

# 柳，留也

□ 赵玮玮



当春天的脚步还在忽冷忽热中试探时，你就已显出了足够的勇敢，如果要给春天找一个使者，你无疑是报到最早的那个，如果要给大地找一种色彩，你无疑是最朴素的那一抹，如果要给林木找一个姿态，你无疑是最绰约的风姿。柳树，一种再普通不过的树木，从来都不挑剔生存环境，既能在地肥土美的地方蓬勃生长，也不畏惧在山贫石瘠的夹缝里倔强向上，在熙熙攘攘的街市里，你是成行成列又恰如其分的指引线，在鸡鸣狗吠的乡野中，你是星罗棋布且错落有致的小景致。

冬日的寒风还没有完全褪去，踩着时间的节拍，你已吐出了早春的第一个嫩芽，在春风轻拂下随意地摆动着柔韧的腰肢，淡淡的鹅黄既像点缀在夜空里的繁星，又像破土而出的草芽，遥看一片葱茏，近看似有还无。远远望去，一片朦胧，那种绿、那种柔、那种浅淡、那种摇曳会让人不禁心头一颤，原来它竟能让你在凡俗的尘世里看到不可触摸的烟波浩渺、绿水荡漾，让你在浮躁的生活里走进烟雨蒙蒙、如诗如画的梦境，在思绪纷扬中让你想到轻纱薄帐、轻歌曼舞、优雅娴静……

贺知章的一首《咏柳》让很多人在还没有见过你真实模样时，就已在韵律里记住了你优雅的样子，经过春

风的裁剪，你垂下的万条丝绦轻轻一摇就抚动了无数人的心弦，生出许多的纠结情愫。

把你根扎在深深的地下，又以洒脱俊逸的姿态、清新朗然的气质在空中飞扬，都说你是腰肢柔软、舞姿曼妙的美丽少女，但我觉得这些都过于浅显，抛开美丽，你更有着一枝一叶总关情的殷殷深意，有着满腔离愁别绪和悲悯众生的切切真情。

“月上柳梢头，人约黄昏后”。在千古佳话的流传里你成了多情却也无情的身影，淡淡的月光轻轻地流淌在喧嚣街头，火树银花、星桥铁索、人流攘攘的元夕节里，心上人依柳而立，静静守候，守候着一颗和自己一样在寻爱的心灵，然而物是人非的距离是那么遥远，茫茫人海、浩浩时空，我要怎样才能回到那个美丽的黄昏？找回那段错失的情缘？音容犹在，人归殊途，不禁泪湿衣衫，但任凭时光流转，那都是我生命里最甜蜜的一个约定。

夕阳西下，金柳如丝，惜别的话在唇齿间欲言又止，上朝取应的喜悦终究抵不过莺莺对张生的万般不舍，尘土飞扬间你白衣翩翩，一骑玉骢荡尘而去，直至变成一个黑点，消失在天际边。此刻，路边细长的柳丝就像是一双双从莺莺心底长出的且能无限延伸的玉手，多希望千丝万缕间能

系住张生飞奔的骏马，让它慢下来、停下来、留下来，多希望疏林倩枝能挂住西沉的余晖落日，让时光静止，让爱情静止，让所有的一切都停留在最美好的时刻。以柳送别中，此刻的你最为情意绵绵，最为留恋不舍。

同样是离别，在柳永眼里却多了些许温暖，你成了他去往异乡途中最渴望遇到的风景。深秋时节，平静的河面被雨水敲打的支离破碎，犹如被离愁击碎的心灵，不舍和无奈、理智和任性在心头此起彼伏的挣扎。寒蝉声声鸣，骤雨从天倾，看着你泪光潋滟的眼眸，所有话别的言语如鲠在喉。饯行酒无味，却也能醉人，三杯两盏淡酒在船夫的催促声中一饮而尽，继而摇橹开道，撑开的是一路的烟波浩渺、一路的水阔山高、一路的离恨和牵念。

余生漫漫，良辰美景定然还会遇见，但纵使千娇百媚、纵使桃红花靥、纵使风情万千，只因与你无关，与我又有何益？一身的思念、满腹的心声今后又能说与谁听？舟过水无痕，风动影无声。酒醒心明后，我漂泊的身心又将流向何处？晨曦微光里，但愿我睁开眼睛看到的是一个杨青青、柳依依的彼岸。

千百年的离愁，千百年的感伤，千万人的话别，千万种的倾诉，而你依然不忘代言。走过了唐诗的华丽、看过

了宋词的婉约、经过了元曲的缠绵，在今天街头响起的歌谣里，我们又见到了你如初的容颜。有人因为一个人爱上一座城，有人因为一座城留下一段情。你化身为成都街头的一丝温柔，在阴雨绵绵的九月里款款而来，用深情的一吻慰藉了歌者对一座城的盛情。街头路灯散发的光晕、玉林路上小酒馆里弥漫的微醺、恋人挽手而行的脉脉温情，点点滴滴都化成了心头的不舍，被收藏在记忆尽头。

也许会有人觉得你过于矫情，尽在小情小爱间充当着留与被留的角色，但当你以最素净的样子插在了心怀慈悲的观世音菩萨手持的净瓶中时，当你那绵软细长的身躯被沾了甘露星星点点的洒向人间时，世间的疾苦和灾难便会消散，风清气净间，你留下的是救苦救难的力量、是恩泽众生的使命、是悲悯弱小的情怀。

窗外，无声的细雨还在下个不停，远处的你像一团绿色的烟雾，在早春的风雨中恣意而不失端庄、矜持而不失风雅的飘摇着……

## 家有酸菜缸

□ 李志斌

立在那里。

从我记事起，每年秋天沤酸菜就是全村人的头等大事。人们把地里的五谷杂粮收回来打点利索后，便开始筹划沤酸菜的事了，我们家也不例外。家人们先把地里的萝卜拔回来，再挨个把萝卜缨子拧下来，整齐放好，萝卜洗干净后放到一边。待这些准备工作就绪后，母亲会把预先垒好的火炉子里放上柴和炭，然后把加了水的大锅放到炉子上，开始在锅里煮萝卜缨子。萝卜缨煮熟后，捞到准备好的筐子里。此时，邻居的大妈和婶婶就会过来帮忙，她们把煮好的萝卜缨子和萝卜都抬到门前的小河边，一边帮母亲淘洗，一边议论着今年的收成。不一会，一束束的萝卜缨子就淘洗干净了，大家一起抬回去，有序地摆放在一块案板上，再用同样大小的案板压上去。案板上再放上有足够

分量的石块把水压挤干。待案板上的菜被挤干水分后，大妈、大婶们就要忙了。

她们有的忙切菜，有的忙用擦丝器把萝卜擦成丝，一切就绪后，开始往缸里装菜。此时，小孩子满院乱跑，一会在大人身边玩，一会又往玉米堆里钻，引来阵阵骂声。往缸里装菜很有讲究，装得不瓷实，菜就会坏掉。通常，下面先放厚厚一层萝卜丝，这是预备冬天如果没有吃完，剩下的到春天后，取出来晒成干黄菜慢慢食用。待萝卜丝和菜叶用比例拌好后，她们一层一层往里装，然后拿木锤夯实。装满缸后，菜上面会压上一块厚厚圆圆的压缸石，然后把烧开的水凉透，再慢慢往缸里加水，直至加满。随后，放20天左右就可以食用了。

小缸一般是春、夏两季沤酸菜用的。当春天万物复苏，这时地里会长出一种叫刺芥菜的野菜，用刺芥菜沤制出的酸菜味道会更可口。母亲把从地里薅回来的刺芥菜淘洗干净，然后剁碎，在锅里煮至半熟，同水一起倒进缸里，再加点熬好的面汤，这样酸菜沤3到5天就好了。现在刺芥菜已经上了城市酒店的餐桌，酒店用它和豆腐、豆芽、粉条烹饪成“酸菜四合一”提供给食客，

很受城里人喜欢。

过去，酸菜是老百姓的当家菜。现在物质条件越来越好，做酸菜的人不多了。特别是年轻人，已没有沤酸菜的习惯。母亲在世时，每年两口缸交替使用，从没让它闲过。她做酸菜不是担心没菜过冬，而是割舍不了那份情怀和习惯。每当儿女们回家，她会装上几瓶让我们带回去吃个稀罕。邻居的小媳妇们嘴馋了，就去找我的母亲要一些回去吃。母亲总会嘱咐一声：“想吃了就过来，缸里还多着呢。”她们也总会笑嘻嘻地应一声：“好嘞，想吃就过来了！”每到春天，一大缸酸菜吃不到一半，妈妈就会找个晴朗的天气，把酸菜缸最下面的那层萝卜丝挖出来，然后在地上铺好苇席，再把酸萝卜丝铺上去，这样把水分晒干就成干黄菜了。听说干黄菜一般不会坏，并且会越放越香。有时城里的饭店也会走街串巷去农家收购干黄菜，每次收货人到我们家收购时，我妈总会说：“不卖，让孩子们吃稀罕呢。”

现在，两口酸菜缸已没有酸菜可装了，但里面装的是妈妈辛苦劳作的一生，装的是母亲对儿女的无私大爱，同时也装着儿女们对母亲的思念。

(本版稿件由山西省散文学会长治分会推荐)

