

椿芽香在唇齿间

□兰采勇

暖意的信号还未十分明朗，几场春雨过后，田埂边、林地里、沟渠旁……数不清的草木齐齐发出春的声响，纷纷抽枝拔节，眼前顿时铺开一片新绿嫩翠，很是耀眼。香椿树也嗅到了这份气息，按捺不住满心欢喜，在枝丫间鼓出紫红或褐红的芽苞，像一个个紧握的小拳头，积蓄着向上的力量。不过几日，芽苞便舒展成嫩嫩的叶片，却又未曾完全展开，一股独特而浓郁的清香在湿润的空气里悄悄弥散，远远地便勾着人的鼻尖，像一场无法拒绝的邀约，让人不由自主心生向往。

香椿树是村庄里常见的树木，沐雨而生，迎风而长，无需专人浇水施肥、精心照料。只

是椿树木质偏脆，缺少韧劲，极易折断，既不能做房梁，也不能作房檩。但因椿芽是春日餐桌上的一道美味，它的存在便显得理所当然。香椿的食用历史有据可查，已逾两千年。先秦《山海经》中已有相关记载，汉代时人们便有采食香椿嫩芽的习惯，明代高濂《遵生八笺》更是详细记录了香椿芽的多种吃法，不少延续至今，深受大人孩子喜爱。

这“树上长出来的菜”可食期极短，要不了几日便叶大枝粗，失了鲜香韵味，“雨前椿芽嫩如丝，雨后椿芽生木质”，说的正是这个道理。每年农历二三月，正是香椿芽上市的大好时节，嫣红的叶、油亮的梗，诱人食欲，令

人垂涎。

椿芽香气独特，营养丰富，吃法也多种多样：椿芽烘鸡蛋、椿芽腌菜、椿芽拌豆腐、腊肉炒椿芽、椿芽鸡丝……其中最清爽的莫过于椿芽拌豆腐，也是家乡最常见的吃法。将采下的香椿芽洗净，入热水焯烫，随即用凉水冲凉，挤干水分切碎，加适量精盐、蒜泥、香油，与嫩豆腐拌匀即可。端上桌来，青白分明，清香爽口，鲜嫩利齿。最家常的则是椿芽烘鸡蛋：切碎的椿芽与蛋液搅匀，入油锅中火烘至两面金黄，切块装盘，便可食用。

母亲常说，椿芽还是开胃的好菜。儿时家中条件清贫，加之我生性挑食，每餐捧着碗

总觉得饭菜寡淡，难以下咽，成了邻居口中名副其实的“瘦猴子”。母亲看在眼里，急在心里，试过许多办法，收效甚微。后来，母亲经一位老中医指点，常做椿芽菜给我吃，竟有了奇效：我不仅不再挑食，饭量也明显增加。看着我日渐长高，母亲还特意从别处移栽了几棵香椿树，栽在院坝边的自留地里。

椿芽是乡间永不落幕的鲜味，是曾经填充、滋润过许多人味蕾的菜。每到春天，我都会去菜市场买回香椿，学着母亲的样子做各式椿芽菜。那香气留在唇齿之间，也盛满了我对过往岁月的绵长回忆。

春天，金黄菜花若梦

□黄玉文

春天的菜花黄
光泽如金子般耀眼
隆重地把春天举过头顶

从一马平川原野
到层层叠叠梯田
暖风一波接一波弥漫
如梦似幻的油菜花
从独立绽放铺展成绚烂流淌

素朴碎花布衣裳
悄然隐没进花田深处
花仙子重出江湖，唤醒珍藏裙裾
为帝王加冕复归凡尘
高雅旗袍走秀浪漫登台
随歌声飘飞于金黄涟漪之上

菜花黄纯粹浩瀚无边
蜜蜂舞动双翼，轻纱若霞
恍惚间，我看到自己变身阳光雨
融入山水大地

其实，我只想留在金黄菜花梦里
让富贵和淡雅
作伴灿烂永恒的欢笑

颐和园之春

□胡光银

天高云淡柳吐芽，
古树新姿又勃发。
知春亭下客穿梭，
昆明湖里浪舞花。
远山近水收眼下，
红男绿女乐开花。
皇家园林出奇美，
历史悠久大中华！

悟

□王小泥

行云流水
地位高低悬殊
一方自然，一方通透
于是，文人墨客
把它俩配对为成语佳侣

鸟语花香
处同一平台
榆木疙瘩从不为它俩做媒
依然是
通灵的文人把它俩撮合成一对儿

天空
蓝得辽阔高远
大地，山川起伏定格了惊涛骇浪
天与地
合成无穷大的珍珠贝
人则是
磨擦滋生宇宙珍珠的古铜色砂粒



父亲也有春天

□张绍琴

“咚咚咚”，敲门声传来时，我正倚靠着床头摆弄手机。翻身下床打开门，父亲提着一个鼓鼓囊囊的袋子走进屋来，敞开的袋口露出压扁的矿泉水瓶和纸箱。

“您一路来捡了这么多啊？”我好奇地问。“就在这楼下一处捡的。”父亲露出欣慰的笑容。我指着阳台：“把那堆也收拾了。”阳台上是我为父亲积攒的快递盒、牛奶箱、饮料瓶、矿泉水瓶、油瓶、废纸……每过几天，我便打电话叫独居的父亲来家里吃饭，平日里帮他攒下这点小乐趣，让他离开时不至于空手而归。

父亲今年八十二岁，和土地打了大半辈子交道，六十多岁进城帮我带孩子。孩子长大，闲下来的父亲见别的老人捡废品，慢慢也习惯出门随身带个袋子。

“爸，您这是干啥？缺钱就跟我们说，别去捡废品。”

“别人看见了，还以为我们子女不孝顺呢！”

这是我们兄妹反对的理由。

父亲闷着头，一声不吭。

母亲去世后，在我们的劝说下，他停歇过一段时间。

有一次侄女问父亲平时一个人怎么过，父亲直言家里空荡荡的，心里空落落的，不捡废品了，除了看手机，真不知道该做些什么。

那一刻，我心里一阵心疼。

平日里我们兄妹各自上班，很少有时间陪伴父亲。他独自住在和母亲曾经同住的老房子里，该有多孤单。

我对父亲说，你想去捡就去捡吧，一个月能挣几个钱？就当是锻炼身体。

父亲笑了，得意地说：“几块钱？我以前多的时候一个月能卖六百多，少的时候也有两三百。”

我忽然有些明白，父亲说的空落落，除了精神上的孤独，很重要的一个原因，大概是不能挣钱、不被需要带来的无用感。

晒春阳

□王治刚

二月二，龙抬头。人们终于换上厚衣，清风吹过面庞，已无半点寒意。阳光洒向大地，暖意变得可触可及。风里裹着泥土的腥气，混着野花香，吸一口，便觉精神抖擞。

春来了。

老人们说，龙抬头这天晒一晒阳光，能驱走身上的霉气。这话我信。走进公园，择一处开阔地，坐在长木椅上，让阳光漫过周身，渗进心里。心底残留的郁结，似乎也被晒化了。长椅旁，迎春花怒放，嫩黄的花瓣挤挤挨挨，惹人频频回望。

公园一角，卖糖画的小贩挑着担子走来，孩子们眼睛发亮，迅速围了上去。有个孩子转到一条龙，师傅便舀起一勺糖浆，手腕翻转间，龙身蜿蜒，龙爪遒劲，不一会儿就勾勒出条昂首摆尾的龙。孩子们伸着脖子，目不转睛地看着。那龙的眼睛正对太阳，“画龙点睛”的任务竟交给了阳光——金色的光线落上去，龙仿佛活了过来，下一秒就要冲上云霄。

一路前行，我来到郊外。池塘里，一群鸭子正在戏水，“嘎嘎嘎”的叫声清脆响亮，叫醒了整个乡村。一只鸭子扎下水去，再冒出头时，抖了抖羽毛。阳光洒在它身上，水珠滚落，亮闪闪的。“春江水暖鸭先知”，我脱口而出。行至小河边，岸边柳树抽出嫩黄的芽，风一吹，便在水面上轻轻扫动。粼粼波光晃眼，

一条小鱼跃出水面，欢快地像个顽童，只留下一圈圈荡漾的涟漪。

迎面走来位老人家，扛着锄头，说要去翻地。“龙抬头，好兆头，种啥都长！”阳光照在他额头上，亮堂堂的。他哼着不过时的小曲儿，脚步轻快地往地里走去，背影融进春光里，满是踏实的希望。

不远处，有一片菜畦。菠菜刚冒出头，又嫩又绿，惹人喜爱。旁边的油菜花开得正欢，风吹过，涌起一层层黄色浪花，花香漫开来，招来了成群的蜜蜂，嗡嗡地闹着，在花间穿梭不停。

我在旁边的草地上躺下，青草蹭着头发。嗅着野花的芳香，忽然想起小时候的二月二，父亲牵着我的手去赶集，硬拉我到剃头匠那儿“剃龙头”。父亲让师傅在我额前留了一小撮，说这是“龙角”，旁边的人看了都笑，我却不在意，只觉得这发型格外独特。回家路上，我追着阳光跑，仿佛真沾了龙的灵气，浑身有使不完的劲儿。

阳光暖得人发困，像小时候趴在父亲背上那样安稳。

风轻轻，云慢慢，龙抬头了，春天也就真的来了。

我闭上眼，把这一整个好春光，都收进了心里。



綦风

《春溪赴远》(水粉画)

□梁光华

核桃花串起的春天

□杨力

悠悠地飘过院坝，飘过竹林，一直飘向山那边。我蹲在她身旁，看她布满老茧的手灵活地穿梭，忍不住问：“婆，这絮儿有啥好吃的嘛？”祖母笑着用指尖点我的额头：“傻娃儿，这是春天的味道，嚼着它，一年到头心头都是清爽的。”

后来到了城里，吃过许多珍馐，却总惦念那一口清素。核桃花最好的吃法是炒腊肉。将切片的腊肉下锅煸出油，待肉片卷曲如灯盏窝，下干辣椒段和蒜片爆香，再倒入泡好的核桃花大火快炒。腊肉的醇厚裹着花穗的清香，入口脆嫩，嚼着筋道，咽下去满口都是山野的风。若无腊肉，单用青椒清炒也好，或是焯熟凉拌，浇一勺红油辣子，撒几粒盐巴，便是核桃花最本真的滋味。

小时候不懂吃花的讲究，只晓得每年这时，家家户户的灶台上都飘着这股清气。后来读了些闲书，才知唐人已有“百花糕”的吃法，宋人更把食花视作风雅之事。可在我心里，一盘山村的核桃花，不是闲情逸致，而是山里人度春荒的智慧，更是物尽其用的朴素哲学。这大约就是人们常说的“吃春”，把整

个春天，都吃进肚子里。

那天晚上，我和母亲对坐。昏黄的灯光下，我夹一筷子核桃花，忽然想起《离骚》里的句子：“朝饮木兰之坠露兮，夕餐秋菊之落英。”屈子吃花，吃的是高洁；我们吃花，吃的是乡愁。可那份与自然相通的欢喜，隔着两千多年，竟是一样的。

核桃花的花期不过十来天。花穗老去，便结出青青的核桃，要等到秋天才能尝鲜。前些日子，远在沿海的表妹发来消息，说想念家乡的核桃花。我给她寄了一包晒干的，叮嘱她泡发后一定要撕去花蕊。她回信：“撕的时候，忽然想起小时候跟外婆一起撕花絮的日子。那些日子，原来一直没走远。”

是啊，那些日子一直没走远。它们藏在每一串垂落的核桃花里，藏在每一缕翻炒的香气里，藏在每一个游子回望故乡的眼神里。只要春天还来，花还开，我们就还有回家的理由。

此刻，城市灯火璀璨，可我知道，在老家那棵老核桃树下，在那串串垂落的青绿里，春天的召唤年年等着我，一如往常，从未缺席。