

四花奶奶

陈立春

转眼间，奶奶就走入了人生的第八个十年。奶奶过去也不叫“奶奶”，大伙喊她“四花”，是地主家的宝贝女儿，打着羊角辫的可爱姑娘，只不过岁月许给了她爱人、子女、家庭，赠予了她强健的体魄、灵巧的双手和独立干练又有些执拗的性格，由着攀上脸颊的皱纹和如霜的青丝肆意生长，又把漫长的美丽蹉跎了去，化成今天这般沉稳内敛的模样。

孩童时期的寒暑假，我在山里乡间到处撒野的日子不少，这段记忆始终和奶奶捆绑在一起。

每次回老家，都要从一条小路进入，攀过十八曲的山头，再走到半山腰才能抵达。那时奶奶的身板特别硬朗，每次进山，她都要背上沉甸甸的大包小包，牵着我的手，马不停蹄地赶路。印象中，十八曲的山路特别长，望不到尽头，加上路面上铺着各式小石子，怪硌脚的，所以我爱偷懒，动不动就要找块大石头坐着

休息一会儿。奶奶却显得格外轻松，脸不红心不跳，宽大的脚掌踩下的每一步，都是厚重而急切的归家信号。

每次上山，奶奶都会和我分享过去，说起砍柴挑担的曾经，讲起拉扯孩子长大的故事，总归诉说的是幸福生活来之不易，我听得似懂非懂，但也深知那是感悟生活的真实味道。

在老家，每天大清早，都能被一阵米粥的香气叫醒。揉开眼睛，透过小窗，便能望见蒙蒙亮的天空，以及袅袅炊烟中摇曳的樟树枝叶。不等收拾干净，我就走进厨房，看到奶奶忙碌不停的身影。我不多说话，总会直接蹲坐在火坑边，拿起铁钳，捡起枝丫残叶给坑洞“喂食”，希望能让大锅中的面疙瘩更加香甜一些。奶奶也不太顾得上我，围一条深蓝色的围裙忙进忙出，一会儿揭盖烧水，一会儿切菜拌料，给后院那些老母猪和鸡鸭群准备饭食。

奶奶喂鸡，令我印象最深。她总站在厨房的南侧小门口，手里揣着一大铁盆过夜粥饭，再拌些米糠进去，机械地搅动着，眼睛望向前方空无人烟的小山坡，接着嘴巴嘟成“O”状，有节奏地发出“咯咯咯”的信号声，像是唱起了歌，调子高低起伏，忽而悠长，忽而急促，一阵接一阵，声波绵延成片，泻在小山坡上，越传越远。

不一会儿，三五成伴的家鸡纷纷闻讯赶来，试探性地走几步，故作镇定停歇几秒，确定是奶奶发出的食物信号，才放心继续走来。原本冷清的坡口一下子热闹了起来，“咕咕咕”的吵闹声此起彼伏，好像在催促放食呢！这时，奶奶便会放下手里的大盆，看着眼前这群“孩子”们大快朵颐，脸上写着满足的神色。

此刻，奶奶在灯下看着我，灯光摇曳间，满目温柔。

绿竹猗猗

廖建霞

老家，放眼望去，猗猗绿竹一片片，风一过，涛声阵阵。

山沟沟，田少，山多。俗话说，靠山吃山，靠水吃水。曾经，满山的毛竹是村民的主要经济来源和生活依靠。

一到暑假，全村人最重要的劳作便是上山砍毛竹，竹子卖了，孩子们的学费就有了。但砍毛竹是个粗重的体力活，毛竹砍了，要一捆捆背下山，装上船，才能挣上钱。谁家的竹林阔、青壮劳力多，谁家的日子就相对好过一点。

山上能换钱的，除了毛竹，还有杉树、松树、木柴，但因长得慢，不能年年生、年年砍。毛竹，生命力极强，无论是沟壑还是崖石，都阻挡不了它的生长，而且成长周期短，一年成形，三年成材，五年便连成片。所以，家家户户都精心经营这一片竹林，以撑起一家人的生活。记忆中，父辈们自春至冬，手里都拿着那把弯弯的带长柄的砍刀，到竹林里忙活，将竹林打理得清清爽爽，把一家人的生活与青青竹子紧紧捆绑在一起。

老家人的生活，处处离不开竹子：屋前屋后的篱笆，豇豆、南瓜、苦瓜的瓜架，晒物的垫子，盛物的箩筐，挑重的扁担，扫帚和簸箕……一日三餐更是离不开竹子：量米的“升子”，淘米的淘箩，捞饭的笊篱，擦盘刷锅的洗帚，扒饭夹菜的筷子，灶膛里噼里啪啦爆响的竹根、竹片，更有碗里鲜嫩可口的春笋和冬笋……夏天，晚上坐在院子的竹椅上，吹着凉风，听着蛙虫的鸣叫；午间，睡在竹床或竹席上，享受一夏的清凉。

老家的孩子，从出生那天起，就与竹子结下情义。箩窠竹箩，塞满稻草铺成的睡窝，便是儿时的摇篮。方

形的椅子，中间铺一坐板，前后横上竹棒，护住身子，如古代的战车，便是周岁的座椅。当长到会奔跑时，竹子便成玩伴。取一节小臂般粗的竹子，可以做成“水枪”，从溪水里吸满水，猛一推活塞，水柱子直蹿三四丈外，男孩子往往喜欢用这个打“水仗”。还有一项运动——爬竹子，是放学后的必修课，也是基本功。那时好像没有小胖墩，个个身巧如猴，都是爬高能手。打着赤脚，在手上吐两口唾沫，噌噌噌，一溜烟地爬上竹梢。还有压竹子比赛，每个人根据自己体重判断，抓住上面一段竹结，自由落地，脚刚好落在地面者为胜。这是一项技术活，抓近了压不弯竹子，抓远了下降速度快，落地不稳，还容易折断竹梢。孩子们在山间地头到处飞，身体素质好，冬天鼻子上常常挂着一长溜浓浓的鼻涕，却没有人说感冒，个个依然冒着热汗，生龙活虎。

每年寒假回老家，父亲都会陪我去看看小时候经常爬的山。今年也不例外，山上，竹林依旧葱郁。但父亲告诉我，它已不再是村民们的宝贝了，外出的青年人没时间管，剩下的老人没能力管，成片的竹林恣意疯长，语气中带着深深的惋惜。隔着岁月的时光，听着父亲的叹息，看着眼前清脆挺拔的竹子，我想，也许它已完成了自己的使命，退出了山村的历史舞台，也许它正肩负着新的使命，奔向更高、更辽阔的舞台。

《诗经》里说：“瞻彼淇奥，绿竹猗猗。”家乡的竹林，虽不在淇水岸边，但也繁茂美丽；家乡的村民，虽算不上君子，但勤劳、朴实、坚定，他们正踏着历史的足迹，奔向未来的远方……



柔柳依依

周文静 摄

母亲的香椿

刘明礼

从我记事起，老家的院子里就有棵香椿树。它长在靠正房东南角和院墙相交的位置，主干有碗口粗，树冠正好搭过房沿和院墙，高出成年人半个身子。

每年春天来临，惊蛰过后，柳丝绿了，桃花红了，李花白了……可这棵香椿，直到清明还光秃秃的，依然沉浸在冬的睡梦中不肯醒来，没有一点动静。我不由地担心：它是不是冻死掉了？

天气一天暖过一天，临近谷雨，村子外远远响起杜鹃鸟的啼鸣，一场喜雨，将香椿树周身洗濯一新。我惊喜地发现，香椿树枝丫的顶端，忽然爆出了黄豆粒大小的芽蕾。它最初的颜色和树皮接近，呈紫黑色。只三五天光景，那些芽蕾眼见地变大，颜色也变浅，渐渐绽出了紫铜色，抽出油油嫩嫩的芽。香椿芽一天天地变大，谷雨后没几天，每条枝丫的顶端便都撑起了半合着的油光闪闪的小紫伞。

早上，街上响起卖豆腐的梆子声。母亲挖出半碗黄豆，换回来一块豆腐，然后笑盈盈地对我说：“小，爬房顶上去，掰把儿香椿芽下来，娘给你拌豆腐吃。”

我兴奋地登梯子上房，把掰下的香椿芽扔给树下的母亲，直到母亲说“够了，不用掰了”。母亲把香椿芽用水洗干净后，分成两半。一半开水稍微一烫，放到凉水里激一下，捞出来切成丁，再用切菜刀把豆腐抹碎，和香椿混在一起，装到盘子里，撒上细盐、点点香油拌匀，白白绿绿，鲜香扑鼻。接着，母亲把剩下的香椿切碎，放在碗里打上三四个鸡蛋搅匀，加上葱花上锅一炒，一盘香椿炒鸡蛋端上餐桌，令人垂涎三尺。这两道菜，是老家最经典的香椿吃法。

我生下来就孱弱多病，瘦得像根豆芽，动不动就咳嗽发烧，拉稀呕吐是常事，直到上高中，一直是班里最矮的，甚至还不如女生。有人给母亲出主意，让我拜椿树做干娘。于是，每到大年初一，母亲就让我捧碗饺子去给香椿树上供，绕着树左三圈右三圈，嘴里还要念叨：“椿树爹，椿树娘，你长粗来我长长；你长粗了做檩条，我长高了上学堂。”那时候生活条件差，尤其春天北方青黄不接，菜品极少。为了给我调养身体，香椿当食的季节，每

天早上母亲都要给我单独做份香椿炒蛋，她和父亲以及哥哥姐姐吃咸菜就窝头。也许是拜“干娘”所赐，也许是母亲的苦道衷肠发挥了作用，到高二那年，我身高猛地窜起，超过了一米七，身体也健壮起来。

我对香椿的喜爱，始终如一。我总觉得，它不光是春天的味道，也是家的味道、母亲的的味道！参加工作以后，我远离家乡，大概半年才能回去一次。可不论春夏秋冬，我啥时候回家都能吃到香椿。原来，母亲把春天最好的头茬香椿采摘下来，用水焯烫后放点细盐腌制，再放到冰箱里冷冻起来。哪怕家里再没有菜吃，哪怕来了再尊贵的客人，母亲也一定要留给我。张爱玲说：“妈妈们都有个通病，只要你说哪样菜好吃，她们就频繁地煮那道菜，直到你厌烦地埋怨了为止。其实她这辈子就是把你觉得好的，给你，都给你，爱得不知所措了而已。”是啊，母亲对儿女的爱，藏在无言中，融入一针一线、一粥一饭里！



娇艳欲滴

李陶 摄