

虚无感

节令至雨水,屋子里猫冬的植物们渐次活泛。几颗蔫萎的蒜子,被清理厨房的我从调味盒里收罗出来,就在它们将入垃圾桶的那一瞬,似乎看见了一星微绿。对,是绿,刺破蒜皮的绿芽!

该来的时候,一切自然会来。譬如寒来暑往,譬如万物生长。四天前是三月的最后一天。时间如此迅猛,却又感觉正月如此漫长。近来总感觉被一种力紧扼,身心无法放松,对标明晰,压力重重。女儿说,她之前看的动漫里,有句话叫“绕最远的路是我的捷径”,她说她就要这样。我觉得我也是,一路走来,历经艰辛。有朋友,刚一写,便能写成。而我,从幼年写至今日,不过尔尔,且越写越艰难。

因写作挫败,陷入虚无时,我在自己的公众号里看到了一条读者发来的私信,说,他在高中时,从当时的女友那里借阅了我的第一本散文集。如今,他大四了,分手女友再度与他联系,是为了让他归还我的那本书。他说关注我的公众号许久,当年关注过的公众号,很多已经不再更新,唯有我的号,一直保持着更新的状态,这令他感到变化莫测的生活中仍有一种坚守。

这样的消息,戳破了包裹我的虚无。就像那几颗冒绿芽儿的蒜子让我感受到生的力量。其实我的公众号里放的文章,多不成文,大部分只是我的随感、杂思与流水账。过去总觉得这样的文字没有意义。谢谢这位读者小友,你的这条消息提醒了我,作为一名普通写作者,持续地写,心无旁骛地坚定地写,于无意间将所写的字,投及读者的心灵,让文字传递力量、传播温暖,便令这种书写产生了意义。

清明之节,取意于“天清气朗”。《逸周书汇校集注》云:“清明之日,三月节也。谓之清明者,天气和煦,万物鲜润明洁也。”清明处于仲春与暮春之交,温暖、湿润、多雨,诗人笔下:“清明时节雨纷纷,路上行人欲断魂。”而在江淮民谣里,却是“清明前后一场雨,强似秀才中了举”。细雨里,寒食东风御柳斜;微风中,细草春香小洞幽;田野上,芳草萋萋野菜美。众草木中,有四样被贴上“清明”的标签,一是清明蒿(蒿菜的嫩茎),

一是清明菜(鼠鞠草),一是清明柳,一是清明蒿。

这里单表清明蒿。整个长江之北,都有“清明节,吃牡蒿”的风习。长此以往,牡蒿成了清明节的专属,牡蒿也就有了“清明蒿”这一雅称。

在合肥、六

指针的舞步

黄丹丹



春深 周文静 摄

巧的是,今天,又有朋友提及十多年前对我那本小书的期盼。令我更加笃定,写作的意义,至少写作于我的意义,是敞开、接纳、给予,是记录、释放、消解,是于渺茫中捕获,于收获后放手。不必苦苦追寻写作的意义,因为热爱如万物生长,生生不息,而间或生出的虚无感,如太阳黑子,自有它翩翩的蝴蝶舞步。

致虚极,守静笃

“致虚极,守静笃”——书法家史秀前先生十年前赠我的墨宝,在我卧室壁上。睡前倚在床头读书,抬头便可见它,秀前兄以隶书为我书写的《道德经》中这六个字,曾是十年前我的一个文题。当年的那篇文章,写的是现代人该如何抵御物质诱惑,以及

在海量资讯的冲击下如何安守本心。近来,这六个字,又令我生出一些新的感思。

“虚”为内心空明、无杂念、无执著的状态。人心最易生出纷扰的杂念,这些杂念来自主观的成见、欲望与外在噪音干扰。拥有“虚极”即澄澈的心境,需不断净化内心,让思维和欲望的波动逐渐平息,这种“虚”并非消极的空无,而是有容纳万物、顺应自然的接纳、坦荡之心。“静”是心的安宁、专注,不因外物扰动而浮躁。持久地保持一颗静心是很难的,需恒定地坚持。在“虚”的基础上,坚守内心的宁静,才能看清世间万物的循环往复,才能努力剔除主观干扰,让内心如镜映照出万物真相,在虚静中洞察规律,顺其自然,不给自己制造焦虑,以清静之心、清醒的自觉,摆

脱世俗纷争,超越局限,抵达“清静为天下正”的境界。

简单说,十年后,这六个字给我更多的提醒是,保持自我,顺应自然,凡事不苛求,对人对己不苛责,与外界保持适当距离,既不刻意回避,又守牢界限。

回归

三月即将告罄之际,我坐在书房的窗下,望着插在一只古旧蒜臼里的长寿花即将绽放的花苞,感受这季节、时令的更迭。时间本是不存在的,它只不过是空间的一个维度,是人类的意识赋予了“时间”这个概念,从此,它成为挟持人类的工具——当我为自己并未在流逝的时间里填入计划而感到焦虑时,就这么欺诈似地自我安慰。

在鄂尔多斯至合肥的航班上,我写了如下文字:飞机俯冲时,我透过舷窗往下看,湖泊宛如泳池,道路如同胡乱划在纸上的线条,那些线条上,汽车如一只只甲虫、蚂蚁在爬行。这些年搭乘飞机时,我多会选择靠廊道的座位,春节和家人去深圳的那趟旅行,我才改回了早年乘飞机时习惯选靠窗位置的习惯。我为自己改回这个习惯而开心,说明我又回到了对事物充满好奇的状态。这十多年,我渐渐被生活磨砺成为了身心粗糙的人,所以一切变得以“简便”为首,而将欣赏美好、感知细节的需要退让其次。

很高兴,我又恢复了探索世界奥秘与感知生活细节的兴趣。三月,读了几本非虚构作品、传记文学与科幻小说,未能完成“月入一万”的写作计划。内心时有风暴。但:“如果我们的心的足够大,大到能够热爱生活中所有的细节,我们会发现每个时刻都同时是给予者和掠夺者。”

愿迎来更好的四月,嗔念是没有指针的钟。

里现采摘齐头蒿,让我带回来作下酒菜。我将蒿子与肉丝、红椒丝搭配,急火翻炒,红丝、绿叶里渗入肉味,一箸入口,齿颊留香。

蒿类是一种古老的菊科野草,仅《诗经》的《小雅·鹿鸣》:“呦呦鹿鸣,食里之蒿。”与《小雅·蓼莪》:“蓼蓼者莪,匪莪伊蒿。”其中的“莪”“蒿”皆为蒿类。猜想在春秋战国那会儿,人们对“蒿”,只略作粗分,虽然人们采集,以充野蔬,虽然野鹿亦是喜食。《尔雅》称蒿为“藪”,馭的本义为“驾驭臣属”,转义为控制(疟疾),如今人们用青蒿素抗御疟疾,却将“藪”字忘得一干二净。陆机《诗疏》始有“青蒿”之称。到了宋代,沈括《梦溪笔谈》进了一步,说:“青蒿一类,自有二种:有黄色者,有青色者。”事实上,民间也采取以色分蒿之法,青蒿、黄蒿之外,还有白蒿,至于茵陈蒿、牡蒿、艾蒿,则已跳出色的畛域,使用久了,不言自明。

几乎所有的蒿子,都可食可药,但又各有侧重。做蒿子粑粑,最好是牡蒿,也即齐头蒿,香气纯正,口味平和。牡蒿,不愧为清明所专属。

清明吃牡蒿

程耀恺

安的乡野,牡蒿为野生蒿草之一种,因为它是做蒿子粑粑的最佳材料,我的大妹便从山野里采集其种子,撒播到自家院里的花坛之中,来春便绿油油的一片,且年年可采摘,无须反复播种。大妹说,六安蒿子粑粑之所以名气大,功在蒿子的挑选,青蒿当然可以用,但药味重,食之形同服药,而牡蒿别具香气,苦味又在似有若无之间,用牡蒿做蒿子粑粑,色香味远在其他蒿子之上,因此之故,牡蒿成了做粑粑的秘密武器。

牡蒿为菊科蒿属多年生草本。茎单生或少数;基生叶、茎下部叶倒卵形或宽匙形,上部叶片椭圆形、披针形或线状披针形;头状花序卵圆形或近球形;瘦果倒卵圆形。《本草纲目》称牡蒿:“齐头蒿也,所在有之,叶似防风,细薄而无光泽。”牡蒿干燥后,全草可入药。

蒿子粑粑的做法极其简单:采新鲜蒿子,洗净,焯水,过凉水降温,沥干,拧水,切碎;在糯米粉中,加入适量粳米粉,和面,拌入切碎的蒿子,添加适量细盐,揉成面团;将面团分成小块,压成小圆饼,或可先以腊肉丁为馅,再压扁;将小饼一一放入平底油锅里,微火煎制,煎至两面焦黄。蒿子粑粑煎制后,可即食,也可放冰箱里,细水长流地品尝。

蒿子粑粑与南方的青团,在清明这当儿,共同承载着人们对健康与安祥的祈愿。随着影响力的扩散,原先的地方性小食,逐步实现了工厂化生产。舒城、霍山、肥东的蒿子粑粑,业已进入大中城市的超市,成为独具特色的一种美食。

牡蒿的吃法,远不止此,比如凉调,比如小炒,比如放汤。我每年清明回六安扫墓,大妹总会在花坛

