

十四岁，我参加了龙舟赛

范 诚

1977年，我14岁。这年的端午节，我临时成为替补队员，有幸参加了龙舟竞赛，成为我们中学人人羡慕的人物。

在我的故乡新宁县，是有两个端午节的，一个是农历五月初五，我们称为“小端午”；一个是农历五月十五，我们称为“大端午”。这是比较特别的，后来我才了解到，只有湖南很少的几个县，才至今保持这一习俗。

传说，屈原是在农历五月初五满怀忧愤，投汨罗江而死的。当地群众为了保护他的尸体不被鱼虾吃掉，便做了大量的粽子，撒入江中。同时，老百姓划着渔船，到江中争相打捞他的遗体。到了农历五月十五这天，终于捞出了屈原的遗体，老百姓便划船庆祝。这就是端午节做粽子和划龙船的来历。

在故乡，每到农历五月初五，河里就开始划龙舟，一直到农历五月十五举行完龙舟比赛，才算结束。因此，农历五月十五的大端午是最热闹的，夫夷江边有些农村会停工，学校也会放假。

端午节划龙舟，我们生产队每年都会参与。每次过节前，队里开个会，选一些青壮劳力。随后由老人带领，每天晚上，集中到仓库前的晒谷坪上，进行划船训练，称为“划旱船”。地上摆放两排板凳，长长的，像船舱一样。划船的人手持桡片，坐在板凳上，或弓着身子站起来。前有喊号子的，中间有擂鼓的，后面有摇橹的，和龙舟上的排列一模一样。随着“扒……哟喔……一扒扒到放生阁”的号子喊起，鼓点敲响，划手们一下一下，整齐划一地划动着。孩子们也跟着喊号子，做动作，跳跃起来。此举，主要是练手法、节奏，营造气氛。

那时也不像现在，有专门的龙舟，一般都用货船去代替。我们生产队离夫夷江有二三里路，自己是没有船的，要到沿江生产队去租船。一般只租几天或十天半月，前几天在河里训练，大端午比赛完退回。

说来也怪，每年大端午前几天，总要下一场雨，河里涨一点水。老人们说：“这涨水就是让老百姓划龙船的。”

比赛就在我们县城金石镇西门口的江面进行。上起放生阁下的莲潭，下到长码头附近。夫夷江从广西资源奔腾而来，七弯八拐，到我们县城旁冲出一条直直的河道，是龙舟竞赛的最好地段。到了这天，西门口张灯结彩，城里乡里的人都来了。两岸的山边，附近居民的楼上，甚至树上，也爬满了观众。河道中，几十条龙舟在慢慢游弋，等候着比赛。舟中敲着悠然的鼓点。划舟的人，面带笑容，和着节奏，唱起号子，让人看了好生羡慕。随着裁判的一声哨响，几条龙舟像离弦的箭，射了出去。舟上的鼓点，划舟人的吆喝，两岸的欢呼，汇成一片，整条河像煮沸了一样，十分热闹。渐渐地，有些龙舟冲在前面，有些龙舟落了后。在两岸的欢呼声中，第一轮比赛结束了，随后响起了激烈的鞭炮声。

有一年，我们村的四队组织了一个女子龙舟队，成为赛场中一道亮丽风景。比赛时，因为体力的原因，她们总是落在后面。那些男队也不拼命划，故意靠近她们船只，用桡片打水，将她们身上淋个透湿，两岸的人便高呼起来。

我是每年都要看龙舟比赛的。小时跟姐姐哥哥去，大一点和同学去。那一年，我14岁，挤在西门码头上看龙舟。刚好，我们队的龙舟参加完第一轮比赛，从下游游上来划来。到了西门码头，他们将龙舟靠岸，停在我的面前。一个隔房的堂哥捂着肚子，满头大汗，被扶下船来。主将缺席，领队的便大声叫我上船，顶替上阵。我简直受宠若惊，激动得不行。这是我梦寐以求的，我虽然年纪不大，但已长到一米七多，已算够高的了。

登上船后，领队特别吩咐我，跟着前面的队员一起划，一定要保持整齐一致，用上力气，船才快。我以前虽然没有正式划过龙舟，但划过旱船，对于那些动作，早已谙熟于心。

接着进行第二轮比赛。我站在队伍中央，跟着节奏，用尽吃奶的力气划着。我们的龙舟，一直冲在最前，赢得了这轮小组第一。我们举起桡片，欢呼着。我看到了一排排羡慕的目光……此刻，我觉得自己突然之间长大了许多。毕竟年纪太小，后面的比赛我没有参加了。最后，我们队获得第二名的好成绩。

第二天来到学校，我迎来了各种异样的目光。那里面，有肯定、有羡慕、有欣赏，也有嫉妒，还有女同学滚烫灼人的目光。

弹指一挥间，不知不觉已经过去49年了。但那年端午节划龙舟的情景，总是历历在目，难以忘记。（范诚，湖南广播电视台高级编辑、中国作家协会会员）

❖湖湘三百六十行

码头搬运工

唐文林 王艳萍

（唐文林、王艳萍，宝庆烙画传承人）

做孩子的贴心玩伴

钟常贵

我家有两个小男孩，女儿家的呱呱比儿子家的轩轩大3岁。兄弟俩有时蹦蹦跳跳，开心得像快乐的鸟儿；有时为一张废弃的小纸片，或一支小铅笔争得面红耳赤，鼻涕眼泪横流，弄得我昏头转向。

一天呱呱从幼儿园放学回家，好奇地问弟弟：你说太阳公公晚上去哪里了？轩轩牵拉着小脑袋，对哥哥说：太阳公公白天走累了，晚上躲起来休息呢。哥哥闪着的大眼睛，似懂非懂地点点头。

隔壁的黄阿姨在离住地不远的一家超市上班，某天带回一些小零食。轩轩歪着小脑袋向阿姨要吃的，黄阿姨给了他一小袋。可是小家伙仍然还想要，伸着小手，说：阿姨，再给我一点吧！黄阿姨扑哧一笑，说：干嘛还要一点呢？小家伙理直气壮地说：我还有哥哥哩！直到把小零食拿到手后，小家伙才喊一声“谢谢”！

一天，我去幼儿园接呱呱回家。在经过小区门口时，小家伙歪着头转向墙角。我好奇地问：呱呱，你在看啥呢？

爷爷，你瞧，这条小蜗牛好像饿极了，趴着不动呢。我怔了怔，说：你怎么知道它饿极了呢？

呱呱说，早上他去上学时还见它到处爬呢，而现在却缩着头一动不动，所以他想它一定是饿了。说着小家伙从书包里拿出一块吃剩的饼干放在蜗牛旁边。我被孩子的天真与善良所感动，也为孩子细致敏捷

的观察与思考而欣慰。

星期天，两个小家伙随我来到一家超市二楼的娱乐处。轩轩捏着我的衣角，扭扭捏捏地说：爷爷，我不想坐摇摇车，咱们去坐地铁吧！

为啥呢？我对小家伙说。爷爷，地铁上可热闹呢，有许多叔叔、阿姨……还可以看窗外的风景。长大了，我想去学开地铁、开飞机呢。

哦，小家伙原来有着如此多的心心念念呢。

每个星期五的傍晚，也是轩轩最快乐的时刻，因为他的妈妈在附近一所中学教书，放完学就来接他回家。正因如此，两岁的小家伙竟然关注起天气来了。到了星期五这天，小家伙便伸着脖子察看门前那棵小马尾松的姿态。如果茎叶摇摆不定，可能就会刮风下雨。于是他就会找来雨伞，对奶奶说：妈妈会不会在来接我的路上淋雨？

瞧着小家伙那副较真的模样，好几次我把他拥在怀里，不住地说：小宝贝，你还真是咱们家的“小灵通”呢。

孩子们的心里掖藏着奇奇怪怪的遐想。我想，走近孩子，做他们的贴心好玩伴，才能发现和培育他们的美好心灵！（钟常贵，邵阳县人，中国散文学会会员）

关心下一代教育好孩子

有奖征文

邵阳市关心下一代工作委员会协办

文艺广角

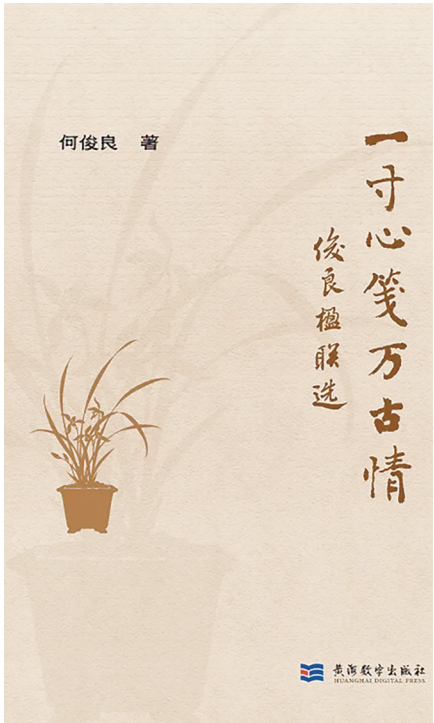
何俊良《一寸心笺万古情》出版

近日，邵东市楹联家何俊良20年创作结晶《一寸心笺万古情——俊良楹联选》由山东黄海数字出版社正式出版。本书收入何俊良2005年至2025年间创作的楹联作品1000余副、理论文章12篇，以及师友评点文章36篇，共计50余万字。

何俊良，中华诗词学会会员、中国楹联学会会员、湖南省作家协会会员、湖南省文艺评论家协会会员，现任邵阳市文艺评论家协会副主席。他曾出版文艺评论集《文字的使命与力量》，并获评“邵东首届道德模范”“邵东十佳义工”。

何俊良不仅高产，更是一位有深度、有体系的理论探索者，提出了春联创作“民俗性、时代性、文学性”三统一原则。邵阳市楹联学会主席邵宗德称其楹联，题材广博不拘一格、语言灵动出人意料、对仗精工匠心独运、真情流露不假雕饰，且地域特色浓郁。

（记者 邓朝霞 通讯员 张亦斌）



❖故土珍藏

冻住的月光

肖可妮

雪峰山下的夏天，是从一碗凉粉开始的。

5月到，街头巷尾就陆续支起了凉粉摊：一个大桶，盖着洗得发白的纱布，几张木桌，几张凳。暑气蒸腾的午后，望一眼，单那个“凉”字，都让人觉得心里舒坦。

满满一桶凉粉，通体透明，安静地卧在那里，像一块刚刚凝住的晨露。老板拿一把薄铁片做的刀，横几刀、竖几刀，然后随手一勺往碗里扣。那凉粉块晃几晃，才肯老实下来——嫩得让人不忍心使劲端。

中国各地都有凉粉，可模样和吃法大不相同。川北的凉粉是黄的，切成粗条，浇红油辣子，呼哧呼哧地拌着吃，是火辣辣的痛快；云南的木瓜水要加玫瑰糖，紫盈盈一碗，甜得风情万种；广东的黑凉粉切成小丁，搁进椰奶里，清凉精致。可雪峰山下的这一碗，是最朴素的，却让山里人念了一辈子。

真正叫这碗凉粉活过来的，是那一勺红糖水。雪峰山下的洞口人熬糖水讲究，红糖非得是那种带着焦香的土红糖，慢火化开，甜得厚实却不腻口。醋一定用正宗米醋，酸得正，不呛嗓子。末了撒一小撮香芝麻，添几粒枸杞。

啧啧，啧啧，开吃，开吃。

雪峰山下来的风，沿着山脚一路往洞口塘灌，那里山风凉，水声大。家乡的人们，全家一个摩托车，呼啸着往洞口塘跑，去平溪江泡澡，待一下午。凉够了再往回走，叫上一碗凉粉，就是最美的时候。

这么多凉粉铺子，就属洞口九中一条街生意最好。小学二年级前，妈妈带着我，专门从乡镇坐班车、再转公交，来这里吃一碗。后来我们搬到县城，刚好住在九中附近。那时候刚放学，书包沉得压肩膀，脚底板都是烫的。但只要远远望见那方凉粉摊，脚步就不由得快起来。我拽着妈妈的衣角，讨那三块钱。卖凉粉的阿姨早就认得我了，每次都笑着多浇半勺糖水：“小馋鬼，又来了。”

我哪里顾得上回嘴。碗一接到手，就急着往嘴里送——连搅拌都等不及。凉粉滑过舌尖，轻轻一抵就化开了，带着红糖的甜和米醋的微酸。那时候觉得，全世界的幸福，也不过就是夏日午后这一口爽滑。

大人们也吃。下了班的、刚干完活的、从菜市场回来的，往矮凳上一坐，外套一脱，满身汗珠子，端碗就喝。有熟人路过，老远就招呼：“来一碗？”“来一碗！”那边应着，人已经拐过来了。几个人往摊边一围，喊一嗓子“老板，来几碗”。然后吸溜吸溜开喝，吹着牛皮，说说笑笑，一天的疲惫就这么消失在碗底了。凉粉摊的生意好，到底是借了那一脉山风江水的光。

家里大人也带我做过一次白凉粉。拿纱布包好凉粉籽，浸在水里一遍遍揉搓。搓出来的浆子浑浑的，看起来不怎么起眼。可放冰箱里镇上一夜，第二天打开——乖乖，满盆晶莹剔透，像把月光都冻住了。

可雪峰山上的凉粉，远不止这一种白。山里有一种树，当地人叫它“鬼见愁”。采回树叶捣烂成浆，滤去渣滓，点上一点草木灰，静置半天，就凝成一盆碧莹莹，透光看，像一块上好的翡翠。这绿凉粉消炎去火，山里人头疼脑热舌头长疮，不急着吃药，先来两碗这东西。我试过淋一勺土蜂蜜，绿叶子那一丝若有若无的清苦，被花蜜的甜柔柔地裹住——两样东西在山里本就相邻而生，到了碗里，竟像是认了亲。

山里人管它叫“神仙豆腐”，名字里带着敬意——大约是觉得草木有灵。山河不言，却把最好的东西悄悄塞进山里人的碗底。

我后来出去读书，离了洞口，也离了那碗凉粉。外面的夏天也有冰粉，花花绿绿，配料多得数不过来。可吃来吃去，总觉得少了点啥。

这次放假回家，发现县城人民广场附近有了一家“红茶凉粉”。原本那透亮的白，变成了红褐色。入口的瞬间，一丁点红茶的清苦幽幽浮上来，在舌尖转一圈，又化作隐隐的甘。那感觉不像在吃凉粉，倒像在喝一杯凉了的茶。可偏偏凉粉的身子骨还在，滑滑嫩嫩的，把茶香裹着一路送下去。我不由多含了一会儿才咽。

“这怎么做的？”我问。

老板擦擦手：“雪峰山有好茶，我琢磨好几年，能不能把它与凉粉融合呢。红茶性温补气血，夏天来一碗，喝出清凉喝出美。”

雪峰山下的人，是敢想敢干的人。老板是个“90后”，爱折腾，爱美食。听他说，这门带着茶香的新手艺，入了县里的非物质文化遗产名录。入夏之后，人气很旺，广州的、长沙的家乡人急吼吼要吃，老板索性带冰打包用顺丰快递寄去，到了也没坏。

在外头待久了，一到热天更想家，想雪峰山的清凉，想碗里轻轻晃动的凉粉。跟外地朋友聊起来，他们总是不解：“那不就是果冻吗？”我只是笑一笑。

有些味道，是说不清的。

（肖可妮，邵阳市作家协会会员）