平安，这些老规矩，藏着前人的心意，也是对逝者的惦念。”

雨渐渐停了，阳光透过樟树叶，洒下细碎光斑，落在青砖、艾草和陈阿婆的白发上，泛着柔光。巷子里有了零星脚步声，有人匆匆走过，有人驻足低语，没有喧哗。

陈阿婆拿起一片晒干的艾草，看了看门楣上的柳枝，放在鼻尖轻闻：“这艾草香、柳枝青，一年又一年没变，就像习俗和念想，从来没淡



过。”她的声音很轻，却有力量，撞进我心底。我望着她平静的眉眼、迎风的柳枝、竹篮里的艾草，忽然明白，清明从不是固定仪式，那些习俗从不是负担，而是我们守护思念、传承温柔的方式。

没有整齐的祭品，没有郑重的低语，只有一间老院、一束艾草、一杯热茶、一块青棵、几枝柳枝，还有藏在习俗里的绵长惦念。逝者从未真正离开，他们藏在艾草香里、青棵软糯中、柳枝新绿间，陪着我们守着代代相传的习俗，走过岁岁春秋。

我起身告辞，陈阿婆递给我一小束晒干的艾草：“带着吧。”我接过艾草，手指触到叶片的粗糙，却触到岁月的温度。走出老巷，风再起，艾草香漫过黛瓦檐枝，带着陈阿婆的话语，轻轻飘荡。

阳光愈发明媚，老巷的影子被拉得很长，巷口嫩草随风摇曳，天际澄澈。我握着艾草，走在洒满阳光的小路上，没有刻意的思念，没有沉重的悲戚，只有淡淡的平静，像清明的雨，像艾草的香，悄无声息，余味悠长。

风过，艾草香漫溢，远处鸟鸣渐清，青山如黛，春意肆意生长。那些心底的惦念、未说的话，都随着风与暖阳，漫向远方，藏进岁月的每一道缝隙里。

（作者为自由撰稿人）

矿嫂的清明棵

■瞿杨生

清明前几天，矿区后山的缓坡上，艾草悄悄冒了尖。山脚下，井架的天轮日夜转着，煤从地底运上来，风里常年带着那股熟悉的气息。往山坡上走几步，扑面而来的不再是那股熟悉的气息，而是青草的鲜、泥土的润，还有艾叶那股清苦的香，一丝一丝从草里钻出来，顺着山坡往下淌，淌过家属楼的窗户，似乎在提示每一个矿嫂——该做清明棵了。

山坡上，几名矿嫂拎着竹篮，弯腰在草丛里探寻。老李妻子掐下一片叶子，凑到鼻子跟前闻了闻，回过头说：“我家那位，就爱吃咸菜馅的，说是在井下出汗多，得补盐。”旁边的小周妻子笑着接话：“我家闺女爱吃甜的，得多放芝麻和糖。”说话间，她手里的艾草已经揉成一把。

坡下走来几个年轻面孔，是新嫁到矿上的矿嫂，举着刚掐的几根艾草，不知该不该留。旁边的大姐凑过去看了一眼：“这太老了，得来掐尖儿。刚来的吧？没事，多做几年就会了。”新矿嫂红着脸笑，眼里满是认真。远处，井架的天轮慢慢转着，把她们的影子拉得很长。

矿区家属楼的厨房里，几扇窗户陆续亮起灯。揉面的、剁馅的、烧水的，各家的动作竟有些相似。老李妻子把咸菜切得细碎，想起丈夫去年清明吃棵子时狼吞虎咽的样子，嘴角扬起笑意。她看了眼墙上的钟，丈夫今天不上班，得给他留着。小周妻子往芝麻馅里多搁了一勺糖，想着女儿放学回来后品尝的样子。

三楼那户窗口，一名老矿嫂正在忙碌。面板上的棵子摆得满满当当，她一个一个数过去，整整五笼。电话响了，是儿子打来的：“妈，今年包了多少。”她笑着答：“你那份少不了，还多包了几笼，给那些在外地的孩子们尝尝。”



清明当天清晨，井口渐渐热闹起来。矿嫂们一提着篮子，篮子里的清明棵还冒着热气。她们等在井口边，等丈夫换好工装出来，有的大大方方递过去，嘱咐一句“趁热吃”；有的只是往丈夫手里一塞，扭头就走。下井的罐笼快要启动了，一个年轻矿嫂匆匆跑来，把一包棵子塞给正要下井的工友：“麻烦带给我家那口子，刚出笼的。”工友点点头，棵子揣进怀里，缓缓沉进了地心。

太阳升高了，井口的人渐渐散去。老矿嫂没有走，她提着一个布袋子，往宿舍区走去，袋子里的清明棵还热着。她拎了拎，沉甸甸的，两笼留给自家，三笼送给那些外地的孩子们。

宿舍楼里住着些年轻矿工，家都在几百

里甚至上千里外，清明回不去。她挨个敲开门：“小张，包子包的棵子，趁热吃。”“小李，这个给你，咸菜馅的。”年轻人们接过棵子，有的不好意思，有的嘴甜：“谢谢婶子，明年让我妈也包了给您带过来。”

那些清明棵，有的被带到几百米深的井下，在休息时被矿工吃下；有的被送到单身宿舍，让那些回不了家的年轻人，尝到家的味道；有的是留给夜班人的，那是家的念想。

每一只清明棵里都包着一颗心。那心，跟着丈夫一起下了井，在黑暗里陪着，在煤尘里守着，像他那盏从不熄灭的矿灯。这心意，也分给那些远离家乡的孩子，让他们知道，矿上也是家。

（作者为自由撰稿人）



■朱宜尧

“你们看，这都是我一棵一棵、一点一点、小心翼翼完成的嫁接。”62岁的黄大哥，双手托着两株翠绿的黄瓜苗，满脸笑意，向我们展示他的成果。绑在秧苗接口上的小红发夹，在温室的热浪里闪着鲜亮的光，引得我身边7岁的儿子连连尖叫：“哇，黄瓜苗戴蝴蝶结啦！”

正值春日，我们驾车进入城郊的万兴村，道路背阴处的雪还未化净。此行目的，就是要给儿子上一堂生动的自然课，目的地正是黄大哥的蔬菜大棚。

退而不休的黄大哥，在绿色发展基地建了6个大棚，每个大棚占地1亩左右。眼下正是育苗、分栽的关键季节，全村人都忙得脚不沾地。黄大哥不光要侍弄秧苗，还要给大棚架设储水罐——每个储水罐能存2吨地下水，以备天气突变之需。

晌午的温室温度接近40℃，塑钢窗全部敞开。黄大哥一边擦汗一边介绍：“育苗太娇贵了，太热不行，太冷也不行。半夜定点起来查看温度，添煤烧火，早春时节早晚温差大，暖炉不能间断。”

育苗分栽的活费体力，育苗温室常年保持恒温35℃左右，热浪扑面而来，没一会儿就浑身是汗。可一抬头，眼前的景象却让人瞬间忘了燥热。绿莹莹的秧苗整齐排列，柿子、黄瓜、茄子、辣椒舒展着腰肢，像一群招手的小精灵。儿子欢快地跑在最前面，指着秧苗不停地喊“蝴蝶结，蝴蝶结”。我们这才看清，那抹光鲜亮丽的红色，竟然是用来嫁接固定秧苗的红发夹。

“这可是我春节刚从北京学来的新本事。”黄大哥越说越起劲。说罢，他拿起小刀片，熟练地在黄瓜苗根茎上方划个斜叉，又在砧木上戳个豁口，把黄瓜苗斜插进去，再小心地夹上红发夹。“这样嫁接，秧苗能壮根，更好地汲取养分。长得壮，还抗病虫害。”

育苗区占整个大棚的1/3，整整齐齐的嫁接苗，看得人心里敞亮。儿子盯着红发夹，吵着也要戴一个。黄大哥笑着应允：“等着，给你戴个真的。”他转身钻进苗丛，眼睛仔细扫视一圈，很快找到一棵没成活的苗，半蹲着取下红发夹，在衣角上蹭掉泥土，轻轻别在了儿子的头发上。小家伙立马手舞足蹈，戴着红发夹咯咯笑个不停。

跟着黄大哥，我们又进了韭菜棚、菠菜棚，还有立体养殖生菜的大棚。2小时很快一晃而过，临走时，他硬塞给我几株生菜苗，并认真叮嘱道：“栽在花盆里，下次来给我汇报长得咋样。”儿子郑重其事点头，将秧苗宝贝似的抱在怀里。

回家路上，春风拂过脸颊，看着车窗外开阔寂静的黑土地，我忽然觉得，孩子不就是父母呵护下的一棵秧苗吗？这春日的大棚，是成长的课堂；那些绑着蝴蝶结的黄瓜苗，是自然的课本。儿子认全了蔬菜名字，学会了简单栽种方法，也懂了“嫁接”的门道，这份对自然的亲近与认知，比任何书本都生动。

车越开越远，望着车窗外生机勃勃的春天，我仿佛看见一幅丰收的图景——那些扎着“蝴蝶结”的黄瓜苗，长成碧绿浓密的黄瓜秧，结出满满一棚顶花带刺的鲜嫩黄瓜……

（作者为自由撰稿人）

大棚里的「蝴蝶结」

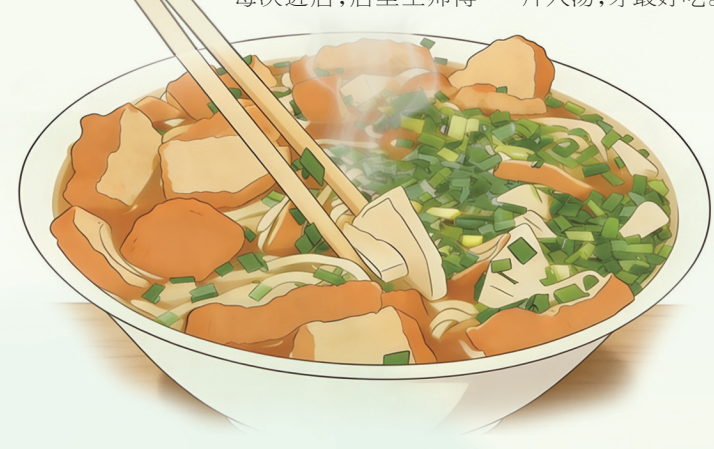


■王保利

清晨，位于焦作市博爱县的清化老街，还带着早春的凉意。我刚拐进熟悉的小巷，一股醇厚的豆香与面香便扑鼻而来。那香味，正是博爱县的传统小吃——豆腐汤卯麻辣烫。

初听这个名字，很多人或许觉得拗口。在博爱方言中，“卯”就是用热汤一泡泡，就少了方言的质朴，缺了传承的味道。

我在一家老店吃过豆腐汤卯麻辣烫的次数，一时记不清了，只记得每次进店，店里王师傅



豆腐汤卯麻辣烫

手上的活一刻不停。一口大锅咕嘟咕嘟滚着老汤，浓郁的香气氤氲开来，几十年没变过味道。汤里白嫩的豆腐是本地的水豆腐，嫩得像果冻一般，用勺轻轻一推，便悠悠地浮起来，入口几乎不用嚼，只一抿，就融化在舌尖。

这碗早点的主角，其实是叫麻辣烫的面食，形状虽像油条，却完全不同于油条。用老酵母发好面，再掺入烫到半熟的面，揉得筋道有劲后，将两条一尺长的面剂子叠在一起，轻轻一拧，放入油锅。翻炒出来，金黄焦亮，表皮微脆，内里饱满厚实，不像油条那般空软。炸好的麻辣烫要放上一夜，等表皮收干，第二天切片入汤，才最好吃。经热汤“卯”，麻辣烫吸饱鲜汁，外软里韧，久泡不烂，越吃越香。

我每次来，必加一片二寸长的肉片，这是卯麻辣烫的绝配。五花肉切薄片，卤得软烂入味，往汤里一放，肉的酱香融进豆香，整碗滋味立刻就丰富起来。

看着王师傅盛汤，视觉上也是享受。只见他熟练地抓一把麻辣烫片放进碗里，用热汤反复淋三四遍，然后依次

舀入一大勺滚汤，放进几片嫩豆腐，再盛几粒白丸子，铺上一片肉片，最后撒一小撮韭菜。一碗白、黄、褐、青相间的豆腐汤卯麻辣烫端上来，色香味俱全。

先喝一小口汤，咸鲜适中；咬一口麻辣烫，已浸透汤汁；豆腐与丸子滑嫩，肉片更是醇香无比。没有复杂的调味，就是食材最本真的滋味，一如豫西北人说话做事，不张扬却真诚。

王师傅守着这口老汤大锅，一干就是35年。过去十几年，这碗美食的价格一直是5块钱，便宜、实惠又美味。就像几位老食客所言，王师傅守的不只是一门生意，更是清化古镇的烟火气，也是怀旧古道上留下来的老味道。

据说这老味道，自清乾隆年间就有了。王家祖辈开的“泰顺号”，主要接待往来的怀商、晋商。师傅们天不亮就熬汤、炸麻辣烫，一碗热食暖了赶路的人，也留住了一段商贸往事。如今，王家商号早已不在，但这一锅汤与麻辣烫的独特滋味，却一代代传承下来。

我退休后去过不少地方，喝过精致的早茶，吃过名贵的点心，最惦记的，还是清化老街这一碗豆腐汤卯麻辣烫。它不奢华，也不名贵，却在每个清晨，暖进胃里，热到心头。

一碗吃完，浑身舒畅。我站起身，不由感慨，所谓故乡，不过就是一种忘不掉的味道，和一段一想起就温暖的时光。

（作者供职于河南焦作煤业集团）