

南乡印耙香

陈学阳

儿时老家的日子，过得很快。分年鱼、割年肉、宰鸡鸭、做豆腐、炸薯片、炒瓜子……过年置备的年货，送亲戚的礼当，大多就地取材。“宁可锅中无肉，不可篮里无耙”。印子耙，是当作重中之重的年货来置办的。腊月二十四，小年一来，在近尾洲老家，猪嚎声、鸡叫声、推磨声、打耙声、鞭炮声……此起彼伏，飘荡在山村上空。年的帘子，就在这些声响中拉开了。

要是哪家来客，拿不出耙来，就会被人耻笑。那时候，南乡有“七杀八不杀，七炸八不炸”的习俗；腊月二十八不宜宰杀，亦忌油炸食物。做印子耙，一般便选择在这一天。此时，小孩子也放下手里的铁环、鞭炮，抢着帮大人打印子耙。

山里人重人情世故，讲有来有往，图彩头吉利，常常把美好的祝福浓浓的深情，寄寓在一块块圆圆的印子耙上。正月拜年，走亲会友，必不会让客人空手归家。送去一块肉、两包糖或一对瓶装酒，便可提回一篮子印子耙来，祈愿新的一年钱包也会像耙一样饱满丰盈。除了过年，生辰寿筵、定婚成亲、圆梁上梁、生崽“打三招”等喜庆，都会做印子耙。儿时问父亲，这些节庆为何不做桐叶耙？父亲答道，桐叶，五六月才有，印子耙随时可做，且状如银元，美观精致，讨人喜欢，又有团团圆圆、心心相印、子孙满堂等寓意，用作回礼，再好不过了。

“一百烧饼一百耙，一担挑到岳母家”。父亲说，过去上门认亲或催节，彩礼少不了烧饼和印子耙，送饼送耙，是财富的体现，更是诚恳的敬意，烧饼得到茅洞桥圩上去买，印子耙就只有自做自打了。女儿生崽“打三招”，外孙满周岁，岳母娘同样忙个不停，得置办回赠成担的印子耙，另加配鸡蛋、烧饼和麻花，让女婿挨家挨户送到左右邻舍和七大姑八大姨的亲戚。这时候的印子耙，称“三招耙”或“周岁耙”，但数量得讲究，少的送五个，喻意“五子登科”，人才辈出；多的送十三个，喻意“九子十三孙”，人丁兴旺。

南乡何时兴起做印子耙，已难以考究，但印子耙委实有着悠远的历史。喜好看书的父亲曾给我讲述过这样一则史实：春秋时期，著名隐士陆通为避各国君主的求才，躲到明灯山躬耕养性。后来，孔子专门到明灯山中拜会陆通，陆通刻意避开他。孔子见陆通的妻子在做米耙，上前行礼，随手将装有通关金印的包袱搁在晾晒的米耙上。陆通回来，见米耙上有通关玉玺的印痕，唤妻问其故，得知后大笑，并受之启发雕成各种印模，用来打印米

耙。自此以后，印子耙便在楚地流传开来。

印子耙制作的原料单一，如同山里人的生活一样简朴纯正。高粱做的，棕红，期盼时和岁稔，日子越过越红火；糯米掺兑粘米做的，晶莹透明，熟后点红，代表丰收喜庆圣洁。虽说山里人心灵手巧，能吃的东西都能做出品种繁多的耙来，年头到岁尾，生活也都会粘上耙，但印子耙比桐叶耙艾叶耙豆耙等做工要精细复杂，多了压印、点红等工序不说，还融入了主人的智慧。在农事繁忙起锅架甑不易的老家，平常是难得做的。要做，就成堆成山，要么伴着节日，要么连接喜庆。对未送完或回赠来的印子耙，母亲会将之浸泡在腊水缸里储存，定期换水，滋润节后的日子。家里来了客人，抑或经不起我的软硬兼磨，便从缸中捞出，沥干，或煎或炸，或烤或煨，或蒸或煮，让年味延伸到惊蛰、春分、清明，弥漫到上学的路途，放牛的山上，干活的田里……

与父亲写得一手好毛笔字一样，小学未读完的母亲似乎精通耙食的味觉密码。她做出来的米耙，香软柔滑，不粘齿唇，糯而不腻，咬劲十足，不裂不溶，耐于贮存，深受亲邻夸赞。奶奶在世时，姑父带表哥初二来我家拜年，常与父亲闲聊至深夜，吃饱了团盒里的瓜子花生蚕豆，这时候母亲就把香油煎熬的印子耙端上桌，敷上芝麻，撒上白糖，添满烧开的荷叶茶，烫热浓酽的湖子酒。醇厚的酒香耙香潜入梦中，诱惑着我的味蕾，让半夜醒来的我忍不住爬起来吃上一两块。那种热烫而又香甜的感觉，直到现在还是回味。

母亲经常和邻里分享做耙的秘诀。她说，做米耙得选用优质的大米，粘糯配兑要适当，推浆要均调，沥浆要适度，米团要揉得充分，蒸甑得把好火候。可说归说，妯娌之间，还是会请她去当师傅。有时人手少，我们兄弟俩也跟着去帮忙，在灶房里递盆递柴，跑进跑出，顺便一饱口福。印子耙做得多，还需男女老幼全部上阵，齐心协作，一丝不苟。女人忙着兑米、淘米、磨浆、沥浆、捏团、上甑、烧火，小孩帮着洗模、压印、拣耙，老人点上食红食绿，男人则干推磨、揉团、搬锅等力气活，满屋子欢声笑语，其乐融融。

打印子耙，得有一把专用的木印模。香樟木是刻模的首选木材，其次是山梨木，这基于它们木质细密，纹理美观，质地坚韧，硬实耐用。山梨木吸水均匀，适宜刻线条；香樟木能防虫防蛀，隔潮杀菌。院



东头的满爷爷是个名声在外的木匠，尤其精通雕艺。据说，果志堂、蒋家大屋、长久湾大屋等古祠古居的雕花，就是请满爷爷做的，后来他还远到闽粤、江浙等地做工。满爷爷归家时，常带回主家不要的梨木樟木的边角余料，为我们院子里每一户各做了一把纹饰不一的木印模。送给我家的那把，刻有一朵海棠，一只蝴蝶。满爷爷做的印模，多呈长方形，一头稍窄，成手柄状，手柄前方雕有两至四个耙模，耙模阴刻各式各样的花纹，内容喜庆吉祥、昌和如意，透着淳朴厚道的泥土气息，蕴含温暖祥和的山乡风情。耙模印有花草鱼鸟等纹饰，或福禄寿喜等字形，图形逼真，惹人喜爱。每一幅图形，皆含一个寓意。如花形寓意花开富贵，桃形寓意延年益寿，石榴形视为多子多福、红红火火，喜鹊形代表喜鹊迎客、喜气洋洋，鱼形意盼年年有余、“鱼跃龙门”……父亲说，满爷爷在长久湾大屋做长工时，还帮主家大商人欧怀德雕出了二龙戏珠、双凤朝阳、松鹤延年等复杂图案，栩栩如生，呼之欲出。对不同的节庆喜事，父辈会选择迎合主题的印模，自家没有的，会打发孩子们到邻居甚至老远的亲戚家借用。

小孩子最喜欢抢着压印。压印看似简单又好玩，但也是一道手艺活。堂姐压印米耙轻巧熟快，让我们佩服得五体投地。她坐在晒篮旁，腿下放着一只篾火笼，从软硬适中的大耙团中捏出十多个掌心大小的小米团，用手指一一按入耙模中，轻按，抹平，然后一手翻转印模，对着一块木头轻轻一磕，米耙便脱落在晒篮里，露出清晰的印痕。堂姐告诉我们窍门：按米团用力要匀轻，耙模的边边角角都要顾及到；太紧，就黏住了，磕不下来。压印的动作要快，得一气呵成；太慢，揉好的米团就要干了。一个时辰不到，堂姐就压印一百多块印子耙，个个饱满，没有缺边的。待蒸熟的印子耙冷却后，她还在银白光洁的米耙另一面，点上殷红的小圆点，恰似妙龄少女的美人痣，好看极了。

“春节至，印耙香，背井的游子念故乡……”老家做耙送耙的习俗，早已在层出不穷的副食和日益鼓起的钱袋里烟散。那一块块印子耙，仍若一块块圆磁铁，吸引甜甜的回忆，滋养我渐渐老去的心。

邓湘源
爱我衡阳

看那金杯银杯五洲绽放，
三百里江山捷报飞扬。
听那衡州船歌四海吟唱，
八百万人民在奔忙。
我要凝聚你，凝聚你，
在你的歌里创辉煌。
我要一生陪伴你，
和你一起追逐太阳。

座座青山披着霞光，
点点渔火醉在夕阳。
爱我衡阳，爱我衡阳，
光辉灿烂的衡阳。
我要一生陪伴你，
和你一起追逐太阳。

木耳有才持紫橐

詹慧群

这棵早已掉光了叶子的不知名树桩上，缀满了木耳，黑亮亮、肥嘟嘟的，成趟连片，密密匝匝，像极了集合在一起的汉语拼音中的O、B、D字母，又犹如一朵朵含苞欲放的花朵。

原本，我们是想出来捡地衣的。结果，我们翻了好几座山，却连地衣的影子也没有见到。于是，我们退而求其次，从长满了丝茅的山上下来，决定去采摘一些艾叶。但遗憾的是，寻常闭上眼睛好像都有的艾叶，此时也不见踪影。或许，是这流量不限量的二月雨浇灭了艾叶萌发的梦想吧。还好，这些野生木耳的适时出现，让我们喜出望外——人世间，有很多事都是求而不得，往往不求却得。也正因为有这些不期而遇的温暖和收获，人生的旅途才充满生生不息的希冀和喜出望外的惊喜。

没有任何的犹豫，我立即弯下身子，小心翼翼地把它们一朵一朵摘下来，甚至不惜牺牲雪白羽绒服的“清白”。它们确实太娇嫩了，仿佛一不小心碰到了，就能从里面滴出水来，让人从心底里生出无限怜惜来。

正往袋子里装的时候，一位路过的大叔好心提醒：“妹子，这棉花菇也能吃么？”“棉花菇？这是野生木耳！您下次也试一下吧！毒死包赔！”我适时地开了个玩笑。也难怪他把它们称为“棉花菇”。

野生木耳的确和平时人们常吃的那种人工培植的木耳大不一样。人工培植的无论煮多长时间，嚼起来都是脆而无味的。而这种野生的木耳，则是绵软而带韧劲的。

身边人群中，最先发现并食用野生木耳的，应该是我的母亲。

这事要上溯到三十多年前。那时，我们全家住在水土保持站的院子里。这个院子，面积很大。院子里有一大一小两口水塘，水塘里春有浮萍夏有水草；有一层层被开垦成梯田模样的菜地，菜地里春有花儿夏有果；有大大小小由水田改挖成的鱼池，鱼池里春有蝌蚪夏有蛙，有小鱼小虾，还有躲藏在泥巴里的田螺和蚌壳；有无数的橘子树，南丰蜜橘、宫川、无核蜜橘……应有尽有。早春三月，春雨绵绵，悄然无息，万物生长。当所有的橘花开放了，那些沉睡了一个冬天的枝条被一朵朵洁白淡雅的花儿点亮，春天的气息也就在院子里迅速扩散。一场春雨过后，一些断掉的树木，腐朽的树枝，上面就会悄悄地密密麻麻地长满了萌萌哒的小木耳，像一个个混混沌沌、灵智未开的小精灵。其时的人们，对这些是不在意的，也或许是不屑一顾吧。所以，这些小木耳们可以静静地、默默地萌发、生长、萎焉，不慌不忙地完成它们的生命过程，直至遇到我的母亲。

发现了这些野生木耳之后，母亲不动声色地把它们采回来。也不知道母亲是否效仿过神农尝百草，是否经历过独自试吃，某一天的餐桌上，一盘神奇的木耳炒腊肉被端了上来，让平时挑肥拣瘦、百般挑食的我，风卷残云般往肚子里倒了两碗饭。平时为我不吃饭伤透了脑子的母亲，一直笑眯眯地看着，帮我把油乎乎的嘴巴擦净以后，母亲才告诉我那些木耳的来历。

这以后，母亲会把食堂里的淘米水用桶收集起来。然后，傍晚时提着桶子，满院子给那些长了木耳或者有长木耳迹象的枯树和树桩浇淘米水。母亲说，被淘米水浇过的木耳会长得又大又肥厚。天知道，小学都没毕业的母亲从哪里听来的这“秘诀”。

不过，这淘米水的好处真的看得见。那个春天，母亲每天都可以用一个小塑料篮子提回半小篮野生木耳。天气好的时候，母亲就把这些木耳摊放在簸箕里，放到阳光下晾晒；阴雨天气，母亲就把新鲜木耳用水焯过，换着花样做给我们吃。比起人工培植的木耳，这种木耳更有一股子野生菌类才有的鲜味。可炒食，可做汤，不用放味精，也不用掺肉，一点点盐和油就可以使它们变得美味无比。

“木耳有才持紫橐，楮皮无计换青蚨”。母亲就这样不显山不露水地每年晒出两三斤野生木耳，或供家人食用，或送与他人分享。多年以后，我们全家搬离，入住县城新家。那个昔日曾经带给我们无限乐趣和惊喜的院子，因为无人照管，逐渐凋敝，直至后来被某驾校租赁，改建后面目全非。

走过了七十年的岁月，曾经耳聪目明、心灵手巧、精明强干的母亲，如今已垂垂老矣，更在胆囊切除手术中受尽了磨难。因为耳背，她说话、开门的声音大得惊人；因为眼花，想穿根针缝颗纽扣就算戴上老花镜，她也得颤巍着手，花上大半天功夫；因为健忘，常常丢三落四，然后为找不到东西急得像热锅上的蚂蚁……最是无情花落去，夕阳徐徐欲西沉。想到年迈的母亲将有一日会离开我们，然后像野生木耳一样在记忆中渐渐远去，我鼻子一酸，眼泪不由自主地滚落下来。