



## 岸芷汀兰幽思远

成一点星子。

我在江畔的凉亭里遇见位白发老者。他膝头摊着本线装书,正用朱砂笔在《楚辞》页眉写批注。竹影筛下的光斑游走在他的青布长衫上,恍若汨罗江的粼粼波光漫过竹筒。“屈子投江那日,江畔的兰草开得正好。”老者忽然开口,枯枝般的手指抚过书页,“世人只道他忧愤,却不知他原是闻到了故国的兰香。”

这话让我想起儿时看过的《九歌》。且角水袖抛起的刹那,满台兰草状的灯影次第绽放,巫祝的吟唱声里,湘夫人遗落的玉佩化作满江星斗。此刻江风送来远处菖蒲的辛香,与艾草苦涩的气息缠绕,竟在空气中织出某种古老的韵律。

日头渐高时,我循着酒香找到临江的酒坊。店主正在陶坛里封存新酿的雄黄酒,坛口芭蕉布上还沾着雄黄石的碎金。他舀起一勺酒让我尝,琥珀色的液体滑过喉头,灼热里竟泛起兰芷的幽凉。酒坊后院的竹架上,成串的粽子正在风里轻轻摇晃,像悬在檐角的青铜风铃,被时光摩挲得温润。

归途经过城隍庙,见几个少年在古戏台前练习傩舞。木雕面具上的金漆已然斑驳,可当他们踩着禹步扬起铜铃时,飞扬的衣袂依旧搅动着凝固的光阴。最瘦小的那个男孩戴着山鬼面具,赤足踏地的瞬间,惊起石缝里几朵沉睡的野兰。

暮色将临时,我把艾草分作两束,一束学外婆的样子悬在门楣,另一束插进龙泉瓷瓶中,摆在临窗的书案前。江风穿堂而过,艾叶沙沙地翻卷着,忽然惊觉这声音竟与二十年前外婆翻阅《楚辞》的响动别无二致。砚台里的宿墨被风吹散,恍惚映出屈子峨冠博带的倒影,正俯身采撷江畔的杜若。

夜色中的江水成了流动的碧玉,远处龙舟的残影还泊在星光里。艾香渐浓时,我听见两千年前的渔父歌谣顺流而下,在兰草婆娑的岸汀碎成清亮的月华。原来有些幽思从不需要刻意打捞,它们始终如江底温润的玉趾,在某个艾草沾露的清晨,突然照亮所有潮湿的记忆。

文/彭晔

端午的露水总比别时重些。天还未大亮,江岸的艾草已沁出沉甸甸的绿,叶片边缘的银毫沾着雾气,像是被昨夜月光浸透了。我蹲下身采撷时,指尖忽然触到叶片下藏着的青苔,凉意便顺着掌纹漫上来,恍惚回到二十年前外婆领我采药草的清晨。

那时的艾草比现在野得多,在石缝里倔强地向土上挣着,茎秆泛着赭红。外婆说端午的艾是青铜剑变的,能斩尽世间浊气。她总把晒干的艾草扎成束,悬在褪色的门楣下,让药香与粽叶的清气在檐下缠绵。此刻我望着竹篮里新采的艾草,恍惚看见门楣下的青烟里浮现出她佝偻的剪影,正用粗陶碗盛着雄黄酒,在木门上画蜿蜒的符。

江水在远处泛着鱼鳞似的银光。几个老船工正往舟上系红绸,绸线拂过新漆的船身时,竟像是当年外婆包粽子时捋平苇叶的指节。那些浸过井水的糯米总裹着赤豆的朱砂痣,被三片苇叶叠成棱角分明的三角。她将棉线绕粽子三匝时,总爱讲三闾大夫披发行吟的故事,说江底的鱼至今仍在背诵《天问》。

忽有鼓声破空而来,龙舟如离弦的箭掠过水面,桅杆激起的水珠在半空碎成细小的虹。岸边爆发的欢呼声里,我瞧见系着五彩绳的孩童们追着船影奔跑,腕间的铃铛声与鼓点应和,倒像是千年不息的招魂曲。江水漫过石阶,打湿了谁家姑娘的绣花鞋,她提着裙裾退后时,发间银簪坠着的玉蝉在晨光里晃

## 风来蒿艾气如薰



端午节家家户户门前的艾叶、菖蒲。



▲河边的艾草长得最为茂盛,早春的艾草做艾糍更为合适,不苦。

中国人的骨子里,对艾草的清香是有一份亲近的。

“彼采艾兮,一日不见,如三岁兮。”《诗经》中,女子弯腰采集艾草,抬头却不见心上人,徒叹一日不见,如隔三秋。艾草摇曳的影子里由此多了缕相思的细软风声。《孟子》中有句“知好色,则慕少艾”,用少艾形容年轻貌美的女子,或许正是受了它的启发。

女子采来艾草不是用来涂抹打扮,而是用来治病。艾草“主灸百病”,能疏通经络,让沉疴之人转为康泰。古人很早就发现了艾草的药用价值,如《孟子》中“犹七年之病,求三年之艾也”,他们甚至知道了用多少年头的艾草去灸,疗效会更好。

年少时,母亲常给我艾灸。艾草性子慢,不温不火,点燃后并不会蹿出明火,而是泛起星星点点的红光,点缀在变得焦黑的艾绒中,如红宝石一般。母亲举着艾条,悬在我的后背上,那氤氲在艾绒中的阳光化作无形的热力,绵绵不绝地涌入穴位,扩散到身体各处。童年的夏天,浑身都是汗津津的清爽。

我曾问母亲,天地间的草木种类如此繁多,古人何以能精准地筛选到艾草,发现这是温经散寒的良药?母亲笑着说,这就是劳动人民的智慧呀。面朝黄土背朝天的人们,总能在大地上找到那份从没有被大自然刻意隐藏的答案。

在老家,每到端午,奶奶就会做艾草

粥给我喝,说是能温气血、祛寒湿。把切碎的艾草、大米、红枣、枸杞和桂圆放在一起用火慢炖,出锅后再加一点蜂蜜,小口地喝下去,一晚上肚子里都是暖洋洋的。奶奶说,这算是一份简单的药膳。显然,艾草就是其药效的主力军。

我不禁怀想,艾草身上所承载的中医文化,该是多少人辛苦钻研、创新、试验,历经多少次失败后换来的璀璨结晶?一代代的口耳相传,一代代的实践验证,才让它的功效在史书上有上了不容置喙的笔锋。“无意争妍呈媚态,芳名自有庶民知”,艾草用它的踏实与质朴赢得了世人的交口称赞——还有什么荣誉,比得上老百姓的有口皆碑?而它所折射出的天人合一的理念,更是传统哲学中一个举足轻重的命题。所以我格外珍惜那一柱艾,一碗粥里厚实的清香。

某种意义上,我是幸运的,早早地就接受了艾草的恩泽,这不仅让我的乡愁和古典的文化靠得很近,而且让我的心跳收敛了青春的湿热,变得沉稳、有力。除了肚子里,我的骨头上,我的血脉中,我的灵魂内,也都流淌着融融的暖意。

端午这天,人们还会把艾草挂在门前,驱蚊虫、瘟疫和毒气,有的人家会一直挂到第二年的端午,让艾草常挂门头,进出的脚步便都能浸染到它的余香。母亲心灵手巧,会把艾草编成花环,套在我的脖子和手上——颇像哪吒套着乾坤

圈。她说,妖魔鬼怪见了,便会望而生畏,疾病与烦心事也会对我避而远之。讲究的人会用艾草扎出人形虎样,如晋代《风土志》中所记载的:“剪彩为小虎,帖以艾叶,内人争相裁之。”把节日的喜悦和对美好生活的殷切期盼裁剪成栩栩如生的老虎,贴上艾草装饰,戴在身上,未来的日子也必将虎虎生威。

艾草的清香还让古时老饕们的味蕾忍不住跳起舞来,于是中华食谱上又多出了绿莹莹的一页。比如青团,私以为用艾草做出来的最正宗,饱满的色泽被白色的碗碟衬着,素雅端庄得仿若饱读诗书的大家闺秀,配上黏软的糯米,把大自然的生机与浪漫尽数释放在了唇齿之间;比如艾草酒,在《齐民要术》的记载中,它比寻常酿法多一步,即先把艾蒿放进水中,煮出浓汁,再拌进酒曲里。得了艾汁滋养的酒,“稍温饮之,令常醺醺然”,那份草木清气似是午后从窗缝里溜进来的一丝新风,足以消解夏日郁积的闷热与困顿。

苏轼写道:“日暖桑麻光似泼,风来蒿艾气如薰。”当我们一年又一年地为自己准备一桌“艾草系”美食,一年又一年地挂起艾草、熏起艾条,我们纵然高居距离泥土数十丈的楼上,仍将处于大自然温柔的怀抱中。在生命的底色里,一抹青意洇染了五千年的时光。

文/仇进才

### 美食记忆

#### 又到辣椒上市时

小满款款而过,双峰县的本地辣椒陆续上市。撇开大米,县人最不可缺的食材就得数辣椒。

上世纪末,双峰人爱称放辣椒的荤菜为“辣菜”。谁家办酒席,倘没有六道以上辣菜,哪怕桌上摆满山珍海味、龙肝凤胆,宾客也会大摇其头,贬得一无是处。犹记得,我远离故乡前,有一回母亲从本村首富彭老板家吃酒席回来,反复吐槽越有钱的人越小气。我细加询问,理由竟是酒席上的蒸鸡蛋没有放红辣椒,让我哭笑不得。

“青枝绿叶果儿长,辛辣甘甜任人尝。红装虽艳性刚直,亭亭玉立斗艳阳。”该诗所咏即为辣椒,双峰话通称“辣子”。故乡一向流行“辣子不补,两头受苦”之类话语,生于斯长于斯的男女老少却毫不在乎,照爱不误。也是,双峰位于湘中腹地,英才辈出,怎能拖不怕辣的湖南人后腿呢?关键的是,这里冬春两季气温偏低,寒潮频繁,夏季闷热潮湿,晚秋气候多变,需要通过吃辣椒开胃振食欲,祛除湿气,抵御风寒。

双峰光照充沛,雨水丰足,水稻可以种两季,绝大多数土壤适合辣椒生长。老百姓几乎家家户户种辣椒,以形体较为魁梧的牛角椒为主,外加少量朝天椒。临近端午,家里长势最好的那批牛角椒枝丫上渐有食指大小的辣椒探头探脑,窥视尘世。父亲瞧见,多半会兴高采烈摘下,趁煮饭做菜时蒸熟、烤熟或煨熟。每个撕扯三两下,放进碗碟,撒些食盐,搅拌均匀,夹一个放进嘴里,咬两口,久违的鲜辣味从舌尖爆裂开来,直通神经中枢,甯提有多美。

“双抢”季节,来不及备办食材,怎么办?母亲把油烧滚,放入洗净滤干的牛角椒,不时翻动,接近半熟,撒一把豆豉进去,再加盐和少量生水,用锅铲反复挤压,不过几分钟,就做成一道爆辣椒,香喷喷的,绝对美味。如果实在太忙,就选择吃生辣椒。母亲把选中的辣椒清洗干净,用刀背捶捶一遍,切成碎片,捞进碗中,撒些盐、醋、酱油和姜丝,搅拌均匀,略等一阵即可食用。趁肚子空空如也,拨一些放到白晶晶的米饭上,扒进嘴里。刹那间,口腔里热火朝天,额头有豆大的汗珠涌出,舌尖上辣、辛、麻、甜、鲜、酸、咸等感觉一哄而上,像砸翻五味瓶,简直不要太爽。

除了单纯以辣椒做菜,母亲还喜欢用“鲜辣椒+”的方式烹饪,即使一日三餐都这样吃,我们也不觉得腻。最常规的做法包括辣椒炒蛋、辣椒炒肉、辣椒炒虾米、辣椒炒鱼块、辣椒炒螺肉、辣椒炒豆腐、辣椒炒豆芽、辣椒炒苦瓜、辣椒炒茄子、辣椒炒四季豆、辣椒炒胡萝卜……正所谓不放辣椒不成菜。

虽说干辣万辣不如鲜辣一把,但到了旺季,鲜辣椒多到吃不完,又没法长期保存,只好晒干或腌制,留待冬春时节慢慢享受。加工辣椒,需要耐得住麻烦,经得起等待。这对无辣不欢的双峰人而言,早已司空见惯,乐在其中,巴不得多弄一些。

干辣椒最容易做,双峰农家几乎年年晒。遥想2004年,我从湖南调来广西工作,母亲就拾掇了两蛇皮袋,生怕我到了外地没得吃。可怜天下父母心!

晒干辣椒最好用熟透的红辣椒,受过烈日磨炼,水分少,色泽亮,只消经历三五个伏日洗礼就行。大规模摘红辣椒,极可能遭遇“豁辣子”蜇扎,痒疼交加,甚至引起肿胀,造成心理阴影。但细一掂量,地里不产辣椒的时节,能在菜里添加干辣椒,油炸出整盘香脆辣的干辣椒,红彤彤的,既养眼,又爽口,就浑身充满斗志。

制作白辣椒,母亲一般选用硬邦邦的青牛角椒,沸水烫至变色,再经阳光考验,绿色自然转而转变成白色。晒至六七成干,掐掉梗柄,再逐个剪成小块,和食盐同晒后晒干,好生收藏,随时可以取用。经沸水烫过,经太阳晒过,经食盐腌过,白辣椒可以直接当菜吃。最流行的做法是用它炒别的食材,荤料最佳,不管是腊肉、鲜肉还是禽畜下水,都合合适,绝对送饭,回味无穷。

酸辣椒主打酸、辣二字,最好用整个的小米椒、朝天椒泡制。说是酸辣椒,酸菜坛里多半混合刀豆、豆角、蒿头、萝卜条之类的东西。在北风呼啸的冬末抑或乍暖还寒的春季,端出大碗酸辣之物,白的,红的,青的,好一个五彩斑斓的世界。光看那颜色,就让人垂涎三尺,食指大动。坐下来慢慢细细品尝,辣椒酸辣逼人,刀豆、蒿头之类酸脆中带着辣味,再来几杯清醇的家酿,氤氲翻滚的寒气当即烟消云散。这样的小日子,莫说凡夫俗子,恐怕传说中的神仙也得羡慕嫉妒。

母亲剥辣椒时,喜欢把洗净晾干的鲜红辣椒一股脑儿倒进大盆,架起砧板,拿着两把锃亮的菜刀,叮叮当当,左右手一齐开工。刺着刺着,视线里唯剩红色,鼻腔里盈满辛辣味,内心除了轻松、喜悦、希冀和期盼,不复有别的情绪。辣椒剥好,拌上食盐和蒜泥,装进密封的瓶罐罐任其发酵,“工程”就宣告完成。

聊到剥辣椒,不能不提剥鱼头,这可是湘菜中的明珠呀。铺满大半个盘子的鱼头,盖上老厚一层剥辣椒,蒸个刻把钟即可上桌。那红白分明的色彩,那沁人心脾的香气,谁见了不想大快朵颐呢?

我34岁娶妻离开双峰,迄今已在广西生活20余年,依旧偏爱辣椒。到超市买朝天椒,别人都论克,唯独我们以斤克计,屡让收银员惊讶。上周双休时,妻子出差,儿子不在家,我不想动手烹饪,去单位食堂吃了个中餐,便觉“嘴里淡出个鸟来”。晚餐,高兴兴去大排档点了个辣椒炒肉,上桌一尝,居然是几无辣味的菜椒,食欲顿消,害得我空欢喜一场。次日中午,我老实实在老家带来的白辣椒炒了三三两猪肉,风卷残云吃个够,才觉得人生又有了滋味。

归根结底,在我的故乡,不管是青辣椒还是红辣椒,不管是鲜辣椒还是干辣椒、腌辣椒,年年至年年都够吃,才有满满的幸福感。毫不夸张地说,辣椒是双峰人民的命,连续三五天不吃辣椒,等于要了他们半条命。其实,除了双峰,地道的湖南人大都如此。或许,正因为湖南人从小爱吃辣椒,一年四季不离辣,才会形成“吃得苦,耐得烦,不怕死,霸得蛮”的果敢刚毅性格吧。

草深无处不蛙鸣,又到辣椒上市时。此际,看着妻子从超市买回来的鲜辣椒,我仿佛回到故乡,望见了大片葱葱生长的辣椒树,闻见了辣椒炒肉的郁郁芬芳。

文/贺卫国