



菜薹越嫩越好 凉拌清炒素菜一钵都可上桌 抓紧了别让它散叶开花

折耳根要在响水河的细流中淘洗 白白的瘦瘦的 根是根须是须叶是叶

青花碗碟 叶片血红清亮 清明草和糯米粉 伸手一握便软糯可口 释放出幽远的药香

香椿要去高枝上掐 韭菜要去土边边上割 "咯咯哒"是土鸡在竹林里提着醒

新笋正在破土 老茶已经吐芽 母亲催大家入席 说赶紧了嚼一嚼春天的味道

这个冬天老爸去了海南

那里的三角梅开得正艳 那里的海水轻抚着沙滩 那里的微风送来了椰香 那里的老爸说 海南的冬天就是好

海南的老爸腰板更直 海南的老爸笑容更多 海南的老爸脚步更轻快 站在高原的孩子们都说 去了海南的老爸更精神更潇洒

海南的老爸 电话里尽是海水的欢笑 劝大家都去海南度寒冬 海南的老爸 说海南迎新年那叫一个好

看看中国之南的海南 天也宽广地也辽阔 云也深情草也含翠 阳光洒金月亮赐银 祖国的山河就是一个美

去年这个时候

我开始盘算回老家过年的时间 日子一天一天 像一道一道梯坎 那一步已经越来越近

父亲也在盘算 他撕下一张日历 又撕下一张日历

像天空不断抛下雪花 落地即化

那团火 已经在胸口燃起来 年三十的火 而今年 那块煤 已经在老房的屋檐下沉默太久

它依然像一座山 挡住了一队蚂蚁运粮的路 就像父亲那座坟 老家在很远的那一边 像两个词"从前""已经"

春风又绿江南岸

我们该去走一走了 江的对岸是老家 此岸彼岸是故国

春风与宋代无异 可能有几丝细雨,正好抒情

水会涨高一些 可能出乎我们的预料 这又何尝不可

那块石头不知道还在不在 我们之间的故事 当然无需更多的人知晓

你弹去了我袖口的落红 把远帆指给我看

小风来了 点点微冷 两岸的颜色是深了一些

春天里传来打铁的声音

春天好打铁

把生锈的理想摆上去 把柔软的决定摆上去 把变形的前景摆上去 把手绘的脸谱摆上去

把孤傲在暗夜里的星索摆上去 把九万亩明晃晃的油菜花摆上去 十里太短 百平方公里太窄 铁砧生根 铁锤奋起

一下 两下 三下 四下 打铁的声音 新笋破土 火花飞溅 一个向阳的春天 宁为玉碎 不为瓦全

春天好打铁

点燃舌尖 🥒

酒飘仁岸豆花香

"老板,老规矩,来碗豆花, 一瓶小酒!"

"您先坐,马上来咧!" 当水天交合处泛出鱼肚白, 天地还睡眼惺忪时,赤水城里的 豆花馆已经人声鼎沸了。九沟 十八巷,每街每巷都少不了几个 豆花馆子,馆子门口总挤满了 人,馆外也安排上了桌凳。

无论何种工作、何种穿着的 人,都是面前放碗豆花吃得热火

外地人若不是亲眼所见,根 本无法想象赤水人早餐吃豆花的 情形:桌上一碗热气腾腾的豆花, 嫩白光滑,筷子一挑,豆香四溢, 在混合了各种调料的蘸水一滚一 裹, 白里透红、红里沾绿, 光是颜 色就让人垂涎欲滴;再放进嘴里, 绵香嫩滑,麻辣在口腔里发散,鲜 嫩在舌尖上逗留,熟悉的刺激点 燃舌尖。喜欢小酌几杯的市民对 这种体验乐此不疲,以至呼朋引 伴地来个早豆花酒局,量小随意, 客主尽欢。

豆花,是把黄豆用水泡胀, 磨碎过滤出豆浆,豆浆加入盐卤 或石膏凝结成非常稀软的固体, 如白花凝聚,俗称豆花。豆花的 奇妙表现在它的百变,可以是菜 豆花、荤豆花、活豆花……

赤水豆花一般是活豆花。 因散花压榨成形后,水里有花, 花里带水,素净美观,食之滑嫩, 筷子一夹,豆花便颤动起来,极

具动感,谓之"活"。黔北一带, 豆花是家常菜,其制作工序复 杂,制作时间冗长,一般都是中 午和晚上才会做来待客。赤水 豆花最大的与众不同,则表现在 "早"字上,这是由其地理环境及 历史渊源变迁所造成的。

赤水早豆花的传统习俗,溯 源于旧时赤水盐道船帮和马帮 的"早吃豆花"。赤水是古时仁 岸川盐运黔要道,商旅往来要 津,常年船帮穿梭、马帮云集。 船帮、马帮为省炊事之劳,赶早 启程上路,实惠且耐饿的豆花 饭便成了他们的首选。

赤水有俗语"新鲜饭、滚 (热)豆花,吃了翻山行船不怕 难"。因马帮、船帮常年在湿气 较大的环境中生活,直面高强度 的劳作、未知的险境、生计的艰 辛,所以在吃早豆花时,往往会 喝一点酒,用以祛寒除湿、振奋 精神。早上吃了热气腾腾的豆 花饭,肠胃里贴实的饱腹感、烈 酒焚身的温暖,让他们有了敢与 水斗、与天斗、与大自然斗的勇 气与力量。

这样特殊的地理和生活环 境,让早豆花饭越来越为人所喜 爱,长久沿袭便形成了现在赤水 "吃早豆花,蝎早酒"的生活习 俗。酒润豆香、鲜辣入喉,真是 "豆花下酒,越下越有",这"有" 除了指好心情,更多是对好生活 的憧憬。

豆花早酒是有讲究的。说 到酒,便得从"集灵泉于一身,汇 秀水而东下"的赤水河说起。因 生态保护良好,河水甘甜清冽, 催生了得天独厚的酿酒环境,千 年商道、盐运河道及码头文化形 态让仁岸沿途的酒厂作坊数不 胜数,造就了赤水河"一河酱香 飘万里、天造地酿皆同醉"的传 奇之旅。

仁岸之酒,不管香型不管贵 贱,道法天然,是糅进赤水河天 地精髓的珍品,香弥四海。沿河 畔生活的人,酒是传承的乡愁, 所以早豆花下酒,别处难见,赤 水人则习以为常。

豆花这道美食由豆花和蘸 水佐料两部分组成。豆花蘸水 用料之复杂、品种之多、内容之 丰富,三言两语不足以说清道 明。好的调味与豆花相得益彰, 形成各种口味,咸甜随心、麻辣 随意。喝酒的人吃豆花,也会根 据自己喝的酒去调配不一样的 蘸水,把豆花、蘸水和酒的香感 激活到一个极佳状态,吃得痛快

早豆花酒,经济条件普通的 人,会选价格便宜劲辣的作坊烧 酒、高粱酒;经济条件宽裕的人, 会选绵长甘醇的酱香小瓶、茅台 散酒,不同酒感能让豆花这道最 常见的食物滋生出万千风味。现 在的豆花早酒,脱离了以前为生 计奔波喝酒去暖身提神的历史, 喝的是舒心和兴致,享受的是黔 北这道美食与酒相融的情趣,是 赤水早餐文化独有的风采。

豆花制作过程虽然复杂,但 成品后食用方便。一大锅豆花在 热炉上保持热度,够几十上百人 分量,调味品虽多,也是一次到位, 早、中、晚都能供应。豆花饭的价 格,八到十块钱一份,豆花管加、饭 管饱、蘸水随添,客人什么时候来, 都能随吃随走。

豆花馆里的豆花是素的,是 主选,但一般会配以粉蒸肉、烧 白等蒸菜或凉拌小菜,再佐以小 瓶酱酒加选。豆花绵扎嫩滑、粉 蒸肉热糯鲜香、烧白肥而不腻、 凉菜爽辣开胃……不管与居家 小菜相配还是与山珍海味相佐, 豆花俱不损清白本色,居其真 味,为其他滋味所不能盖也。上 到富贵人家,下到挑夫走卒,都 能丰俭随人,容天下人品味,自

很多在外的游子,回赤水的 第一件事,就是找家记忆里熟悉 的豆花馆,来碗滚烫的豆花,配 上黔北风味的蘸水,喝点醇厚悠 长的酱酒,那些如浮萍一样飘荡 的乡愁马上就落地生根了。

酒飘仁岸豆花香,盛世繁华 逐梦行。把传承的美食随身携 带,把满河酱香封存于心,把仁岸 数百年的繁华沧桑一一收留,以 岁月之名,焕时代新彩,豆花与酒, 成了赤水河畔独一无二的乡愁。



来满

国

画

绘

王宗伦

天 (童谣三首)

春风姑娘

春风姑娘好灵巧, 一把脱去厚棉袄。 轻轻戴上红领巾, 陪我一起上学校。

草芽芽,像针尖, 钻出地面来挑战。 刺得冰雪屁股疼, 脱了白袍换绿毯。

春天打开小书包

春天打开小书包, 桃花李花往外倒。 红的红,白的白, 逗得蜜蜂来讨好。 嗡嗡嗡嗡嗡嗡嗡, 花儿听得眯眯笑。

文化走笔 钟金万

《数九歌》,连接寒冬与春天

"冬至逢壬数九,夏至三庚入 伏",这是一句耳熟能详的谚语,其 中冬至逢壬数九的习俗,至少在南 北朝时期就已经流行了。

在我国传统文化中,"九"被 视为极数,代表最大、最多或最 长久的概念。从冬至后的第一 个壬日开始,每九天算一"九", 依次为"一九""二九""三九"等, 直至"九九",共计81天结束。

现在,虽然多数人已经从冬 至当天开始数九了,但是,冬至逢 壬数九的方法仍然存在。数九的 习俗不仅是人们度过寒冬迎来春 天的计算方式,还是一种文化的 传承。

说到春天来临,人们自然想 到的是二十四节气之首的"立 春"。在遵义很多地方,老百姓将 "立春"称为"打春"。打春,本来 是一项重要的迎春仪式,后来,老 百姓用它来表示或代表"立春"。 传说古人用泥土、木头、芦苇和纸 制成牛,将牛打碎,就叫"打春", 其寓意是吉年有兆、六畜兴旺、五

在宋代,州县都要在立春这 天鞭打土牛,以祈丰年。宋代孟 元老《东京梦华录·立春》:"立春 前一日……置春牛于府前,至日 绝早,府僚打春。"宋代晁冲之《立 春》诗:"自惭白发嘲吾老,不上谯 门看打春。"

农历,是我国的传统历法,也 是在农业上使用的历书,通常被 说成阴历或夏历。在古代,农业 需要严格了解太阳运行情况,在 历法中加入了反映太阳运行周期 的二十四节气,便于农事活动。

农历以立春为一年的开始。遵 义人民辈辈相传的"数九歌"特别有 意思:"一九二九,怀中插手。三九

四九,冻死猪狗;五九六九,沿河看 柳;七九六十三,路上行人把衣单; 九九八十一,庄稼老汉田中犁。" 谚语说:"春不离五九,秋不

离三伏。"这里的"春",指的"立 春"。在农业科技不发达的年 代,庄稼收成的好坏,与立春在 "五九"中所处的时间密切相关,比 如"春打五九末,谷子空壳壳。"又 如"春打五九头,农夫吃饭无忧愁; 春打五九中,十间牛圈九间空;春 打五九尾,一路吃来一路悔。"再如 "春打五九头,连路吃,连路愁。" "春打五九尾,告花子跑断腿。"