

# 春回盘茶擷水芹

□柯稀云

鄂东南的村湾多临水而聚，乡民依水而居，衣食住行也皆取之于水。岸边的洗洗浆浆、江上的渔舟唱晚，无不是在逝水流年里细数芳华；乡野的火耕水耨，灶前的饭稻羹鱼，又何曾不是在人间烟火中寻觅真味！楚地的鱼米之乡大概皆是如此，最质朴的也是最珍贵的。

盘茶位于樊湖南岸、沼山东麓。字如其名，盘茶虽产茶，却不以茗茶著称。这里历来是优良的稻作区，沃野连绵，阡陌纵横，故而叫作盘茶畷或盘茶垄。乡谚有云“一人盘茶畷，十万八千担”，民安物阜，享誉一方。盘茶还有一个早已淹没于历史长河里的名称叫作盘槎市。古时的樊湖烟波浩渺，通往汉江，此地曾是舟行去往省城的水陆码头，南船北马、引车卖浆都在此歇脚，讨口茶水喝。后来以讹传讹，盘槎就演变为“盘茶”。翻过西畷的坳口，就进入了鄂城县地界，距武昌县也已不远了。

因为河网密布，靠水吃水，所以盘茶一带“鱼鳖不可胜食也”。以“水八仙”为代表的水生类果蔬在池沼河港中竞相涌现，水芹正是其中的土著明星。水芹在生长环境、习性特征上皆与旱芹、西芹大相径庭。与春笋、香椿一样，要吃到水芹最佳的口味就得与时间赛跑，抓住时令。

“菜之美者，云梦之芹”。云梦，泛指楚地之湖，应该是中国最早的芹菜发祥地。水芹有楚葵、水英、蕲芹、河芹等诸多别称。倘若要选出湖北的“省菜”有哪些，水芹无疑何都是绕不开的佼佼者。盘茶畷所在的古镇就是优质的水芹产区，早已获得了国家地理标志认证。在这片水乡，采擷水芹不仅是收获自然的馈赠，更如同一场敬春纳新的仪式。

“西畷人家敬最乐，煮芹烧笋脍春耕。”春分过后，正是采食水芹的最佳时节。旧时，乡民们遵循“春分采芹，白露制酱”的古法，摇着乌篷船穿梭于河港，用特制的弯月镰刀收割水芹，还采集边陲唱祖传的采芹谣：“三月水芹青，五月赛人参，九蒸九晒成，寒冬暖灶君。”新鲜采制的水芹此时仿佛可以掐出水来，那份脆嫩简直让人口齿生津。

清明时节，在乡间小道上，经常遇见镇郊的菜农挑着一担水滴滴的水芹菜，步履匆匆地往镇上赶去。老街的青石板上很快变得湿漉漉，水芹的氤氲在街巷间经久不散。农家常言道：“三月茵陈四月蒿，五月苣荬当柴烧。”茵陈遵守这样的自然规律，水芹也不例外，时节愈往后，口感就差强人意了。只有当你趁着时令拎回一捆水芹，才会收获那份留住春天的心满意足。

二

“三月春如少年时，了知造化最儿嬉。”阳春三月，盘茶畷宛然一镜如画。

印象中的湾子依山傍水，蜿蜒的河港将稻田切开，又从房前屋后悄然穿过。听老人们讲，昔日的湾子里家家户户都擅长染布。湾子地势高，正好处于河港和稻田的上方，如今的几片低洼处依稀可见旧时染布的痕迹。“长安一片月，万户捣衣声。”先民们从事织染必然离不开水，可以想象曾经染坊喧嚣、流水潺潺的那份热闹。

后来，染坊销寂，岁月磨洗，不知从何时起，水芹成为河港沟渠中的主角。即使是在旷野中飘零，伴随四时更替、风霜雨雪，水芹总能在你不经意的地方崭露头角，坚守着对远方水土的眷顾和虔诚。它生在港边，河港便多了一股机灵；它长在渠边，沟渠又添了一分生气；它发于池边，池塘就扑来一缕清爽。

水乡当然不会缺少古桥。盘茶一带有座古桥，被称作“官桥”，盘茶及邻村都曾归属官桥公社治下，后来人们习惯以官桥泛指沼山脚下的盘茶畷。官桥所在的河港，汇聚了小溪、沟渠的来水，汛期时奔腾咆哮，旱季时端庄秀丽。近些年，沼山亮出了“湖北小婺源”的招牌，一时间声名鹊起。每逢桃花节，车水马龙、携老扶幼，络绎不绝于道。官桥旁的长亭里，当乡亲们把装满水芹菜的竹篮一字摆开，立刻引得踏青者围上来争相抢购。

青黄不接的季节里，腊货已经被吃得所剩无几，新菜还没来得及上，水芹就恰逢其时地补充了农家春菜供应的不足。水芹菜易于生长，随遇而安，垄里畷外都不难发现它的踪影。水田里、河港旁，甚至在房前屋后的水沟边也能瞥见水芹摇曳的身姿。芹，谐音“勤”，特别符合乡亲们对勤俭持家的推崇。所以，许多我们那个年代出生的女孩被取名为芹，大概是想期许她们能像水芹一样能把日子过好。不知不觉间，水芹还承载了农家人最朴实的愿景。

三

少小离乡已近三十载，一路走来，儿时某个记忆的片段常常浮现在眼前，有时是故乡的某位亲友，有时是故乡的某处山水，有时是故乡的某种吃食。“故乡寒食茶醪发，百和香浓村巷深”，腹中之“胃”与舌尖之“味”都是有记忆的。我曾造访过温婉柔情的江南水乡，也领略过水墨丹青的徽州古村，但走到哪仿佛都能看到领头水芹的影子：遇一桥则思官桥，见一山则忆沼山，食一蔬则念水芹。清代岭南人屈大均笔下的“鲈鱼岂似吾乡好，风味水芹还绝”，似乎也正是盘茶水芹在游子心目中的真实写照。

“故乡樱笋，他乡风月。”在盘茶畷，有两样菜最能代表春天的味道：一个是野蒜，一个是水芹。水芹的吃法明显要广泛一些。用水芹作配菜烹煮制糊菜，味道毫不含糊，称得上是盘茶美食中的一绝。农家菜中的腊肉炒水芹、芹菜炒香干，那更是两道经典搭配，备受人们的喜爱。

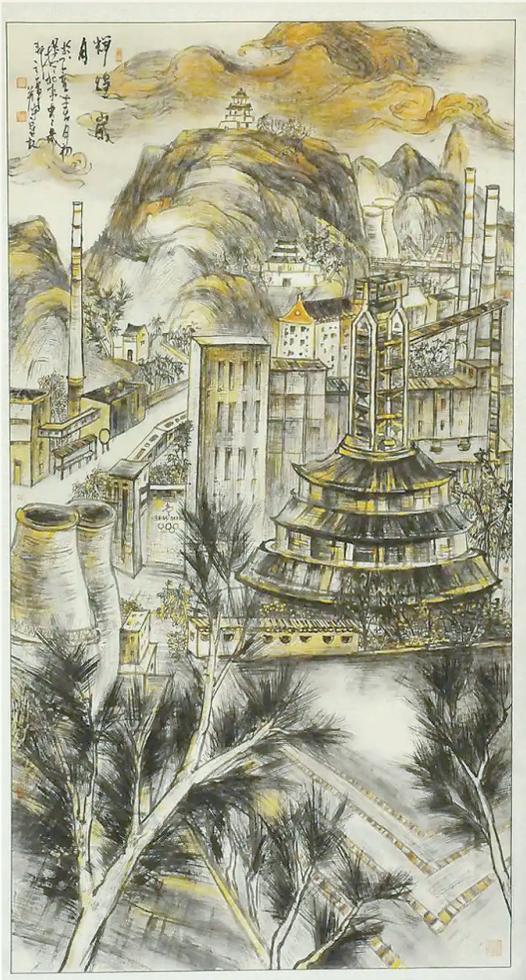
水芹炒螺蛳也是盘茶农家的一道风味土菜。常言道：“清明螺，赛肥鹅。”儿时爱吃肉，一日三餐少见荤腥，为满足我这张馋嘴，父亲下河捕鱼捉螺都干过。有一次，父亲从池塘里捞了些螺蛳回来，母亲用水芹炒炒上一盘螺蛳肉，让我一扫而光。直到今天，清明时节的餐桌上，必有一道水芹菜，即便清炒，味道也依然鲜美如故。

“自笑平生为口忙”，谋生当然不易，而糊口之事却不能随便糊弄。“不时不食”是老规矩了。寒来暑往，乡亲们春来吃时春，冬来吃时冬，总会提醒你吃得好了，吃对了。譬如水芹菜，用作配菜的情形居多，但这丝毫不影响它在众多菜肴中的灵魂地位。所以，无论食材怎么变换，菜式如何创新，总有一道滋味是不可替代的。这既是人们对食物准确的定位，也是对生活该有的态度。

古人常把“采芹人”作为读书人的雅称。虽然过往各有稻粱谋，但读书人最终极的乐趣向来皆在山水田园间、在一粥一饭里。即便你无力买良田、起大屋，三分薄田、粗茶淡饭却也足矣。古人云：“买破塘，半载芹菜，一冬香蓬菜。”试想，当你坐拥半亩方塘，春采水芹，夏制连翘、秋品菱芡、冬煨藕汤，“盖聚物之美，以养吾之老饕”，世间还有什么值得意难平的呢？

# 铁色回响

□熊启文



辉煌岁月(国画)

杨立军 作

是人类文明和历史发展的见证，蕴含着丰富的历史文化价值、科学技术价值。

再往前，金安科幻广场悄然展现眼前。广场上，“超体空间”大屏幕高高挂起，背景里带着铁锈色的工业风情，粗犷的线条框住暗红和哑黑。原来是由一高炉改建的SoReal科幻乐

园，生态保留高炉原有结构和外部工业建筑风貌。围着一高炉底边转看，仍能寻到最早建设炼铁厂时炼铁高炉的蛛丝马迹，一块白底红字由炼钢厂制办的早期“高炉冲渣时严禁停留”警示牌，闲置在时光里。走进高炉内部空间，可探索“北京星港”秘密飞船发射基地，乘坐太空飞船启程探索，VR过山车、VR骑马、VR射击……

岁月无声，钢铁有形。首钢园内一共有四座高炉，除了二高炉没有改造外，一、三、四高炉已经完成改造。如今，以四高炉为1号馆，十四座展馆如众星拱月般围绕分布。这里曾经赤红铁水奔流，今已确定为中国服贸会永久会址。过去炉底下穿梭的是运送原料的轨道车，今儿宽阔马路上行驶的是试运行的无人驾驶汽车。变身会展综合体的高四高炉外观宏伟，上面“高兴上班，平安回家”已有五十年的光景。看宣传栏得知，室内有三层，一层为展厅，二层和三层是会议和多功能空间。高炉室内上万平方米的超大展馆，和面积阔大的千人会议厅都与高炉本体相通，炉芯照也别具匠心，恍若高炉里仍燃烧着熊熊烈焰，让人一下回到大工业时代。会议室外，多条钢制楼梯与室外廊道、空中步道相连，既可快速疏散人流，又可“空中游首钢”。

群明湖近在眼前。它是一处人工湖，是由首钢工业系统的冷却喷水池修葺而成。登上群明湖北侧的高空步道，在离地面十米的步道漫步，喜见首钢独具特色的红色屋顶车间，环绕着“四块冰”，惊叹冬奥遗产与工业遗存遥相呼应。一边新首钢大桥屹然耸立，别具一格。一边古朴功德碑矗立山巅，气宇轩昂。

隔着群明湖，远远望见首钢滑雪大跳台，像极了中国敦煌壁画中的“飞天”，惊呼如此灵动线条和独特造型在现代建筑上诠释，传达着中华传统文化背后的“中国式浪漫”。借着夕阳，禁不住多角度拍照大跳台，特像一个缤纷的“水晶鞋”。

路过香格里拉酒店，就被那独特的设计吸睛，大堂里，钢铁水泥中无数绿植昂扬生长，仿佛置身热带雨林。是将首钢电力厂经现代设计改造，原用水泥、钢铁架构与新添的绿色丛林混搭出一股“刚柔并济”的工业风。其中钢制中国风旋转楼梯、飞鸟装置、电厂酒廊已成为热门的打卡地。路过Re·睿·国际创忆馆，粗略看过由铁粉储存200年的瞭仓·钟表博物馆……穿行在“工业迷城”，一路邂逅历史，一路邂逅艺术，随手一拍都是明信片般的景致。为给武汉潜心读书的女儿买些纪念品，我们回到三高炉下的首钢文创。

踏进位于三高炉一层的全民畅读艺术书店，几座高高的书墙映入眼帘，它们自然地将整个空间划隔几处不同的区域。书店最大程度保留高炉内原有设施，异型钢结构书架以及穿插其中的轻质彩色玻璃，颇有艺术感。在餐饮区落座，喝杯咖啡，借此感受这家“硬核”书店的柔软内心。

夜幕缓缓降临，灯光秀加持闪亮。高炉通体点亮，红色的外观，胜似炉中钢水赤色，犹如曾经的热火朝天，阔大恢宏的工业建筑和醒目耀艳的色彩，给人以强烈的冲击力。以柔秀钢，幻化成人间烟火。演绎工业历史，创意时代赋能，唤醒钢铁记忆，我深深地感受到首钢园的新生。从“工业锈带”到“城市秀场”，这个往日充满线条感的工业巨构物，不再留下孤独的背景，悬想在城市更新中，用那钢铁般巨臂去拥抱明天的朝阳。

膜拜昔日“工业圣地”，吹拂浓浓的工业风，我听闻一曲春之歌，在铁色首钢园云端，华丽奏响。

# 炊烟里的世相

□何蔚

喜欢看炊烟扭腰的样子。尤其喜欢站在一个从来没有被炊烟纠缠和拖累过的局外人的角度，对炊烟品头论足，或是给炊烟分类。一直觉得，我和炊烟之间的关系始终都不太明朗，究竟是远亲还是近邻，至今也很难说清。这其中的原因，要么是在我成长的过程中，一直有人在替我经营着炊烟，包括炊烟背后那些复杂琐碎的日子；要么是——一直都在我和炊烟之间，构筑着小小的隔离带。不过，这些都不能左右我对炊烟先人为主的认知与评判。

炊烟简单而又丰饶，可以按时令和天气来粗分，也可以按家庭、人口、生活质量和健康状况来细分。多年的乡村生涯，让我对炊烟拥有了相对独立的发言权，尤其是老家的炊烟，我熟悉它们的表情，熟悉它们的肢体语言和行为逻辑。炊烟长着一副笼统的面孔，却又有着相当明晰的个性。它们大体可分为日常的炊烟、节日的炊烟、晴天的炊烟、阴天的炊烟、雨天的炊烟、雪天的炊烟、大家庭和小家庭的炊烟等等。此外，还可以分为婚嫁娶的炊烟、迎来送往的炊烟以及煮汤、煎药的炊烟等等。炊烟有自己的想法，有自己的表达方式。它们扶摇直上，一定也有自己的翅膀吧？

我常常担心自问：“炊烟里究竟有什么？你为什么要如何惦记着炊烟？”对此我始终都找不到一个固定答案，尤其是那种具有概括性的标准答案。因为，堆积在我心底的答案实在是大庞杂了。

炊烟里尽是苍生的漫画和世相的速写，它们之间似乎有一种纯天然的对应关系。

日常的炊烟就像落在记忆表面的灰尘，无论厚薄，都无一例外地具有同质化倾向。在大集体年代，这样的炊烟，每天都大致相同的时间内悄然升起，它们单调平淡，不太引人注目，如同日复一日的劳作，不过是乡间生活的一小部分而已，很少有人会把目光伸进它们的内部。

节日的炊烟反差巨大，它们就像临时接到某种指令，骤然加大了上升的力度，加大了弥散的程度和长度。它们脚足了精神，大大咧咧地冲出烟囱，让带着草木香味的烟气长时间在空中盘旋、悬浮，仿佛是要昭告天下，今天是个不同寻常的日子。但这样的炊烟并不经常出现，一年之中，可供它们表演的机会大约只有端午、中秋和春节，最多不过三四处而已。

江汉平原的孩子对炊烟都有一种与生俱来的敏感。有时我们在户外玩耍，本来不觉得饿，忽然间嗅到自家炊烟的味道钻进鼻孔，食欲顿时就就被无限放大，我们随即就会在食欲的驱使下一哄而散。那时，老家江沿湾是个大村湾，里头还套着上湾、下湾、前湾、后湾和中湾等多个小村湾。更复杂的是，小村湾里又套着这墩和那墩，如果再算上生产大队套着的生产小队、形形色色的地名交叠在一起，简直就像大股炊烟里套着小火股炊烟，绕来绕去，足以让人晕头转向。不过，对于土生土长的我们来说，地名一点也不重要，重要的是，无论地名有多么复杂，我们都认得每一条回家的路。

那时我住在前墩上的祖母家，由于地势较高，很容易接收到炊烟发出的信号。每次跑进屋，看着祖母往灶膛里添柴加火，我就能预判出这顿饭菜中有没有值得期待的内容。当然，我说的是晴天的炊烟，它们拥有清晰的线条和纹理。初看时貌似千篇一律，可只要细看，就

# 太阳花小店

□明前茶

提前两站下地铁，沿着一株碧桃一柳柳的河岸走了一会儿，向东南方向过窄巷，见一位五十来岁的王夫妇手牵超长衣叉，仰面在收人家的衣服，问主妇：“听说这有家马兰头香干馅青团供应的小店，还有多远？”主妇说：“徐嫂的店呀？看不到，前头二楼露台上摆着好几盆太阳花的店，那就是。”

果然，在夕照下，那一小片种在破痰盂和搪瓷脸盆里的太阳花艳丽非常，摇头晃脑，像是一群小学生在窃窃私语嬉闹而爆发欢笑。店堂门面很小，蒸青团的炉子依旧在汩汩地冒着热气，有趣的是，团子蒸好了，徐嫂并不急着卖，而是不慌不忙将团子连同下面垫着的箬叶，挪到竹匾里去摊晾，非等青团上的“汗”慢慢收了，才肯卖给人，排队的顾客说：“老板，你真死心眼儿，刚蒸好的青团当然发黏的，用塑料膜一裹，在团子下面扭个结，就好卖了呀！”

徐嫂笑道：“滚烫的团子一裹塑料膜，多少看不见的塑料微粒粘在上头，不好！”看排队的人等得心急，她赶紧打开两台落地扇，开最小档，悠悠吹起摊晾的青团。排在最前面的大妈笑着解释：“刚出蒸笼的青团就好比林妹妹，风一吹，吹裂了，急不得。”

好容易开卖，前面几个手推行李箱的小年轻一下子买去一大半，他们站在门口就开吃，还问青团里的蛋黄肉松馅能不能喂徐嫂家的狸花猫，轮到我，徐嫂见我面生，特意问：“家里可有长辈爱吃青团？”

我丈二和尚摸不着头脑，这跟买青团有什么关系？但还是老老实实答：“有，我老婆婆95岁，不过她老人家血糖不高，应该没事。”徐嫂介绍：“那你买个几个咸馅的给老人家，马兰头香干馅、萝卜泥肉馅、荠菜肉馅，都行，我还做了低糖的黑芝麻馅，街坊上老人吃了都说好，通便、乌发，你也可以给你老婆婆带两个。”

徐嫂给我一张封塑卡片瞧瞧，原来，这同样是圆溜溜的青团上，是做了标记的，顶上用筷子头轻压一个点到五个点，以及用筷子头刮出十字叉、雪松叉、人字叉的，都代表不同的馅料，顾客拍回去看，就不会搞错。徐嫂又叮嘱我：“别让长辈吃蛋黄肉松馅或芋泥馅的青团，我有个街坊，87岁，就在我门口吃青团，噎得拍胸抚背的，我差点叫我儿子去急救。老人吃青团的时候，你要倒好温水，陪着说说闲话，打打岔，防止她吃得过快。”

青团不贵，绝大多数品种是三块一个，只有蛋黄肉松馅是五块，而徐嫂，还经常劝人别买蛋黄肉松馅的青团，顾客身材肥胖一看就血脂高的不让买，戴假牙的不让买，顾客有讨厌她多管闲事，隔壁馄饨店的老板娘就会出来劝架，打趣道：“徐嫂，网上有句闲话，说给你听，‘尊重他人命运’，你晓得是啥意思吧？”

徐嫂但笑不答。我坐在徐嫂门口的竹椅上吃青团，青团还是温的，口感软糯，馅料饱满，门口的队伍渐渐散了，微风拂过，春天嫩叶勃发的香气，在弯弯曲曲的小巷中汇成清香的溪流，有时浓，有时淡，明灭闪烁。刚才打趣过徐嫂的馄饨店老板娘，主动帮徐嫂择菜，准备明天要用荠菜和马兰头。我笑言：“隔壁做生意，互相帮衬，难得呀！”馄饨店老板娘指那二楼窗台上的太阳花：“这些花，最早还是从我家花盆里掐下来种的，这些年，我家的花涝死了，到她的花盆里掐了重种；她的花冻死了，到我家掐了重种。哪里还分得清你我好？她的包剩的馅料，没有力气再揉粉，就传给我包馄饨；我要是遇见胃口好的顾客，也给她介绍生意。徐嫂，你说你看，你从乡下洗脚进城，从一个小摊子做起，到今天多少年了？”

徐嫂正在麻利地将蒸好的红豆倒进木桶中，用擀面杖一下下地捣烂，她头也不回地说：“我刚上灶的时候，我儿子才2岁，如今都是27岁的小伙子了，你算算，咱俩的交情有多久。你别说，你老早买的那两盆太阳花，如今我养的不知是它的几世孙，竟还活着，奇迹呀。”

一家二十五年的小店，靠着诚信与诚心，依旧蓬蓬勃勃地活着，这也是奇迹吧。小店无名，我愿叫它“太阳花小店”。