

翠竹秀林美中华

竹林是大地的风物，我的心时时被它点滴的美打动。我们的关系是从冬笋开始的。冬笋是竹子冬季生产的产物，也就是竹子的后代。冬季挖冬笋对于过去曾经在城镇生活的我来说，是一个无法拒绝的自然“游戏”。

挖冬笋近乎猜谜。冬天，竹笋埋在土里，眼神不好根本发现不了杂草杂树间的笋芽。挖笋的乐趣在于：虽然冬笋难找，一旦找到，长得胖乎乎的、异常可爱的小家伙就是一场艰苦劳作后的犒劳，足够刺激冬季有点沉闷麻木的神经。

我第一次上山挖笋是小学六年级的时候。在高年级伙伴鼓动下，我们早上背上书包没去上学，直接上了粮站后山挖笋。这山不高，是附近村庄的山地。当我们带着短锄头，在山坡上专心致志地搜寻竹笋，背影被院子里的熟人看见，并且认了出来，告诉上班的母亲，被抓了现行。家长为了以儆效尤，罚我们在银行营业部毛主席像前跪下。错了认，可是竹子情结留下了。

竹子长出树的形态，却是草科植物。我宁可把它看成树，喜欢它的一切，包括它被劈开后干净带有薄膜的细胞内壁。

竹子以几个明显的特点靠近我。它高贵的时候，无物能及。竹子整体干净利落，气压压过很多树种，更遑论别的草类。尤其是冬天，万物萧瑟的时候，它依然青叶悠悠、腰杆挺立，显示出非凡的气质。在北京热闹的三里屯商业区一处饭店，店主别有新意地用动态的电子屏，直播随风晃动的一片竹影，立刻让在此就餐的顾客如沐春风，胃口大开。竹子还是随处可见的风景，它笑意盈盈的，其实并不孤傲。有一次雪后，我在九华山下的一个歇脚处，欣赏炊烟袅袅的农舍，突然看见竹子静悄悄地簇拥在房前，阳光透明地照在它翠绿的身上，这是竹子“低调中的奢华”，亲民的样子打动了我。

在南方，竹子很常见。微酸性的土地上，各种翠竹别提长得多茂盛。它们有的一丛丛生长，相互拉着，谁也不离开谁，像我的亲朋；有的高挑挑的，比着往上生长，看谁长得最高；它们特别喜欢安静有山风的处所，愿意和低矮的茶树为伍……

园艺师为了让北方再现蓝天翠竹的意境，把它们请到陌生寒冷的华北，让它们挑战生长极限。竹子竟然成功了，北方不少地方都能看见它们美妙的身姿。虽然生长得不够茂盛，但还是得其神韵之半，足够让北方人饱一饱眼福。在北京的紫竹院，生长着各种竹子，覆盖了国内的绝大多数竹子品种，这里因此专门设立了一个交通地名，附近小区也以“紫竹苑”命名，可见北京人对竹子的喜爱。我上班的路上，有一方竹园，虽然竹子管理不算太好，但还是给路人呈现出四季摇曳的竹影。

竹子自古一直吸引着无数文化名士的目光，尤其是很多作家、画家、音乐家对它进行反复描写拟演绎。它身上还有很多美学的新特点值得细品。

竹子浑身上下都很“东方”。中国是竹子主产区。一部中国自然史，就是一部竹子参与史。和树一样，竹子写满了历朝历代自然史书。如今，竹子有了新的生态史。青翠的竹林吸收二氧化碳，是大自然里优秀的天然碳库。传统的竹子作为快速生长的轻质材料，替代木材“牺牲”，减少了对缓慢生长的树木的砍伐，这对于缺林少木的中国非常重要。人工种植的竹林极大地增加了林草覆盖率，改善了整体生态环境。当代，中国人开发竹子的程度之高级堪称世界第一，不遑多让。人们开发出无数的竹子产品，数量之多，多得让你无法想象。从具体物质，到抽象物质，竹子产品无处不在。不但是每一个家庭，而且社会每一个角落总能找到竹子产品新的身影。用特殊方法把竹子烧成竹炭，可以无烟取火、可以吸附异味、可以成为高科技的绝缘材料，用在电子产品上，能提高产品性能；竹子还可以改性，通过特殊技术，让竹子缠绕，成为竹模版，用在建筑上替代水泥材料；只要出现钢铁铝制品的地方，竹产品都可以替代，方便生活用取。形形色色的竹藤产品让农民、工人快速赚取财富，加速了乡村振兴。

中国竹子已经登上国际舞台。世界上第一个竹子服务国际机构——国际竹藤组织，就落户在北京的望京地区，像火车头一样，引领着世界竹业发展。

回到我的竹子，我最欣赏的自然还是竹子的美，美在它神形合一。它身形瘦高，但绝不单薄，像练过武术的大侠；它眉清目秀，浑身翠绿，长得像东方人一样好看；它的气质更是把雅致和刚强完美匹配在一起。如果有人敢于冒犯，它一定会刚烈地抗争，哪怕不惜付之一炬。

“宁可食无肉，不可食无竹。”苏轼的发现，甚合我心，这个“食”自然指欣赏。当代的竹子绿了大地，美了华夏，新发现没有尽头。



胡伟，原籍安徽，现为《生态文化》杂志、《中国林业》杂志主编，中国生态地学诗派创始人之一，中国生态诗歌倡导者。

石磨豆腐里的年味

江初昕

过去，乡下过年家家户户都要磨豆腐。农村里条件有限，生活贫困，也没有什么菜，豆腐算得能拿上饭桌的佳肴了。

做豆腐首先要将大豆泡在大桶里。浸泡之前，母亲要把坏豆、瘪豆以及混在豆子中间的豆梗清理出来。豆子要在清水中浸泡一天一宿，泡好的豆子一粒一粒饱满鲜亮，比干豆子要大一倍。那时都是用石磨来磨豆浆。石磨，就是两块直径五十厘米左右的大石头摆在一起，放在一个比较牢固的架子上。上下石头都开凿有槽子，上面的一块中间有一个圆孔，边上安一根木柄，也叫推把。下面的石磨边上有一孔，泡好的豆子和着水从上面石磨中间的孔放进去，转动推把，白白的豆浆便从下面石磨的孔里流出来，流进接在下面的大桶里。

磨豆浆时，豆子不能一次加得太多。下料

多了磨不细，磨出的粗浆，做出的豆腐不好吃。还容易堵了磨眼儿。小时候最怕推石磨了，人小力气不够，刚开始推动石磨要耗费很大的力气，等推动起来，由于惯性，就觉得轻松了。石磨边推边往洞眼里加料，这就需要配合默契。推把刚过，瞧准洞眼就是一勺，不偏不倚。之后，迅速把手缩回，转动两圈，接着添料。要是掌握不好，动作慢了，推把就会碰到手上，打翻勺里的黄豆，这时需要停下来，一番整理，再推动石磨，不但吃力，而且费时。

随着“隆隆”的石磨声，乳白色的豆浆从石磨缝隙中流出来，心里很有一种成就感。推磨很单调，一圈又一圈，两腿站得发麻。母亲忙完其他活儿，叫我们休息一下，她把我和弟弟俩的手摸了摸，捂在温暖的怀里。安顿好我们以后，母亲右手紧握推把，左手持勺，石磨“轰隆隆”转得飞快，母亲身体前



跑旱船，过大年
李陶摄

记忆中的年除夕

周衍会

乡人称农历年的最后一天为年除夕，俗称大年三十。记忆中的年除夕，最是喜庆和忙碌。

大清早，爷爷总是第一个起床，他将大门打开，开始打扫庭舍。一把大扫帚，“刷刷”声有节奏地响着，先扫院子，再打扫牛棚，最后扫大门口。扫完后，爷爷又推来干土，垫在猪圈和牛棚里。

母亲也早早忙活开了，厨房里烟雾弥漫，“滋滋”声响成一片。父亲不知何时已将摆供用的大公鸡杀好，然后从门后抄起扁担，勾起两只铁皮水桶，“吱扭吱扭”去挑水……这本属平常的声音，此时却成为迎新年的序曲，撩拨着小孩子盼年的心情。

我匆匆穿衣起床，脸也没洗，就听爷爷叫我。他从场院里用小推车推回了玉米秸，这是过年期间喂牛的草料。我从厢房搬出铡刀，爷爷负责遛草，“咔嚓、咔嚓”铡草的声音，在早晨格外醒目。牛棚里的老黄牛打着响

鼻，似乎也被迎新年的热闹气氛感染，发出欢快的声音。铡完的草，爷爷将其装在一只大柳条筐里，四下散发着清新的草木馨香。

重头戏是贴春联。春联是父亲手写的，一卷卷装在竹篮里，准备的工具包括一张板凳，一个扫炕的笤帚，一把刷糨糊的刷子。父亲事先已将门窗上的旧春联清理干净，贴春联时，我打下手，把长春联反扣在门板上，父亲用刷子从中间刷糨糊，这样春联才不会卷曲，然后再刷边角，刷完将春联贴在门上，用扫炕的笤帚左一下右一下压实。接着再贴门框对和横批，在屋檐下、墙壁上、门楣上贴福字。另外，在水缸、粮囤、猪圈等处，也都贴上春条。贴完后，屋里屋外焕然一新，红通通的，一派喜庆。

贴年画也是不可或缺的过年习俗。大人喜欢胖娃娃、五谷丰登、连年有余、鲤鱼跳龙门等传统题材的年画。孩子们则喜欢有故事情节的，比如《闪闪的红星》《红色娘子军》《龙

年画

李大春

从前，每年寒假父亲要做的第一件事就是裱糊房间。他先叫母亲将房内的檩条屋角墙壁打扫干净，然后找来旧报纸煮好糨糊，将房内四周的墙壁全部贴上报纸，再买些白纸贴在报纸上。就这样，洁白的房间给新年带来全新的气象。

因母亲内心对房间全白是忌讳的，所以她一定要买上几张热闹火红的年画在房间张贴，她认为只有这样，全家人才能感受到新年的喜庆，才能突显出来年火红的盼头。

自我懂事起，记忆中印象最深的是房间内张贴的那张《老鼠嫁女》的年画。这年画中一顶大红的花轿由前后四只小老鼠抬着，花轿里坐着一位盖着红头巾的鼠新娘，花轿前有两只老鼠在吹着喇叭，鼠新郎头戴一顶插着翎羽的礼帽，骑在一只蛤蟆上，还有一群举着宝伞和扛着旗幡的小老鼠，一路吹吹打打热闹非凡。我问母亲：什么时候才能真正看到老鼠嫁女的场景呀？母亲说要等除夕的半夜或元宵节深夜才能得

见。于是，童年的除夕夜和元宵夜我一直期盼看见老鼠嫁女的美景，但未到半夜我总会眼皮耷拉不停打架，也就无法见到这非凡的盛况了。

房间里一张《连年有余》的年画是年年不缺。画中胖娃娃的脸像刚出笼的馒头，圆嘟嘟、白嫩嫩，可爱极了。胖娃娃的眉眼画成个月牙，头发剃了个寿桃，大红的肚兜遮不住莲藕般的双臂，双手环抱一条肥硕的大鲤鱼，身边莲花绽放。每当年画一贴上，我总要去戳一戳胖娃娃的酒窝，捏一捏胖娃娃的手臂，摸一摸鲤鱼的滑背，闻一闻莲花的香气。后来，我终于知道，那年画是母亲对富足生活的向往，对未来美好生活的期盼。

我稍长大，房间里添了张小床，我和父亲睡在小床上。有年过年，父亲买来一套三张《三打祝家庄》的年画贴在小床上方。夜晚我和姐妹们各自躺在床上看年画聊天，父亲却给我们讲起年画中的故事：宋江

倾，边推动石磨，边添加黄豆，动作流利，有条不紊，大半桶的黄豆转眼就磨好了。

接着把豆浆倒进布袋中，滤出豆渣，再把柴火灶烧旺，跳动的火焰映在墙壁上，闪着橘红的光芒。母亲把滤好的豆浆倒进大锅，煮开以后，边搅拌，边点入石膏水，煮沸的豆浆遇到石膏水，顿时凝固了。

趁着热劲，母亲在家门口架起脚盆、豆腐格，摊开麻布，把白花花、嫩生生的豆腐脑一勺一勺地舀入四方方的豆腐格子里。满格之后，先轻压上木板，上面搁个木桶，豆腐格子里的水不停地往地下淌。豆腐一般要做两种，一种水豆腐，一种是干豆腐。水豆腐一般压至半干湿时起出，切成小块，浸泡清水中，随时随拿，隔三五天换一次水，可以存放蛮久。干豆腐则需压榨时间长点，榨干水分后，切成三角形，投入油锅中油炸。炸出来的油豆腐金黄透亮，和鱼肉放在一起，放在暖锅上小火慢煨，也是一道经典菜肴。

后来村里通了电，很快有了电磨，但年迈的母亲依然坚持用石磨磨豆浆，做豆腐。石磨上的推把被揣摩得铮亮发光，那是岁月的痕迹。豆腐里也因为掺杂了母亲的慈爱 and 辛劳，尤为细嫩美味。

朴素的事物，总是自带光芒。时光一路向前，“浆洗”这个曾经最家常不过的事物，如今已不为年轻人所熟知，他们只知道柔顺剂、洗衣液。就是官斗剧中的浣衣局，也比浆洗二字知名度高。浆洗，和柴灶、粗瓷碗、风斗同属一个时代，已经成为奶奶那一辈的生活背景，因为体验过，浆洗细胞融入我的身体，变成一枚怀旧因子。

三十多年前，当冬季来临，河水变瘦了，浆洗这一传统的乡村活动就在农村小院上演了。彼时，各家主妇并非为了浆洗衣服，而是浆洗床单。对于床单，仅用肥皂或洗衣粉洗涤，她们是不满意的，也不符合猫冬的仪式，各家主妇会在做早餐时，专门留出来一盆米汤，加水稀释，倒进木桶里，放入洗净的床单，浸泡半小时至一个多小时后，取出，去河边借流水清洗干净，再晾在竹竿上。床单受了浆液的滋润，获得了新的生命，清洗晒干以后，达到了定型、增白、防皱的效果，床单变得鲜艳、挺括、伸展，用现在的话来讲，充满了质感，睡上去，能让我们获得一个充满阳光和米香的温馨归处，夜夜好梦。

一幅床单，上浆以后有七八斤重，无论是从桶里取出，还是去河边清洗，一个主妇很难完成，必须由亲人或邻居协助，一人持床单一头，中间隔着约两米的距离，反着方向拧长麻花，在这个对拧过程中，双方弯着腰，情不自禁地较量着臂力，会不由自主地欢笑起来。这时的床单被赋予了某种亲密的力量，起到了联结增强双方情感的作用。这种团结协作，在若干年以后被甩干机所取代，成为一代人心中的温暖记忆。

据奶奶说，用米汤浆洗床单，还能为棉麻的面料增添一层保护膜，减少磨损和褪色，延长使用年限。

浆洗过的床单，不宜暴晒，得找一处阳光温柔的存在，或者半阴半阳的地方晒干，才能达到最好的效果。

浆洗床单只在冬天流行，浆洗衣服，则在平时偶尔为之。那时的农村，不是家家户户都有熨斗，家里如果近期需要走亲戚，或者参加庆典，就要把准备穿出门的旧衣服浆洗一下，免得皱巴巴被人看不起，浆洗以后的衣服，穿出去显得平展、大气，彰显着勤劳讲究的家风，能更快地获得亲戚朋友的尊重。

浆洗，充满了就地取材的智慧，被一辈辈人延续下来，最终被洗衣机一洗了之。现在的床单面料，以天丝、蚕丝为高档，以棉质为常用，但它们却都在追求软糯，仿佛只有软糯的质地，才能让我们的肌肤得到熨帖。

回想起来，旧时浆洗过的床单，挺括、温馨，梦里都洋溢着母亲和家乡的味道，或许这正是它既朴素又充满魅力的地方。

