

※美文阅读

## 家乡的香椿

●刘鹏

“春日椿芽嫩，乡情心底生。”

家乡的春天总是被香椿的独特气息唤醒。那一抹鲜香，是故乡最深情的馈赠，承载着童年的欢乐与家的温暖，成为我心中永不褪色的眷恋。

我的家乡，在山清水秀的川东北大山深处。家乡人都有在房前屋后种香椿树的习惯。香椿树高大挺拔，粗糙的树干刻满岁月的痕迹，羽状复叶交错生长。春天，新叶嫩绿，背面透着淡淡的红，凑近细嗅，那股带着木质清香又有些许独特的气息，总是钻进鼻腔，萦绕在心头，久久不散。这是香椿专属的味道，质朴无华却又充满生机，宛如家乡的呼唤，带着熟悉的温暖与亲切。

采摘香椿是儿时最期待的春日活动。谷雨前，父亲总会拿着绑有镰刀的长竹竿，来到屋后小树林，而我则像个小尾巴紧紧跟随。父亲小心翼翼地 will 椿芽从枝头割下，放入竹篮，我在一旁目不转睛地看着，心中满是收获的喜悦。

香椿的做法丰富多样，每一种都承载着浓浓的乡愁。我最爱的，还是香椿炒鸡蛋。将香椿芽洗净焯水，切成细碎小段，与打散的鸡蛋液混合，加盐和调料搅拌均匀。待油煎好，倒入锅中，刹那间，那股独特而诱人的香味便弥漫开来。

## 牡丹花开丹景山

●胡佑志

春天到了，沐浴着春日阳光，三五好友，一人一个背包，或一壶水，去看山、看云、看人间仙境。从成都出发，大约五十公里的车程，便来到了位于彭州的丹景山脚下。

从景区门口进去，徒步。沿途树木葱茏，清新雅致，有露水不经意从树叶上滴落下来，让人顿感微凉，裹挟着春雨丝丝柔情，打湿了路边的柳树、杉树，涤荡着跋涉的心，温润着登山的旅程。

前面不远处，有一座石牌坊，走近了，细细看之，才发觉这石牌坊年代甚远，是这里的历史古迹，建于清朝嘉庆七年，牌坊横额题写“丹景第一”四个大字。

赏花的路上，听闻丹景山牡丹数量之多，仅牡丹种植就达三百余万株。观赏的景点多达十二处，有蜀绣园、牡丹坪、国色园、金华园等牡丹观赏基地。要想领略到白牡丹、黑牡丹、紫红色牡丹的婀娜多姿、姹紫嫣红，还得爬上山顶。

上山的路，全是长条形石梯步道，大约有三千多步石梯，没有坚强的毅力是很难到达山顶的。石梯整洁，沿路沟壑纵横，溪水清澈明净，有的如飞瀑直下，溅起层层涟漪，有的温情脉脉，无语东流。梯步边翠竹青青，摇曳在春日的风光里。

石梯半山腰旁边，是一座陆游祠。看到陆游两个字，禁不住心情也肃然了一些。进入祠内，站在陆游塑像前，凝望、沉思。墙壁上关于陆游的生平概述，让我对这位爱国诗人有了更深入地了解。陆游不但是一位诗人，还是爱花的谦谦君子，尤其喜爱牡丹。他住在丹景山的时候，曾号召当地老百姓遍种牡丹，并写下了《天彭牡丹谱》留于世人。他在书中写道：“牡丹在中州，洛阳为第一；在蜀，天彭为第一”。

鸡蛋金黄蓬松，香椿的嫩绿星星点点地镶嵌其中。吃起来，鸡蛋的嫩滑与香椿的清香完美融合，每一口都饱含着春天的蓬勃气息，唇齿留香，让人欲罢不能。

香椿拌豆腐，做法简洁却别具风味。豆腐切成小块，焯水去豆腥味后捞出沥干，将焯好水的香椿碎末均匀撒在上面，再淋上生抽、香油、香醋、蒜末等调料，轻轻搅拌。洁白的豆腐与翠绿的香椿相互映衬，宛如一幅淡雅的水墨画。入口，豆腐的细腻爽滑与香椿的清爽鲜香交织，各种调料恰到好处地烘托出香椿的本味，层次丰富，口感绝佳，让人在这简单的搭配中，品味到春天的清新与美好。

而香椿腌菜，则是家乡独有的味道。把鲜嫩椿芽晾晒至柔软，揉搓出香气，加入盐、辣椒粉、花椒粉等调料，装入瓦缸密封。一个月后开盖，腌好的香椿色泽深沉，香气浓郁，带着岁月的味道。用它炒家乡的腊肉，那滋味，光是想想都让人垂涎三尺，那是记忆深处无法磨灭的味道。

如今，我身处异乡，城市的菜市场里也能见到香椿的身影，可总觉得少了那份来自家乡的亲切和烟火气。也许，美食的味道，从来都不仅仅是味蕾的感受，它还承载着我们的记忆、情感和对家乡的深深眷恋。

从陆游祠出来，继续沿石梯向上，一株高大的柏树矗立在石梯旁，上书“汉柏”，距今有一千多年，树身大约两人张开手才能合围，树高三十余米。在柏树上方，便是汉柏亭。站在亭内，极目远眺，青松翠柏、竹影婆娑，游人拾级而上，在静谧的山中攀爬而行。

继续走便来到金华园，抬头瞥见一丛丛、一簇簇的牡丹在阳光下绿意舒展。原来这就是我朝思暮想，魂牵梦萦的牡丹花。我轻轻走近，弯下腰静静观赏。娇艳的牡丹，在横七竖八的岩石间恣意生长，矮的几十厘米，高一点的一米左右。每一枝节上都有花苞。露珠在每一片叶上、花苞上显得晶莹剔透，像散落的珍珠，美轮美奂，真怕一不小心就碰落了。

闻着淡淡花香，粉红色的花儿在茎秆上尽显美丽妖娆。像美丽的仙女手执鲜花，引你而来。硕大的粉红色花瓣，金黄色的花心，高高耸立在枝头，花朵下是青枝绿叶的陪伴，绽放的花朵是绿叶对根的情意。

出了金华园，我又兴致勃勃地来到了牡丹坪。瞬间神清路迥纵横，溪水清澈明净，有的如飞瀑直下，溅起层层涟漪，有的温情脉脉，无语东流。梯步边翠竹青青，摇曳在春日的风光里。

石梯半山腰旁边，是一座陆游祠。看到陆游两个字，禁不住心情也肃然了一些。进入祠内，站在陆游塑像前，凝望、沉思。墙壁上关于陆游的生平概述，让我对这位爱国诗人有了更深入地了解。陆游不但是一位诗人，还是爱花的谦谦君子，尤其喜爱牡丹。他住在丹景山的时候，曾号召当地老百姓遍种牡丹，并写下了《天彭牡丹谱》留于世人。他在书中写道：“牡丹在中州，洛阳为第一；在蜀，天彭为第一”。

种在丹景山景区里的牡丹纯真自然、高贵典雅，丹景山镇的人们更是守着一方“世外桃源”，过着惬意的生活。难怪，他们有着这样的感叹：“唯有牡丹真国色，花开时节动丹城。”

## 种瓜屋檐下

●夏见

农谚说，春分前后，种瓜点豆。阳春三月，该是种瓜的时候了。

早年我在农村时，队里分配的自留地极少，农户们就只能利用家宅周围的空地种豆种瓜。我家是一排溜低矮小青瓦独院老屋。东侧篱笆围着的小块鸡鸭地，只能种豆角、辣椒、茄子之类小菜，而丝瓜、南瓜这类大型瓜菜，就种在屋檐下。

农历二月底，气温升了起来。父亲在箩筐里垫上稻草，装上土肥，再从竹筒里倒出去年留存的丝瓜籽和南瓜籽，种入土肥里，洒上清水，就等瓜籽出苗。

等苗期间，父亲就忙着做瓜窝——用竹篾编制十来个简易竹围子，等距离置于屋檐下的地面上，再把年前备好的肥倒入竹围里，作为栽植瓜苗的土壤。

三月初，瓜苗长到三寸高左右，两片芽瓣如小孩双掌，撑开迎接春天的雨水阳光。瓜苗出得好，父亲很是得意：“我这双手，种瓜苗，没出一粒哑籽。”

土墩都植上了瓜苗。父母便早晚遮阴、洒水、捉虫……悉心管护，瓜苗一天一个样地猛长起来。不经意间，就长出了毛叶和卷须，这就该为它们搭棚架了。

丝瓜和南瓜属大型藤蔓植物，在生长和挂果期间，需要爬行蔓延的空间。屋檐下的瓜苗就需搭棚架，让它们往屋顶

方向攀爬。父亲砍来竹子，在房前屋后的檐口下，竖向几根、横向几根地捆扎成网格，搭起了梯式架子，犹如巨大帘子斜挂在檐前。随后，将瓜苗卷须牵引到连接棚架的荆条上，瓜苗就顺着荆条被引上棚架。盛夏的高温，会把小青瓦晒得发烫，父亲就在瓜藤爬上屋面之前，在屋面铺上了一层麦秸秆。这样，既能防瓜果在风雨中滚落，也可防瓜果被烫伤。

进入初夏，丝瓜和南瓜的阔大叶子，把棚架覆盖得密不透风。纵横交错的瓜藤们，一路上开出金灿灿的花朵。此时闲坐阶沿上，阳光晒不进来，屋里屋外光线都呈暗绿色，非常阴凉。微风吹过，阔叶招展，花朵摇曳，瓜花瓜叶混杂的天然馨香，真令人神清气爽。每当夏雨来临，瓜花瓜叶们在风雨里，以顽强的姿态接受隆重洗礼。雨过天晴，整个院落更显盎然生机。这些日子里，蝴蝶、蜜蜂、小鸟以及各种小虫子，都把这当作了生存的天堂，争相展示各自的天赋。这等独特的美景，常常引得路人驻足观赏，赞不绝口。

盛夏，丝瓜和南瓜进入挂果旺盛期。屋檐前后的棚架上，细长的丝瓜、滚圆的南瓜，争先恐后地从棚架空框里垂悬出来，沉甸甸地在风中晃动。而在瓜叶葱绿

的屋顶，瓜果们惬意地躺在麦秸铺成的“地毯”上，自在地生长着，成熟着。

丝瓜要吃嫩的。每天清晨，母亲就搭起竹梯，把棚架和屋面上的丝瓜采摘一遍。我们家吃不完时，就分送给村邻。南瓜则可养成老南瓜，待秋后采摘下来储存过冬。为减轻瓜蔓的重负、避免南瓜被风吹落，父亲还编制了些简易的小竹篮，挂在棚架上，以免往下坠的南瓜。

在白墙青瓦的院落，金黄的瓜花，垂悬的瓜果，错落吊装的竹篮，鸟儿及昆虫们的翻飞鸣唱，构成一道有声有色的农家风景。而蓬勃藤蔓上串联着的丰硕瓜果，又为我餐桌增添了生活的别样滋味。让我们顺利度过了特殊的生活年代。

经母亲的巧手烹饪，丝瓜和南瓜成为餐桌上的美味。尤其是早起采摘的带露的南瓜花，沾上面糊或油炸或清蒸，都是当地有名的传统美食。我勤劳的父母，用汗水和智慧，种了一院瓜，一院花，一幅农家风俗画。

又是阳春三月天。扛起锄头，揣上种子，在春风里，为值得期许的未来，去种瓜种豆种风景——到时候，定能收获属于自己的瓜豆和最好看的风景。



鸟戏海棠 本报通讯员 肖定怀 摄

## 春山蕨菜乡韵悠

●罗宗

新雨后的清晨，我轻轻踩着露水，一路向老屋后山走去。湿润的泥土散发着草叶的芬芳，石阶缝隙间，星星点点的青苔生机盎然。绕过那片开得正艳的映山红，便见满坡的蕨菜，顶着毛茸茸的卷须，仿佛是大地精心梳理好的秀发。

故乡的蕨菜有个古雅的名字——“龙爪菜”。老人们常说，蕨菜是春雷惊醒了蛰伏的龙，龙须破土化作了山珍。黄茅岭北麓的缓坡地，正是蕨菜生长的理想之地，黑褐色的腐殖土里掺杂着如碎银般闪烁的石英砂。每当雨后，蕨茎上总是挂着晶莹的雨滴，那份清新让人心醉。父亲在世时常对我唠叨：“龙爪菜要趁晴天去采，雨水泡过后容易发苦。”

采蕨，宛若一门静心的功夫。那些蜷曲如问号的嫩芽最为珍贵，必须用拇指与食指轻轻掐断茎秆。若用蛮力拉扯，既可能带出些许苦涩的老茎，又会惊扰旁边尚未冒头的蕨苗。去年清明回乡，我随大哥学习认蕨菜窝子——要找到松树根部的凹陷，或是溪洞旁的湿润背阴坡。大哥的竹篓里总垫着新鲜的蕨叶，他说，能让蕨菜水灵，“就像给娃娃盖上绿色的被子”。

有一年，我随母亲去采头茬蕨菜，晨雾还未散尽，母亲的布鞋已沾满泥浆。她耐心教我辨认“雌雄蕨”：雄蕨茎秆粗壮却易老，而雌蕨细长而鲜嫩。忽然间，我发现陡坡上有从蕨菜在风中轻轻摇曳，急于前去采摘，却不慎踩滑了脚。母亲眼疾手快，抓住了我的衣角，竹篓里的蕨菜散落了一半。她并不

恼怒，而是温柔地说：“采蕨要学猫儿踱步，切不可急躁。”

采回来的蕨菜要用井水养着，择去绒毛后焯水。这个焯水的火候相当讲究，早了涩味未除，迟了鲜劲全失。父亲有一手绝活，焯过的蕨菜翠绿如翡翠，盛在青花碗中。如果再配上腊月腌的咸肉，在柴灶上炖煮，揭开锅盖时，满屋皆是山野的清香，令人陶醉。

前些年，一位画家朋友来访，正巧遇上蕨菜的季节。我用新采的蕨芽炒了土鸡蛋，拌了麻油香干。他吃着吃着，忽然停下筷子，凝视着盘中蜷曲的蕨菜，感慨道：“这绿，分明是王希孟笔下的青绿山水啊。”说罢，他便掏出速写本，将盘中的蕨菜画成了跃动的音符。那幅画如今挂在我书房，每见墨色淋漓处，总能忆起山间此起彼伏的蕨菜浪潮。

今年清明前，我又回到了老家，发现村口的老柳树下已经支起了收购蕨菜的摊子。城里来的商贩带着冰柜车，整齐的蕨菜即将运往大江南北。然而，大哥依旧背着祖传的竹篓上山。他说，机器采收的蕨菜没有魂，“就像被风刮落的叶子，怎能与自己亲手摘的那份泥土气息相比？”傍晚，望着他佝偻的背影渐渐没入竹林，我突然领悟到，这采蕨的手艺中，藏着一脉相承的山魂。

前日，我收到母亲寄来的包裹，层层笋壳间裹着焯好的蕨菜。冰袋融化出的水渍在纸箱上洒出山脉的形状。恍惚之间，我仿佛又见到了老屋后山，那些顶着露珠的龙爪菜，轻轻在春风中招摇。这一缕乡愁，恰如蕨菜的清香，悠长而绵延。

※诗笺

### 母亲

●邓如如（湖南）

以前出门  
她总是和我抢行李  
先找最重的“下手”  
她想把所有的负重都抢去  
因此我们给旁人一种吵架的错觉

我喜欢挽着母亲的手臂走路  
有时我扶着地，她却来扶我  
依然说“小心，慢点”

现在，她不再和我抢行李  
乖乖地伸出手让我牵着  
进站、上火车、找座位、出站、坐地铁  
我们没有松开过手

川流的人群，没人在意  
我牵着如此乖巧的母亲  
此时，所有的语言都是无能的  
我用力克制，不让眼泪成为洪水

### 我的村庄，我的麦子

●康桥（陕西）

村庄，早已成为  
远方。包括  
我一直念念不忘的  
麦子

这么多年，我开始习惯  
把麦子当作  
身外之物  
在城市的水泥路面上  
磕出一块块淤青  
或者，无法忍受的疼痛  
我才会翻出村庄的宁静，以及  
麦子温热的手掌  
疗伤

许多年了，灶台的  
脸色，总在每一个念想里  
变换着五颜六色的光芒  
而村庄和麦子，总是在  
漆黑的夜色里，倔强地  
腾出星星的光芒

远方的村庄和麦子，在我  
越来越粗重的喘息中  
从不发言。他们像我  
患老年痴呆的母亲  
每每一见到我，总是  
拉着我的手，然后  
细数村庄里那些  
早已白发苍苍的蚂蚁  
以及，麦子们  
越来越无法描述的重量



枝头粉花映新月 周文静 摄