



花海深处是乡愁

□重庆晨报特约撰稿 黄大荣

春风渡武陵，千花竞芳菲。当渝东南的群山还披着浅绿的新衣，酉阳大地，已率先被一片金黄点亮。从酉水河畔的平坦沃野，到乌江边的坡地沟壑，从土家苗寨的房前屋后，到田间地头的边角闲地，千万株油菜花迎着暖阳舒展花瓣，汇成无边无际的金色海洋。这金黄，不是刻意雕琢的景致，是酉阳山民3000年来用双手浇灌的生活底色，是刻在乡土肌理里的希望图腾，承载着农耕文明的传承，沉淀着乡愁记忆的温度，更在新时代的浪潮中，书写着乡村振兴的崭新篇章。

酉阳地处武陵山区腹地，喀斯特地貌勾勒出层峦叠嶂的轮廓，亚热带湿润气候滋养着温润肥沃的土壤，独特的自然禀赋，让这里成为油菜生长的天然沃土。据《酉阳县农业志》记载，当地栽种油菜的历史，可追溯至秦汉时期。千百年来，山民们顺应天时、因地制宜，将油菜栽种在每一寸能生长的土地上：平地种出连片金黄，坡地栽出层层叠浪，就连溪沟两岸、田埂边角，也种满了油菜的身影。“家种半亩油菜，全年油盐不缺”，这句在酉阳流传千年的俗语，道尽了油菜对山民生活的重要意义，也成为世代相传的农耕智慧。

初春的酉阳，是油菜花的主场。寒意尚未完全褪去，田野间便已生机盎然。先是嫩黄的花骨朵探出枝头，像调皮的孩童眨着眼睛，待春风拂过，便齐刷刷地绽

放。站在圆梁山的山岗上远眺，万亩油菜花海与远处的青黛群山、错落的吊脚楼、蜿蜒的酉水河相映成趣，层层叠叠、错落有致，宛如大自然用金色颜料泼洒而成的山水长卷。微风掠过，花浪翻滚，清香扑鼻而来，沁人心脾。花丛间，蜜蜂嗡嗡穿梭，蝴蝶翩翩起舞，身着民族服饰的土苗姑娘挎着竹篮，采摘着鲜嫩的油菜薹，偶尔传来的山歌，与花海、青山、流水交织，勾勒出武陵山区最动人的田园牧歌。

油菜花的美，美在壮阔，更美在质朴。它没有桃花的娇艳、梨花的素雅、牡丹的华贵，四片小巧的花瓣单薄却坚韧，平凡却热烈。单株油菜看似微不足道，千万株汇聚在一起，便成就了震撼人心的绚烂。这像极了酉阳的山民，扎根大山、坚韧不拔，用小小身躯耕耘土地，用双手撑起家庭的希望。在酉阳人的记忆里，油菜花从未只是风景，而是融入生活的方方面面：孩童在花海里追逐嬉戏，花粉沾满衣角，笑声回荡在田间；老人蹲在田埂上，抚摸着油菜秆，眼神里满是欣慰；妇女们趁着花期采摘油菜薹，或是为油菜施肥除草，忙碌的身影成为花海中最灵动的点缀。

花开花落，岁月流转。油菜花盛开的时光短暂，却孕育着沉甸甸的希望。初夏时节，油菜荚由青转黄，籽粒饱满，挂满枝头。这是山民最期盼的收获季：田间地头，镰刀挥舞，竹筐装满，场院里晒着金黄的油菜秆，处处是丰收的喜悦。脱粒、晾晒、榨油，一道道工序严谨而温暖，传统的水榨油坊里，炒籽的香气、碾末的声响、撞榨的轰鸣，构成了最地道的乡土交响乐。对酉阳山民而言，油菜籽是维系生计的“黄金籽”，更是改变命运“铺路石”。

在物资匮乏的年代，油菜籽是山



游人在酉阳县李溪镇官坝村的油菜花海中游玩 据新重庆-重庆日报

民生活的全部依靠。晒干的油菜籽榨成菜油，满足全家一年的食用油需求；多余的菜籽或菜油，被翻山越岭卖到集镇，换来盐、酱、醋、茶等生活必需品，撑起一家人的烟火日常。更珍贵的是，孩子们的学费、书本费、笔墨纸砚钱，大多来自油菜籽的收入。多少个清晨，父母背着沉甸甸的菜籽袋，走在蜿蜒的山路上，汗水浸湿衣衫，却从未停歇；多少个夜晚，孩子在煤油灯下伏案读书，窗外是随风摇曳的油菜，心中是父母的期盼与走出大山的志向。一粒小小的菜籽，凝聚着山民的汗水与牵挂，托起了一代又一代酉阳少年的梦想，让他们带着家乡的花香与坚韧，走向更广阔的天地。

时光流转，岁月更迭。酉阳的油菜，早已超越了传统油料作物的单一属性，在乡村振兴的浪潮中，焕发出新的生机与活力。如今的酉阳，以“生态优先、绿色发展”为导向，将油菜种植与乡村旅游深度融合，打造了铜鼓镇、李溪镇、板溪镇等多

个万亩油菜花海景区。每到花期，来自各地的游客纷至沓来，漫步花海之中打卡拍照，体验土家摆手舞、苗家刺绣等，品尝农家菜、购买特色农产品，曾经默默无闻的深山花海，变成了“流量密码”，成为带动村民增收致富的“金色引擎”。

数据显示，近年来酉阳依托油菜产业，累计发展油菜种植面积超30万亩，带动周边农户年均增收2000余元。同时，当地延伸油菜产业链，开发出优质菜籽油、油菜薹罐头、油菜花粉等系列产品，通过电商平台、直播带货等方式，销往全国各地，让酉阳的油菜香飘四方。昔日的“致富籽”，如今成为乡村振兴的“幸福籽”，油菜种植与旅游、产业的融合，让酉阳的乡土资源转化为发展优势，实现了“生态美、产业兴、百姓富”的有机统一。

站在新时代的节点回望，酉阳的油菜花，是一部写在大地上的史书。它记载着山民的勤劳与智慧，传承着千年农耕文明的脉络；它沉淀着乡愁与记忆，是游子心中最温暖的牵挂；它更见证着乡村的变迁，书写着武陵山区的发展奇迹。那漫山遍野的金黄，是大山写给春天的情书，是山民献给生活的赞歌，更是酉阳走向美好生活的生动注脚。

春风又起，花海依旧。酉阳的大地上，油菜花依旧迎着暖阳绽放，在岁月中静静流淌，在传承中不断新生。这片金黄，既藏着武陵山区的乡土温情，也蓄着乡村振兴的蓬勃力量。未来，当更多的希望在金色花海中孕育，更多的梦想在勤劳耕耘中实现，酉阳的油菜花，必将绽放出更加绚丽的光彩，照亮这片土地的每一寸山河，温暖每一个游子的归乡之路。

正月的茵陈

□重庆晨报特约撰稿 余明芳

总有些人和物，经不起等待。茵陈就是头一个。它是一种比春天来得更早的传统凉茶、古法野菜，更是草药汤。

“正月茵陈二月蒿，三月四月当柴烧。”说的是茵陈，这种救命粮和本草。它多年生，老株叫“柴茵陈”，经冬不死。一到冬春交接，“因陈根而生”，从枯枝底下，冒出一团灰白色柔毛般的嫩叶。懂的人早就在等了，等那嫩芽冒头，便急急采回去。最上等的，制成茵陈茶，清肝胆的湿热；或者和在面粉里，上蒸笼成软糯的蒿子粑粑，乡间独有的春味。二月里为白蒿，尚可作猪草，我们儿时的馓子；三月四月，被唤成柴，没有多少实用价值。

早上出门，听见第一声雷，闷闷的，从山那边滚过来，土地爷翻了个身。蛰虫们该醒了，花要开大会了，蚯蚓要拱土了，蛇要出洞了，侧耳根露出耳朵了。“惊蛰不打雷，虫子不敢醒。”这雷都打了，万物物理应抖擞起精神。

当我们离开乡村以后，茵陈这些低头可觅的草根，渐渐退出田园回归山野，稀罕得很，稀罕到人们似乎忘了它们的存在。有人说，这是它钟爱净土、独善其身的秉性。

踏青时偶入一处荒坡，居然暗藏着一大片黄棕色的茵陈老茎。我的心猛地一跳，像是撞见梦中见过多少回的故人。慌忙蹲下身，拨开枯枝——果然，根部围着一圈嫩芽，灰扑扑的，却满是生机。这便是茵陈，老茎不死，新芽又生。指尖比脑

子还快，轻轻一掐，那嫩软的、柔柔的芽，像刚孵出的小鸡绒毛。一股青草气息直往鼻子里钻，微微的苦，又微微的清新。瞬间脾胃舒展，深深的压抑灰飞烟灭，对自然界无比地依赖，放松感溢满。

狗叫声此长彼消，山间还有人，却不见春耕人。远处山坳里，木姜子花、野樱桃花、野桃花开了，姜黄姜黄的、雪白雪白的、粉白粉白的，像姑娘们山坡上晾满碎花铺盖面子。

母亲讲过，我们的时代，新生儿黄疸是必考题。若恰逢病在春天，采一把茵陈煮水，用纱布条浸润婴儿嘴唇，哺乳妈妈既吃茵陈喝茵陈水，通过奶水给孩子治病，竟然很见效。如果在夏秋季，摘下来便是柴茵陈了，药效要比前者逊色不少。

以前的人家，日子难。家家户户得有自己的医生，听从大自然时序的指引，防病治病，备一些天赐的草药存“家庭药箱”，或晒干或炮制。母亲还说茵陈拥有庇佑生命的功力，亏得有华佗，是他发现并通过反复测试才弄明白，茵陈的药性，最佳在早春那一个月里。

正如乡村的少男少女，一个月的缘分，过了就是过了。

茵陈就是那少女。早春灼灼芳华易逝，时节不等人，人也不等时节。药书上讲，茵陈与葛根花是天生一对。茵陈的苦，葛根花的淡，可偏偏有个吃货蜂蜜，大自然那个提着灯笼串门子的媒人，将两个季节撮合到同一壶解酒的茶里。

等到夏天，葛根紫红色的小花一串串，缠在藤蔓上，像是给山野戴上碎花头巾。

我突然想起儿时听过的五句子山歌。“腊月媒人不露面，正月盼郎传口信，妹儿好伤心，花朝要进婆家门。”这唱的，不就是人间的事吗——正月里的茵陈，若是腊月里没人来说合这门“亲”，一错过，便成了二月里蒿，三月里的柴。人和人的缘分，和这山间的草木一样，都得赶着个时令。

太阳出来，手心冒出汗，小半天才采两大捧。一根一根地摘去老的、带土的、虫咬过的和混进来的杂草枯枝。在竹簸箕里萎凋，反复换水浸泡，一根一根地洗净，摊在阴凉处晾干。开文火上铁锅，手在锅里不停翻炒，茵陈发出细细的声响，像是春天的私语。炒到满屋子都是那股子青苦气，炒到颜色从嫩绿变成灰白。回竹簸箕顺时针轻揉，阴干，让它自己把水分吐干净，吐成灰白色的绒毛，开成一朵一朵的小花。因为太阳一晒就枯黄，一枯黄就变废。

也有直接在锅里炒到用手指一碾，能碾成碎末的成品。

这时候，茵陈药茶就成了。刚好盛满一只小陶罐，密封好，放在阴凉的角落。慢慢地等待夏天，等到葛根开花晒干会合，兑一勺去年的桂花蜂蜜，冲一壶开水。那味道，苦里带着甜，甜里带着苦，像极了你我经历的每一个平凡日子。

俯下身子慢慢做成的茶，将保护我的肝和胆，给予我不必言说的干净与安心。

等待的这段时间，可以忘掉茵陈和葛根花，因为有很多事情要去做。割第一发韭菜，赏能结果的春花：樱桃、杏花、李花、桃花。囤泥植绿，育种育苗：红苕秧、苞谷苗、黄瓜苗、辣椒苗。

腊月里迟疑着不说媒，花朝节相悦的人却上了别人的花轿——晚了就是错了，可这晚和错，未必就是不好。

这壶惊蛰节气炒的茶，有着雷声震出来的精气，有着春天在耳边说过的私语，很少有人知道它的妙与好。

想来，这真是大自然为所有劳作的妇女备下的节日。它为我们开了那么多看得见的，又在不起眼的角落里，藏着这样一蓬需要俯身、需要等候才能得到的茵陈。我为你，也为自己，制作了这壶茶。会不会晚，会不会错？

平常日子泡出来的滋味，且由它去。

