



行走

芍陂归来不看塘

胡天宝

淮水南岸的晨雾，总渲染着一抹深沉的青黛，那是寿春古城的轮廓，亦是安丰塘不息的倒影。寿春的魂魄，似乎早已浸透在这方古称“芍陂”的碧波里，两千六百载兴衰沉浮，尽在其中荡漾。立于塘畔，晨光在粼粼水纹上，跳动着楚辞汉赋的韵脚。陆游那句“淮之湄”曾令我于典籍中迷途，此刻方才惊觉，这方水域才是真正的“淮右襟喉”。

安丰塘的声名，或许不如都江堰那般如雷贯耳，其历史文化之厚重，在中国灌溉史上却有着无可撼动的地位，享有“芍陂归来不看塘”的至高赞誉。它的源头，深埋在两千六百年前风云激荡的春秋。史册记载，它曾名芍陂，滋养庐江；唐时归属安丰，始得塘名。莽莽泽国因它化作膏腴之地，王朝更迭，世事沧桑，唯有这方碧水，默默履行着水利蓄水的古老使命。北魏的酈道元曾拄杖丈量堤岸，惊叹其浩渺；千年后，联合国专家驻足于此，誉之为“天下第一塘”，世界灌溉工程遗产，实至名归。

这一切荣光的源头，指向一位布衣草履的身影——楚相孙叔敖。八公山麓的残碑断碣间，仿佛仍回荡着楚庄王车马的銮铃声。那位“三年不鸣”的君王在此顿悟：欲逐鹿中原，必先驯服淮水。于是，孙叔敖来了。十万民夫以淮楚方言夯筑堤坝的号子，惊飞了淮南泽国的白鹭，他们在淮水大泽的余脉间，硬生生凿出周长百二十里的浩渺水域。春寒料峭的清晨，他立于初成的陂上，手中无剑戟，唯有绘满沟渠的羊皮舆图。这位被荀子称为“鄙人”的乡野之士，以陂塘为笔，竟为强楚续写了三百年的江山。依托芍陂的润泽，淮北淮南迅速崛起为楚国继江汉之后的又一心脏，寿春一带更成其养马重地和富庶粮仓。当郢都的宫阙化为焦土，孙叔敖修筑的水门，仍在精密地调节着文明的呼吸。堂堂令尹，家无余财，身死葬无棺槨，其精神却与陂塘同寿。后人于塘北建孙公祠以祀，虽屡经兵燹，鸠占鹊巢，却陋而不废，冥冥中似有神力护佑。塘畔祠宇，幽寂千年，断绝了香火祭文，唯有祠中那尊静默的青铜像，日夜独守万顷碧波，想必其心，亦如这塘

水般澄澈千古。

有了这一塘活水的滋养，寿春亦成为文人墨客心驰神往之地。刘禹锡行至此处，最是那“八公山下清淮水”的清粼景致，引他发出由衷赞叹。李白醉眼过寿春，笔下挥洒豪迈与峻秀。倒是王安石，在熙宁变法失败后的某个秋日，立于烟波之上，突然读懂了二千年前那位楚相的旷世孤独。眼前“鲟鱼鱖鱼归城市”的水利盛景，何尝不是另一种惊心动魄的金戈铁马？感念芍陂对一方水土的无言滋养，再想起自己那被废的、浸透心血的农田水利法，无限苍凉与共鸣涌上心头。

1958年，古老的芍陂被纳入宏大的淠史杭灌区，化作一座中型反调节水库，如同一位卸甲归田却宝刀未老的名将，舒展身躯，继续雕琢着淮河平原的风景。它或汇千溪万川，静若处子；或动如蛟龙，一泻千里。安丰塘始终静默如初。它目睹过楚人最后的战旗没入淮水的悲壮，聆听过寿春城头王旗变换的鼓点，却恒久保持着水利工程最本真的姿态——以粼粼波光喂养文明。往昔的辉煌或许已远，但其无声的奉献从未停息。每当淮河洪水携雷霆之势奔涌而下，安丰塘便以其宽阔的胸膛默默承受，为下游的安宁、远方的繁华，筑起一道至关重要的屏障。这泓穿越楚汉烟云的碧水，正是华夏民族与洪水博弈时，留在天地间的一局永恒的棋局。

暮色四合，孙公祠的飞檐挑起半轮残月。塘畔，一位老农正俯身摆弄抽水机，汨汨清流顺着沟渠奔向焦渴的田垄。昏黄的光线里，他佝偻劳作的剪影，被拉得很长很长，仿佛与祠中青铜像静默的目光，在时空的某个隐秘弧度里，悄然重叠。我伫立良久，心头豁然：寿春人奉芍陂为社稷的深意，此刻才真正撞入胸怀。这穿越两千六百载的涟漪，何尝不是中华文明肌体中最坚韧的毛细血管？当黄浦江的游轮鸣响汽笛，珠江口的霓虹点燃夜空，安丰塘依然在淮河南岸静静流淌，用它亘古的涟漪，守护着文明最初、也是最深的倒影。那老农抽水的汨汨声，不正是这塘水今日仍在跳动的脉搏吗？

季节

瓜花香 香满堂

崔向珍

南瓜是个好东西。南瓜花也是个好东西。要想南瓜多结果，早起授粉很重要。母亲一大早起来，就去看她的南瓜花。金黄金黄的南瓜花，像极了灶膛里燃烧的小火苗，一朵一朵，耀眼好看。母亲去掐开在高处的南瓜花时，双手触碰之处，花叶乱摇，七彩的露珠自上而下跌落，摔到下面的瓜叶上，再摔到更下面的瓜叶上，纷纷散做玉碎。

长梗的南瓜花下面没有小南瓜，母亲说是谎花，结不了瓜。谎花都要掐下来，捡花蕊上花粉密实的，撕掉五片花瓣，用来给瓜花授粉。母亲挽着裤脚，蹭着露水，弯着腰，或者蹲下身子，掀起大片的南瓜叶，仔细查看，生怕漏掉一朵瓜花。一朵瓜花就是一个大南瓜呢，能吃好几顿。母亲一边收拾剩下的谎花，一边乐呵呵地跟我说话。

我喜欢吃南瓜，也喜欢跟着母亲掐南瓜花，更喜欢吃母亲用南瓜花做的咸食。南瓜花洗净切丝，大盐粒子擀碎撒匀，加入多半玉米面，少量白面搅拌成糊状，准备工作就完成了。母亲在灶门口摆上几块砖头，架上小铁锅，点燃柴草。锅热后用筷子头蘸几滴油放锅里，油热后沿着锅边倒进面糊，待一面煎至金黄，南瓜花咸食就可以翻面了。

南瓜花咸食翻面的时候，屋里屋外已经溢满南瓜花的清香，红彤彤的火苗舔着锅底，也舔着我的心。快熟了，快熟了，我咕咚咕咚咽下口水，眼巴巴地瞅着锅里的咸食。

母亲做的南瓜花咸食，外皮酥脆，内里香软，吃一口我能咂摸半天。不单单是南瓜花，西葫芦花和冬瓜花也都能吃，做咸食一样是外皮酥脆，内里香软，满屋飘香。我小升初考试的那天早晨，母亲一大早起来，掐了南瓜花，洗净切丝，擀了大盐粒子，加入白面，加入两个鸡蛋，用小勺舀了半勺油放进小铁锅，给我烙了一个白面鸡蛋南瓜花咸食。

金黄的南瓜花，金黄的鸡蛋液，把白面染得金黄金黄。我很久没有吃到纯白面做的食物了，狼吞虎咽的同时，也没忘了撕下一块塞到母亲嘴里。娘，你快尝尝，可香了。尽管母亲一再躲闪，退了再退，我还是把白面咸食塞进了她的嘴里。

那年小升初考试，我信心满满。等到成绩出来，我们班只过了录取线两个，我是其中之一。一年一年，花开花又落。一次又一次，朝霞又晚霞。衣食无忧的日子里，母亲不但做南瓜花咸食，还裹了面糊炸着吃，和鸡蛋一起炒着吃，但我最喜欢吃的，还是她做的南瓜花咸食。

又是夏天了，南瓜花又开满了乡村的菜园。我馋母亲做的南瓜花咸食了，就去菜地里掐来一些，学着母亲的样子，在电饼铛里煎了几块。金黄的南瓜花，金黄的鸡蛋液，把白面染得金黄金黄。可是没有了故乡的南瓜花，没有了母亲的陪伴，我再也吃不到一块那样香甜的南瓜花咸食了。

随笔

岁月如歌姜味长

魏亮

母亲是个闲不住人。未拆迁之前，在老屋旁种了十来块地的瓜果蔬菜；老屋拆迁之后，母亲住进了小区，不但问本村未拆迁的亲戚要了一些闲置的土地，种上了时令蔬菜，还跟小区废品店的老板要了几个白色的泡沫箱，种了葱、姜、蒜、紫苏等。母亲总是说，人勤病少，坐久了不动，疾病就会找上门，忙忙碌碌有利于身体健康。

今年初夏，我到母亲那里，阳台上的白色泡沫箱内，有一片绿色，叶子呈披针形，母亲告诉我，这是姜叶子。这是我第一次见姜叶子，我问母亲，姜开花不？母亲告诉我，不开花吧，反正不见开花呢。在一些人的眼里，对姜的认识，可以说停留在食材上的。他们只知道姜是百姓餐桌上的一道调味料。一般做鱼等有腥味的食材，都要放上姜丝去腥味，炒鸡放上姜片不但去腥味，还有保鲜的作用。在我的记忆中，姜却是有一席之地的，我对姜有着一些特殊的情感。

小时候，我体弱多病，经常感冒。而且我怕吃中药，味苦，也不喜欢打吊针，怕扎针痛。我吃饭没胃口，精神状态也不好，奶奶看在眼里，心里很不是滋味。她听人说，喝熬的老姜汤，对感冒有疗效。奶奶把一块洗净的老姜放在案板上，用菜刀拍碎。然后把拍碎的姜块放在陶罐里面，注入井水。用文火慢慢熬。等无色的井水变成了黄褐色的汤。无味的井水，飘出一股股姜的香味。稍等片刻，奶奶让我喝了一口姜汤，我的舌头感到真辣，不好喝。奶奶让我喝下去，我态度坚决，不喝了。慈祥的奶奶也无奈。后来，奶奶又去找邻居问，原来要跟红糖一起熬，才能去掉一些辣味。奶奶一早天不亮，就步行去了镇上，

只到太阳公公上山了，她才赶回家。这回熬了红糖姜汤，颜色中呈红褐色，我喝下了一碗温热的姜糖水，口感比上次好多了，有些甜味。不到一会儿，我全身发汗，捂出一身汗之后，奶奶帮我洗了一个温水澡，睡了一会儿之后，我感觉身体轻松了少许。我连续几天喝了姜糖水之后，感冒症状竟不见了，吃饭香了，精神也好了不少。见状，奶奶脸上的笑容也舒展开来。直到现在，我患感冒，都是喝姜糖水。姜成了人们的常备药。现代医学也证实，姜汤对伤风感冒有一定的疗效。

姜根据生长周期，又分为仔姜和老姜，但都是生姜。姜汤用的原料是老姜。生长周期在十个月之内的，是仔姜。仔姜的形状，我是在菜市场里买仔姜时知晓的，仔姜放在白色泡沫箱内，为了保鲜防腐，用清水浸泡着。仔姜晶莹剔透，形似手掌，挺拔高挑，颜色白中带黄，嫩芽和茎节鳞片却是紫红色，红白相映，别有一番韵味。仔姜切片炒鸡块是一道受欢迎的家常菜，仔姜肉脆嫩香甜，无渣多汁，且富含蛋白质与维生素，除腥及除油力胜过紫苏，是调味佐餐之佳品，因其气味芳香，故又被称为香姜。生长周期超过约十个月的生姜，被称为老姜。其外观颜色深黄，肉质较纤维化，味道辛辣。餐桌上的老姜肉片汤，是道不错的开胃菜。

我遗传了我母亲的基因，少年时坐车有晕车的毛病，母亲和我出门坐车怎么办呢？她都会带上一小盒红色或黄色熟姜片，还别说，口含熟姜，对坐车晕车的症状确有奇效。或许是常吃姜的缘故，成年之后，我没有晕车现象了。

