

认识一棵树

■ 杨晓杰（浙江）

认识一棵树，是长久观望的结果。

从我家所在的村庄去往镇上，有一条必经之路。路不算宽，一侧长着几棵栾树，不知是谁栽种的。许多年了，它们一直守在那里。从前路过，我并未多加留意。

从植物学角度来说，栾树属于无患子科，落叶乔木。这些是确凿的知识。但对一棵树的认知，需要日复一日地相伴丈量。

回乡七年多，我每天往返这条路，和这几棵栾树碰面的次数便多了起来。我们如同原本陌生的人，慢慢相熟。

春天，别的树木忙着抽芽吐绿，栾树却有些迟缓，还停留在冬日的状态。枯枝上悬着些干瘪的蒴果，好似辞旧之时舍不得卸下的行囊。三月下旬，我途经这条路，终于看见，在看似枯寂的枝丫上，冒出一个个红褐色嫩芽。嫩芽毫不起眼，却也是春天启程的信号。

栾树的主干不如樟树粗壮，但分叉繁多，到了夏日，尽力把浓荫铺洒在路上。我路过时，树影在身上缓缓流过，能真切感受到那一瞬的清凉荫蔽。夏末，栾树开花，金黄色小花密密匝匝缀满树冠，像一把把小巧的鸡毛掸子。风一吹，满树花簇轻轻摇晃。

秋天，是个富有哲思的时节。不少树木在这时结果，叶片一日日褪尽青绿，辞别枝头、归于泥土，生命奔赴下一轮轮回。栾树的秋，却和别的树略有不同：它一边开花，一边结果，叶片也同步变换颜色。于是三种色彩共挂枝头：尚未褪尽的绿、初染的金黄、已然熟透的赭红。多数人目光落在蒴果上，它们也在秋日里慢慢蜕变，最终凝成赭红，像一盏盏小小的纸灯笼悬在枝头，仿佛在庆贺着什么。

庆贺什么呢？大抵是庆贺一棵树驻守在村庄这方寸土地上，静静看过几十载日升月落。这数十春秋，它从不与谁争竞，只守着自己的一方位置，安静生长。

家屋后有一片自家的桑田，田边也立着一棵栾树。童年时，我跟着父亲到桑田里闲逛、摘桑葚。父亲总爱把搪瓷茶杯搁在栾树下。农活忙完，他便走到树下喝茶歇脚。栾树的影子随风摇曳，时不时落在父亲身上。偶尔一阵风掠过，树梢蒴果发出窸窸窣窣的轻响，这时父亲便会抬眼望一望树冠。

好多个夏日，父亲干完活，坐在泥地上，背靠着栾树，一边喝茶，一边望向远方，直到夕阳漫过整个村庄。那时我年纪尚小，不懂人何以能在树下静坐许久。如今我才明白，人站在树跟前，心绪很容易沉静下来，学着像树一样活着。而树无需言语，只是扎根土地，在悠悠时光里，陪伴村庄里每一个路过它的人。

后来，父亲病了。病重之后，他再也没法下地，再也走不到那棵栾树下。那段时日，父亲喝着中药，躺在床上，偶尔望向窗外。

那年秋天，蒴果又红了。入冬，蒴果干枯，簌簌落向地面。父亲，就在那个冬天归于尘土。

父亲离开已经十几年。这些年，我常和母亲到桑田里劳作。站在栾树下静静凝望，栾树依旧年年开花、结果，一边凋零，一边新生。光影在叶隙间来回游移，晃着我的眼睛。某一瞬间，我总觉得父亲并没有真正走远。他化作了这棵树的一部分，藏在树根里、树干里、每一片叶脉之中，或许早已刻进树的年轮，一圈一岁，沉默且恒久。

认识一棵树，说到底，是读懂一种生命的姿态。路边那几棵，田边这一棵，在我心底早已长成同一棵树。向上伸展，也向下扎根；开花结果，也从容落叶。不慌不忙，不悲不喜，在周而复始的时序里，完成一场无声的修行。

壶口观瀑

■ 乔永胜（山西）

到吉县，你得去去壶口，不然就不能说来过吉县了，朋友这么跟我说。

因为要去看古贤水利工程，壶口是必经之路。那就去看看好了，看了也就不留遗憾了。

想想也是。黄河是中华民族的母亲河，唯有这一段，大家称它为瀑布，肯定是有着别样的不同吧？

曾几何时，火车夜过风陵渡，我激动得坐在窗前不肯离去，看着黄河在夜色里泛着荧荧的微光，全无波澜壮阔的模样，直到火车转弯，河流远去。后来，当我有机会站在大禹渡的滩涂上，近距离看那平展展的黄河缓缓流过，心中竟没有涌起一丝激动。倒是我的目光一直在搜寻传说中的风后陵，想弄清楚那里到底有没有这样一座墓？

那年去宁夏，飞机正好从黄河上空掠过，那漫漫河水，平静得像闪光的丝绸，没有泛起半分惊涛骇浪。之后，我们在腾格里沙漠附近的黄河拐弯处坐上羊皮筏子，黄河水在身下潺潺流淌，安静的峡谷里，流水并没有闹出多大动静，倒是风从西北峡谷穿过来，带来一丝丝凉意。

那年冬天，我在临县碛口看黄河流冰，流水卷着细碎冰块，不断漫过冻结的冰面，仿佛生出了嵯峨的层次感。在凛冽寒风里，我想象着黄河会不会卷起千堆雪？可并没有！黄河依旧是一副好脾气的样子，没什么大动静，缓缓向前流淌。当地人却说，如果遇上持续极寒天气，黄河上的流冰会越过大堤，漫进街道，酿成灾祸。

正因为没有真切感受过黄河的凶险，我对河水的敬畏，始终带着几分轻浅。

我曾沿着黄河峡谷往北走，途中见过所谓的黄河岩画，其实都是流水淘蚀出来的大小洞穴。远远望去，鬼斧神工，任凭你尽情想象，也拼凑不出一个绚烂的故事。这些，是黄河什么时候留下的痕迹？需要何等汹涌的水势，才能雕琢出这般样貌？我的思绪只能飘向悠远的远古，或许比大禹治水还要更早吧，不然这些岩画遗迹，怎会高出如今的水面十几米？

那么，黄河流经壶口，又会有什么不一样？

为什么偏偏这里的黄河，叫作壶口瀑布？

车子行驶在河岸之上，你无法想象，也看不见黄河在此处的样貌。

我跟着一众游客走近黄河，往前走了大约二百多米，轰鸣声灌满双耳，是那种沉闷的嗡鸣。

终于，我和黄河近在咫尺。只见逶迤而来的黄河，原本铺展成平缓水面，到了这里，仿佛被一股力量牵引，一头坠入几十米深的地堑。这几十米的落差，便造就了瀑布。原来这就是壶口瀑布的由来。水流到这里，不再舒展，变得急促；不再舒缓，变得奔突；不再从容，仿佛慌不择路……

听导游介绍，如今壶口瀑布的位置，已经比过去向上游退移了一公里多。如此宽阔的河面，竟在这里冲刷出一道地堑，这要耗费多少岁月？需要何等巨大的力量，才能凿出这样一处深槽？这道深槽最早形成于何时？为什么黄河水到了这里，不再温驯、不再温文尔雅、不再默然无声，偏要轰鸣作响、展露雄姿，摆出这样磅礴的姿态？

在震耳的涛声之中，你忽然发觉黄河是有脾气的。一路奔涌而来的黄河，在漫长峡谷里受着拘束，积了满怀郁气，终于抵达此处，它迫切想要释放。遇上这道深槽，便不顾一切，齐刷刷倾泻而下，这究竟是为什么？这道地堑瞬间将黄河揽入怀中，紧紧相拥，力道万钧。你会恍然明白，这是水的自发奔赴，是积蓄已久的释放，可以说是一场集体的狂欢，也可以说是肆意的洒脱，甚至称得上孤注一掷。倘若你在这里放声长啸，声响定然会被这轰鸣的涛声吞没。水流砸进深壑，迸发出震耳欲聋的巨响，像绝境之中的嘶吼！这一刻，你便能读懂，为何民族危亡之际，人们会用“黄河在咆哮”来抒发国人的愤懑。再没有哪一处景致，能把长久压抑的情绪，这般磅礴张扬地铺展出来。而壶口瀑布的景象，天然契合这份意境，可谓天造地设，正是这种精神最具象的载体。

你可以尽情想象，尽情铺陈，但艺术的张力本就如此：不可遏制、难以描摹，却又恰如其分。

我意外发现，观赏壶口瀑布的游客，人人都安安静静，用心凝望这难得一见的自然奇观。奔腾的黄河溅起漫天水花，闻不到半分泥腥气，也没有人刻意躲闪飞溅的水雾，任由细碎水汽肆意扑在身上。所有人都沉浸其中，这份沉静，是不约而同、心甘情愿的。

朋友说，一般早上八九点，阳光穿过水雾，就会生出彩虹。那时光影交织，呈现出的，是另一种宁静与端庄。

可惜我等不到这绚烂的光影了！我举起手机，缓缓录下壶口瀑布的景象。我要把黄河的风骨、黄河的气韵，连同这份激越，一并收进行囊，伴我走好往后人生的每一段路途。

羊马河畔八角场

■ 秦朝霞（四川）

八角场是离外婆家最近的场，不到两里地，小时候我常去。

最近在视频上刷到的八角茶铺，是典型的川西木结构老房子，很有年代感，坐落在河边。我搜遍所有记忆，也想不起八角场哪里有这样一处房子。于是专程去了一趟。

八角场很小，若不是老灌县河西一带的人，大多不知道这里。老街呈丁字形，三条街各长一百多米，街道狭窄，勉强会车。几十年来，场镇格局没多大变化，只是破旧的老房子大多翻修过了。东边街上还剩三四间老式木铺板房，摇摇欲坠，透过木板缝隙往里看，堆着杂物，积满灰尘。舅舅说，这里依旧逢四、七、十赶场。去的那天，恰逢赶场日，只是早已散场，街上安安静静。一家店铺门口，花猫慵懒地眯着眼；另一家院墙上开满紫色牵牛花，风一吹，花儿仿佛盈盈含笑。

这个场镇虽小，却是徐渡、柳街、沿江三地交界之处。羊马河从场镇旁流过，不远处便是岷江外江——金马河；这里同时也是原灌县、温江、崇州三县接壤的地方。岷江未曾改道之时，羊马河曾是外江的主河道。水运兴盛的年代，八角场曾是一处不小的水码头，旧称宣家渡。当年商贾云集、帆影穿梭，既是重要商埠，也是十里八乡物资交易的热闹场镇。

走在老街上，我恍惚看见盘着发髻、系着蓝布围腰的外婆，一手紧紧牵着我，在拥挤的地摊前给我买头花，又在布店里把好看的花布往我身上比，挑选给我做过年新衣的布料。穿过熙熙攘攘的人群，外公就站在街边，售卖他亲手编的背篼、筲箕、刷把。那些喧嚣人声、此起彼伏的叫卖声，早已沉进儿时的记忆深处。如今物是人非，一如场外静静流淌、不复汹涌的羊马河。

八角场最早建于明代，原名陈溪场。因为地处岷江外江流域，洪水时常泛滥，场镇数次被冲毁，后来又屡遭火灾，规模便慢慢缩小了。听老一辈人讲，当年为镇水患、重振水埠、聚拢四方乡贤，一位陈姓乡贤在这里修过一座八角塔。可如今再问起塔的位置，没人说得清。或许正因这段往事，1944年此地设立八角乡。这也是我在1991年版《灌县志》里查到的关于八角场较早的记载。

随着时代快速发展，不少古镇老街在城镇化浪潮里悄然消逝。当羊马河畔“八角场”的牌坊映入眼帘，一股难以言说的乡愁漫上心头，温暖又湿润。走进八角茶铺，大铜壶长嘴腾着热气，茶香氤氲，竟生出时光回溯的恍惚感。竹椅、旧木桌，一张张陌生又熟悉、淡然鲜活的面孔，入耳的浓浓乡音，一下子把日子慢了下来。在这里不必追赶什么，只管静静喝一杯茶，和朋友摆摆龙门阵；或是看阳光从香樟枝叶间洒落；眺望河对岸，人家院里一树树紫薇开得热烈，红的、粉的；偶尔两三只白鹭从河面翩然掠过，河水碧绿，水草轻轻摇曳；岸边垂钓的人凝神静坐，仿佛入定，波光里有小鱼成群游过。

我心里清楚，这并不是当年的老茶馆。伸手抚过老旧门框与雕花木窗，能嗅到老木头独有的清香。轻轻推开一扇虚掩的院门，里面堆放着从各处老房拆下来的旧木构件，听说是从贵州、广元、绵阳等地拆迁老屋收集而来。走进一间间修缮好的屋子，梁柱木椽之上，仿佛还留存着旧日人家的烟火气息。

踩在石板路上，望着两旁几座青砖黛瓦的木结构小院，还有临河的八角茶铺，一瞬间竟有种走入沈从文笔下《边城》的错觉。登上茶铺二楼，俯瞰羊马河，恍惚间，仿佛看见摇橹而来的翠翠。

这里的茶价亲民得让人意外，只分2元、5元、10元三档，还售卖瓜子、花生。点上一杯5元的苦荞茶，就可以在高大的香樟树下消磨整整一个下午。我并不认识店主，却猜想他一定是个心有情怀的人——收集旧木料复建老屋，守护着我们心底独有的乡愁与川西记忆。

暮色慢慢漫上来，茶铺里的老人渐渐多了，有的打长牌，有的摆龙门阵；叶子烟的烟气混着铜壶蒸腾的水汽，把整间茶铺裹在暖融融的雾气里。八角场终究是变了，可好像又什么都没变。只要这茶铺还在，这棵香樟还在，羊马河的水还在流淌，它就还是那个离外婆家最近，小小的、安静的八角场。

腌菜缸里的乡愁

■ 李树坤（山东）

在北方，有“小雪腌菜，大雪腌肉”的说法。其实霜降前后，就有人家开始腌菜了。适合腌渍的菜有很多，最常见的是大萝卜、芥菜和雪里蕻。而我最惦记的，是母亲在大缸里腌的姜不辣和地环菜。

周日，我来到集市上寻觅，终于在一个摊位找到了这两样菜。卖菜的老农说，这是自家房后种的，刚从地里挖出来。果然，姜不辣和地环菜上还沾着新鲜泥土，我便两样各挑了几斤。

姜不辣和地环菜虽都在霜降后收获，却是两种截然不同的植物。单看外形，地环菜要比姜不辣好看些。姜不辣别名洋姜、菊芋，也叫鬼子姜。在我们老家，都叫它“姜不辣”，想来是模样像生姜，入口却不辣，才得了这个名字。它的长相实在算不上精致：黄褐或淡紫色的圆块茎，表皮粗糙，布满不规则凸起，摸上去，就像孩子玩耍时磕碰出来的肿包。切开来看，内里肉质洁白，漾着淡淡的水汽；闻着没有特殊香气，只有一股朴素的土味。

而地环菜的模样就秀气多了，学名叫草石蚕。有的地方叫地蚕，因其形似胖乎乎的蚕宝宝；还有的地方叫宝塔菜，块茎一节节相连，像微缩的宝塔。甘露子这个名字听着比较陌生，据说是古代中医典籍里的叫法。在老家，人们叫它“地环菜”，我觉得这个名字最亲切。它长在地下，表皮光滑细腻，色泽浅白，小巧玲珑，像一串珍珠，又像连缀成串的手环，惹人喜爱。小时候，我们总拿在手里把玩。

记得小时候，我家房后有一块空地，地势高低不平，又不向阳，种不了瓜果，别的作物也长不好，多半时候荒着，只生些杂草。不知从哪一年起，母亲在那里种上了姜不辣和地环菜。

春天一到，大地复苏，姜不辣率先冒出嫩芽。起初是嫩黄的芽尖，裹着一层薄衣，没几日就舒展开碧绿的叶片。它的茎秆长得飞快，纤细的秆子慢慢变粗，覆着细密绒毛；叶片互生，形状和向日葵叶子几乎一样，只是个头小一圈。地环菜发芽要稍晚些，嫩芽纤细柔弱，植株总是软乎乎的，长不高，叶片呈椭圆形，边缘带着细锯齿，看上去和薄荷有几分相像，不仔细分辨很容易认错。

入夏之后，二者都长得十分繁茂。姜不辣的茎秆很快蹿到半人高，枝叶浓密。地环菜植株不高，茎直立、呈四棱形，叶片为长圆状卵圆形。地环菜初夏便开花，花很小，粉红或紫红色，缀在细枝上，微风一吹轻轻晃动，好似一串串小风铃。姜不辣要等到秋天才开花，小小的淡黄色花盘，花瓣尖细修长，模样和向日葵如出一辙，活脱脱是缩小版的向日葵。

姜不辣和地环菜的块茎都埋在地下。花谢之后，叶片慢慢枯黄，茎叶转为黄褐色，霜降过后就可以陆续采挖。母亲先用镰刀割掉姜不辣的秸秆，再拿三齿铁耙轻轻刨开根部泥土，圆滚滚的姜不辣便露了出来，有的单独一颗，有的三五成群挤在一起。挖地环菜要格外小心，稍不留神，块茎就会被挖断。

姜不辣和地环菜吃法多样，做法不同，风味也不一样。洗净后都可以直接生吃，口感脆生生的。姜不辣入口带着一丝清甜，全无辛辣；地环菜生吃则没有什么特别味道。俗话说“家有腌菜一缸，寒冬心里不慌”，一缸咸菜，就是一家人整个冬天的底气。

姜不辣和地环菜，不在春日和百花争艳，不在夏日肆意张扬，也不像秋果那般光鲜夺目，只在泥土里默默生长，在日渐寒凉的秋冬，给寻常日子添上一番独特滋味。

其实人这一生，也如同姜不辣和地环菜。可贵的从不是外表光鲜，而是内里朴实的品性。每一个平凡的人，只要内心足够坚韧，就能活出属于自己的精彩。

信阳茶香炕豆腐

■ 张晓勇（湖北）

在豫南信阳这片被山水浸润的土地上，饮食文化如同这里蜿蜒的河流一般，源远流长且独具韵味。其中，茶香炕豆腐无疑是一颗璀璨的明珠，它不仅是一道极具地方特色的传统美食，更是一次关于火候、食材与时间的精妙演绎。

这道菜以洁白温润的豆腐为载体，巧妙融合了芹菜的清冽、香菇的醇厚、虾仁的鲜美以及信阳毛尖的雅致，经过挖槽、填馅、炕制、煨煮等一系列繁复而严谨的工序，最终成就了一盘外酥里嫩、茶香清雅的人间至味。其制作过程严格顺着时序铺展，每一步都暗藏着烹饪者对食材本味的极致追求与精准把控。

制作信阳茶香炕豆腐的序幕，往往从清晨对食材的严苛甄选开始。豆腐，作为这道菜的灵魂基底，必须选用当日现制的“酸浆豆腐”。这种豆腐质地细腻如玉，触感富有弹性，切成约两厘米厚的方块后，在盘中微微颤动，散发着淡淡的豆香。而馅料的准备，则是一场山珍与海味的相逢：西芹需择取嫩茎，摘去老叶与粗筋，洗净后切成极细的碎末，以保留其爽脆的口感与清新的香气；鲜香菇去蒂后入沸水焯烫，激发出菌类特有的浓郁鲜香，随后切成碎丁；鲜虾仁则需耐心剔除虾线，用刀背细细剁成虾泥，为馅料添上一抹来自海洋的鲜甜。

最为点睛之笔，莫过于那一撮明前毛尖茶。取少许干茶，用温水稍作浸润，待叶片舒展后滤去茶汤，将泡软的茶叶切碎备用。这抹翠绿，不仅为菜肴添了色泽，其清雅的茶香，更将成为整道菜洗尽铅华的灵魂所在。

当所有食材备妥，便进入了极为考究的“挖槽与填馅”环节。这不仅是对刀工的考验，更是对心性的磨砺。取切好的豆腐块置于掌心，用小勺在豆腐表面轻轻挖出浅槽，深度需控制在半厘米左右。这一步极需分寸感：力道过重，则易戳破底部，造成馅料漏出；力道过轻，则槽浅盛不下馅料。挖槽时手法要轻柔稳健，仿佛在雕琢一件易碎的玉器，务必保持豆腐的完整。随后，将备好的芹菜末、香菇丁、虾泥与毛尖茶碎混合，加少许盐提味、生抽增鲜、胡椒粉去腥，顺着同一个方向搅拌均匀。把调好的馅料填入豆腐槽中，用手指轻轻压实，让馅料与豆腐紧密贴合，不留空隙。填好的豆腐块整齐排布，宛如一件件待入窑烧制的瓷器，静候下锅的洗礼。

接下来是决定口感的“炕制”环节，这也是信阳炕豆腐区别于其他豆腐做法的关键。平底锅烧热，倒入适量食用油，待油温升至五成热，将填好馅料的豆腐块轻轻滑入锅中，馅料面朝下。此时立刻转小火，让豆腐在温热的油中慢慢“炕”熟。火大了，外皮容易焦煳而内里未熟；火小了，则难以形成酥脆外壳。大约三分钟后，待馅料面定型、呈现金黄色泽，用锅铲小心翻面，让洁白的一面贴住锅底继续炕制。翻面时动作要轻灵，避免馅料散落。随着油温慢慢渗透，豆腐两面都炕至金黄，外皮结出一层酥脆硬壳，牢牢锁住内部的嫩润水分与馅料鲜汁，空气中渐渐漾开油脂与蛋白质交融的诱人香气。

最后一步是“煨煮”，这是让茶香与各类食材风味深度融合的升华环节。沿锅边淋入少量清水，水量以没过豆腐底部三分之一为宜，随即盖上锅盖，转小火煨煮五分钟。密闭锅内，水蒸气循环涌动，豆腐内部受热均匀，原本各自独立的风味开始相互渗透。虾仁的鲜甜、香菇的醇厚、芹菜的脆嫩与毛尖茶的清雅，在蒸汽的烘托下，丝丝入扣地融进豆腐的每一寸肌理。

煨煮之时，茶香随蒸汽漫开，和豆香、脂香交织成独特的复合香气，解腻提鲜，令人心旷神怡。待锅中水分收尽，油煎的滋滋声再次响起，豆腐表面油亮金黄，便可关火出锅。

出锅后的信阳茶香炕豆腐色泽诱人：金黄外皮裹着嫩白豆腐，缤纷馅料隐约可见，热气裹挟着扑鼻茶香。夹起一块送入口中，先是外皮酥脆掉渣，紧接着是内里豆腐嫩滑如脂；牙齿咬破馅料的刹那，鲜美的汁水在口中漾开，毛尖独有的清雅回甘于舌尖散开，恰到好处地消解油脂的腻感，层次丰富，回味悠长。

这道美食不只是一场味觉盛宴，更承载着信阳人对食材的敬畏、对生活的热爱。从备料到出锅，每一步都循着时序节奏，把平凡食材雕琢成舌尖上的艺术，让茶香与豆香在岁月里绵延流传，成为信阳饮食文化中一抹鲜亮的色彩。



（主管）主办：山西省人大常委会 出版：人民代表报社 地址：太原市迎泽大街319号 邮编：030073 逢星期二、四、六出版 排版：本报照排中心 印刷：山西太报传媒有限公司印务分公司 广告经营许可证号：1400004000054 订阅：全国各地邮局（所） 每期定价：1.60元 全年定价：249.60元