



情感

## 母亲的土灶台 陶继平

老屋拆建那年，母亲执意要留下那口土灶。新厨房铺了光洁的瓷砖，装了轻便的煤气灶，可墙角的老灶台，她怎么也舍不得拆。

这土灶台确是有些年岁了。灶面被岁月磨得温润发亮，几道深浅不一的裂痕，是黄泥一层一层补过的印记。灶膛口熏得漆黑，伸手一摸，指尖便沾着厚厚的烟垢。那口老铁锅稳稳安坐灶上，锅底被烟火长年累月舔舐，结着一层灰黑的焦壳。小时候，我总爱趴在灶边看母亲烧火，心里格外踏实。

老屋翻新时，母亲特意请人把灶台细细修缮了一遍。灶面重新抹过，泛着浅淡的青灰；灶膛里的旧泥悉数掏出，新的黄泥糊得严实平整；那口老铁锅也被重新打磨，锃亮如新。母亲依旧系着那条洗得发白的蓝布围裙，在焕然一新的灶台前忙碌，动作沉稳舒缓，仿佛一切从未改变。

记忆里，母亲天不亮便起床。每天第一件事，就是蹲在灶前生火做饭。柴火是她从山上砍回的松枝、杂木，劈得长短齐整，齐齐码在墙角。她点火的动作很轻，先铺一层松针，架上细枝，等火苗稳稳蹿起，才慢慢添上粗柴。灶膛里噼啪作响，母亲就着这一点暖光，为我们张罗一日三餐。

那些寒冬的清晨，屋里滴水成冰，只有灶台一带是暖的。母亲早已把火烧得旺旺的，铁锅里咕嘟咕嘟煮着红薯粥。我们姐弟四人围在灶前，伸出冻得通红的小手烤火。母亲从灶膛里扒出几只烤红薯，外皮焦黑，轻轻一掰，金黄的瓤冒着热气，甜得粘牙。她自己却舍不得尝一口，只笑吟吟望着我们，手里仍不停地往灶膛里添柴。

土灶台最忙时是过年。腊月一到，母亲便在灶前连轴转。炒米糖、蒸年糕、滤山芋粉……灶火从早烧到晚不曾停歇。蒸笼摞得老高，雾气腾腾，整个厨房都浸在香甜的热气里。母亲在灶间忙碌，脸颊被熏得微微泛红，每一次掀锅，那扑面而

来的香气，至今仍留在我记忆深处。

长大后，我们姐弟四人陆续离开家乡，在城里安了家。每次回老家，母亲依旧守着那口土灶为我们做饭。灶火映着她日渐花白的头发，锅铲起落的声响，和小时一模一样。我劝她别再用土灶，麻烦又呛人。她只是摇头：“燃气灶做出来的饭，少了柴火的香。”

灶台翻新后的那一年，我回家格外勤。每次进门，总能看见母亲在灶前忙碌的身影。有一回我帮她添柴，她轻声说：“新灶好，火旺，省柴。”顿了顿，又轻轻补了一句：“还能用好多年呢。”

母亲病重那年，已下不了床，却仍时时惦记着厨房里的灶台。一日精神稍好，她要大姐扶着去看一眼。母亲轻轻摸了摸还很新的灶面，掀开锅盖望了望，又慢慢蹲下身，朝冰冷的灶膛里看了许久，轻轻叹了口气，什么也没说。

九年前，母亲永远离开了我们。

母亲走后，父亲独自守着老屋。他平日多用液化气，偶尔才会点燃那口土灶。每次回老家，我都要去厨房站一会儿，伸手摸摸那灶台。指尖触到光滑的灶面，可一闭眼，眼前浮现的仍是那座熏得漆黑的老土灶，和母亲在灶前生火做饭的模样。

去年清明回乡，我在灶前立了很久。忽然想生一把火，可翻遍全屋，连一根火柴也找不到。父亲说：“现在都用打火机，谁还留火柴呢。”

望着那清冷的灶膛，我忽然明白，母亲当年执意翻新灶台，哪里是为了省柴、为了火旺。她只是想为我们多做几年饭，多守几个清晨，多留一些灶火燃起时的暖意。

如今，那口土灶还在，静静立在老屋厨房一角。灶面渐渐泛旧，灶膛里又积了新的草木灰。

我独自站在土灶前，站了很久。灶膛是冷的，铁锅也是空的。

诗词

## 赴杭州有感

王家富

高铁追风向浙游，十年夙梦赴杭州。  
连山绿树行云远，遍野花香春水流。  
塔溯雷峰千载迹，堤寻苏子一鸿俦。  
西湖烟柳浑如昨，知己相逢意未休。

节气

## 端午节的花香

黄彬倩

端午节自然是要吃粽子的，这是千百年来的习俗。我却对另一种食物情有独钟。六月，正是凤仙花斑斓的时节，远远近近的红、粉、紫、白，在阳光的照耀下摇曳着。在老家，我们更喜欢称呼它的小名——节节花，因其茎秆一节一节向上生长而得名。端午节前后，最适合腌节节花，腌制用的节节花只选开白色花的茎秆，因为白色花的花茎气味清香，口感最好，不过，也有另一种说法，开白色花的花，花茎毒性相较其他颜色的花低一些。

家里的女人们，像灶膛里的一团烈火忙活开来。她们熟练地抽出一根拇指般粗的花茎，一手捏住顶端，另一只手反方向扯下叶子和花，一拉一扯间就完成了第一道工序，去除花和叶之后，花茎切成大约五厘米的长条，用清水洗去杂质。节节花有毒，必须焯一次水。等到锅中的水颜色微微泛红时就要捞出，放入冷水中冷却，防止花茎软化。

节节花与宁波的苋菜梗不同，苋菜梗焯水后就浸泡在坛子里，直到水中微微出现气泡且菜梗顶端开裂才捞出。节节花可不让人省心，对它就像照顾月子里的婴儿马虎不得，花茎焯水后开始浸泡，中间每隔八个小时必须换一次水，整个过程要持续三天三夜，这是考验人的功夫。这种口口相传的法子，早已寻不到源头，却被乡人近乎严苛的保留了下来。奶奶八十岁那年，腌了她人生中最后一次节节花，她深夜给节节花换水的身影，我至今没有忘却。

乡人和节节花约定的三天时间已到，花茎褪去鲜亮的青绿色，看上去多了一份沉淀后的淡雅。粗海盐和山泉水按照十斤花茎三两盐的比例制成盐水，将水没过花茎后，缸口进行封扎，放置阴凉处，接下来的一切交给时间和微生物。

乡人评价节节花腌制是否成功，有两个标准，一是汤色清亮。二是口味。开缸时，主人家用手指探一探最上层的汤汁，放到舌尖，一句脱口而出的“清迷些！”就是满意的评价。

天气渐热，熬上一锅粥放凉，从缸里抓一把节节花，就是一道伴粥的爽口小食。不同人家有自己的口味，有的会放几粒白糖提提鲜，有的会放入一些味精，鲜上加鲜。喜酸的，可以倒入一些食醋。节节花纯净而丰满的滋味，对各种调味料来者不拒。吃节节花梗不必大费周章，夹一根放在唇间，轻轻一嚼，里头的肉滑溜一下就到了舌尖上，清爽鲜甜。

又是一年端午，节节花的色彩依旧丰富了这个季节，可随着时间的流逝，只有少数年长者还守着这门技艺，端午节，节节花的花香，似乎也变得朦胧了起来。

行走

## 斛花香 刘东升

最早接触石斛，还是多年前的事儿了——同事捧来一盆略带黄叶的绿植，神秘兮兮：这就是霍山石斛，金贵着呢。我有些茫然：平平常常的一丛小草，造型并无精彩，因而并未在意。直到近期，受朋友热情相邀，通过亲身接近生于岩石峭壁的一丛石斛，才得逐渐明了：石斛如何从一抹清新的绿，成为走进寻常百姓的日常生活。

有道是：“一方水土养一方人”。环境对于人的成长过程影响至关重要，同样，环境对于植物的生长过程的意义也是不可忽略的。特别是我们这次来到的霍山县九仙尊仙草谷地，这里寒暑温差大，冬天最低零下19.2℃，夏天最高42℃，石斛在这样的恶劣环境刺激下，便会合成很多次生代谢产物来维持生命（霍山石斛的抗逆性）。

进入仙草谷不久，映入眼帘的是——长谷深邃，绿植蓬蓬，柔光清照，山溪潺潺。在曲径通幽的人行小道旁、在一些大小裸石、断崖峭壁表面和石缝中，一堆堆一丛丛，延展着黄白色的根须，在泥土尽无的石头上，顽强地“焊”牢自己，烟雨一袭，任凭风吹雨打去，用普普通通一身青绿、花开时节的一缕清香，融入山谷四季秀美的大自然。不了解情况的人，或许会认为这是一处韵味不与别处同的风景名胜之地，其实，在这一方宝地，中药资源十分丰富，所拥有的药用植物两百多科、一千多种，因此，这一片区也被誉为“西山药库”。九仙尊百药园内分别栽有十大皖药和皖西特色中药材近百种。

这些貌不惊人小小的霍山石斛，历史上也早早引起我们先人的关注。据介绍：唐代道家经典《道藏》中，即将“霍山石斛、天山雪莲、三两重人参、百二十年首乌、花甲茯苓、玉之茯苓、深山野灵芝、海底珍珠、冬虫夏草”列为中华九大仙草，而霍山石斛位居首位，首为尊，九仙尊因此得名。

霍山石斛自带的药用价值，也并没有因为历

史的沿革、朝代的更迭、生在深山人未识被天下遗忘。而是随着时代变迁、社会的发展和进步、人们的生活水平不断提高，越来越多地得到了人们的喜爱和器重，并把它作为养身健体营养滋补食药同体的珍品来收藏和使用。越来越多的有识之士和企业，也看好霍山石斛经济价值和社会效益，斥巨资投入石斛的培育与生产、加工。带动社会就业，反哺当地农户，帮助他们脱贫解困。

在一众投资石斛产品的企业中，精工控股集团可谓独树一帜。

2010年，精工控股集团投入逾5亿元，成立九仙尊霍山石斛股份有限公司，并建设占地近500亩的九仙尊霍山石斛文化园，项目列入了“安徽省861重点项目”“振兴皖药行动计划”“安徽省三高项目计划”以及“国家科技创新安徽省试点项目计划”。项目实施公司+基地+农户+旅游的多业态发展模式，以农户参与种植、初加工、旅游服务等方式，将霍山石斛打造成为大别山革命老区脱贫致富的重要抓手。历经十余年的发展，公司已形成集野生原种保护、组培育苗、GAP驯化、野生栽培、产品研发、GMP深加工、市场营销到文化旅游体验为一体的全产业链龙头骨干企业。

此外，九仙尊对濒危生物的保护和研究有着强烈的使命感，以安徽特有的道地药材霍山石斛为切入点，坚持在生物技术方面持续投入和创新，始终在产业科研攻关领域保持着领先地位。创业初期，霍山石斛已濒临灭绝，种苗繁育技术长期停留在实验室理论阶段。该公司连续突破规模化繁育与产业化栽培等多个技术瓶颈，成功拯救了霍山石斛这一国家濒危药用植物。先后开发了浸膏、颗粒、含片产品并获得了霍山石斛行业仅有的三个保健品批文，填补了产业精深加工领域空白。