

种春记

彭晃

铁锹撞击石头的脆响惊飞了早春的云雀。山道旁,几棵杨树尚未脱去灰褐的冬衣,枝头却已冒出星星点点的芽苞,像稚童刚换乳牙时冒出的新齿。我蹲下身,用锹尖拨开层叠枯叶,腐殖土的气息裹着湿润的苔藓味扑面而来,恍若大地掀开了蒸笼,腾起一团团青灰色的雾气。

这是第七次来龙华山种树。记得初春跟着林业局的车队进山时,卡车碾过冻土带起细碎的冰晶,像撒落一地的碎玻璃。同行的老周是护林员,皲裂的手掌摩挲着树苗说:“每棵苗都得喝足根水,就像娃娃落地要喝够奶。”此刻他正用麻绳丈量间距,枯竹似的影子被阳光钉在坡地上,随山势起伏蜿蜒成墨线。

在春天遇见春天

宗德宏

在春天遇见春天
遇见清风的飒爽
流水的雀跃
韶华不负春光
我按捺不住内心的喜爱
双手翻开新的一页
草木蔓发,希望生长
温暖的感觉
融化了心中冰川
山间残雪
踏上湿漉漉的石阶
历经冬夜
过小巷、长街
不去赘述每一个环节了
只想将毕生追求
写进无悔的岁月
多么蓝的天空呀
多么浩瀚的海洋
桃花十里
天地无界
情,为之切切
至此,没有什么可以泯灭
胸膛里燃烧的一腔热血

是的,请赞美枝叶的茂盛
还有那片
绿油油的原野



3月11日,江苏省扬州市瘦西湖风景区,早春时节,梅花芬芳,杨柳吐翠,晨雾氤氲,野鸭游弋,尽显湖上园林诗意图。

视觉中国 供图

吃在母校

梁晓文

曾经的高中同桌,如今已是母校湖南耒阳二中的校长,叮嘱我写一些当年求学期间的回忆,特别是要弄些诸如“过五关斩六将”之类光彩照人的往事,借以鼓舞众小字辈校友接续光大母校优良传统云云。可我思来想去,脑海中率先浮现的竟是颇不争气的“吃在母校”的冷门镜头。大概20世纪80年代跟我一样家庭的农村学子们,每天都在学习和吃这两种追求中挣扎,所以记忆也就铭心刻骨吧。

那时,家里粮食总算勉强够吃,但下饭菜仍是农家的一道坎。农村孩子进城求学住校,除了带足口粮,同时还得捎上够对付个把月的咸菜。家境好些的,可以买点菜票到食堂打新鲜菜吃,算是改善生活。印象里吃得最多的一毛钱的油豆腐,量大汁足,特别实惠。至于两毛钱一份的辣椒炒肉,颇少染指。

指。清楚地记得一位家境好的同窗,回回碗里要留一方最大的肉,直至和着最后一口咽下。

能有好菜吃、最好是每天能吃上一块(哪怕是辣椒炒肉中的一个小方块)肉,就成了我自发动加倍努力、考上大学、跳出农门、改变命运的不竭动力之源。我就是以这样一种简单而又实际的逻辑作为求学支撑,根本无需外在的渲染、煽动、鼓吹和灌输。

再说吃菜。当时学校也安排了部分老师的家属到食堂帮忙打下手。巧的是班主任夫人正好负责打菜,所以我们都是故意高高地举着菜票扎堆儿挤到师母跟前买菜,意图当然很明显:混个足足的量。师母会脸上堆满笑容,抡起菜勺猛地从菜盆里满满当当舀出菜,说时迟那时快,菜肴早飞速地添到了我们的饭碗里,然后再补上一小勺菜汤什么的,每次我们也会带着感激去享用这份心满意足。

自然也会有不满。某高个子男师傅打

菜的动作特别夸张,先是把勺子狠狠砸进菜堆里,一下舀起了满满的一大勺——看着让人心花怒放——别急!只见他的手突然筛糠般地抖颤起来,而勺中的菜肴也听话般让人心如刀绞地应时应景飞速掉下,待真正落到自家碗里,就只剩下一半了。终于气急了某位极具才华又充满正义的同学,他在学校黑板报公告栏里画了一幅漫画,那位师傅的“高大”形象被刻画得惟妙惟肖,尤其是那只颤抖得厉害的手,让同学们看了都觉得十分解恨。

彼时,同学们都没什么钱,下馆子、吃米粉这类消费太过奢侈。好在城里有个表伯父,基本上每个月我都要厚着脸皮利用周末去蹭饭吃。表伯母颇善解人意,每次边说“学生伢子好可怜”,边热忱地为我添饭加菜,有时还不忘打包一份好菜让我带回学校吃。记得有一次,她炒了一份熏鱼干酸豆角,简直香飘万里。我花了八两饭票,赶巧食堂要下班,炊事员又多给了二两,就着这

份佳肴,身高不足一米六的我竟然一顿干下去了一斤米饭。

还有打牙祭的机会,属于好友之间、例行回家补给返校时。彼时的周六上午还得上半天课,周末只休息一天半。同学们周末回家,家里都要倾其所有把好吃的菜品捎上,好友也多会互相分享,力行“独乐乐不如众乐乐”的古训。最难忘的一次,是我的“死党”荣枯同学带回了一罐子的大块肥肉,大家不管三七二十一都争着抢着吃。末了方有人问起:“你家怎么会有这么多肉吃啊?”荣枯同学的回答让大家愣住了:原来他爹刚刚去世,照例家里要操办白色宴席。这些肉,是他娘心疼儿子,特意节省留存下来的。后来我以这件事为题材,写了一篇短小说,刻画了一位农村妇女既要顾及亡夫丧宴的体面,又要千方百计为求学儿子省下一罐子肥肉的艰难抉择,令许多读过的友人唏嘘不已。

如今想起这些关于吃的回忆,奔六的我们在唏嘘之余,同样也要感恩母校无私的包容承载。民以食为天。食在市井餐桌,同样是岁月舞台,绽放着青春燃情,助我躬身力践母校校训,德能兼修、己物相融,终于学有小成,成功过上了主动限肉、返璞归真的好日子。

谨以此庆祝母校101周年华诞。

母亲的塌菜合

脆酥爽。

烙馍最别具一格、最有创意的做法就是塌菜合。它是在两张烙馍之间放上菜,在鏊子上一次性完成。塌菜合对我们来说是一顿美味大餐,对母亲来说是一次高超的厨艺展示,很多情景至今历历在目。母亲先把菜洗净、切碎,一般是韭菜或苋菜;然后开始擀薄饼,先擀好一张放在用高粱秸或竹片制作的鏊子上,均匀摊上切碎的菜,撒上少许盐,泼上一个鸡蛋,再盖上一张饼,然后用手沿着圆饼周边拍打使其融合,以免加热过程中菜汤和蛋清流出。母亲用右手托起馍盘,转眼间不偏不倚地放到鏊子正中,少顷再用竹披翻一翻,香味就弥漫开来,菜合做成了。把菜合折成一个半圆状,从中间切开,切面露出黄绿搭配的韭菜鸡蛋馅;如果是苋菜,红红的汤汁把凝固的鸡蛋也染成红色。咬一口,软绵中含着筋道和清爽,那种香、那种感觉,天下无双!

回想起来,母亲塌的菜合之所以这么令人难忘,一方面是因为原材料质量好,韭菜或苋菜是自己家地里种的,鸡蛋是自己家养的。

任启亮

我小时候家里的主食以红薯、玉米等粗粮为主,吃白面在平常只能是一种点缀。吃白面的方法很多,除了馒头、面条、包子、饺子、面疙瘩、贴饼子之外,家乡还有一种吃法是烙馍。

烙馍用的鏊子,由一块直径三四十厘米的圆形薄铸铁制成,表面平整光滑,圆心部分高一些,往周边渐渐变低,呈坡状。鏊子有三只固定脚爪,烙馍时用三块半截砖头支撑,便易于点火续燃。制作烙馍,而面与擀面条、包饺子差不多,面和好后不用发也不用醒,揪成一个个面团,用擀面杖擀成鏊子的表面一样大小,越薄越好。在烧热的鏊子上正反一翻,一股香味弥漫,烙馍就熟了。用鏊子烙馍的好处是不需要专门的锅灶,在院子里任何一个角落支起鏊子就可以操作。

20世纪60年代末,家乡的生活条件渐渐好了起来,吃白面的机会越来越多,母亲会经常烙馍给我们吃。家里突然来了客人,用烙馍招待很方便,同时也稍显隆重。城里来的客人,有的是南方人,没见过更没吃过,他们看了烙馍的过程,吃了母亲做的烙馍,都留下深刻印象。记得多年前我去看望一个父亲的老朋友,他还说起40年前在我家吃烙馍的情景,仍赞不绝口。

母亲做烙馍时都是把鏊子支在院子里,

鸡生的,名副其实的无公害、纯天然。更重要的是那种其乐融融的氛围。母亲在案板前操作,大妹妹向鏊子底下续着柴火,我们兄弟姐妹在院子里玩耍,洒下一片欢声笑语,炊烟袅袅升腾。母亲看我们凑过来,便说:“饿了吧?给你们选一个大鸡蛋。”说着,便伸手在鸡蛋筐里挑一个最大的鸡蛋泼到正在做的菜合上。而后,一片片菜合便捧在每个人的手中,整个院子飘着浓浓的香味。

进了城,很多餐馆都有一道主食叫韭菜合子,点了几次,与母亲做的塌菜合根本不是一回事,味道更有云泥之别。家里买了电饼铛,试着做菜合,手忙脚乱一通,要么盐放多了,要么菜汤流出,要么成不了形,要么面皮糊了。好不容易做成功了,女儿咬一口摇摇头道:“味道与奶奶做的差太远。”我比她更清楚,无论如何也与母亲做的塌菜合无法相比。

想起母亲做的塌菜合,更怀念已经离开我们的父母亲。他们在那边还塌菜合吗?一定是父亲烧火向鏊子底下续柴,母亲和面、擀皮、摊菜、泼鸡蛋。

花到半开

子安

院子里的紫花含笑悄然攒起骨朵。暗紫色的花萼裹着乳白的花瓣,像少女用绢帕裹住心事,只在晨露未晞时怯怯地探出几缕香。这株花是去年秋末母亲移栽的,彼时她扶着竹柄铁锹说:“好花要等,急不得的。”

三月的阳光最懂得分寸。它先在青砖墙上投下竹影斑驳,再顺着风铃草攀援的藤蔓,一寸寸挪到花树上。起初几日,花苞始终绷着紫檀色的外衣,只肯在正午最暖时裂开丝绒般的缝隙。我总爱搬了藤椅坐在廊下,看那些半启的蓓蕾如何与春风博弈——它们时而将裂痕收束成紧绷的弦,时而又放任蜜糖色的花蕊淌出几滴香来。这般欲拒还迎的姿态,倒比盛放时更惹人怜。

对门的张婶送来新焙的龙井时,恰逢第一朵花真正开到五成。青瓷盖里浮沉着雀舌般的嫩芽,水汽裹挟着茶香与花香,在檐角织成透明的网。她指着花树上那朵将展未展的花瓣边缘还凝着晨露,像含着泪光的笑靥,“你瞧,全开了反倒失去韵味,好比台上青衣水袖甩过了头。”

这话让我想起旧年深冬,母亲在暖房里侍弄兰草的情形。她总在花箭抽出三寸时便剪下,插在素坯陶瓶里。“兰开七分最雅致”,她拭着剪刀上的汁液,窗外的雪光映得银发如霜,“人活一世,也要学着留些余地”。

午后雷雨来得急。紫花含笑在雨幕中簌簌颤动,半开的花朵承不住水珠的重量,纷纷将花瓣卷成小小的舟。我擎着雨伞走近细看,却见那些未及舒展的蓓蕾反而安然,雨水顺着萼片滑落,倒像给它们镀了层琉璃。忽然懂得古人为何说“月满则亏”,原来这世上的圆满,多半要伴着消损的。

雨歇时,西天烧起霞。我剪下几枝半开的花供在案头,瓷瓶是去年在景德镇淘得的青白釉,素净得能听见光阴流动的声音。夜读《浮生六记》,见芸娘将茶叶置于未开的荷花心,待晨露浸润后取出烹煮,不觉莞尔。

次日清晨,最早的花已然全开。层叠的瓣完全舒展后,那抹神秘的紫竟褪成月白色,香气也变得直白热烈,像把前日积蓄的甜香全都泼洒出来。蜜蜂围着花朵打转,翅膀振动的声音里都透着满足。我却莫名怀念起它们半开时的模样——那时每片花瓣都蓄着未竟的故事,每缕香都留着转身的余地。

母亲打来视频电话时,我正给花树松土。屏幕里的她戴着老花镜在侍弄多肉,窗台上那盆玉露晶莹如故。“开过头的花记得及时摘掉。”她隔着千里烟尘叮嘱,“养分留着,后面的花苞才能长得好。”镜头晃过她新添的皱纹,忽然想起《菜根谭》里的:花看半开,酒饮微醺。原来人生最好的光景,不在鼎盛时的喧哗,而在将达未达时的期许。

暮春的风掠过院墙,摇落几瓣迟开的花。落在青石上的残香,竟比盛开时更缠绵。紫花含笑又开始孕育新的花苞,那些裹着紫袍的骨朵,正在酝酿下一个半开的清晨。

岁月如流

郑宗君

又在匆忙间,期待一年又一年的绿意盎然。世间的人和事,其实都是那么的简单而美好,事随心,人随缘,安稳幸福,恬然自在。诗与歌,在平凡的生活中给人抚慰。

在悠悠时光中,往昔的自己犹如一个执着的寻梦者,凡事都急切地追寻着一个确切的答案。曾经青春的热血在心中沸腾,以为世界非黑即白,凡事必有定论。

正如罗曼·罗兰所说:“世上只有一种英雄主义,就是在认清生活真相后依然热爱生活。”我们总是怀揣着这样纯粹而又坚定的信念,在人生的旅途上,不断地追问,不断地求索,哪怕碰得头破血流,也不愿放弃对答案的追寻。

然而,岁月如流,如今方才渐渐了悟。许多曾经执着的东西,竟是在无声无息中悄然落幕。那些热烈的情感、那些执着的梦想,那些刻骨铭心的经历,都未曾有过一个如预期那般清晰明了的答案。就像春日里绽放的花朵,在不经意间已零落成泥,没有预告,没有道别。又似那夜空中划过的流星,璀璨一瞬,而后消失在茫茫黑暗,不给人追回其轨迹的机会。或许,生活本身就是一场没有答案的旅程。人与人的相遇与别离,缘分的起起落落,都如同那风中的柳絮,飘然而来,又飘然而去。

春天又来了,让我们去经历、去感受、去拥抱那足够具体又足够未知的生活,在满心期待中,迎来更加灿烂美好、更加绚丽多姿、更具有挑战的一年四季。

梦虽遥,追则能达;愿虽艰,持则可圆。任何时候,许多事情,只要你敢于去做,敢于坚持,不放弃,勇敢一点,努力一点,十年如一日,铁杵都能磨成针,水滴也能石穿,一切皆有可能。我们一起携手努力奋斗吧,我相信我们的目标和梦想,一定会在不远的将来实现。

父亲的“百草园”

刘恋

别人爱种花,父亲却偏爱种草。在老家的旧房子旁,有一块杂草丛生的荒地,父亲退休之后,闲着无事,就悉心地打理了起来。春去秋来,四季流转,几年的光景,荒地披上了青翠的外衣,杂草也变成了能治病救人的药草。我调侃父亲,说他“妙手回春”,把荒园变成了“百草园”。

父亲对“百草园”颇为用心,拓荒时更是费力。“晨兴理荒秽,带月荷锄归”,用这句诗来描述,再合适不过。花了大半个月的时间,他除草,一点点松土,直至褐红色的泥土渐渐显露出。种植之前,还要再深耕土壤,并深埋基肥。为了保证质量,药草是万万不能用化肥的,父亲便去了村头养牛的老张家,使用腐熟的农家肥让这片土地肥沃。

每次去看望父亲,他总是要先领着我去“百草园”逛逛。我劝他,退休应该安逸地享受生活,他却回答:“侍弄这些药草,就是安逸!”看着那些长势喜人的药草,他总要一边拾掇着,一边饶有兴趣地给我介绍。还别说,在他的科普下,我也渐渐地对园中的药草有了认识:开着紫色小花的矮小植株,是紫丁;初开为白色后转为黄色的,是金银花;结圆圆的黑色果子的,是龙葵;顶着一串绿珠子的,是麦冬……

不同的药草,有不一样的生长周期,“百草园”陆陆续续会有些收成。在老家,若是父亲夜里听见我房间里传来阵阵咳嗽声,第二天清晨,桌上便多了一碗药茶。外出工作,也总能收到他从老家捎来的药草。春天,容易干燥,父亲便寄来蒲公英,说泡水喝能预防上火;夏天,天气炎热,金银花疏风散热,刚好合适;到了秋天,则准备了麦冬,养阴生津,润肺清心;冬天,就寄来了生姜……春来冬往,满满都是父亲的惦记。

这个“百草园”,是父亲退休之后的游乐园,亦是爱的后花园。他的关爱就如同那园里的药草,不妩媚,却实在。转眼,又到了温暖的春天,一木一草生,适逢药草繁盛的黄金时节,“百草园”里又是一片热闹的景象了,父亲的爱又乘风而来。