

思时之敬话清明

■ 朱先贵（安徽）

当温润的春风携着丝丝缕缕的细雨，悄然潜入人间，清明节宛如一个古老而神秘的文化符号，静静诉说着岁月的故事，释放着震撼人心的力量。

清明携带一幅灵动的自然画卷，款款而来。田野间，新绿肆意蔓延，像是大地刚换上的一件鲜嫩衣裳。那一片片金黄的油菜花，在微风中摇曳生姿，仿佛是大地洒下的阳光碎片，明亮而耀眼。桃花灼灼，粉绿相间，宛如少女羞涩的脸庞，在枝头浅笑。柳树垂下细长的枝条，嫩绿的新芽像是点缀其上的绿宝石，随风轻舞，似是在与春风嬉戏。“清明时节雨纷纷”，雨丝如牛毛、如细丝，轻柔地飘落，给这蓬勃的春日蒙上了一层薄纱，增添了几分朦胧的诗意。雨落在池塘里，泛起一圈圈涟漪，惊扰了水中自在游弋的鱼儿；雨洒在小径上，湿润的泥土散发着质朴而清新的气息，仿佛在诉说着大地的心事。这般生机勃勃的自然景象，是清明节给予我们最直观的馈赠，它让我们在繁忙的尘世中，得以停下脚步，感受生命的律动，触摸大自然的脉搏。

■ 温 锋（湖北）

清明时节的雨，总是下得格外缠绵。细密的雨丝斜织在天地间，将远山近树笼在一片朦胧的雾气里。我撑着伞，踩着湿滑的青石板路，来到爷爷和父亲的坟前。坟头的青草已经冒出新芽，几株野菊在雨中轻轻摇曳。

望着不远处老屋前那棵佝偻的柿子树，风干的果实仍悬在枝头，像一串无人摇响的铃铛。指尖抚过石碑，触到的是岁月的痕迹，也是记忆的余温。一寸相思一寸灰，那些未曾说尽的爱与遗憾，终化作坟前的一缕青烟，随风散入苍茫。

老屋是活的，小时候我常蹲在火塘边，看爷爷用烧火棍拨弄炭火。火光将他脸上的沟壑照成深谷，他讲山洪冲垮田埂时他如何用板斗堵住缺口，讲饿极的野猪撞破篱笆时他如何举起火把嘶吼。“人活一口气。”他喝一口大叶茶，火塘里的火星明明灭灭。那时的我懵懂，如今才知道，那口气是坚韧，是尊严，是土家人骨子里的倔强。

最后一次见爷爷，是在老屋的床上。他肝部的阴影已蔓延成无法驱散的阴云，却仍笑着问我：“最近工作忙不忙？忙的话就不要回来。”临终前三天，他还为我背诵《蒹葭》：“蒹葭苍苍，白露为霜……”声音沙哑如风穿过枯枝。我才知道，三载私塾学到的诗句，在他心里珍藏了八十余年。

如今老屋空荡，唯有月季的藤蔓翻过篱笆，将血红的花瓣撒在门楣上。爷爷的棺木成了他人生最后的“老屋”。

父亲离开的那年，我二十二岁，弟弟十八岁。他像一棵突然倾倒的大树，未及告别，便消逝在生命的暴风雨中。父亲走后的日子里，上天只给了我两次梦中的相聚，每一次都让我在醒来时泪湿枕巾。

第一次梦见父亲，场景是在儿时的学校附近。他坐在里程碑上，说：“我累了，休息一会儿吧。”我扶着他，掌心触到他粗糙的指节，那是常年握方向盘磨出的茧。梦中我拼命攥紧他的手，生怕一松手，他又会化作云烟。第二次，我们站在一座高山前，他回头望我，欲言又止，转身独自攀上悬崖。梦中他微微发胖的身体在艰难移动，像极了生前为全家奔波的模样。醒来时，窗外春雨渐沥，恍惚听见摩托车引擎的轰鸣——那是他载我放学回家的声音。

父亲栽的梨树，在他走后枯死了大半。奶奶抹着眼泪说：“树也随他去了。”坟前的翠柏却已长高，如同我和弟弟在他注视下抽枝的岁月。清明时，我跪在湿冷的泥土上，额头抵进土地，试图感受他残留的体温。纸钱燃起的青烟缠绕着雨丝，像他未说完完的叮咛。

“岂不尔思？中心是悼！”《诗经》里的句子，此刻锥心刺骨。我曾怨恨命运残忍，如今才懂，父亲教我的最后一课，是接受离别如接受四季轮回。他化作了山间的雾、田埂的风，化作了墓碑上那一行沉默的刻痕。清明的雨洗净了山野，也淋湿了记忆的灰烬。我带儿女女儿回到老屋，指给他们看火塘的灰、梁上的燕。

坟前，我点燃写满思念的纸钱。火苗舔舐纸页的瞬间，字句化作黑灰，蝴蝶般盘旋着升向天空。孩子们挂上五彩的清明吊，他们尚不懂“死亡”的重量，只当这是一场春日野游。而我望着墓碑上的名字，恍然惊觉：生命的链条从未断裂，它只是以另一种形式延续。

归途上，山雾又起。老屋的轮廓在暮色中模糊，唯有月季的血红愈发刺目。一寸相思一寸灰，灰烬深处，却有什么东西悄然生根——那是爷爷的犁耙，是父亲的白发，是我终将传给儿女的、关于坚韧与爱的故事。

■ 徐天喜（四川）

每当坊间争说清明菜的时候，清明也就到了。

清明菜的学名叫鼠曲草。在我老家四川，清明菜也叫耙耙菜。在我的记忆中，这种野菜在饥谨年代自然是乡人心中可口的好物，一度几乎被吃得断了种。在平常年份，尽管它还带个“菜”字，但吃起来并没有蔬菜那般清香爽口，而且植株也实在太过微小，除用以制作清明菜粑粑之外，平常很少被乡人端上餐桌。

好像是刚过惊蛰，一声雷响，几场细雨，田间野草便迅速地滋出新芽，一天一个样儿地往上蹿。麦垄里、豌豆地、土埂上、田坎上、树林间……但凡凡酥土润地带，清明菜就混杂在折耳根、看麦娘、镰口草、白茅根、婆婆纳等野草中间，默默地迎接春天的到来。

清明菜植株矮小，挤在杂草间，因而人们平时很少留意它的存在。直至于规初啼、

■ 莫耀裾（广西）

浓雾还没有散开，村道旁的鸭脚木上沾满了露珠。树叶无法承载露珠的厚重，它们一滴一滴地渗入地里，像是为地底蕴藏的生命提供琼浆甘露。微风吹来，晨雾在小村庄里流淌成液态的翡翠，将错落的黛瓦房晕染成水墨画里的剪影。堂屋梁柱间悬着的纸鸢骨架还带着松香，春风一吹，便敲响满村的呜咽与期待……这是1985年的清明晨曲。

柴房旁的石臼还凝着昨夜的露水，母亲弓着背春糯米。木槌起落间，雪白的粉末簌簌落进竹簸箕里，恍惚间竟像是飘落的芦苇絮。她身后的木架上，父亲正将浸透的艾叶拧出碧玉般的汁液。那些蜷曲的嫩叶在陶罐里舒展，如同沉睡千年的古莲突然苏醒。

蒸笼掀开的刹那，艾草的苦甘与糯米的香甜在晨光里交融。母亲用虎口将面团掐成小团，我的手指陷进温热的软玉中，沾着艾泥的指尖在木横上印下歪扭的花纹。蒸屉里的艾糍渐渐摆满，每个褶皱里都藏着春日私语。

■ 刘琪瑞（山东）

清明时节，天朗气清，春和景明。清凌凌的小河里，一只只青碧的田螺爬出来，慢悠悠地爬到细软温润的浅水沙滩上晒太阳。乡谚云：“清明螺，抵只鹅。”这是说，清明前后的田螺最肥最美，做成各种风味小吃，可品出春天清甜的滋味。

田螺为田螺科田螺属软体动物，在我国各地的淡水湖泊、河渠、稻田里广泛分布，别名有大田螺、泥螺、青螺，南方一些地区还称螺蛳。因其生有青色的螺壳，呈斗状，觅食时伸出尖尖的头和两个长触角，慢慢蠕动，仿佛小牛一般，又称“乌斗牛”，俗语云：“乌斗牛的屁股——转弯多。”

田螺虽一年四季皆有，但清明才是它最肥美鲜嫩的时节。经过一冬的蛰伏，其肉质丰腴细腻，味道鲜美，营养丰富。清代

在安徽，清明节有着独特的饮食习俗。皖南地区，人们会制作一种名为“清明粿”的特色美食。将鲜嫩的鼠曲草洗净，焯水切碎后，与糯米粉混合，揉成绿色的面团。馅料多以鲜笋、猪肉、豆腐干等炒制而成，咸香可口。包好馅料后，放入模具中按压成型，再上锅蒸熟。一个个圆润可爱的清明粿，散发着鼠曲草的清香与馅料的醇厚味道，咬上一口，满是春天的气息与家的温暖。在皖北，清明时节人们喜欢吃馓子。金黄酥脆的馓子，或直接食用，或泡在热汤里，口感独特。一家人围坐在一起，品尝着这些带有地域印记的美食，在享受味蕾盛宴的同时，也传承着先辈们留下的饮食文化。

然而，清明节的魅力远不止于自然的景致，它更是一座连接着过去与现在的情感桥梁。当我们踏上那通往墓园的小径，心中的情感便如潮水般涌动。墓碑林立，每一块墓碑背后，都藏着一个曾经鲜活的生命、一段独一无二的人生故事。在这一刻，时间仿佛凝固，往昔的回忆如潮水般涌来。我们仿佛看到了祖父温暖的笑容，听到了祖母轻柔的呼唤。他们曾陪伴我们度过的那些美好的时光，如电影般在脑海中一一放映。我们献上

心 心 念 念 清 明 菜

蛙鸣如鼓时，人们才猛然意识到清明的临近，也才会下意识地联想起清明菜——哦，到吃清明菜粑粑的时候了。

清明节前两天，村里的大姑娘小媳妇们挎着竹篮，结伙邀伴，前往田间地头采摘清明菜。我们这些爱凑热闹的孩童自然不甘落后。母亲叮嘱我说，开花的不掐，只掐没有开花的嫩尖。清明菜本就植株细小，可食用的部分寥寥无几。我们提着篮子，在土埂田坎、庄稼地头和土坡上，仔细地寻觅，一芽一芽地掐，一叶一叶地积攒，费尽九牛二虎之力才掐得半篮子，却已日至中天，该回家吃午饭了。母亲说，这些就能做一锅清明菜粑粑了。

后来我才知道，在清明节，很多地方会用清明菜做青团，而我老家却从来只做耙耙。母亲说，清明节并不是为了吃菜粑粑，而是要用来供奉祖先。至于为何选择清明菜而不是其他野菜或蔬菜，至今不得而知。只见医家说，此物可调中益气，去热镇咳，如

春 山 祭 韵

香甜在晨光里交融。母亲用虎口将面团掐成小团，我的手指陷进温热的软玉中，沾着艾泥的指尖在木横上印下歪扭的花纹。蒸屉里的艾糍渐渐摆满，每个褶皱里都藏着春日私语。

一切准备就绪，母亲踩着晨露往山上走，靛青布裤脚被野蔷薇划出蜿蜒的红痕。她肩头的竹篮里躺着新宰的土鸡，金红的鸡冠在雾里忽明忽暗，像是要啄破这朦胧的晨雾。上到半山腰，看到几缕炊烟正从各家烟囱钻出，混着线香的檀香味，在湿润的空气中织成无形的网。

山径上的蕨类植物还挂着雨珠，父亲的解放鞋每踩一步，就会溅起一朵转瞬即逝的水晶花。经过那株老樟树时，忽然听到布谷在啼鸣，声音被晨雾湿润得格外绵长，仿佛要把整个春天的愁绪都喊出来。我望着父亲肩

清 明 螺 抵 只 鹅

董伟业《扬州竹枝词》云：“清明节过便清和，盗贱刀鱼入市多。最是酒杯禁不得，菜花天气卖泥螺。”南宋诗人韩元吉写有一首《食田螺》：“舒颇颇甘蒙，室户还畏割。笔毫摘其元，璀璨置瓦缶。中年消渴病，快若尘赴帚。含浆与文蛤，未易较先后。吾生亦何为，甘此味岂厚。”这首诗较为详细地描述了田螺的烹饪、食用之法以及美妙的滋味和滋养之效。

田螺捕捉回来，先要放在清水里将养一段时间，让它吐尽泥渣污垢。最简单的吃法，就是剪去螺尾，加入花椒、八角、胡椒、干辣椒等佐料，放些酱油，入锅咕嘟哪、咕嘟哪煮一阵。吃时，用小牙签挑着吃，那青白螺肉鲜香爽口，佐饭下酒最佳。此外，还有酱爆田螺、韭香螺肉、香螺炸肚、青螺炖鸭等烹饪之法，每一种吃法，都美得令人啧啧咂舌，回味无穷。

鲜花，摆上祭品，这些看似简单的举动，却蕴含着无尽的思念。在这个特殊的日子里，我们与逝去的亲人进行着一场心灵的对话。我们向他们倾诉生活中的喜怒哀乐，分享着成长的点滴。他们虽然已不在人世，但那份血脉相连的亲情，却如同一条无形的纽带，将我们紧紧相连。清明节，让我们懂得了生命的传承与延续，让我们在缅怀先祖的过程中，汲取着前行的力量。它让我们明白，无论时光如何流转，亲情永远是我们心中最温暖的港湾，是我们面对生活风浪时最坚实的依靠。

在清明节的文化符号背后，还蕴含着深刻的哲学思考。生与死，这是人类永恒的话题。死亡，不是令人恐惧的终点，而是生命循环的一部分。如同四季更替，春天的生机勃勃之后，必然会迎来秋天的凋零。每一个生命都有它的起始与终结，这是自然的规律，无法抗拒。然而，生命的价值并不在于它的长度，而在于它的深度和广度。清明节，就像一位智慧的导师，引导我们去探寻生命的真谛，让我们更加珍惜当下的每一刻，用心去感受生活的美好，去追求有意义的人生。

清明节，也是一个民族精神的凝聚点。从古至今，无数的英雄先烈们为了国家的繁

此而已。不过，清明菜粑粑那种独特苦香味，倒是蛮馋人的。

清明节早晨，母亲把掐回来的清明菜反复淘洗干净，放入沸水锅中打几个滚，就捞出来挤干水分，再切碎成米粒状。接着把切好的清明菜、韭菜和盐巴等调料与糯米粉混合，加入适量热水拌匀，黏稠适度，就开始炕清明菜粑粑。所谓“炕”，即在铁锅内抹少许食用油，用柴火烧热，把捏成饼状的面团贴在热锅上，待一面炕出锅巴后再再翻面，直到两面都金黄酥脆，耙耙就炕好了。每年清明节，母亲要做五十多个耙耙，装满一个小箬箕。在那物资匮乏的年代，即便带有湿味的野菜耙耙，我们也会觉得特别香。但母亲告诫我们，还没祭拜祖先之前，绝不许偷吃。

吃过早饭，父亲就往竹篮里盛上耙耙、小刀头、小酒壶，叫上我们几个孩子，去后山祖坟前祭拜。每年仪式结束时，父亲总会嘱咐我们：“永远都要记得祖先的恩德。”

离开老家后，每年清明节回家祭祖，母

荣富强，为了人民的幸福安康，不惜抛头颅、洒热血。他们的英勇事迹，如同璀璨的星辰，照亮了历史的天空。在清明节，我们怀着崇敬与感激之情，祭扫烈士陵园。我们向烈士们敬献花圈，默哀致敬。他们为了理想和信念，不畏艰难险阻，不怕牺牲的精神，深深地感染着我们。这种精神，是中华民族脊梁，是我们民族不断前进的动力源泉。在新时代，我们面临着各种各样的挑战，但先烈们的精神激励着我们勇往直前。我们要继承和发扬他们的优良传统，为实现中华民族伟大复兴的中国梦而努力奋斗。清明节，让我们铭记历史，缅怀先烈，增强了民族的凝聚力和向心力，让我们更加坚定地走在实现民族复兴的道路上。

微风轻轻拂过，雨丝纷纷洒落，我们感受到的不仅仅是自然的气息，更是清明节这一文化符号背后那强大而隐秘的力量。它是自然的馈赠，是亲情的延续，是生命的思索，是民族精神的传承。在这个特殊的节日里，我们用心去感受这份力量，让它融入我们的血液，伴随我们在人生的道路上坚定地前行，去书写属于我们自己的精彩篇章，去传承和弘扬中华民族悠久而灿烂的文化。

亲总会提前掐好清明菜，等我们回家炕耙耙，一同扫墓祭祖。返城时，母亲还会为她的孙子捎带些清明菜耙耙。后来父母相继离世，我就再无机会品尝那两面金黄的清明菜耙耙，但心头一直心心念念着清明菜，对清明菜耙耙的情结从未消散。我以为，这种情结应在我的后代中延续。因此，每年清明节前夕，我都会与家人到乡间采摘清明菜。鉴于天然气烧锅温度过高，炕耙耙易焦糊，我们试着做清明菜青团。清明节那天，就带着清明菜做的青团，回老家去扫墓祭祖。

清明菜其实就是一种怀亲思人的时令野菜。清明前夕，小孙女说要采摘清明菜做青团。我禁不住暗自庆幸：家族的传承意识仿佛已随清明菜的嫩芽悄然生长！是的，清明菜不仅仅是一种食物，更是连接过去、现在和将来的纽带，而我们心心念念的，正是那些远去的亲人——只要我们心中的念想不灭，对亲人的思念与敬仰，都将如同山野清明菜一般，岁岁年年，生生不息。

飘落进供果盘里，像给素白的瓷盘点了一盏胭脂灯。母亲点燃线香时，青烟蛇行般爬上碑文，那些古老的字迹在烟雾里愈加清晰。我跪在坟前的石板地坪里，看二伯忙着烧衣纸、神鞋和纸钱。在微风里，燃烧的祭品发出噼啪的声响，那些细碎的响动穿过烟雾，竟与儿时听过的祭乐渐渐重合……

归途的雨丝忽然变得绵密。父亲的上衣在风里翻卷如荷叶，我紧紧攥着母亲温热的手，仿佛能感受到相同的血液带着温度在我身体里流淌不止。山路的碎石在脚下发出细碎的呜咽，远处关帝庙的钟声穿透雨幕，惊起一群鸟雀冲向云端。回望祖坟方向，松树林在雨中起伏如海，新抽的嫩芽在雾气里若隐若现，恍惚间看见那些未曾谋面的身影正站在时光的彼岸，向我们挥动缀满露珠的手。

水乡，吃法更是美妙，青葱头喷酒爆炒、螺蛳汤泡饭、大排档啖螺蛳龙虾。汪老还提到他家乡人吃螺蛳的绝技，不用细针、牙签之类物件，只用一双筷子，手儿无需碰，便将那螺蛳肉吮吸得干干净净。

田螺美食药用两兼有，不仅肉质白嫩有嚼劲，风味独特，营养丰富，还具有滋阴补肾、明目、止渴和清热利尿的功效。《名医别录》云：“（田螺）汁：主目热赤痛，止渴。”《本草纲目》称其主治“目热赤痛，止渴。煮汁，疗热醒酒”“止目痛硬，小利湿热，治黄疽。捣烂贴脐，引热下行，止噤口痢，下水气淋闭治癰癖疮”。

民间有“清明食螺，眼不生疮”之说，清明时节，螺正肥美，不但美味，吃了它还有明目等保健的功效。田螺药用歌诀云：“田螺性寒味甘咸，清热解暑又通便。痔疮便血疗肿毒，消渴黄痘明亮眼。”可见其药用之广。

