



## 又见梅花开

□ 李竹云



冬雪飘落，枝头寻梅；春风送暖，情醉梅园。红梅公园赏梅，是我年年的渴望和兴致。

今年仍不例外。三月初，我选了一个风和日丽的大晴天，带着那份迫切又出发了。

“诗意红梅”，一年一度红梅节早在二月中旬就拉开序幕，公园里人头攒动，气氛热烈。在入园口，才见一株红颜淡妆宫粉梅的丽质芳姿，一股盈盈动人的芳香气息就已扑面而来，顿觉脚下生风，我已站在花前树下。

环顾遥望，近千株梅树，一场轰轰烈烈的红梅绽放仪式，满目妍丽。团团红晕，灿若云霞，阳光映照，妩媚动人。又如红色海浪，热情似

火，春色荡漾，气势磅礴。

山石旁，小桥头，湖水畔，长廊边，一树树梅从身边经过，抚琴弹奏，轻歌曼舞。流动的色彩，美丽的倩影，掩映于湖光绿树和古塔建筑之间，满是诗情画意，一幅自然的江南水墨，尽收眼底。

凝目近看，疏枝横斜千万朵。花苞盈满，体态玲珑，冬日积蓄的风情，正喃喃细语传递着春的喜讯。同一棵树，同一根枝条，花期竟不相同。或含苞欲放，或玉蕊含羞，或怒放盛开，美而不娇，艳而不妖。

驻足细赏，一树一花，各有千秋。单层多层，韵味迥异，多姿多趣，五彩缤纷。红梅，温馨热情，鲜艳夺目；粉

梅，白里透红，天生丽质；少见的白梅，高雅淡然，冰清玉洁；黄梅，花姿优美，体态端庄；独具特色的绿萼梅，更是别具一格，晶莹可爱。

梅的绽放，如同一个个欢快的音符，在春风中跳跃弹唱，热情真诚，动人心弦。踏足于赏梅堤，我尽情享受梅的簇拥，嗅嗅梅的香味，倾听梅的轻柔细语，欣赏梅的超凡脱俗，留几张与梅同框的美好。有种画在景中、人在画中的自得。

欣赏着梅，也打量着来来往往的看花者。有人闲庭散步，有人匆忙急走，有人驻足停留，有人沉浸其中，但脸上洋溢的都是快乐和愉悦。

看，几只调皮的小蜜蜂不

负时光，悄悄钻进了花心，贪婪吮吸。

身着彩衣的队伍花前起舞弄剑，“宝剑锋从磨砺出，梅花香自苦寒来”，是对梅的又一种解读。

几个身着汉服的妙龄少女款款走来，笑靥如花，与梅成影，一派国风气韵。

轮椅上的老人露出了惬意的微笑。小孩在花丛中嬉戏奔跑，不知是听懂了梅花呢喃问候，还是领悟了红梅报春的美好。

人目万千朵，悦心两三枝。摄影爱好者不断变换角度位置，举着手机的人们更是不愿错过心中的最美。

听，“红梅真漂亮！”“我要和梅合影！”“快看，这

里有棵绿梅！”“这树梅花开得最美！”“过几天，我还要来赏梅！”……耳边传来的都是对梅的赞美。

不见华贵只有朴素，没有浓郁只为暗香，看似瘦弱不惧严寒。陶醉梅的俏丽，但更爱她“无私奉献，留有暗香”的清雅俊逸，谦虚高洁。不由得鼻尖几乎贴着花蕊，微闭双眼，深深一吸，梅的香原来是那样清幽淡雅，耐人寻味。

情不自己，急于分享赏梅的喜悦，将镜头云送到千里之外的姐妹前，听到姐妹的惊呼羡慕，“你这是哪里呀？梅花开得好好看！”“我们这的红梅公园！”边聊边转换镜头，巴不得将满园的梅传过去。

## 扳鱼

□ 梁志方

苏南地儿黄梅季雨量巨大且时间长，此时，永安河进入汛期。大规模的捉鱼，就在黄梅时节发大水时。

港桥人来到永安河边“扳鱼”。扳鱼，要有一口大网，那网有点像蒙古包，除了4根弯曲的竹筋，4根撑起围网及底网的毛竹，其余都是渔网；还有一根粗长的毛竹，梢头牢系于“蒙古包”的顶端，粗的一头插在河堤上；再有，就是一根较粗的麻绳，一头也系牢在“蒙古包”的顶端，一头就攥在扳鱼人手中。那网边长三四十厘米，有一人一手高，可降低大鱼跑掉的几率，网眼也比一般的渔网要

大一点。那年头的人手头紧，弄口扳网得耗掉不少钱，故一般人家置办不起。港桥扳鱼人大都只扳大鱼，如十斤往上的青鱼、草鱼、鲢鱼等，小点的鱼一般仍放回河里，也算是有资源观吧。

发大水时，扳鱼人便选好一个适宜架扳网的河边处所，把扳网架起来放入湍急的河流中。因为扳网大，好像大水也没奈何，不能把它冲跑。这扳鱼，也就是“鱼来网凑”。不少时候，扳鱼人在雨中，头戴竹笠，身披蓑衣，晚些年月则穿塑料雨披。扳鱼人不时拉起麻绳，起网，混浊的河水中，鱼顺水游过，不少就会被扳鱼人获得。

然而，有时碰到黄鳝进网，扳鱼人就倒霉了。那家伙十分桀骜不驯，嘴部尖硬

而锋利，进网则破网而逃之夭夭，还在网上给你弄几个大洞，扳鱼人就只有哭的份，可惨了。不过遇到黄鳝进网，也是很难得的事，黄梅季节港桥扳鱼活儿仍是闹忙，收成老不错。发大水时各路鱼类大都会汇到永安河，有时私人鱼池里的鱼也会因水大溢池而跑出来，混入河中，顺流而下，扳网一次得百十来斤鱼是平常的，有时可得几百斤。

也是黄梅季吧，在河埠头边，用筛子可以端到银鱼。那时候银鱼少见，很珍贵。某个黄梅天夜里，我用手电筒照着水面，有银鱼跑来，白晰晰的一片，这种机会难得，可把我高兴坏了。不过，那筛子不大好端，银鱼跑掉的多，而且这“银鱼阵”也是不常遇的。

## 春日野菜香

□ 陈洛宁

春天来了，万物复苏，草木萌芽。走进田间地头，就可以看到野菜的身影。在我看来，春天的野菜，绝对是餐桌上必不可少的美味。

春日的野菜虽朴实无华，却最具春的气息，印象中，荠菜、蕨菜和香椿当属春日野菜中的翘楚。

每年初春，母亲都会带着我去挖荠菜。来到田野，只见绿油油的麦苗旁有许多荠菜。它们的叶子呈心形，有的荠菜已经开出一朵朵小白花，散发着淡淡的清香。我和母亲每人手持一把铲刀，向着荠菜根部，轻轻一铲，荠菜就离土了。然后抖落根部的泥土，就可以扔进竹篮里。不一会儿，就装满了整整一竹篮。

荠菜有很多吃法，但在我心中，蒸荠菜最美味。清洗之后的荠菜晾去多余的水分，撒入面粉，直到荠菜表面都沾满面粉，然后放入锅中蒸熟。蒸好的荠菜散发着春天的香味，母亲还会把蒜泥、香油和醋作为调味，淋在荠菜上。此时的荠菜，鲜香爽口，妙不可言。

比起荠菜，蕨菜的采摘则大为不同。田野间、树林里、沟塘河坝和道路两侧，都有蕨菜的踪影。此时的蕨菜，茎部挺立，顶部如同凤尾一般，尽显卷曲之美。蕨菜的茎很脆，

只需用手轻轻一折，就采摘到了。不消半天，便可采满一竹篓。

蕨菜最经典的吃法当属凉拌。把蕨菜放开水中焯熟，然后放到冷水中浸泡一分钟后盛出，再把提前调制好的料汁加入搅拌。凉拌好的蕨菜，红绿相间，味道鲜香脆爽，酸辣可口。每次吃的时候，既饱口福，又饱眼福。

除了荠菜和蕨菜，香椿也是春季的野菜之一，但它特别的味道有人讨厌有人爱。因为香椿树很高，每年春天，母亲都会用铁丝把镰刀固定到长竹竿上，然后看准位置，举起竹竿，用力一拉，把香椿芽采摘下来。

俗话说，“香椿炒鸡蛋，日子更可盼”。母亲很喜欢做香椿炒鸡蛋。只需将香椿剁碎，和鸡蛋、葱花、盐放在一起搅拌，然后炒至金黄，便可装盘。香椿的独特香味与鸡蛋的细腻口感完美结合，鲜美异常，让人欲罢不能。

“蓼茸蒿笋试春盘，人间有味是清欢。”每到春天，我的脑海中都会浮现出一道道野菜佳肴。春天的野菜，虽只是一抹朴实的绿，但却能在姹紫嫣红中占据一席之地，以其别样的香气，诠释春的美好。



《太湖湾初雪》许正宏摄

