

April,由拉丁文Aprilis演变而来,即“花开的日子”。那些花儿,簇簇盛放在古罗马的四月,也开在古诗文的矮纸斜行之间。

四月天是春天最美的时节。在微风的校园中行走,那些说得上名字的春花几乎都盛开了,开得最好的当属樱花、海棠、桃花、李花、杏花这些蔷薇科的,花团锦簇、明媚鲜妍,突然想起“花间十六声”这个词儿,一般浓情、香艳,有声有色,映照出最好的春天。我更钟情于校园中平凡而沉默的野花野草,那树下挤挤挨挨欢腾的酢浆草,阳光下细看如精灵般的通泉草,还有星星点点的碎米荠、鹅肠菜,绿得发亮的佛甲草、婆婆纳等,纵横恣意地沐浴着四月的荣光。

能够通识草木鸟兽之名,是我毕生的梦想,但更多的植物总是不认识的。遥想诗人般的瑞典博物学家林奈,或达尔文那个时代的欧洲作家们,能够用细致专业的表述,描绘大片草坡上的种种花木植被,在文字中偶尔炫耀动植物学或矿物学等的丰富知识,于他们是雕虫小技。

《红楼梦》里的宝玉也是个并非等闲的闲人,十七回中有一段描述,宝玉道:“这些之中也有藤萝薜荔,那香的是杜若蘅芜,那一种大约是葳兰,这一种大约是青蒿,那一种是金盏草,这一种是玉露藤,红的自然是紫芸,绿的定是青芷……”指名道姓,如数家珍,令人心折,便听听这些名字就如此含

那个周末,窗外响着琐碎雨声,熟稔又陈旧,像老祖母的低语。

我手里择着一把韭菜,耳边听着昆曲,心头好多复杂的滋味散而拢,拢而散,融在了抑扬有致的曲调里。

有一段《牡丹亭》,分外叫人动心。只听那柔婉女腔唱到:“袅晴丝吹来闲庭院,摇漾春如线。”秀雅迤邐,舒卷摇曳,悠转灵动。

“停半晌,整花钿。没揣菱花,偷人半面,迤逗的彩云偏。”春色闲庭中杜丽娘的苦闷,叫人没来由地去细看这个春天:它繁盛,热闹,如众神起舞,扰扰攘攘,吸引人驻足流连,以至于痴迷。我们在春光中做着美好又虚幻的梦,可是一边的岁月,却在不可逆转地向前走,向前走,直到剩一个恍惚的背影。

我不能理解汤显祖何以将春比“线”?午饭后,上网去查,意外搜到吴冠中先生一幅画作,也做《春如线》。他讲,这幅画是由俞振飞表演《游园惊梦》得来的灵感。用线来绘写春天,“暗示春光之易逝,人间留不住朱颜,留不住青丝,今日丹青正艳,放歌狂舞,更遇彩点纷飞,人间欢乐只留画中看”。

画中五彩线条,无章法地占满整个画面。迷离,抽象,犹如一种玄妙的暗示。

阳春三月赏桃花,走着赏着,不禁勾起了几时的回忆。

我家老屋前,靠河有一棵老桃树。那时候根本不懂果树的栽培技术,从不剪枝从不施肥,任其自然生长,所以每年也就结上些稀稀拉拉的生毛桃。又酸又涩,根本不能食用。不过,从来未有砍掉它的念头,因为它每年总是用那满树的花朵,把春天点缀得灿烂无比,更何况它还为,我提供过难以忘怀的美食呢!所以,这棵桃树,直到上世纪70年代因为开河,才被控掉的。

三年困难时期,这是我们这代人永远也忘不了的一段经历。饿。饥不择食。成天想着吃、吃、吃!春末夏初的一天,奶奶忽然对我说,安,你去把桃树上的桃凝剥来,奶奶给你炖来吃。我那时还年少,不晓得桃凝为何物,就诧异地看着奶奶。奶奶笑笑,提了只小篮带我走到桃树下。果然,在奶奶的指点下,我发现树干上附着一坨坨红褐色半透明的树脂,我才第一次知道世上还有这种可吃的桃凝。奶奶将采来的桃凝用清水在盆里浸泡了一夜,第二天就把桃凝放进砂锅中炖煮。不多久,阵阵奇异的果香扑鼻而来,让人垂涎欲滴。炖好的桃凝羹加上糖精,色泽亮丽,爽滑香甜又有点嚼劲,那味道真叫脍炙人口!此后再一连好几年,每年春末夏

小笼

开窗喝汤,用筷夹起一只晶莹剔透。把嘴的门抿开,一股鲜的汤汁不请自来。

鼻子也失去嗅觉,只有舌尖在享受奢侈烫疗。

烫啊。烫得隔着衣就能看到你涌动的浓汁。烫得情怀里都是雨漏,骨子里全是陷入。烫得一切一切都顾不上,看不够,尝不厌。烫的体验是口腔在风驰电掣,味道在

四月

胡建君

情脉脉、溢彩流光。更佩服那些雅致的先人们,在纷繁的四季一一辨识、分类,赋予植物们美好的名字,把这些无声的草木世界渲染得风情万种。《离骚》《文选》之中总有芳草缤纷;翻开《诗经》,十五国风更如同一部博物学的百科全书,草木生发摇曳于字里行间,鸟兽飞鸣奔走于诗章之中,最是声情并茂。

《诗经》大概是最富有四月气质的,又欢喜又忧伤。江戸时期的日本儒学家细井徂撰过一本《诗经名物图解》,其中精致淡雅的配图,让诗句中的花草虫鱼都生动鲜活,如对梦寐,被认为是历史上最全最美的“诗经名物图”。我也曾选取其中的图谱纹样38种,印制于日本手工纸上,并配以相关诗文,作为友人间鱼雁传书之信物。而我们的艺术家,将《诗经》形诸画面就可以追溯得更久远了。战国时期一些青铜器上的刻绘纹样,可与《诗经》内容互证。东汉画家中,刘褒画过《大雅》和《邶风》,卫协也画过《邶风》。魏晋南北朝时期图画诗经仍盛行不衰,乱世中亦持有一份优雅的诗情。到了南宋钱唐人马和之所描绘的诗经图卷,更被扬之水先生称为“前无古人,后无来者”,其行笔飘逸,有

春如线

米丽宏

可是,我不满足于这个解释。春天,仅被涂抹成如此单调的线条?春天是活的,有生命的,它们在风中一线线伸展开躯体,把这个季节,一线一线染成自己想象中的色泽;然后,再经一线线成长,长高长大,直到春色老去,生命成熟。也许,最终的结局,不过是,满园春色都付与断墙残垣。

但终究,是有过程的,而过程是最美的。然而,把春天解释成一线线变化的过程,也是有着硬伤的;也抽象,也牵强,而且有着如我这般小人物的肤浅与僵硬。

我读过很多描述春光的文章,文字里渗透着作者的才气与性灵,我深深折服并陶醉。可是,我现在只想借着他们的文字珠玑,来圆一个猜想和解释。

后来,我看到一幅摄影:碧波粼粼的水面上,柳枝柔软地挂下几缕碧丝线。枝上柳芽初爆,如一串鹅黄的小蜂带着翅膀,扬着柳枝飞;而柳枝经不住一阵风,便翩翩扬起来。柳下鸥鸟,顺势跃起,似与柳枝嬉戏。这幅熟悉的画面还在什么地方见过?

桃花泪

朱正安

初,我都会去那桃树上剥来桃凝做桃凝羹吃。也曾伙同发小去找桃树剥桃凝,可惜都是别人家房前屋后种的一株两株桃树,像做贼一样地提心吊胆,故所获颇微。多年之后,也曾想旧梦重温,专门弄来桃凝,并加上或银耳或红枣什么的熬制成羹,又佐以白糖或冰糖甚至蜂蜜,说实话,不用说脍炙人口了,吃上几汤圆就不想吃了。我心里明白:早已不是那个食不果腹的年代了,许多高档稀罕的玩意儿都尝过了,桃凝羹自然就失去过去的那种味道了。

桃凝是我们松江浦南人对桃胶的称谓,是桃树里分泌出来的树脂。桃胶多产于春夏之交,圆润光鲜,形似琥珀,略有清香,唐朝诗人李贺在其《南园十三首》中有诗云:“桃胶迎夏看琥珀,自课越佣能种瓜。”明代诗人陈伯康也有“春云暖雨桃胶香,调兰抹麝试新妆”(《桃胶香囊歌》)这样的诗歌吟过它。由此可以推定,桃胶在古代就为人们认知并且是受到普遍欢迎的一种食料了。桃胶不但可食,还是一种治病养生之物,《本草纲目》早有记载,晋

吴道子遗风,并能脱去习俗,留意高古。展卷流连,如坐春风,可以看到宋人宴饮、祭祀、狩猎等画面,其《鬳风图卷》更饱含山野草泽的自然气息,称颂着平凡而诗意的日常。

抬眼间,满校园多是云霞般的垂丝海棠,开得热热闹闹的。我理想找到苏东坡和纪晓岚所钟爱的西府海棠,却遍寻不见。“只恐夜深花睡去,故烧高烛照红妆”,那样的唯美深情,那样的长夜相对,如梦境,如前世,都是可遇不可求的。那样冰肌玉骨、纯美飘逸的花儿,就让它存在于阅微草堂之中吧。站在天鹅湖边,粉白的樱花在风中纷纷扬扬,霎时吹满了衣襟,不由人神伤。想到宝黛在桃花树下共读西厢:“只见一阵风过,树上桃花吹下一大斗来,落得满身满书满地皆是花片……”一时无言,忧伤婉转的唱词便纷至沓来:“人说道大观园四季如春,我眼中恰是一座愁城,看风过处落红成阵,牡丹谢芍药怕海棠惊,杨柳带愁桃花含恨……”最美的总是容易流逝的,难怪英国诗人艾略特说,四月是最残忍的。

歌唱《人间四月天》的林徽因病逝于明媚的4月1日,同样的日子,另一位倾国倾城的人如落花般坠楼了,因为他,这个特殊的日子更有了别样的意义。艾略特还说过:“你是我生命中的最后一个春天,最后一场雪。”那些美好而忧伤的记忆,贯穿了整个四季。

对了,应该是央视天气预报栏目中为春天来临出示的一张“名片”。

我还看到了另一幅摄影,是一棵风中的樟树。风过处,万千柔条,竟如被梳理的长发,向着一个方向齐齐飘去,说不上是赞风的壮美,还是叹树的坚韧。

霎时,我豁然开悟。春如线,跟春天的风有关。它让春天的树枝、小草,时光都变成了一根根抽象的线。我们和春天所有的生命,被这春风引着,一路走去,经历萌芽的痛楚,蜕变的烦恼,初长成的欣悦,成熟后的淡定,一边走,一边欣赏,一边将生命的颜色变深。春风牵着我们往深处走,行到水穷处,忽一地鲜花开得正好!

如此这么一观望,又有多少光阴流逝,多少度春风起落。

那为情可生死的杜丽娘,端的是花正含苞月未圆的豆蔻年纪,她眼睛里的“春如线”,当是羞涩的情窦初开,一丝情愫如烟如线,哪里经得起一阵风吹?晚春初夏,回头看,也一样觉得春色易逝,欢乐只留画中看。

莫不如,抛迟疑,揣果敢,跟着春风上路,跟着春天一起越过万水千山。春老了,人成熟了。人老了,岁月熟透了。生命里,留下了一个实打实的春天。

朝的葛洪更推重它,在其《抱朴子》中说:“桃胶以桑灰汁浸,服之百病愈。”所以,自古以来,不少地方把桃胶视为养生佳品,什么桃胶炖银耳、桃胶炖木瓜、桃胶炖莲子等等,不胜枚举,甚至被冠以“平民燕窝”的美称。近年在养生热的助力下,我就发现桃胶已成了一些地方美容养生的香饽饽,而且走进了商店,走上了超市的货架。

桃凝还有一个美丽的诗意的别称——桃花泪。桃花泪这个名称的来历更有诗意。相传位于无锡和常州交界地的雪堰,也就是2000多年前的吴国阖闾城,春秋时期就已经开始种植水蜜桃了。西施从越国到吴国之后,由于爱吃水蜜桃,还喜欢食用桃胶,就越吃越长得像桃花一样娇艳,连体味都有一股桃蜜香,朱唇未启,唇齿间便传出一股蜜桃味儿,因此更加得到吴王阖闾的宠爱。吴亡后,雪堰人为了美容健体,希望自己长得与西施一样好看,便遍种水蜜桃,吃水蜜桃的桃胶也成了当地的习俗和时尚,又把桃花与美人西施联想到一起,还说,晶莹剔透的桃胶就如西施的珠泪,遂将桃胶称作桃花泪。

上述关于桃花泪的传说,虽然有点牵强,不过转想一想,这样向善向美的传说越多,这世界不是就更加多姿多彩了么?

很多香脆需复炸,才能拥有金黄色的招数。

下油锅可能是一次成长,一页阅历。可能走出一位新鲜可口,一只油而不腻。

在外焦里生路上走的人,火不宜太旺。在大油锅中谋生的人,里嫩里熟才是生存门道。

米饭糕一种油炸的米饭,金黄,外脆而不硬。一种温馨的生活,是需要掌握刚好火候。

陌上听风少年郎

王国梁

每次回到故乡,我都会到乡间小路上走一走。天地清明,阳光煦暖,轻风荡漾,草木芬芳。田里的庄稼绵延而去,一直绵延到天边。远远看到几个少年在田野里奔跑,他们的笑声在风中传送给,仿佛风铃轻响一般悦耳动听。他们追逐着,有时停下来互相逗引嬉戏,仿佛几只活泼跳跃的小猴子,让整个田野活了起来。

我看得入了神,恍惚间觉得时光仿佛来了一场大交错,我瞬间变成了少年的模样。时光中那些模糊的影像一张张清晰起来,那些单纯的笑脸又一次浮现在眼前。“阅尽千帆,归来依旧是少年”,真的是如此。美好的少年时光扎根在心里,每一次回归,都会唤醒那些芬芳而柔情的记忆。无论你经历过怎样的岁月流离,经历过怎样的人生起伏,只要回到自己启程的地方,一切都会瞬间归零,曾经的一切陡然间苏醒,你依旧是那个陌上听风少年郎。

记得少年时代,田野是我 and 伙伴们的天堂,阡陌间留下我们数不清的脚步,也留下我们数不清的笑语。那时候没有网络,没有电视,狭小的屋子关不住一颗颗少年的心。而田野里有庄稼生长,有陌上花开,有参差绿树,有蜂蝶起舞,有虫蚁活动,有小兽出没……每一个角落都是一个精彩纷呈的世界,每一种事物里都藏着无限乐趣。神奇而丰富的大自然,唤起我们的好奇心和探索欲。由大自然引领而获得的快乐,都是最健康阳光的快乐。那些纯天然的快乐,牢牢地吸引着们。我相信,每一个在乡间长大的人,都会对那段纯美岁月充满感情。无论他以后走到哪里,经历过什么,始终都会保持一颗简单纯粹的初心。



美丽田园

李海波 摄

華亭風

王英鵬 书

竹笋行春鲜又香

赵柒斤

现代人对新鲜野竹笋总有一种特别的执念,似乎没有这物,春天的鲜美就要大打折扣。

这也难怪!《诗经》里有“其藇谁何?维筍及蒲”的句子,“筍”,就是指竹笋,“蒲”说是香蒲菜。晋代戴凯的《竹谱》还分门别类地介绍了各种竹笋不同风味;唐代大诗人白居易不仅劝人“且食勿踟蹰,南风吹作竹”,还教人“每日遂加餐,经时不思肉”;唱响“宁可食物肉,不可居无竹”的北宋大文豪苏东坡对竹笋更是赞不绝口:“长江绕廓知鱼美,佳笋连山味更香。”生活情调极浓的清代文学家、美食家李渔更是详细解释了笋菜烹饪之法:“以之拌菜,则牛羊鸡鸭等物,皆非所宜,独宜于豕,又独宜于肥。肥非欲其臙也,肉之肥者能甘,甘味入笋,则不见其甘而但觉其鲜之至也。”

故而,每年谷雨前后,菜园里的豆芽才舒蔓,辣椒番茄尚未坐果,锅里可炒的素菜正稀缺,竹笋似乎知情又善解人意,呼啦啦一夜之间破土而出。每当此时,乡亲们便自豪吟道:“客中虽有八珍宴,哪有山里野笋鲜。”

一种香软,吃起来很爽,还必须有点湿润。一种油脂,力透纸背,但你感觉不到其肥腻。一种咸鲜,用体内的白雪融化骨感里的坚硬。一种传统,以身手不挤进早餐业的四大金刚。

是一块米饭糕制作和经营一个家一样。要用尽毕生的食不厌精,全部的脍不厌细。要坚持做成适合自己的一件事或一种对事业的态度。

土生土长在山村,打小就品尝了竹笋鲜味和抽野笋的乐趣。在江南老家,除苦笋不抽不吃外,一般野竹笋皆可制作美味佳肴,而水竹笋又以味道极鲜、极嫩“鹤立鸡群”于众野笋之中。常常日头快落山时,母亲把菜炒在锅里吩咐我们兄妹到屋后找一把野笋。我常披着晚霞的辉煌,信步走进那片袅娜的水竹林中,无需多寻,抬腿就是一支,水灵灵、嫩生生、毛茸茸地立于脚下,极像一个有生命的精灵,稚态可掬地朝我挤眉弄眼。伸手抽出,发出轻微又清脆的“叭”的一响,须臾,便有一种缕缕淡淡的清香随泥土的芬芳一同游进鼻孔,慢悠悠地流进肺腑,顿感神清气爽。

相比毛竹笋、雷竹笋等的粗壮和生涩,烹饪仅用手指粗的新鲜野竹笋就费时费事多了。一支一支地剥壳、去老(掐掉根部)、洗净后,无论来一碗猪肉焖笋,还是一盘笋炒咸菜,肉和咸菜皆有一种隐隐的鲜香。这种感觉极为细微,微妙得几乎有些微渺,但若是对比吃同样的春笋焖肉,便会让人瞬间开始怀念那种像野生草莓,又像是新鲜苹果的暖昧感觉。

与此同时,野竹笋切碎和其他蔬菜末混合可以做馅,蒸包子、包饺子、摊煎饼,也可凉拌、炒食、熘、烩或者烧汤等,色味形尤甚,口感甚佳。不过,我最爱的还是母亲制作的“酱笋条”,即把新鲜水竹笋洗净去根后放在锅中煮,加入八角、桂皮、细盐、花椒等佐料,煮熟后捞起稍晒或烤后,用小罐密封。夏天食欲大减时,早上喝茶吃粥,“酱笋条”便成为最佳小菜,令人爱不释手。中医认为,野竹笋味甘、微寒,蛋白质优越,不仅是优良的低脂低糖及多纤维的保健食品,还有助消化等之功效……当然,家乡人逢年过节都喜欢来一碟竹笋菜,主要是取其“节节高”之寓意。