



犹记那年走亲戚

□ 向湘龙

儿时，春节里最盼的就是走亲戚。
在老家，大年初二是出嫁女儿回娘家的日子。头天晚上，父母就忙着给大舅、小舅和二姨家备礼。腊肉是新杀的年猪炕的，糍粑也是新米打的，再配上白酒、香烟和油纸包着的红糖，样样都透着真心实意。我和哥哥在旁边帮忙打包归类，心里很是期待，到了夜里更是兴奋得睡不着，盼着天能够早点亮。
那会儿走亲戚得先到镇上坐班车，一大早，母亲麻利地做好早餐。父亲看见我和哥哥吃得太快，总是说：“上午要走好几里路，慢点吃，吃饱了才有力气。”
吃完早餐，母亲背着装满礼物的背篓，父亲挑着担子走在前面。我和哥哥跟在后面，一路脚步轻快。沿途的村庄散落在山坳里，村民家的木门上贴着红彤彤的春联，一些小孩在禾场上欢快地放着鞭炮，“噼啪”声给寂静的山村添了不少热闹。路上常碰到同样挑着担子走亲戚的乡亲，不管认不认识，大家都会笑着相互道声“新年好”。
到了镇上坐上班车，没多久就到了二姨所在的村子。远远地，就看见二姨站在村口的大杨树树下等我们。外公外婆走得早，母亲打小跟着二姨长大，在她心里，二姨像姐更像娘。一年没见，母亲黏着二姨一步不离，从菜园扯菜到灶房做饭，絮絮叨叨总有说不完的话。父亲则和二姨父坐在屋檐下，聊着一年的收成和村里的新鲜事。我心里最惦记的，是二姨的幺儿志华和小舅的儿子多元。二姨笑着说，志华去小舅家找多元了。我立马跑出去，刚拐过几条小道，就看见志华和多元。志华看见我，眼睛亮亮的，大声喊着：“知道你今天来，我特意叫多元也过来玩！”
我们说说笑笑回到二姨家，菜已经摆满了桌。腊猪脚火锅、香菇炖土鸡、青椒炒腊肉，还有清炒白菜苔，全是我们爱吃的。二姨父在门口点燃一挂鞭炮，“噼里啪啦”的响声里，大家围着桌子坐下。二姨总往我和哥哥碗里夹菜，不停念叨：“多吃点，个子长得快。”这时候最高兴的还有二姨家的小白狗，摇着尾巴在桌子下钻来钻去，叼起我们特意扔给它的肉骨头，咔哧地咬着。

吃过饭，志华和多元拉着我和哥哥去晒谷场，与村里的小孩一起玩“打宝”和滚铁环。“宝”是用废旧作业纸折的，在地上将对方的“宝”打翻才算赢；滚铁环时，我们握着“U”形铁条满场追着铁环跑……晒谷场上，孩子们闹闹哄哄，笑声飘得老远。直到天色暗了，各家催小孩回家的呼唤声此起彼伏，大家才恋恋不舍地呈鸟兽散。

但晚上，有更大的热闹——大队部的坪场上，舞龙队来了。随着悦耳的“咚咚锵”锣鼓声，舞龙的人身姿矫健，一会儿摆成天狗望月，一会儿拧成二龙抢珠，整条龙就仿佛活了起来。孩子们追着舞龙队，在旁边兴奋地喊着，还放着鞭炮。锣鼓声、喝彩声、鞭炮声混在一起，乡村的夜晚变得热气腾腾。

夜深了，舞龙结束，村庄安静下来。大家打着手电筒深一脚浅一脚往回走，你一句我一语地念叨着谁的表演最精彩。但志华和多元更在意晚上我和哥哥去谁家睡。他们抢着邀我们，叽叽喳喳的，谁也不让谁。随着我们的争论声，远处传来几声狗吠，在这年味浓浓的夜里，竟格外亲切。



城市鸡鸣

檐下记

□ 葛亚夫

腊月苦寒，日头也起得晚，早上六点多，天地仍漆黑一片。
送娃上学。刚出电梯，我隐约听到一声鸡鸣，侧耳细听，只有脚下冰碴的吱吱声。一定是幻听了。在城里，鸡都是块段状的，完整的鸡也大都潜在汤里，哪会有鸡鸣！不过，那声鸡鸣也太真切了。
我正疑惑间，那鸡鸣又响起——“喔喔喔”。它和故乡的鸡鸣又不太一样，太短促，“喔”没有延伸和起伏；没等到另一声鸡鸣接过去，就断了，仓皇中带着狐疑，就像有顽皮孩子拿着棍在后面赶它。
我抬起头，循声寻去。二十多层楼，窗户或明或暗，像一块块补丁。它藏在哪儿补丁后面呢？或许像送它进城的老人，住不惯，彻夜长明的灯光和霓虹，扰乱了它对时间的判断，这才叫得畏畏缩缩。

故乡的鸡鸣，波澜壮阔，没有十里长，也有八里宽。先是扶摇直上的“喔”，接着是盘旋的“喔”。这边的“喔”未落，那边的“喔”又响起……远远近近的“喔”“喔”交织碰撞，构成鸡鸣的海洋，托起整个村庄。鸡打鸣时，派头十足，意气风发。它们立于窗台、树丫或草垛上，昂首挺胸，引项向天。那声音，有大地喷涌的底气，泥土散发的醇厚和千年司晨的自信。它在报晓，也在给黑夜倒计时。

鸡是时间的闹钟，对光有着刻在基因的敏锐。古人常说“鸡栖于埭”，“埭”是在土墙里挠出的窝。夜色里，鸡爪抓进土墙，身体贴紧泥土，不仅能感受大地涌动的温暖，还能抓住时间跳动的脉搏。“埭”，土时也，也是大地的时间。栖于埭的鸡，自然更能精准把握时间。

当然，鸡也有被误导的时候。小时上早学，路太黑，夜太静，我就学鸡鸣壮行。我一叫，附近的

鸡不辨真假，也闭眼跟着叫。一眨眼工夫，周边村庄的鸡都叫起来。鸡鸣就连成一片，高低起伏，远近交织，把上学的路都叫亮了。鸡鸣声里，我一蹦三跳地走向学校。

“金窝银窝，不如自己的穷窝。”于鸡，再高档的小区、再豪华的装修，也不如它的土窝。钢筋、水泥和瓷砖，切断了它和泥土的连接，不夜的灯光扰乱了它与时间的共鸣，它成了丢失琴弦的琴师。

去年冬天，妻子生病，母亲送来老家喂养多年的大公鸡。室内虽大，却没有它立足的地方，它被结实地捆在尼龙袋里。晚上，我把它塞进卫生间，担心闷着，就打开窗户。凌晨，我被楼下的一声鸡鸣惊醒。我走进卫生间，公鸡没了！不知何时，它挣脱袋子，从窗户逃走了。我趴在窗口，下面黑黝黝的，不知它怎么飞下去的，又在哪？

妻子也醒了，埋怨我为何开窗户。我说，它跑不了，一会儿还会叫，一叫我就知道它在哪。果然，没多久，西北角竹林传来一声急促的鸡鸣。我赶过去，它正站在压弯的竹子上，荡秋千般晃悠着。

送罢孩子回来，我又听见那鸡鸣。“喔喔喔。”很短，很急，很孤单。我像儿时一样，伸长脖子，学起鸡叫。我的“喔”还没落，那边的“喔”又响起来，“喔喔喔……”鸡鸣高亢而嘹亮，带着兴奋。

东方露出鱼肚白。那声声鸡鸣，像针，把城市从夜色里挑出来。



爷爷的临江

□ 刘夕若

我的临江，是从爷爷的砚台里，慢慢化开的。
那是一方沉重的老端砚。爷爷研墨时极慢，墨锭与砚池摩擦出沙沙的轻响，像春蚕食桑，也像夜雨叩着天井的青石板。墨香清冷，混合着厢房木柜里散出的陈年草药气息，构成我童年的底色。

我家住在一座木制老宅里，紧挨着一口百年老井——师姑井。天井是爷爷的花园与书房，种有几盆兰草、一丛太阳花与一棵秋日飘香的老桂。他的书桌就设在廊下。我总搬个小板凳在一旁，为他续上清水，或抚平新的宣纸。那时我看不懂他笔下小篆的屈曲、隶书的蚕头燕尾，却痴迷那笔锋行走时的无声，仿佛他将一些看不见、摸不着的东西，从虚空里召唤出来，稳稳安放于纸面。

爷爷刘志良，1926年生于重庆，是临江药帮的子弟。家族的迁徙地图，顺着长江与赣江展开：临江府的老字号、湖南常德的吉春堂、重庆的保安堂……最后，命运之轮又将爷爷送回了祖籍地临江。幼时在常德亲历的烽火与离乱，让他早识家国滋味。

他曾是药号继承人，后来成了教书先生；他曾拥有广阔天地，后来守着一方天井。

他很少提及在特殊年代的经历，只说过，那些年，他最心疼的是几本被损毁的旧籍，和一方被摔出裂纹的旧砚。他说话时望着天井上空，手抚着一盆兰草的叶子。那份平静，像古井的水，深不见底，却映着天光。

但他从未让笔锋停顿。教书之余，所有心力都付与诗词和书法。他曾参与编撰《临江镇志》，注释古籍。于我而言，他就是活着的临江府志。

最快乐的时光，是跟着爷爷去老街。穿过幽深的巷子，石板路被岁月磨得温润。街两旁药铺的招牌最多，空气里弥漫着甘草、当归、陈皮的香气，那是故乡最本真的呼吸。他带我去书店看书，去邮局寄稿子，偶尔买一包灯芯糕。我牵着他的衣角，闻着墨香、药香、糕点的甜香，觉得这条街怎么都走不完。

后来，我像一叶小舟，驶离了这座港湾。直到爷爷病重，我赶回老宅，他已不能起身，见到我，混浊的眼睛亮了一下，唤我的小名“兰兰”，声音轻得像一缕烟。我紧紧握住他的手，那曾经执笔如椽的手，已经瘦如枯枝了。

爷爷走后，我收好了他的那方端砚，几卷他亲笔誊订的诗稿与手抄的《世说新语》。读到“曲折长河一艇游，风颠浪涌泊荒洲……平风息浪清明水，丽日行船岂患忧”的自题诗，我的泪水毫无预兆地决堤。这既是写长江，也是写他的人生啊。

如今，当我看到樟树药交会上，传统炮制技艺与数字科技交相辉映时，我知道，爷爷的临江并没有沉睡，它活在每一片被精心切制的枳壳里，活在钟鼓楼上登高远眺人的目光里，也活在我以及无数如我一般承载着故乡记忆的新临江人的生命轨迹里。

古井的水虽渐渐淡出日常的饮用，但那份澄明与深邃，早已渗入我们的骨子里。爷爷的墨痕干涸在纸上，但那缕墨香，已随风浸润到故乡每一寸肌理中。

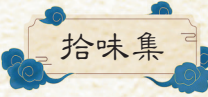
每说起故乡，我就仿佛看见爷爷站在天井下，缓缓研墨，而后提笔，在时光的宣纸上，写下两个温润而有力的大字——临江。



第 18 期

樟树下

电话：0791-86849235
本版邮箱：32028011@qq.com



青菜青，青菜亲

□ 黄从周

年一天天近了，六婶婶一天天老了；而她的“女儿”青菜却一天天长得丰满和漂亮。按我家乡的年俗，新年要用红丝线绑两张青菜叶子，靠大门框立着，从年三十立到初七。

六婶婶年逾古稀，住在村里曾经的仓库改造的家里，门扇裂了一道缝，但门框还算结实，青菜靠在门框上，也挺好看。

六叔身体不好，早早就走了。早年，六婶婶带大了一个叫青青的养女，嫁到山那边了，“嫁出去的女泼出去的水”，路太远，活太多，难得回来。六婶婶就种青菜，把青菜当成自己的女儿。

女儿也应该有个家。丹桂飘香时节，六婶婶在屋后空地里除去杂草，整出一方菜园，方整的畦，南北朝向，浅沟厚土。不出两个月，大大的青菜叶长势良好，叶梗深绿刚脆，茎根硕大强壮。在众多菜类中绿油油，身姿挺拔。

萝卜青菜，各有所爱。大多数家乡人既爱萝卜又爱青菜。萝卜青菜作为餐桌上的不二主角，美味聚合，时间驻足，寻常也可以升华为特殊，看起来很好看，吃起来很美味，听起来很悦耳。有时候，六婶婶喊青菜“青青”，有时候叫棒菜、扇菜、芥菜笋、南风菜，这些名字都是六婶婶这个“女儿”的乳名。

日子，慢得像老黄牛，快时像离弦箭。乡邻从六婶婶门前过，六婶婶给大家打招呼，大家也“嗯呀嗯呀”回应。更多的时光，六婶婶是去菜园，和青菜聊天。青菜还是秧苗的时候，六婶婶会对它说自己小时候的故事。她嘱咐青菜要多吃，“吃饱了才能身康体健”。六婶婶曾想过把青菜移回院里种，这样就白天黑夜在一起，像养鸡、养狗一样陪伴。前几年，六婶婶真的养过几只鸡，和鸡同吃饭；养过一条小狗，抱着它睡。不过，六婶婶觉得还是种青菜好。

唉，女儿是娘的房中客，女儿再好也是要离家的。要收菜了，六婶婶几天几夜睡不着，一个人独自嘀嘀咕咕不知道说些啥。收菜时，六婶婶不用刀砍，她把青菜连根拔起，把它们整齐地摆在菜地上睡上三天——传说，人死了三天才能到黄河边，心死了身上也就不疼了。人和菜应该是一样，睡上三天，青菜也就不知道疼了。

青菜梗是女儿的肋骨。洗干净了切片，用红辣椒干爆炒，菜梗本来就有辣味，混杂了辣椒的辣味，那个酷劲，直冲肺腑。菜梗也可腌制，切片，用盐腌，加辣椒末，放在瓦罐中，咸香辣俱全，同时又酸掉了人的牙齿。

青菜叶是女儿的头发。六婶婶将摘回来的青菜叶，放到太阳底下晒一天，晒到菜叶软，撒上盐，封口倒置，让瓦罐内的盐水流出，十几天后，一罐罐酸菜做好了。酸菜呈黄色，或炒肉末，或加几片青椒素炒，或煎辣椒，或做酸辣汤，辛辣酸涩，有初恋的味道，让人沉溺其中。

六婶婶见过村上女孩头发拉直和烫卷卷的。六婶婶做冲菜和梅菜干。冲菜是泰和人爱吃的一道传统农家菜，有着鲜、香、脆、爽、辣等特点。六婶婶做梅干菜，秘诀是把晒了一天太阳的菜叶放锅里蒸半熟，取出放大盘子或桶里，第二天放太阳底下晒，如此反复晒几天，直到菜叶凝聚了太阳的味道。用它烧红烧肉，煎辣椒，打汤，做扣肉，做包子，香气冲天。

青菜茎芳名叫菜头，像极了养得富态的女儿。六婶婶轻手轻脚把皮削了，取其淡绿色或白色茎心，切片，素炒，是一道清淡入心的素菜。吃不完，六婶婶就把茎心切片，置太阳底下暴晒，一片片茎心晒干后，卷起，轻盈白皙，有如蝴蝶，或者说更像玉兰片。用水泡了，炒肉是极好的选择，青菜茎心吸油，且有青菜头独有的清香，沁人心肺。菜头皮也不会浪费，洗干净了，手撕成小片，用盐腌，加辣椒末，放置玻璃瓶，过几天，刚脆的菜头皮软化了，不管早中晚餐，夹几片用小碟装了做小菜吃，既调味又开胃。

生活的味道，就是酸甜苦辣咸。几畦青菜，半亩时光。种菜乐、收菜乐、做菜乐，吃菜没有做菜乐。我问六婶婶：青菜，不是芥菜么，怎么叫“青菜”呢？六婶婶也不知道。她觉得，青菜是她的好“女儿”，那“青菜”肯定就是好名字。

我喜欢与青菜为邻的六婶婶。每年的大年初一，我都会去给六婶婶拜年，听她讲“女儿”的故事。



图片为 AI 制作。钟秋兰