

谷雨前后，撒花点豆种谷子。这时，常有一场雨应时而落。好雨知时节，润物又不喧嚷，像好脾气的人，不言不声就把好事做了。

本来嘛，立春至清明，春风没消停过，忙忙慌慌地耕云播雨。数叠远山，被它催得恢复了弹性。最明显的是，所有的草木树叶有了皮肤感，拿手一捏，哪儿都是鲜嫩的，有一种肌肤感。

山坡上，还有些土地耷拉着，坦呈着棕黄枯竭的颜色，像空空的位子。这位子啊，是预留给那些姗姗来迟的瓜豆、棉花和谷子的。等高高低低的草木萌芽开花，都进入状态了，好吧，它们要出场了。选的时机怪不错，风也温润，雨也温润，太阳也温润，整个儿跑步上路的好氛围。

村里人说，谷雨谷雨，就是种谷子的雨！一场谷雨一年粮哩。村里人还说，黑夜下雨白天晴，打下的粮食没处盛。这是饱含生存智慧的经验之谈。谷雨，常常下在夜里。雨点连成线，随风潜入夜，脚步轻轻的，不惊扰人。飒飒飒，簌簌簌，节奏匀称；点成线，线成帘，对仗工整。

人一早起来，开门去看昨夜的落雨。现成话儿在肚子里憋了好久，一张嘴涌出来一句：“呵，好雨啊！”

雨，还在下。不急，慢慢下吧。你下你的，我忙我的。各式各样的小布袋、塑料袋，被一股脑儿搜罗出来，花花溜溜的豆子倒出来：芸豆、黄豆、四月鲜，绿龙、架豆、大麻掌，弯钩黄儿、胖孩腿儿，家雀蛋儿、兔子翻白眼儿……五花八门的瓜籽紧接着倒出来：南瓜、倭瓜、瓠瓜，葫芦、苦瓜、冬瓜、西瓜、甜瓜、香瓜……还有专门用来欣赏的看瓜。豆和瓜，重新挑拣一番，秕籽挑出来，有磕碰痕迹的挑出来；一轮一轮的挑选，你明白了种子选手这个词语是多么严谨。

棉籽、瓜籽用温水浸了，谷种、豆种用簸箕簸了。干干净净，壮壮实实，像乡下健壮的新嫁娘，明朗清洁，一生都能托付。

雨后，太阳晒上三两日。小风微微，暖气熏熏。这风，这雨，这阳光，跟地气一搅拌，那是多么好的氛围啊。不施肥料，胜施肥料。种谷去，种瓜去，撒花点豆去。

寥廓的田野里，人迹点点，人欢马炸。

男人到地头，常常翻一锹土，检验墒情。六七成墒时，好下种。这样的墒土不需施底水，种子入土不歇气儿，就势猛长像赛跑，不几天就喷出一地绿问号。

春播分两种：小片地，种瓜



豆，可点播；大块儿地呢，种谷子，需条播，动犁铧。幼时，爹忙大田，娘带我们去种小田。娘在前刨坎，一锄轻点，一个浅窝出来啦，松软的，酥暖的。我们姐妹在后撒种，三四粒豆，从手指间落进土窝窝，模样多么怡然。有时，娘一溜刨出老远，我们还在围着一个空坎，头挤头，为豆子的位置争论不休。

种谷子，需要条播。小拖拉机挂着犁铧，突突来去，地头一个轻巧掉头，贴着犁面，哗哗过去，黑土翻卷浪涌，耕地片时完成。过去没有机械，牲畜拉犁，是一幅年代久远的图景。种时一人在前牵牛，一人在后摇耧，驴或牛的速度要控制好，放缓，放匀；让耧箱里的谷种，流水般缓缓撒落，不成堆也不断条。

瓜，豆，都落地，农人放心了。谷雨是水，更是肥，错过了谷雨，辣子不辣，黄瓜不甜，苦瓜不苦，茄子吃起来像破棉絮。谷子错过了谷雨，缺那种油润的香味。

当一块块土地，搂抱着种子眠在阳光地里，你感觉，土地啊，它太像一个幸福的妈妈了！它抱着自己的婴孩，满足、安恬，微微笑着，静默着。雨，让土地苏醒，也让万物成长。成长，实在不需那种大起大落的慈悲，而是这样润物无声的滋润。

本版配图 / 张大千

淮河流过蚌埠以后，悠悠向北弯起身子，其运行路线与并行的大坝形成的图案，恰似一弯美丽的月牙儿。我的故乡淮花湾就坐落在这弯月牙儿的中央。

淮花湾几百口人家，家前院后所种植树木百分之八十是槐树，细者盈握，粗者如斗。树冠高低错落，亭亭如盖。要问淮花湾里有多少棵槐树，没有人做过统计。我只知道，淮花湾人的农具、家具大都是用槐树做成的。犁弓是的，耙框是的，耩子是，锄把是的，镰把是的，桌子是的，椅子是的，板床是的，板凳是的，就连秋冬季节淮花湾屋顶上的炊烟也是由槐树的枝柯和落叶燃出的。

淮花湾为什么这么多槐树？这里面寄寓着故乡父老乡亲们美好的愿望。因为“槐”和“怀”谐音，家前院后种槐树，意味着孩子永远在怀里，成长过程中不会遇到磕磕碰碰，可以平安长大。要问淮花湾槐树开出的花海有多少亩，也没有人做过统计，但你只要看见淮河大坝树荫下那迤邐着的几十里的蜂箱就知道了。

每年麦子含苞的时候，淮花湾里的槐花就开了。远远看去，白茫茫一片，像下了一场大雪。人们眼睛里摇曳着槐花的雪朵，鼻孔里萦绕着槐花的香气。这时，我的手也变得不安分起来，不知什么时候就摘下一朵槐花，掐下中间淡青花柱，放进嘴里美滋滋地咂着香甜。故乡家家户户的饭桌上也都会多了一道槐花饭。

做槐花饭，不必摘完全绽开的。最好选那些半开未开的花儿，其外层花瓣已经微启，里层花瓣紧抱花心，一怀香气还未完全外泄。

将花托和萼片剥去，洗净晾干，接着准备玉米面糊糊。玉米面是用小石磨磨过二三次粗玉米面与槐花掺好合蒸，而是先用箩筛筛去粗玉米面中的淀粉，掠去玉米碎皮，只剩下颗粒状的金黄的玉米胚儿。然后将这样的粗玉米胚调成稠粥似的面汤，再把槐花放进去，上下搅拌均匀，微微撒些精盐，虚虚放置在铺有湿布的笼屉里慢蒸。待锅里添上的两碗水殆尽时，槐花饭就熟了。

揭开锅盖，一股槐花香直扑过来，让人流口水。待蒸汽散去，一蒸笼槐花黄中融白，白中渗黄。颗粒状的玉米胚粒缀在白色槐花上，恰似金星闪烁，又如蛋黄的碎点儿拥着雪块似的蛋白。盛上一碗，夹起几朵花儿，先在嘴里细抿一会儿，让那一缕热腾腾的香气萦绕在七窍之中。然后开始饕餮，直吃得酣畅淋漓，满头沁汗。槐花饭有多好吃，淮花湾的父老乡亲是这样形容的：“神仙闻到了槐花饭，也要在我家门前站一站！”

新鲜的槐花饭吃过了。妈妈还会摘下几篮槐花，用开水一焯，晒干收起，以备其他季节享用。

昨天晚上，母亲打电话来说，槐树花儿刚刚绣出乳白色的三角包，这个周末你们回来时，正好可以做槐花饭吃。她还说，她已经磨好了五六斤粗玉米面，是金黄的糯玉米。我一听，不由颊下生津，禁不住唾津潜溢。

