

烟雨花香又一春

◎谭雪花

盼望着盼望着,经过了一个长长的寒冬,终于,春天来了。

都说二月春风似剪刀,她灵巧地缔造出了青枝新芽、花红柳绿的景象,尽管依然有些寒意,但阳光却是和煦的,让人时不时地萌生出,在阳台上慵懒地躺上一个下午的欲望,翻翻书,喝喝茶,这是何等惬意的生活啊!

“小雨知时节,当春乃发生,随风潜入夜,润物细无声”,几场春雨之后,阳光更加温暖了,三月里,人们脱下了厚厚的棉服,穿上了轻便的装。在这万物复苏的时节,大大小小的学校,迈开了青春的步伐。读万卷书不如行万里路,孩子们争先恐后地奔出校园,背上简单的行囊,踏上远足的路。长长的车队,舞动的旗帜以及白衣的少年,组成一条巨型的长龙,蜿蜒

在金黄色的油菜花里,掩映在青山绿水中,煞是壮观!煞是好看!歌声,笑声,追逐声,响彻田间地头。来回四十公里的路程,孩子们相互鼓励,相互扶持,没有哀叹,没有埋怨,倾心投入美好的自然,尽情享受这难得的欢愉。看,一张张红扑扑的脸蛋,油浸浸的额头,灿烂的笑容,让我们再一次体会到了年轻的生命所蕴含的勃勃生机,让这个春意盎然季节更加生动明艳。

写字楼的人开始坐不住了,有阳光的日子,面对窗外的江对岸,更是心生向往。天这样蓝,风这样暖,水这样清透,阳光这样明媚,都说春来不是读书天,同样的,这样灿烂的日子,不能像小鸟一样感知窗外的世界、呼吸春天的气息,也是一大遗憾!心痒痒,牙切切,熬吧,等两天到周末了,定要去繁茂的翠屏山漫步,带张吊床,摇曳在阳光斑驳的树林中;定要去开满油菜花儿的江边垂钓,烤河虾,烤鱼

鱼,吱吱美味爽翻天;定要约几个志同道合的死党,去云南会馆的院坝里喝喝茶,听听曲儿……,春天里,要做的事好多,这一番规划之后,顿生愉悦,抡起膀子,狠狠地甩上几圈,便沉下心来,开始愉快的工作。终于等到了周末,等到了周末啊,哦豁,下雨了,计划没有变化快啊,一连骂了几声“鬼天”。然后,下个礼拜的某一天,又在封闭的写字楼里,继续对着窗外的绿水青山咬牙切齿地长吁短叹!

街上的行人多起来了,公园里也热闹起来,至于凉姜的桃花、流米寺的李花、巡场的茶花、佛现山的梨花、以及南溪石鼓和临港龙头山的花海、更是春潮涌动,游人如织。身披五彩丝巾的美女们(眼下美女一词,仅作为性别鉴定,不分老少,不分美丑),手拿自拍杆,兴趣盎然,或躺或卧、或群或单、或静或动、或笑或喷,搔首弄姿,好不妖艳。那些个专业的、业余的摄影爱好者们,背着长枪短

炮,频繁出没于各景区,摄影的姿势千奇百怪,明明是在拍美景,不曾想,却被拍美景的人制作成了风景。

朋友圈里的春天更是刷爆了屏,给人的感觉是眼睛一睁开,满满的春意便扑面而来,隔着屏,你都能闻到绿草的气息,泥土的清香,鲜花的芬芳,以及新枝的芳香,你听到了鸟儿的欢唱,山谷的回响,江水的奔流,蜂蝶的酣畅。于是,在这个春暖花开的早上,你的心被一句优美的诗弄得柔肠万千,——愿你如三月的阳光,明媚不忧伤,愿你如三月的花朵,美丽不张扬,更愿人世间所有的美好都如期而至!悸动的心,萌动的情绪在蓬勃生长,生命的激情一下子堆积如山,似要喷薄而出。

春风又绿江南岸,烟雨花香又一春,在这个播种的季节,让梦想在春天中萌芽,让真心在三月里开花,春天来了,撸起袖子,加油,干!



门前老树开新花。 文静 摄

三月之魅

◎邓荣河

是风筝甘愿自缚的累
完全的放纵与自由
只能换来跌落尘埃的不归

是杨柳弯腰俯首的垂
妙龄青春儿
又有哪个不醉

是燕莺且歌且舞的飞
骨酥筋软的日子
舒展一下妩媚

是柳笛嘹亮三月的脆
小手拧出的春天
最靚也最美

是春风一路小跑的追
遭遇一场又一场的花事
幸福无比地追尾

忘记一个人

◎李季

忘记一个人的眼神、面容和声音
如果可以,也关闭梦的扉扉
日子依然不好也不坏

草木复苏时,我依然离题万里
那些花要开
就往死里开

我不动用花香,也不动用旧时月光
心情需要虚构,我有潜流暗涌
已被大坝拦阻,那流水要静止
就静止成死水决不允许
它再流往伤心之地

春天短暂,阳光明媚,有着隔世的温暖
鱼群正列队上岸
鸟雀正纷纷投江,我正在忘记一个人
春风浩荡,越阡度陌
已是另外的光阴

河蚌伴好运

◎陈卫卫

俗话说:“春天喝碗河蚌汤,夏天不生痱子不长疮。”春天的河蚌最干净,肉质也最肥厚,正是品尝的好时节。

吃河蚌是别有情趣的,因为有时你运气好的话,还能吃出圆滚滚、晶莹剔透的野生珍珠。这吉祥的兆头,预示着你今年会有好运相伴。

著名的吃货文学家郁达夫最爱蚌肉,还称蚌肉是色香味俱佳的“神品”。有一年他来到福州,正值蚌肉上市,于是红烧白煮地吃了几百个蚌方才尽兴,并且视为一生的豪举。1928年春天,郁达夫和王映霞在上海结婚后,作为浪漫派大师的郁达夫一边吟着“天降妙句”,一边教王映霞用河蚌下厨做“紫苏炒西施美人舌”。这道王美人亲制的佳肴入口滑嫩柔软,果然不愧其“美人舌”之名,让郁达夫每天大饱口福。

每年刚入春的时候,我老家那位喜欢下河捕鱼的邻居总会送来一堆河蚌,于是老妈乐滋滋地把晶莹剔透、粉嫩诱人的蚌肉和豆腐放在陶瓷煲中,突突然地煮到汤色变浓、呈现出奶白色之后,眼见蚌肉已经酥软,撒上一把葱花,“鲜到眉毛都要掉下来”的河蚌豆腐汤就出炉了。这道美食既是菜、又是汤,入味的不得了,好吃到打耳光也不放。记得那年春天吃了几碗河蚌豆腐汤后,我们一家人在炎热的夏天里还真的没生痱子!于是,一到春天吃河蚌豆腐汤就成了我家餐桌上的特色传统。

要说河蚌烹饪美味的最高境界,那就非“河蚌咸肉烧青菜”莫属了。它将时鲜的蚌肉和腊味十足的咸肉一起烧,这样就把河蚌的鲜和咸肉的香完美融合在一起,加上翠色欲滴的青菜作为点缀,春天的鲜味全都在里面了。这道菜最值得称道的是乳白色的浓汤,喝起来鲜咸可口,让人欲罢不能。如果盛一大碗白米饭就着蚌肉吃,那个舒坦绝对是彻心彻肺的。

江南一带的人家最擅长做蚌菜,有脆嫩爽口的“春笋炒蚌丝”、鲜咸香美的“河蚌炒韭菜”、红润滑嫩的“鱼香蚌丝”、清新养眼的“余蚌肉菜心”等多种菜式,最经典的则是“红烧斧足”,因为蚌肉很像斧头的形状,故得其名。这道菜是先将蚌肉和五花猪肉切块,猪肉块经煸炒再加入用旺火烧开的蚌肉,焖至肉酥汤稠后,放入八角、葱花等翻炒均匀,即可起锅装盆。

“红烧斧足”是道经典春鲜,蚌肉鲜美、猪肉酥嫩、香味醇厚,光是闻到那个香味,就让人垂涎欲滴了。

读书是最好的家风

◎丁兆永

梁晓声先生说过,“好的家风,一定是有读书传统的家风。书架,应该是一个家庭好的不动产。”是的,对此我非常赞同,而且也是这一家风的受益者,更是这一不动产的传承者。

我出生在20世纪70年代后期的贫苦山村,从我记事起,勤劳的父亲白天在地里忙着干活,晚上的时光就是守着一盏昏暗的煤油灯,捧着一本本借来或者买来的小说,如痴如迷的看。父亲是一名高中毕业生,因历史的原因未能参加高考实现自己的大学梦,但他没有抱怨生活,依然乐观地生活在黄土地上,尽管农村精神生活极度贫乏,父亲依然保持着读书的习惯。尤其当我上学之后,也许是父亲把他的大学梦寄托到我的身上,把他珍藏多年的《红楼梦》《西游记》《三国演义》等名著送给我读,让我从小浸润在书香中,在最好的年华里与书籍为伴,与墨香为伍,让我在文字和墨香里开阔了视野,增长了知识。记得小时候,最温馨的画面莫过于在雪花飞舞的冬夜,父亲、妹妹和我每人捧一本书,忘情地读着,外面大雪纷飞,小屋里书香四溢。

在父亲的熏陶和鼓励下,我深深地爱上了读书,开始了在书海里畅游的日子,买书、读书成了我最喜欢做的事情。尽管生活非常艰难,父亲还是从牙缝里省出一部分钱给我用来买书。记得当时,家家户户都有电视机的时候,我们家却没有,一是怕耽误学习,二是大部分钱用来买书了,我们家直到我大学毕业后挣了第一份工资才买了电视机,这在当时的农村成了街坊四邻嘲笑的对象。父亲却不毫理会这些,因为他深深明白知识的重要性,明白只有好好读书才有更好的出息,尽管生活艰难却毫不吝啬地支持我买书、读书。正是这一本本书滋润了我的灵魂,让我在青春年华里收获了五彩缤纷的知识。我也没有辜负父亲的期望,成为小山村的第

一个大学生。这个时候,再没有人嘲笑我们家买书、读书的事情,却成了很多邻居学习的榜样。就这样,我坚持买书、读书的习惯一直保持着,从小学、初中、高中、大学,再到工作、结婚生子……

女儿出生后,我更是把读书的家风传给她。生活水平的提高,让买书已经成为一种生活方式,为此我给女儿买了大量的绘本。每个静静的夜晚,我和妻子、女儿每人捧一本自己喜欢的书在默默阅读,这已成为我家每天晚上睡前的必修课。有时,我和女儿同读一本书,一起讨论书中的情节,在孩子健康成长的同时,也增进了我们父女的感情。儿子出生后,虽然还在襁褓中吱吱呀呀不会说话,我在看他的时候就给他读绘本、读唐诗宋词。现在小家伙虽是一见到书就兴奋,舞动着小手要,我想这也一定是个爱读书的孩子。尤为可喜的是,在与女儿共同读书的过程中,让我有了更多的人生感悟:正是我们家喜欢读书的良好“家风”,熏染了女儿,使她不仅获得了知识,开阔了视野,更重要的养成了积极乐观阳光的性格,这才是孩子一辈子的宝贵财富。

“至乐莫过读书,至要莫如教子;寡智乃能习静,寡富乃可养生。”这是清代文学家蒋士铨撰书并悬于大厅用以自励的一副对联。上联语本《史典·愿体集》:“至乐无如读书,至要无如教子。”意即不仅把读书视为最大的快乐,还把教育子女当作最要紧的事情。”父亲的所作所为就是把至乐的家风传给了至要的我,我又传给了我女儿。读书是最好的家风,父亲把家庭中最重要不动产传给了我,我又将它传给我的儿女,我想我的儿女们也会将接力棒传递给他们的下一代。时过境迁,沧海桑田,无论社会如何变化,让世世代代在书香中浸润自己,成长自己,成为最优秀的自己,这将是永恒的……

榆钱糕 槐花饺

◎徐学平

糯米元宵的清香悄然淡去的时候,乡村的春天就俏皮地探出了头,她站在榆树梢,立在槐枝上,被蜜蜂、蝴蝶簇拥着款款走来。

早春的阳光温暖地照着大地,老家的榆树上又吐出新绿了,一串串鲜嫩的榆钱儿便挂满枝头。榆钱是榆树的果实,嫩绿、扁圆,有点像缩小版的铜钱,小孩最喜欢它们了。胆大的孩子早就猴子似的爬到树上,一把一把地拽榆钱了,他们一边满嘴地塞榆钱,一边将长得繁茂的枝折下来,扔给等在树下的小伙伴。树枝随着孩童的身体摇晃着,小点点点的榆钱就跟下雨似的落下来,飘舞在风中,散发着丝丝的甜润。

当榆钱还是绿绿嫩嫩的时候可以直接摘下来吃,生吃很甜,有一股叶的清香。更多的时候,人们还是用细细的白面,和了榆钱,再加些蜂蜜蒸成一锅好吃的榆钱糕。蒸榆钱糕,先得把淘净的湿漉漉的榆钱拌上面粉,加水 and 匀,垫上笼布,盛在蒸笼里,放进锅内用文火蒸。蒸熟后,用刀划成块状,然后捏着笼布角和盘出锅,倒在小盆里。滴上几滴芝麻油,再浇两勺蒜汁,撒上些葱花或芫荽,顿时,热腾腾、香喷喷的榆钱糕便做成了。白绿相间,香甜适口,此时,所有乡村的滋味就都呈现在了你的面前。不过,再过些时候,榆钱长老了,变黄了,就会簌簌地飘落下来。

在乡间,你大可不必为一种植物的凋零而感到惋惜,因为新鲜总是接踵而来的。比如说槐花,她总

是紧紧地跟随在春天的后边,在细密嫩绿的叶片间,结出一簇簇洁白晶莹的小花,在空中飘溢着阵阵清香。槐花含苞待放之时,又是人们大饱口福之日。甭说孩子啦,即使大人也经受不住那香甜的诱惑,纷纷拿起镰刀,攀上梯子,采摘槐花。人们用事先准备好的簸箕、箩筐,将槐花装得满满的,回家洗净后或热炒或凉拌,都是极好的牙祭。

槐花是我印象中最好的野花了,槐花性情随和,生熟皆宜,可荤可素,要是仍然意犹未尽的话,还可以把余下的槐花做成饺馅包饺子,那就另有一番风味了。把一串串的槐花洗净,先用开水氽去青气,然后摊放在芦苇帘上晾干,再混入拌好的肉馅里就可以备用了。

母亲巧手如蝶,左右翻飞,只一会儿便包出一帘小巧玲珑的槐花饺子。锅里的水已经沸腾开了,小心地将那些饺子放入锅中,轻推慢搅,几个回合后,熟透的饺子便纷纷浮出了水面。看着那些晶莹剔透的饺子,光闻味道也会令人垂涎三尺,迫不及待地咬上一口,一股花香夹带着丝丝甜味儿直入口中,顿时感到齿颊生香,余味绕舌。听老人讲,榆槐是穷人的树,特别是在饥饿的年代,它们用自己的花果不知救济过多少灾民。

如今又是多年过去了,然而那份记忆却被我小心翼翼地封存到了心底,至今都难以释怀。榆钱糕、槐花饺,一直都被我固执地偏爱着,一如从乡村走来的我,始终沾满泥土的气息。