

# 谷雨：薇和野豌豆

○ 庞余亮

豌豆的“养养儿”，又叫野豌豆。野豌豆实在不好吃。我还吃过油菜里的籽，那小小的籽还是青绿的，又小，还容易吃中毒。

我中毒过不止一次。——饥饿年代的胃啊，有着令人惊诧的消化能力。

好多好多年过去了，我再次吃了那么多的生蚕豆和嫩豌豆，是在柳堡。

就是那个电影《柳堡的故事》发生地和拍摄地的宝应柳堡。此地离我教学的地方仅18里水路。

我先是乘船到了柳堡镇，四处打听，才知道这里是镇上，原来叫郑官渡，因为电影的缘故，改成了柳堡镇。真正的柳堡还在乡下。于是我又徒步去柳堡村。

谷雨时节的天真是好，是九九艳阳天，也看到了破旧的风车，但没见到我的“小英莲”，反而饥饿感一阵阵袭来。但我没恐慌，《柳堡的故事》那么出名，这里已成为旅游景点。既然是旅游景点，就应该有吃的。

九九那个艳阳天来哟  
十八岁的哥哥呀坐在河边  
东风呀吹得那个风车儿转哪  
蚕豆花儿香啊麦苗儿鲜  
风车呀风车那个啲呀呀地唱呀  
小哥哥为什么呀不开言？

的宿命论，而是转向最朴素的道德实践：积德行善。他采用云谷禅师传授的“功过格”，每日记录言行善恶，量化得失，在“命定”之外，另起一行，写下一篇全新的、属于自己的文章。

他坚信“命自我立，福自己求”，最终的权威不是算命先生或经典教条，而是自身实践产生的客观效果，彻底跳出了“权威说了算”的思维陷阱。他通过自身努力，切实

谁能想得到呢？柳堡村到了，是一个非常普通的村庄。它原名留宝头，也叫刘坝头，后来被作家胡石言写成了柳堡。

柳堡村空荡荡的，除了有野蜜蜂的声音和猪叫的声音，几乎见不到人。拍电影时的大柳树和木头桥还在。

河里的水位很低，风车一动不动。没有蚕豆花儿香，也没有麦苗儿鲜。

没找到饭店，我在小英莲和小哥哥告别的大柳树上剥下了一块老树皮。

老树皮是不能吃的。在回柳堡镇的路上，饥饿令我成了昔日的顽童，我吃了很多生蚕豆和嫩豌豆。

到了镇上，我的胃已经很难受很难受了。昔日顽童那强大的胃消失了！

很多年过去了，谷雨于我，仅是一个很容易被遗忘的时节。

但我已知道那蚕豆，就是鲁迅先生《社戏》中所写过的罗汉豆，又是咸亨酒店里的孔乙己爱吃的茴香豆的原材料。至于豌豆，我最爱安徒生写的《豌豆公主》。

蚕豆和豌豆其实都是外来的物种。“养养儿”或者野豌豆，倒是我们祖先常吃的，叫作“薇”。

古人常常“采薇”救荒。“采薇”最好的时节就是谷雨。

但我们也把这件大事给遗忘了，就像我们把那个在田野里捉迷藏的孩子给遗忘了。

跳出了被“定格”的陷阱，并为后世留下了《了凡四训》这座精神丰碑。顾炎武的“经世致用”，颜元的“习行”，乃至朴实考据，都是这种看似笨拙、实则脚踏实地跳出陷阱的有效方式。用真实的、细小的、能触碰的行动，去掘开陷阱，让清泉涌出，滋润干涸的旧识。

回看古代自陷的人和事，不当只是嗤笑。我们今日的话语里，何尝没有新的“白马非马”？网络时代的“信息茧房”，学术圈的概念空转，乃至日常中那些自我实现的预言，不都是古老陷阱在现代的投影？

## 涇阳的文脉，与一座塔的守望

○ 鲁仁杰

见家乡子弟读书不易，便倡建了一座砖塔。这便是如今伫立在涇阳大地上的崇文塔，高八十七米有余，为全国现存最高的古砖塔。修这座塔，不为祈福，不为镇水，只为“倡导涇阳、三原、高陵三县学童努力向学”。一座塔，便是一声穿越百年的叮咛——崇文，崇文。文化的种子，唯有深植于故土，方能开花散叶，蔚然成林。

他还在村后建起书院，广纳学子，让远近的青年有了读书之所。于是花李村不再只是花与李的寻常村落，而成了文脉传承的一方圣地。

历史总是以奇特的笔法延续着故事。多年以后，李世达的后人中，出了一位名叫李念慈的诗人。他是顺治戊戌进士，诗画兼擅，游历天下，著作等身。作为李世达的玄孙，他身上流淌着先祖的血脉，亦在诗文中寄托着一种不曾更改的情怀——那正是崇文塔所象征的，对文化的执着与敬畏。

而他，不过是这文脉长河中的一脉。翻开民国时期编纂的《涇阳文存》与《涇阳诗存》，可见收录明清两代九十八位涇阳名人

的诗文九百余首。从雷士俊在扬州以儒商身份吟咏唱和，到张鼎望以一部《秦腔论》为乡音立传——他们或许不曾直接受教于李世达，但那份“崇文”的精神，早已浸润了涇阳的每一寸土地。正如《涇阳文存》所言，这些诗文“对改革时弊、治国安邦、宣扬文明、繁荣地方，产生了积极的影响”。

这便是文化的力量——它不是刻在石碑上的铭文，不是记在方志里的条文，而是一种流动的、有生命的血脉。李世达本人亦极擅文章，“文宗司马子长，书宗晋，俱得其逸趣”，所著诗文若干卷。他或许不曾想到，自己当年种下的那颗种子，会在岁月的土壤里生根发芽，穿越朝代更迭，滋养了一代又一代的涇阳文人。

此刻，我仿佛看见四百年前的那座塔，在夕阳下投下长长的影子，落在一片书声琅琅的土地上。塔是砖石砌成的，却比任何砖石都要柔软，因为它承载的，是一个人对故土最深沉的眷恋。

而文脉，便在这一塔一院之间，绵延不绝，生生不息。

谷雨时节的大地是最适合躲藏的。长高的麦子们，结了籽荚的油菜们，都是天生的掩体。只要愿意，怎么躲藏，都是不会被发现的。

不会被发现，就会被寻找的玩伴所遗忘。其实，更多的时候，并不是被遗忘，而是被家长叫走了，打棉花钵，需要小伙伴们去打下手。

有一次，我却玩伴彻底遗忘了。开始本来听到玩伴焦虑的呼唤声，我还紧张、兴奋。

再后来，玩伴的呼唤声越来越远了。先是寂静捆住了我，再后来是不安，我背后的汗渐渐收干了，四周全是长大了的陌生的庄稼们：它们什么时候变成巨人了？

好在我看到了正在长大的蚕豆，还有攀缘得好高的豌豆。

那个被玩伴遗忘的下午和黄昏，我吃下了平生最多的蚕豆和豌豆。

我得出一个结论：嫩豌豆甜，而蚕豆再嫩，也不有一股青草的味道，留在舌根处，挥之不去。

我们的小舌头都很馋啊。我很喜欢被小伙伴遗忘。幸亏蚕豆和豌豆们长得很快，几天的工夫，它们就咬不动了。

我开始寻找更多的食源，我尝过类似



墨耘·曾广闲专栏

## 跳出自陷陷阱（5）

○ 墨耘

跳出去，需要怎样的勇气？我想起袁了凡的故事。他早年被孔先生算定一生命数，何尝不是落入了一个最权威、最精准的“预言陷阱”？但他不纠缠于“命运注定”

## 涇阳的文脉，与一座塔的守望

涇阳城东，有一个不起眼的村落，名叫花李。青砖黛瓦，寻常巷陌，往来阡陌之间，似乎总缭绕着一缕说不清的气息。这里曾是明代尚书李世达的故里。岁月流转，当年的荣光早已隐入尘埃，却仍有某种温润的精神，如水一般，在这片土地上悄然流淌，不绝如缕。

李世达，嘉靖丙辰科进士，官至刑部尚书、左都御史。《明史》称其“执法不阿”“劾治贵幸”。寥寥数字，背后却是他秉公执法的铁骨——宦官张德伤人性命，他依法严办；皇帝派人秘密侦察，他据理力争，毫不退让。在那个庙堂倾轧、党争纷起的年代，他敢为遭陷的魏学曾仗义执言，不惜赌上自己的前程；也会在考察京官时，大刀阔斧地“斥执政者之私人殆尽”。这般“为官清正、敢于直谏”的风骨，令人不禁想起涇水之畔那些刚直不阿的乡贤。一方水土养一方人，大约涇阳的山水，自古便滋养着这般硬朗而纯净的品格。

然而真正让我动容的，是他在朝堂之外的事。万历十九年，李世达回到故土，眼

## 恩人何处寻

○ 高云峰

高家堡人，在神木工作的时候，我不止一次去过高家堡，为什么不探访这个人？而今，他一定已经作古了，60年前他就是个白胡茬老头，今天我都白胡子了。

念念不忘，总有回响。

2025年在神木希文书院，我见到了一个叫唐三百的年轻人，当我叫他小唐时，熟悉他的朋友告诉我，他叫呼向兵，唐三百是他的网名。听他口音是高家堡人，又姓呼，我就问他：“高家堡有一个叫呼子安的人你知不知道？”

“我爷爷就叫呼子安。”

“医生？”

“是。”

么，且能变换花样，避免顿顿吃相同的饭菜，还善于创新，在做传统的饭菜时，增加一些新的创意，根据家里现有的食材，因地制宜巧妙组合搭配在一起。

当然，我也并非啥饭都会做，遇到包饺子或烧肉时，我就积极配合打好下手，采购食材，洗好肉、菜，甚至切好配料，妻

○ 连新民

## 学做饭

我原来并不会做饭，直到离开父母，有了独立生活的空间以后，在妻子工作格外繁忙情况下，才开始学着做饭。

自从16岁走进工厂，此后好几年间，都是在职工食堂吃饭。以后住家里，早饭晚饭都是吃现成的。穿上警服之初和婚后好几年，仍然吃母亲做的饭菜。女儿

子再加工也方便了。长期不经意的锻炼使我获益匪浅，功夫不负有心人嘛，不但厨艺大长，刀工也明显提高，感觉做饭也不是多么头痛的事情，信手拈来小菜一碟，改变自己的过程也改变了心情，并且享受整个劳作的快乐。

“处处留心皆学问”，我除了虚心向亲朋好友讨教做饭的知识外，有时在餐馆用餐，也会留心厨师做饭的细节，即便旅行在外，也会去品尝和学习当地的一些简单的美食制作，丰富自己的认知和食谱，并在平时的生活中去努力实践。还别说，经过一番操作和反复实践后，效果还真不错呢！

做家常饭菜看似简单，真要熟练地把各种食材搭配在一起，色香味俱全也不容易，离不开双手及大脑的配合。烹饪也是个熟练活儿，油盐酱醋要放得恰到好处全凭经验，做得多了，就手到自然成。

我不但把做饭作为生活技能，而且逐渐在家中唱起了主角，常常大清早外出采买，回来后将其准备好，安排好烧饭炒菜等顺序，再利用间隙见缝插针地读书练字，动静结合，锻炼了身体也充实了自己。男人能够做饭，非但不丢面子，反而提高了自己的生活能力，减轻了妻子的压力，也给退休生活增加了色彩，当亲戚朋友品尝到我的厨艺大加赞叹时，觉得所有的付出都值得了！

其实，学做饭的过程也是挑战自我和战胜困难的过程，这是我感受最深的了。

在此情况下，就要勇于想方设法应对困难，学着做饭，为她分担一些家务。从此，我就在这方面下起了功夫，母亲、妻子和姐夫下厨时，我就留心主、副食怎样搭配，调料放多少和炒、蒸、煮的时间火候，到了岳父家也观看连襟做饭的细节。“眼过千遍不如手过一遍”，只看不做永远也入不了门，只有时常动手，勇于实践，才能由生而熟随时做出可口饭菜。

我于是开始在家学着做饭，经过一次次的实践，掌握了些做饭的要领，能把调料放得恰到好处，并能快速做好饭菜。还善于节省时间，在煮稀饭或蒸米饭时，就把菜洗好切好，操作顺序安排好，做饭的效率也就大大提高了。

学会做饭，掌握了一种生活技能，增强了自信心，由以往依靠妻子下厨变为谁在家谁做饭，而且我做饭的时候多了起来。如果她去外地参观、学习、聚会，或者借调到哪个部门工作，我就系上围裙挽起袖子下厨，想吃什么就做什么

我出生于1962年，母亲说我3岁（虚岁）的时候，得了气绝病（哮喘），咳嗽、喘息，一呼一吸都能听到风吹枯草发出的啸叫，感冒或者天气突变，脸憋得通红，随时都有气憋过去的危险。哮喘病到夜晚就会加重，母亲夜夜揪心，既心焦听见儿子呼呼啸叫，又怕忽然听不见啸叫。有一天傍晚，母亲发现自己的儿子小脸憋得黑紫，啸叫异常，恐怕气绝就在当夜，母亲急忙打发当时只有10岁的二哥，去10里外的任念功卫生院请呼子安院长。

呼院长到我家已经是上灯时分，顾不上喝水，甚至顾不上喘口气，就着煤油灯微弱的光，开始扎针、皮试、注射器消毒，中西医双管齐下，一口气折腾到半夜。直到我沉沉睡去，才拖着疲惫的双腿去我们的邻居家休息。

在此后的一个月时间里，呼院长隔三差五来我们家给我治病，中药、针灸、注射青霉素三管齐下，生生把我从

死亡线上拽了回来。

任念功村距离高念文村往返20华里，60年前的那个冬天，这条黄土小道上经常有一位清瘦的老头，头戴卫生帽、身背黄帆布包、眼镜蒙一层白霜在寒风中踽踽独行，为一个命悬一线的小孩，更为一个心如火焚的母亲。

当我步入老年之后，特别愿意回想过往的人和事，想念母亲，想念我小时候的母亲。想念母亲的时候，呼子安这个名字会不由自主地从心头冒出来。想起他，自然会想象60年前那个冬天，他对于我的意义，尤其是对于母亲的意义。我似乎忽然领悟母亲对这个人为什么念念不忘，在那个寒冷的冬夜，是这个人把母亲拉出绝望的深渊，他是儿子的救命恩人，更是母亲的救命恩人。想到这些，我就特别悔恨在我有能力寻找这个人的时候为什么不找。母亲曾告诉过我呼院长是