

赠你一枝春

春天来了，多好，草要绿了，花要开了，人间大地焕然一新，一切都会变得容光灿烂。人呢，突然就精神了，风貌心情不由得不好起来，只想从现在起，要做一个幸福的人，关心粮食和蔬菜，热情于琐碎碎的小日子。

是春天的缘故吧，最近总会频频想到一首诗。时光很久远了，在南北朝，陆凯见江南的梅花开得甚好，就折下一枝托北去的驿使带给千里之外的好友范晔。诗中这样写道：折花逢驿使，寄与陇头人。江南无所有，聊赠一枝春。

韩叔在我单位附近开这间商店已经有15年了，天一暖，同事们蜂拥而出，要赶在附近的中学放学前，吃上一大锅热汤面，或一盘凉面。

只有在韩叔摊晾凉面的地方，你才能看到那种上世纪80年代初的风扇，直径接近一米，喝醉酒一般摇着头。与那些温文尔雅匀速摆头的风扇不同，凉面店里的风扇甩头甩得很快，常常刚是甩到最左边，下一秒，已经嘎啦啦一阵响，甩到了最右边，这样，凉风非常硬朗地扇到刚刚过凉捞出的金山一样的面条上，象“扇耳光一样”，逼出了阵阵的热气。正用长竹筷迅速翻挑面条的韩叔笑道：“没有这样厉害的劈掌风，面凉得不快，就粘糊了。黏糊糊没骨力的凉面如何吃得？吃凉面，图的就是一个爽利，所以这老风扇是万万撤不得的。”

韩叔在这间中学的校门口卖了15年的面条，各种应季的面码儿从未断档，以最贵的干切牛肉为例，一小份面码儿也就加价九块钱，很切合学生的消费水平。

韩叔开店的动议也十分“儿女情长”，当年，他儿子也在这间学校读书，因为食堂伙食单调，读到高一，身高快一米八，体重不到60公斤，韩叔两口子一看，这哪行，校门口该有像样的饮食店，保证孩子们吃得卫生可口，就盘下了这间小店面开店。因为老平房的电线承载量不够，到现在没法安装大功率空调，不过也好，韩叔说，热面是不能拿到空调房里“速冻”成凉面的，它得用凉水激，再用电风扇，这样面条才会见柔，Q弹爽利。

韩叔的凉面做得好，完全在用心二字。首先，他在机面店里定做的是碱面，因为加碱的原因，面条是微黄色；一般凉面店都用不加碱的面条，为什么？很简单，碱面虽香，做凉面有骨力，但下个三五锅面，面汤就稠得不能用了；过面用的凉水也多，不然面条就沒法有爽滑的口感。我留意到：韩叔是将成桶的纯净水来漱凉面条的，这可在无形中增加了不少成本，可韩叔说，哪能用自来水来过凉面？面条热气腾腾捞出来，每个毛孔都是开的，自来水里面有细菌，肠胃弱的孩子吃了说不定就跑肚，作孽呀。

其次，他准备了大量增香添味的作料，蒜泥、酱油、香醋、辣椒油和香菜末，应有尽有。韩叔店里的蒜泥用紫皮蒜制作，每头蒜的直径都在八厘米左右，细切两头蒜，眼泪就辣得直淌；香醋是自己调的，是用一半山西的老陈醋加一半江苏的香醋，再添入姜末儿，荷包蛋蘸了这醋一尝，“蛋白都有点蟹腿味儿。”辣椒油也是韩叔的得意之作，有鲜香和焦香的两种，辣椒晒到半焦，剁碎后大火炸过，再加少许盐水熬炼，是为焦香辣椒油，熬炼时满屋子都是哈鼻子的焦香。

每天都有只要素交凉面的学生，在凉面上添了大量的作料，五分钟，就吃了个底朝天。韩叔默不做声把那学生的形象扫描在脑海里，下次来，凉面就特意多给；他有看电脑一样的好记性，凉面盒子里剩下一半的女生，他下次也会少给面，多给黄瓜丝面码儿，争取让那怕胖的女孩也光盘。

我有一次开会出来已经下午一点半钟，食堂没饭了，又去了韩叔的面店。店里的客人此时才算略落了潮，韩叔才坐下来，扒两口自己的午饭，就见有中年男子带了三五成群夹画板的学生进来，韩叔赶上前打招呼，对我说，那中年男子是学校的美术老师曹老师：“拿我这当写生基地好几年了，我这小店的摇头扇，凉面缸，调料瓶，在他们眼里都成了宝贝，好入画的。”

我偏过头去瞥了一眼，几分钟间，小店里充满年代感的壁挂风扇，已率先出现在旁边那孩子的画板上。

千里迢迢的，送给好友一枝春天。古代的人心思简净，真是好浪漫，好诗意图。再好的礼物也赶不上一枝春天的珍贵。还有什么会比春天更让人欢喜的呢？

早上一起来，看到订阅的公众号里一张图片：一枝褐色的干树枝上几点胭脂红。图下有文字，说雪一化，不出十天，花就开苞了。所有的希望，期待，美好，都在这图中文字间，什么都不必再言说。我看后，心情喜悦，整个早上一直沉浸在春天的花苞里。这是公众号主人赠给订阅者的一枝春天吧。

多少公众号里，独钟情的是这个而不是那个，除了脾性相合趣味相投外，所希冀的是可以令人心生美好，带自己走向明媚光景。

就像我喜欢的一位作家在访谈里说的那样，活着不易，人生太多凉薄，所以，人们需要的不是眼泪，而是慰藉的笑容。我这样的心态，很大程度上影响着我的文字，我让我的每一个文字，都开着花，我希望它能温暖到一些人的眼睛和心灵。

每一个文字都开着花，每一篇文章都是一个暖暖的阳春。的确，多年来一直喜欢着图书馆，书店，一架架书架前流连，每看到我所喜爱的

她的文字，真切地温暖了成长中的我，明亮了行走的双眼，让我静下心来去欣赏尘世中的那些细微的美好，而不纠结于人生的凉薄以致烦恼不休。

“你的陪伴，知冷暖，且温柔。”这是我昨晚在十分喜欢的散文家张晓风的书封面上看到的。我曾经把她的散文一字一字抄在笔记本上，早读课上朗诵。席慕蓉，简媜，林清玄，亦是我深深喜欢的作家。他们的文字，陪伴着我走过了那些美好的青春年华。

图书馆，书店，一架架书架前流连，每看到我所喜爱的

□耿艳菊

那些作家的书，那份喜悦劲儿真的宛若一个春天突然跑到了面前一般，整个世界都明亮了。

我多么希望我笔下的文字也能让看到它们的人有春天般的温暖明媚。苦闷的事儿够多了，我写下一行行字，逢着有缘的人，当是相见颜开才好。

有作者朋友给我公众号里留言说我的文字像一杯糖水，温温软软，舒服到心里。相遇是缘，而作为一个写作者有读者喜欢，那是我最大的幸运和幸福。这样的一份情意，我唯有赠你一枝春。

从泰山南天门，东去碧霞祠，称天街。也有人说，由南天门，向北约百米的那段路，也称天街，叫天街。我登泰山，在那儿遇雨，丝丝小雨里，看群峰若隐若现，云团迷雾，飘飘悠悠。我在那儿，觉得天地山色，若烟似雾，灰蒙蒙，远处的城市，也若有若无，正如唐代诗人韩愈的描述：“天街小雨润如酥，草色遥看近却无”。诗里的草色，近看却无，那山和城，也是一样的。

那是在早春，泰山的小雨，让我想起早春的北方，下过一番小雨后，春草芽儿刚刚冒出，远远望去，朦朦胧胧，一片青色世界。走近看，地上不見了青色，稀稀朗朗的，全是看不清颜色的草芽。我想，韩愈是个诗歌大家，水墨画般的意境里，饱蘸妙笔，让隐隐早春草色，呈现北国独特的风光气象。我想，那天街小雨的妙趣，不只是在天街，在泰山，或者说在神仙住的山神。

它在北方，或南方，在山间、水边、野地、村庄，在摄影的镜头里，古今的画卷中，在云天外，山色中，无处不在，让人魂牵梦萦，心驰神往。

有人说，北方早春的雨，踏踏实实，纷纷扬扬，如王羲之的狂草后逸洒脱，似广陵散的风骨脱俗高远，像唐诗宋词中的一阙清音，旷达碎梦，肠断天涯。那雨后的草色黛青，朦胧倦怠，迷失于近光远影，几分清新，几分妩媚，那迷色，遮雨挡雾，淅沥含蓄，如温馨微风吹皱的涟漪，似雨水在树梢上滑下来水灵灵的音符。更准确说，像天籁，心有灵犀，呆萌可爱。

我生在南方，记忆里，我撑起油纸伞，出门跑在大街上，天空阴霾，远山神秘，在江南的雨巷里，我好像这就是天街，那雨里的感觉，润骨如酥，润情如麻，润心如歌。我感觉，城市安静下来，水雾朦胧，人影稀疏，连夜晚路边的霓虹也若明若暗，包围在如酥的情景里。它让我想象，那笑靥如花的恋人，温婉动人，含羞羞怒，顿觉这春雨无比好美。

江南的春雨，婉约多情，打湿衣襟，沾染凉意，渗透到我行

走的脚步声里，浸泡在我灵感的世界里。那雨水，滴滴嗒嗒，淅淅沥沥，涤涤天地，远离浮华，在清洗我满身疲惫，让脱去心灵沉重的袈裟，让身心焕发活力。

我站在雨里，远近斑驳的雨丝，下得迷乱，却在井然有序的恍惚里，复杂多思，幽静沉醉，影扑朔迷离。我贪婪地舐着雨水的神秘，内心平静如雨，神秘空幽，如深远升腾的水雾，灯火阑珊处的意境，清清爽爽，细柔如笑声朗朗，多情浪漫，风情万边，意蕴万千。

小雨如酥，也叫徐雨，南朝梁元帝萧绎《纂要》记载：“疾雨曰骤雨，徐雨曰零雨，雨久曰苦雨，亦曰愁霖。”天街小雨，是酥的，那是春色之美，心意之迷感，气象之诱人，心魂之灵气。

韩愈的天街小雨，有人说其诗意看似平淡，却正如韩愈所说，那是“艰穷怪变得，往往造平淡”。平淡来之不易，润泽如酥，与杜甫的“润物细无声”异曲同工。那酥字，即奶酪，为固体或半固体食物。在唐长安，街道为土夯，春初下一点小雨，路面变得松软润泽，这让诗人倍感惊喜，有了润滑奶酪的想象。

后来，北宋诗人张耒有“沙田小雨不成泥”、贺铸有“西城小雨宿尘消”，元代萨都刺有“夜来小雨润天街”等。作家黄永年在《韩愈诗文选译》里说，“天街下过小雨湿润如酥”。朱自清在《成都诗》中说：“成都春天常有毛毛雨，……那时节真所谓‘天街小雨润如酥’。”

毛奇龄苦责苏东坡诗句“春江水暖鸭先知”时说：“小雨如酥，定该天街，他处不如耶？”诗人邀友寻春，非请人淋雨，一路踏着湿润，看春芽新吐，杨柳初黄，说出了诗歌意象里的辩证法。

作家赵丽宏说，他在俄罗斯，仍能看到普希金，普希金站在那里，永远深情地望着那个民族。有位文友说，他游三苏祠时，内心有着与赵宏丽一样的情感，不能割舍的，是那个宋朝的第一才子，站在“一蓑烟雨任平生”里，让他心动，想象到天街小雨，真是润物如“苏”。



春曲

□李海波 摄

春天

中山林

丑牛赋

□钱远兴

坍塌的老屋，凋零的杂树，枯草生在砖缝间，砖瓦掉落满地。这里是姐姐新婚后住过的院落。我十多岁时来看姐姐，还曾在这房里睡过一觉。那时的姐姐面容清瘦，生活刚刚步入轨道，感觉一切都才开始。那时的记忆，清冷而充满期待，犹如春天，清晨还有雾，草叶上露珠冰凉。那时的院落整洁而简朴，充满早春的生机。

后来姐夫所在的棉花厂效益不佳，他随着外出务工的人潮南下广州。姐姐带着刚出生的孩子留在家里。有一年姐夫回家时，在这房子里发生了蒙面入室盗窃事件，姐姐和姐夫受到惊吓，就搬离这里。人去室空，曾经的新房，很快破败成老宅。后来姐姐带着孩子去了广州，和姐夫一起生活。在广州，他们度过了五六年辛苦而宁静的时光。

也就是在这段时间里，我考上大学，读完书后来广州就业。初离家乡的我，是在姐夫、姐姐一家人这里，得到了人在异乡难得的归属感和温暖。

生活总有波折，因为孩子要读初中，2008年他们毅然决然地离开广州，

很快就会回来，就没去送行。谁料姐夫去到漯河就查出了重病。听从医生建议，他们原本回家的路线改变，直接去郑州住院治疗。距家还剩下的这100多公里，姐夫直走到生命的终点才走完。

春节前夕，就是在这个老院子里，他们在离开将近20年后，一家人又聚在了一起。只是这一次，空气中满是悲伤。姐夫在弥留之际要求回家，于是救护车将他送回来。在这里，姐夫永远地走了。

含着泪，我们匆忙赶回。入土为安之后，我心情沉重地走进这个小院。20多年前那个春日的记忆仿若昨天，眼前景象却如此肃杀。刚过的这个冬天出奇的冷，姐夫未能挺过去。其实他走时，又一个春天已经来临。再过一阵，这个小院又将开满野花，重新绽放生命的光彩，就像当年他们刚住进来时一样。只是，姐夫再也看不到了。

我在这小院里徘徊，泪水在瓦砾间滴落。这个春日，为何来得这么迟。不过，春天终会来临，或早或晚。只是我想，人的一生中，会有多少个这样的春天呢？

回到家乡县城。姐姐、姐夫开始做服装生意，又是一种艰辛的打拼。过了两年，姐夫再次南下广州打工，姐姐则留在县城，一边经营服装店，一边照看孩子读书，直到他高中毕业。

为了一家人团聚，姐姐又一次来到广州，孩子则在这里读大学。如此宁静的时光，转眼又过去五年。这五年，是幸福安稳的。尽管姐姐中间还生过病，一边工作一边治疗了很长时间，但总算顺利，身体渐渐康复。他们工作虽然都很累，但一家人在一起，知冷知热，相互照应。

每每回望，我也感恩，在这段时光里，总是姐姐一家人给我亲情的支撑。然而人生总有无常之变，谁能想到，这是姐夫生命的最后时光。2018年下半年，姐夫吃饭明显不如以前，总说肠胃不舒服，人变得消瘦。谁都没往坏处想，只督促他看病调养。他看了中医，医生认为没啥大问题。他们计划着，当年11月回老家探亲，也休息一阵子。但大概是姐夫预感到什么，国庆节刚过，他们突然说要提前回家。我当时认为他们只是想家了，回家一趟

名。翻山越岭，淌水穿林。六出祁山，惜功未成。织女隔河望夫，何人之错；牛郎飞天担子，赖汝陈情。宁戚饭尔而歌，刘宽让牛成名。武秋指牛喘月，申叔比君复陈。此皆经年旧话，史书无存。

最怜年暮力尽，甘愿粉骨碎身。皮囊作鼓，锐角号军。世人可晓，善待牛君。斯时劳力，几日清闲。日耕夜眠，阳晒雨淋。力竭而终，应全其身。入土为葬，修墓成陵。

好吃不过春芽儿

□章铜胜

雨后初雾，空气清新，山里的云不多，阳光正好。午后，便到凤仪湖边去散步，一位年老的妇人拎着一个菜篮从我身边经过，我看见她的菜篮里有小半篮子的地皮菜，心里一惊，这个时候就有地皮菜了吗？还有些不信，又看了一眼，确是地皮菜无疑。

于是，边走边留意起来，在水渠边、潮湿洼地旁的青草之上，真的发现了一些地皮菜，不多，很少的一小团，粘在草上。草上露珠晶莹，地皮菜也是湿润的，我伸手碰了碰，依然是熟悉的湿滑的触感。

小时候，过了惊蛰，每次雷雨过后，我便和同伴们跑到坪埂边，或是河滩上，在青草茂盛的地方找寻地皮菜，每次总有不少的收获。地皮菜难清洗，要一点点地捡去粘着的枯草，一遍遍地淘尽泥沙。洗净的地皮菜和头刀新韭一起，加一点蒜子和干红椒，用素油清炒，鲜嫩异常。后来，市场上有干制的地皮菜卖，回来用泡水泡发，再如法炒来，却没有从前的那种鲜嫩了。

地皮菜虽然鲜嫩，大概还算不上是春芽儿吧。在春天，真正算得上鲜嫩的，还是那些刚刚冒出来的春芽儿吧。

冬笋和春笋，是竹子的新芽儿。听人说，在皖南歙县山里的新笋，挖出来，得小心地用手捧着，稍不留神摔地上，笋子便碎裂开来，可见新笋的脆嫩。春天，老饕们进山挖笋，会带上一个红泥小炉和一个瓦钵上山。挖到好笋，用山间的泉水洗净，拔来干枯的竹叶，用瓦钵在泥炉上生火煨笋。挖好笋，新笋煨得正好，据说其味鲜美异常，只是我无缘此味，不知究竟。

我特别喜欢用冬笋、火腿炖制的腌笃鲜，只是很少有机会去做。冬笋与腊肉红烧，就成了我最喜欢的一道家常菜，腊肉肥的部分如明瓦般透亮，瘦的如胭脂般红艳，肉不油腻，而笋吸足了油，更显腴嫩。春天的嫩笋，宜与好的腌菜、五花肉同烧，桌上有此味，可以多吃一碗。

春芽儿，不只是笋的鲜味与厚味，更是菜芽儿清香和微甜的味儿。马兰头嫩，大概也是我们比较喜欢的，也是吃得最多的一种野菜吧。马兰头好侍弄，只需在焯水后，切碎，用

酱油、醋和芝麻油调味即可。野枸杞，在我们村庄周围的土墙上随处可见。野枸杞长嫩芽儿了，拎个篮子，绕着土墙走一圈，一会儿就能掐一小半篮子枸杞的嫩芽儿。枸杞的嫩芽儿，也是凉拌最好。

豌豆尖，我很少吃。四川人称豌豆顶端的嫩芽儿为豌豆巅。在四川，人们夸女孩美丽，可以说“豌豆巅”。须一瓜写过一篇小说，题目就是《豌豆巅》，那是普通的一家人与一群流浪猫的故事，女主人瑞亚的女儿，小时候不爱说话时就爱吃豌豆巅，后来长大了依然爱吃豌豆巅，烧汤、拌饭、清炒都可以。我种过水培的豌豆尖，很嫩的豌豆尖割下来，作火锅的烫菜，或是清炒，都有淡淡的豌豆清香。

野生水芹和菱蒿，都长在水边。水芹的香味淡，菱蒿的香味浓一点。五六寸长的水芹，更宜于切成寸段，过素油清炒，用素油清炒，如翡翠，看着就很养眼了。两三寸长的菱蒿，可一掐两段，用素油炒，也可与切成丝的腊肉同炒，还可与臭豆腐干同炒，各有各的妙处，各人有各人的喜好。我是味不避淡，亦不嫌厚的，所以常会换着口味尝试一下。

香椿芽，大概是味道最浓郁的一种春芽儿了。我一直觉得，北方人用香椿烧椿鱼儿，南方人切碎香椿与鸡蛋同炒，都有暴殄天物的嫌疑。香椿焯水后，切碎，与嫩豆腐同伴，才更能突出香椿的浓郁香味，那是春天最浓烈的味道。

野蔷薇的嫩芽儿长得很快，可我们却从来都不会错过去掐野蔷薇嫩芽儿的最佳时机。当看见野蔷薇冒出一点点紫色的嫩芽时，我们就时常留意了。总是在小麦返青的日子里，野蔷薇便风一样地抽出嫩芽儿。此时，我们便会去掐嫩芽儿，撕去嫩芽外面的一层皮，放进嘴里嚼着，那一种清甜的味道，难以比拟。

惊蛰过后，植物的芽叶便陆续地冒出来了，仿佛是在一夜之间，因了这些春芽儿，我们的餐桌上也丰盛起来了。世上的美味，最好吃的，不过是一碟春芽儿。