

蟠龙谷遇雨

赵平(四川)

众人皆知银厂沟,却未必知道距银厂沟不远有个蟠龙谷,青山绿水,涧流清澈,山风清爽宜人。我是在几年前的一个周末去到蟠龙谷的,那真是一个美好的夏日。走进林木葱郁,绵延幽深的山谷,湿润清凉的山风习习而来,头顶上那火辣辣的骄阳,霎时间变得不再炽热难耐,反倒让人心里一片敞亮。

进山没有现成的公路,无非是顺着峡谷间一条汨汨的溪流两边崎岖的乱石滩向前行进。大大小小、形态各异的砾石银白耀眼,早被晒得滚烫,隔着厚厚的登山鞋都能感觉到炙热。欢快流淌的溪流却是玉液琼浆一般清澈,透着沁心舒爽的凉意。水中的卵石圆润斑斓,闪烁着诱人的光泽,让人忍不住想踏进水里去,尽情感受

山水自然的畅快。

骄阳下的蟠龙谷空旷开阔,植被良好。一路上,三三两两都是朝沟里走的人。往山沟里去,是为了观赏几公里外一处大瀑布。沿着山路望过去,远处垭口浓荫密布,影影绰绰有一条银白水帘闪烁其间,不禁陡然生出疾步前行的冲动,也有些忽略了笼罩在垭口上空那几团乌云。

不承想,山中的天气说变就变。刚走到那处标志性的景点大瀑布,看到高挂岩壁的银练轰鸣着飞泻而下,还没顾上表达兴奋的情绪,就听见一阵轰隆隆滚雷,一场倾盆大雨随之而来。大家急忙取出雨衣雨伞披挂上阵,一时间,瀑布前的山坡上红红绿绿,像是被这场夏雨催生出了一片五颜六色的蘑菇来。

雨势越来越猛,狂泻的雨幕把四周的山林峰崖变得一片灰蒙蒙白茫茫,而峡谷里那片天空却黑沉沉的有些怕人。

躲进一处凹陷的岩石下,耳中充斥着哗哗的雨声,疾风刮起大颗雨点不断扑打过来,满是汗水的脸被雨水打得生疼,周身上下瞬间湿透,寒意顿生。山中这场雨那叫一个大,雷鸣电闪中,眼见瀑布变得越来越宽,清涧流沙变滚滚洪流,一行人不敢久留此地,赶快集结紧急下撤。

一头扎进厚重的雨幕,雨水冲刷着的碎石路面变得很难走,松动湿滑的石子让脚下吃不住劲,不断有人溜倒在地。人仰马翻,雨伞被风吹出去老远。峡谷正中那条原本清澈的溪流,早已成了浊浪翻腾的“黄河”,河面上几处必

经的过水栈桥更是被奔涌的激流淹没得不见了踪影,只有星星点点的“孤岛”露出黑黑的身影。

同进沟时的情形一样,我们需要经常从溪流的左边走到右边,又从右边走回到左边,只不过起初是在艳阳下,现在变成了风雨中。大伙儿只能手拉着手,谨慎地摸着石头踏水涉过,有些地方水流淹到小腿,有的地方已经漫过了膝盖,站在水里,能明显感到湍急的水流强大的冲击力。

虽然没有发生山洪、泥石流这样的极端险情,眼前的景象还是让人心悸,唯有齐心协力同行。有人踩到松动的石头跌坐到水中,别人就会立刻伸过手来扶一把,化险为夷。更有几位队友登上激流中几处“孤岛”,用登山杖或者树枝接应着队友们过河,风雨中的携手相助让

人感动不已,久久难忘。

说来也怪,当转过一处峡谷大弯快要回到谷口时,暴雨像被踩住了刹车般戛然而止,太阳立刻就露出头来,毫不吝惜把火辣辣的阳光泼洒到山谷森林,也泼洒到我们身上。那场暴雨像根本就没有发生过似的,唯见河谷中央的溪流泛着白沫奔流而去。

夏日里的蟠龙谷真有意思,沟外日出沟中雨,道是无晴却有晴啊。雨过天晴,风雨冲刷过的山林绿意浓浓,洁白的云朵缓缓飘移,把天空映衬得深邃澄碧。山谷中这场突降的暴雨让我们领教到了大自然的威力,也让我们多了几分敬畏之心。

来到谷口,拣一处平整的岩石坐下,我静静地听着蟠龙谷中的溪流声,它是那么悦耳动听,触人心怀。



开心菜园

曹宏安(河南)

今年夏天,我和妻子吃的瓜豆蔬菜都是在后院开心菜园里收获的。随吃随摘,新鲜又甘甜。看着蓬蓬勃勃的菜园,不由得想起这个菜园的来历。

邻居早些年已搬新居,只留下满院枯藤和遍地荒草,剩下两间老屋,房顶已多处坍塌,屋旁长着两棵半死不活的枣树,老屋在它的下面黯然地打发着不多的日子。

我家后院与邻居家的一段围墙在一个雨天倒塌了,后院突然变得宽大起来。在阴雨过后,妻子踩上倒塌的土坯墙环顾,发现连日的阴雨已使得土坯完全被水淋透。

妻子像发现了新大陆,惊喜起来。她指着荒凉的院落突然对我说,她要开发它,让这里变成一处花开似锦的花园——不,是一处硕果累累的菜园!

她的想法真奇妙。于是我们拿来镢头耙子开始平整坯土,考虑到坯土里没有养分,就从别处找来一箩筐牛粪拌撒在里面,就这样,仅用了几天的时间,居然打造出一块四四方方的菜园来。

妻子从集市上买来不少蔬菜种子,有黄瓜、豆角和南瓜。经过一段时间的准备,菜园可以“开业”了。妻子安排好株距和行距,开始点种豆角和黄瓜种子。种子都是妻子处理过的,即预先用温水浸泡至发芽,然后开始点种。覆细土后再浇碗水,最后用薄膜覆盖。清明过后,气温还没上来,覆上薄膜可以防低温冻伤幼苗,妻子种菜很有经验,让我佩服不已。

以后,妻子每天都往后院跑,很细心地观察着它们的生长情况。黄瓜先是破土而出,接着豆角不甘落后,头顶着壳儿从土里探出小脑袋。嫩芽生长迅速,没几天就有棉花朵般大小。妻子先用剪刀把薄膜剪开个小口,以后每天逐渐增大,直至幼苗完全适应外面的气温。看着一株株在慢慢长大的幼苗,我和妻子的心里甭提有多开心。

这也是一种希望,一种期盼。期盼幼苗快快长大,快些结出累累的果实,这是一件多么开心的事啊!

时间不长,幼苗就变成了壮苗,叶子肥大起来,有些从枝叶间开始吐出丝须来。妻子告诉我,黄瓜、豆角要搭架了。

我们找来几十根长长的树干,去掉侧枝,就变成了豆角的支架。竖好后,帮助丝须找到位置,用细线轻轻固定。很快,支架上都爬满了藤,菜园的内容一下子变得丰富起来。黄白色的黄瓜花、白中带紫的豆角花,也招来蜜蜂、蝴蝶,在菜园翩翩起舞,静寂的菜园俨然成了一个热闹、生动活泼和曼妙的世界。

最欢喜的是收获的季节。我们不仅每天能吃到新鲜的蔬菜,吃不完的还可以送给亲友,有时也会卖掉,赚些零花钱。黄瓜、豆角一季能采摘好多茬儿,到了秋季,黄瓜豆角采摘得越来越少,叶子开始变黄。又过了一段时间,黄瓜豆角已结得零零星星,叶子慢慢干枯萎缩,菜的品质也变得很差。

妻子又开始计划种菠菜、茼蒿、蒜苗了。

在我情绪低落的那段日子,心情不好时,我就会搬个小凳,坐在菜园地头,闻菜园的花香,听风跟花的低低私语。我似懂非懂,但能感到一种蓬勃向上的力量,我的心头就会轻松很多。

我因此而开心,于是就给菜园起了个名字,叫:开心菜园!

不辜负

马亚伟(河北)

朋友把她画的一幅画拍下来发给我,画面很美:晨曦微露,朝霞隐隐,一轮红日冉冉升起——我能感觉到那太阳慢慢升起的过程。画面中的朝阳,仿佛挣脱了昨夜沉沉的梦,正在一点点升起来,光线越来越明亮、饱满……

朋友又发过来一段话:“不辜负每一个太阳升起的日子,不辜负身边的每一场花开,不辜负一点一滴的拥有……”一种欣喜而怡然的情绪,就这样被激起,我感觉自己仿佛被美好包围着。朋友是画家,我总觉得画家是富有使命感的一群人,他们引领我去探索美、发现美、感受美、欣赏美,不辜负转瞬即逝的美好,不辜负每一个平凡的日子。

不辜负,真的是一件特别美好的事。因为美好而善待,因为美好而被善待,便是不辜负。好比是两个人的相逢,擦肩而过的瞬间,彼此同时回眸,为对方停留,因此未曾错过。不辜负,是流云对蓝天的缱绻,是桃花对春风的留恋,是鸟儿对绿树的深情,是游鱼对大海的忠贞……不辜负是对美好的懂得和珍重。

我的画家朋友非常勤奋,她捕捉着季节变迁的线索,不放过任何一次与美邂逅的机会。我们几个好朋友,经常被她带到一处处世外桃源般的地方,陪她写生,也陪她一起感受美好。她的口头禅是:每一个不曾拿起画笔的日子,都是对生命的辜负。她把自己的满腔热爱,倾注到画笔之中。这种生活,是她想要的,她也因此享受到生命的美丽和酣畅。

不辜负,就是用心去生活,用热情拥抱人生。即使我们过着最平凡的日子,也要在凡尘之上起舞。珍惜琐碎的幸福,珍惜平凡的拥有,让平淡的日子散发出别样的光彩。心中有热爱,有坚守,便会不辜负。

太阳冉冉升起,新的一天开始了,你看到那灿烂的朝霞了吗?你听到鸟儿来敲响窗子了吗?你感受到晨风吹上面颊了吗?你留意到草尖上新鲜的露珠了吗?如果这些美好都在你的左右,便是不辜负。

不辜负,真是一件让人心安和幸福的事。我想象着,总有一天,我老得白发苍苍,在午后的阳光下,捡拾满树生命的落叶。那时,我一定是幸福和满足的。



水中菰

陆锋(江苏)

江南,水多,有大江大河,也有大大小小的湖荡。

家门口便有一处湖荡,种着荷花,也种着茭白。茭白也叫菰,据书上说,菰最早是被作为粮食作物种植的,后来人们发现,菰的茎部在被感染后会膨大,可作蔬菜,就更多地称它为茭白。茭白长得很快,数日没有留心,就长起来了。一丛丛的,青葱碧绿的叶子连成一片,煞是招人眼。

我总觉得茭白的叶子与粽叶十分相似,是可以取来包粽子的。方才提出,便被母亲笑我五谷不分,且每逢夏季茭白上市之际便会再次说起此事打趣我。直到我找来古书,将

“先节一日,以菰叶裹黏米,用栗枣灰汁煮令极熟……”这一段读给母亲听,方才作罢了。你瞧瞧,古人就曾拿茭白叶子当作粽叶包了粽子。

长在水边的植物总是天生的水灵,带着润泽之气,像是莲藕、菱角,逃不脱白、嫩、鲜三个字。茭白亦是如此。张岱在《西湖梦寻》中就用“其嫩如玉,其香如兰,入口甘芳,天下无比。”来评价茭白。对此,我深以为然。茭白质地鲜嫩,香味如兰,入口鲜甜,确实是蔬菜中的极品之味。

若说茭白好吃,那也是有讲究的。摘茭白的时机不可早,不可晚了,茭白尚未长好;晚了,茭白又

老了。当茭白的叶鞘微微裂开,露出一丝半点儿的白肉,那正是茭白最好吃的时候,白净、细嫩、鲜美!茭白如其名字一般素白清新,可与各种原料配伍加工。此菜无论蒸、炒、炖、煮、煨都是鲜嫩糯香、柔滑适口;若是与鸡、鸭等肉类相配,烹出的菜肴则更是人味留香。摘下来的茭白有一股子新鲜劲儿,入锅快炒,鲜嫩爽口极了。

茭白做的菜是江南人家饭桌上的常客。李渔曾这样赞美茭白:“蔬食之美,一在清,二在洁,茭白形质,堪担其美。”

水乡的清爽,水乡的润泽,水乡的脆嫩就这样化作茭白上了桌。