

清晨，一缕暖光铺洒在窗棂，我抬眼望去，远山涪水，青山依傍，披金闪光，花掩柳枝，潺潺溪流，粼粼波影。春，悄无声息地给大地着上了五彩。我瞄见手边散乱的书籍，静静地躺在沙发上，像孩童般慵懒的身姿，扉页间的精灵载歌载舞，那薄翼的翅瞬间把我带入了乡野的溪畔旁。

儿时，父亲在外地工作，母亲常常随他而去。伴在我身边的只有裹着小脚的奶奶和一条毛绒绒的花狗。

那时家门口不远处，有一条溪流，每到春天，溪畔的枝丫挂上嫩芽，柔和的风与溪畔的鹅卵石相映成趣，我喜欢拿着小人书在那儿翻看。

有一日，我正坐在溪畔的青石板上，盘着双腿，捧着父亲给我买的《孙悟空三打白骨精》，看见画中白骨精曼妙的身姿，丝带在背后飞舞着，我皱着眉头，嘴里小声地嘀咕着：“坏人，坏人。”这时我抬眼望去，奶奶双肩背着背篓从小院摇摇晃晃地奔来，晨曦中的金光披在她的头顶，奶奶手挥弓形镰刀：“芳囡，不要坐在石板上，冷得很。”我站起来，拍拍屁股，大声说：“才不冷呢。婆，我想买几支彩色笔。”

奶奶的脚踩在我家田硬上，蹲下身子，放下背篓，她笑吟吟地说：“好呀，等会儿你把我扯的草背到竹林，我就给

香椿好滋味

文 / 陆 茜



汪曾祺在《豆腐》一文中就写到：“香椿拌豆腐是拌豆腐里的上上品。嫩香椿头，芽叶未舒，颜色紫赤，嗅之香气扑鼻，入开水稍烫，梗叶转为碧绿，捞出，揉以细盐，候冷，切为碎末，与豆腐同拌(以豆腐腐为佳)，下香油数滴。一箸入口，三春不忘。”汪老譬对香椿美味的描述，实在让人口水直流。

阳春三月，春满人间，正确的打开方式不仅是欣赏，还包括品尝。香椿，作为春季时令鲜菜，裹挟着萌动的春色足以让味蕾来一场清新之旅。香椿不同于常见的蔬菜、野菜，它不是直接长在土里的，而是椿树的新芽。如果不趁着它还是嫩芽状态大快朵颐，那么它就会长成椿树新的枝叶。民间谚语云：“雨前椿芽嫩无丝，雨后椿芽生木质”，说的就是香椿一年的好光景其实就半个月左右。

立春时节，和煦的春风潜入到万物的心间，枝干疏朗的香椿树开始萌动了，光洁的枝丫挑在半空，枝尖冒出了一丛丛的芽儿，毛茸茸的，红紫中透着微绿，簇拥在香椿树的枝头。香椿芽的味道浓郁，除了花香气息外，还带有草药的浓香，幽远、恒久。清代李渔在《闲情偶寄》中对香椿赞不绝口：“菜能芬人齿颊者，香椿头是也”。

记得孩提时，母亲为了采摘香椿头用竹竿绑着镰刀把香椿树上的枝桠一并拉下，然后采摘其嫩芽嫩叶。她把香椿洗净，过开水焯一下，香椿芽由红变绿即可。捞出过凉水浸泡，滤去水分，然后切碎，放入鸡蛋液汁中，加适量盐，用筷子快速搅拌，使其均匀融入蛋液。在铁锅中放适量油，油热倒入香椿蛋液，迅速翻动，至蛋液半凝固。用铁铲翻过，煎至两面金黄，放入盘中，香椿炒鸡蛋独特的香味让人的舌尖在打滚，蓬松柔软，味道鲜美，口舌生津，百吃不厌。难怪康有为品尝香椿炒鸡蛋之后，欣然赋诗(咏香椿)：“山珍梗肥身无花，叶娇枝嫩多杈芽。长春不老汉王愿，食之竟月香齿颊。”鸡蛋炒香椿所形成的奇香，居然让他香留齿颊，一个月都不曾消失。

酥炸香椿鱼外皮金黄酥松、椿芽碧绿脆嫩，味道令人陶醉。但有趣的是，香椿鱼里居然没有鱼。其制作过程很简单，新鲜香椿芽叶洗净沥干，拿一个干净的小盆，取适量的面粉，倒入制作好的鸡蛋液，放适量盐，加水将面粉调成粘稠的面糊，用筷子搅拌均匀，再把香椿分批次放入搅拌均匀的面糊中，让香椿分别挂上浆。然后热锅烧油，待油热后，把裹匀面糊的香椿叶放入油中，面糊在油锅中发出“滋滋”的声响，迅速膨大渐至金黄，像极了一条条游动的小鱼儿。春天的绿色半掩在酥脆金黄的面糊里，夹起一个，放入口中慢慢咀嚼，“咔嚓、咔嚓”，面粉的韧和香椿硬的脆啮于齿间，让人欲罢不能，真是美味才下舌尖，却又上心头。

我走上工作岗位后，回家时间少了，而香椿就像蔬菜里的昙花，一年间只现半月光景，所以难得品尝到香椿的滋味。而香椿上市时间短，价格金贵，被称为蔬菜中的“爱马仕”。后来读了一些书发现，香椿在我国很早就有记载，是不折不扣的本土植物。庄子在《逍遥游》中写道：“上古有大椿者，以八千岁为春，八千岁为秋，此大年也。”高大繁茂的椿树，古人视其为长寿的象征，把它拿来比喻父亲，父母都健在称为“椿萱并茂”。

中国人食用香椿历史长达数千年。早在汉代食椿习俗就已遍布大江南北，至唐宋食椿更盛。北宋文学家苏轼在《春菜》一诗中提到：“岂如吾蜀富冬蔬，霜叶露芽寒更茁。”这里的芽就是指 的香椿芽。宋代苏颂编著的《图经本草》载：“椿木实，而叶香，可啖。”刘侗在《帝京景物略》记载：“元旦进椿芽、黄瓜，一芽一瓜，几半干钱。”

香椿不仅是一种食材，还是一种药材。《唐本草》云：“主流疮疥、风疽。”明代李时珍的《本草纲目》中记载：“香椿叶苦、温，煮水洗疮疥风疽，嫩芽淪食，消风去毒。”中医认为，香椿根有清热解毒功效，用煮其根的水能祛风、杀虫、治疮疥等；香椿嫩芽还能消风祛毒。但世上没有十全十美的食物，《食疗本草》记载：“椿芽多食动风，熏十经脉、五脏六腑，令人神昏气微。”香椿虽好，但不可过量食用，吃多了容易出现头昏、乏力等症状。

“春霖霁霭润芳华，院外香椿吐嫩芽。”香椿，从遥远时光中穿行而来，平淡朴素中容纳着万般精彩。它抚慰过曾经的清苦贫瘠岁月，又在如今富足的时光里成为人们心头难舍的追忆，带给无数漂泊在外的游子缕缕乡愁的慰藉。

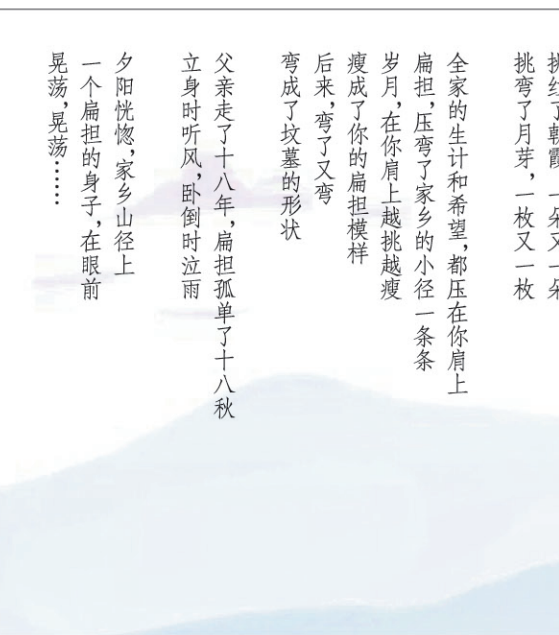
溪畔春读流年暖

文 / 刘 茜



你买。”

我把小人书铺在青石板上，拿出带来的图画本，双腿跪在石板上，趴着身子，用铅笔画了起来。不知什么时候，隔壁的大伯凑到我身后：“你硬是个小秀才嘞，埋久了眼睛要近视哟。”我寻声抬头，赶紧用双手捂住本子，大伯双手靠在铁锹木棒上，眼角眉梢都装上了笑意。



又到一年清明时。《月令七十二候集解》道：“物至此时，皆以洁齐而清明矣。”这个时节正是春光明媚的大好时光，“万物生长此时，皆清洁而明净。故谓之清明”。

清明古称踏青节、祭祖节等，从这两种叫法上可以看出，清明既是自然节气，也是传统节日。尽管各地的习俗不尽相同，但扫墓祭祖和踏青郊游两大礼俗一直传承至今。

“清明时节雨纷纷，路上行人欲断魂。”此时多刮东南风，空气湿润，时有纷纷春雨，更有纷纷归家人。一家人或一大家族，在先人灵前祭拜，礼敬祖先，追思已故亲人，若遇到迷蒙细雨，更显寂寥与冷清。缕缕青烟寄托心中哀思，炎炎烛火抒发尊祖敬宗情怀，朵朵鲜花送去一份缅怀。这不仅是行孝道，感念养育之恩泽；也是继志述事，珍惜当下，感悟生命之珍贵。

春风骀荡，气清景明，处处鸟语花香。“梨花风起正清明，游子寻春半出城。”如此欣欣向荣景象，正是踏青赏花好时节。在哀悼先祖之余踏青游玩，大约始于隋唐时期，这使我想起隋代著名画家展子虔的《游春图》。闲暇之余学习山水画，老师带我们鉴赏了此画。画中山峦叠翠，桃红柳绿，村落依稀可见。游人或泛舟碧波轻漾的河上、或驻足岸边、或行走山径间，无不兴致浓浓，艺术地再现了古人踏青郊游、饱览春色的情景。

“春城无处不飞花”，春天的花事一场接着一场。清明的花信风是桐花、麦花、柳花。“柳花飞处麦摇波”，青青的柳树与青青的麦苗相映，飘飞的柳花落在麦花上，别有诗情画意。柳花虽不鲜艳，可自古就有“折柳赠别”风俗。“昔我往矣，杨柳依依。”“年年柳色，灞陵伤别。”“年年长自送行人，折尽边城路旁柳。”无论是在《诗经》里，或在唐诗宋词中，我们都能读到绵绵离别之情。这是因为“柳”与“留”谐音，赠柳以表达依依不舍、惜别怀远之意。除此以外，或许还寄托美好的祝愿。因柳树易成活，生命力强大，正所谓“无心插柳柳成荫”，愿远去之人像柳枝一般生根发芽成长。北京冬奥会闭幕式上演的折柳寄情一幕，把这一绵延几千年、独具东方特色的中华文化用到极致。随着悠扬



来岭南二十多年了，我依旧未能全然融入这方土地深厚的茶文化里。在这里，茶是生活不可或缺的底色，是人们联络感情的方式，是一种深入骨髓的悠然生活态度。

广东人爱喝功夫茶，那茶杯小小的，比咱北方喝酒的杯子还小，却特有韵味。听本地的老人讲，很久以前，有位福建茶商辗转来到潮州，带来了精湛的泡茶手艺，久而久之，当地逐渐发展出独具特色、讲究颇多的功夫茶。从茶叶的精挑细选，到茶具的巧妙搭配，再到冲泡时火候与手法的精准把握，每个环节都环环相扣，演绎出功夫茶的独特魅力。这一传统茶艺代代相承，延续到现在。

有句诗说“曲院春风暖茗天，竹炉煖发手亲煎。小砂壶淪新鶴嘴，来试潮山处女泉。”其中“鹤嘴”指代鲜嫩的茶叶，寥寥数语，便将功夫茶的冲泡场景刻画得入木三分。

前年市场搬迁，新办公室添置了一个茶台，我满心期许它能成为我叩开广东茶文化大门的钥匙。闲暇时分，我便在网络世界探寻茶的奥秘，还了解到有专业培训泡茶

奶奶伸直腰背，她将捋额前凌乱的发丝：“芳囡，快来背哟。”我应声而去，当我又来到溪畔时，手里已又拿了许多本小人书。

我盘腿坐在石板旁的青草上，一会儿翻翻《地道战》，一会儿看看《三毛从军记》，溪畔边蓝色的小花在煦风中轻摇，偶尔抬头，望着天边的云海，湛蓝的天际涂上金粉，我沉醉在和风轻吟的时刻。

“芳囡，又来背啰。”奶奶的呼唤中断了我的魂牵梦绕，我合上小人书，边跑边大声吆喝：“婆，别忘了彩色笔。”

奶奶瞄着我，嘴角微翘：“你看，这是什么？你爸早买了，让我交给你嘞。”我睁大眼睛，嘟着嘴：“那你为什么还让我背草？”奶奶仰着头，嗔怪起来：“你这个小小滑头，真懒。”

如今溪畔之地不复存在，奶奶和大伯已离世，那些小人书在岁月里也已走散，但春日的读书光景却镌刻在了脑海里。瞧着书柜，我仿佛又捧着扉页，缓缓地走向了那条通往溪畔的小道，在那里，我好想让书里的每个字都插上翅膀，再次飞到奶奶的身旁，风轻轻拂过，带来溪水的清凉与青草的芬芳，耳边似乎又响起奶奶那熟悉的呼唤：“芳囡，快来背哟。”

父亲的扁担

文／李福辉



气清景明

文 / 唐 红 生



的《送别》旋律响起，千万条绿色“柳枝”悠然摆动，万般柔美，情意绵长。全场挽留惜别之情汩汩涌动，美好祝愿也随之传遍四方。

清明时节易食鲜，田野中有许多美味可寻，野菜、春笋等，一一挑动着味蕾，令我难忘的要数螺蛳和青团了。俗话说：“清明螺，赛只鹅。”螺蛳虽小，可味道鲜美。儿时把网兜扎在竹竿上，在水塘边扒螺蛳，每扒一次都能收获好几只。回来后用清水煮螺蛳，再用针把螺肉挑出来和韭菜炒，香气盈鼻，满口生津。暖风一吹，艾草从泥土纷纷探出头来，要不了多日便长出两三片小叶，染绿田间地头。我会屁颠屁颠地跟在母亲后面采摘。艾草嫩得能掐出水，不多时小篮子已满。母亲把艾草洗净捣烂，挤出的汁水和在糯米粉里揉搓，做成碧绿的青团，玲珑剔透，宛如一枚枚碧玉。待蒸熟后一口咬下去，软糯有筋道，伴有清雅风味和青草气息，仿佛春天在舌尖上跳动。

古人把春祭和踏青放在清明，融自然与人文于一体，一息一生、一悲一悦，对立中和同。祭拜是为了慎终追远，饮水思源，感恩先人；郊游是为了亲近自然，沐浴春风，身清心明。两者归到一点，则是为实现逝者的希冀、为更加美好的生活而活得精彩。

的茶艺师。然而，茶之于我，始终不像对于土生土长的广东人那般，有着与生俱来的亲近感。

其实我一直习惯喝白开水，简单纯粹，和我初到广东时那颗质朴无华的心一样。每当回到老家，我就会迫不及待地泡上一杯龙井茶，轻抿一口，儿时在家乡田野间肆意奔跑、嬉戏的画面便如电影般在脑海中一一闪现，那是深入骨髓的家乡味道，难以忘怀。

岁数大了，喜欢宅家，看看书喝喝茶。上周末，我在自家阳台上煮壶春茶，躺在摇摇椅上看书，享受这份独有的惬意时光。阳光暖暖的，温柔地洒落在阳台上。煮茶的水在壶中欢快地翻滚着，发出“咕嘟咕噜”的声响，升腾而起的水汽，飘飘渺渺，在空中翩翩起舞。壶中的茶叶，经沸水冲刷，渐渐舒展身姿，在水中上下沉浮，晕染着属于自己的精彩。

我一杯接一杯地品味着春茶，目光不经意间投向楼下的小区娱乐场，有几个小朋友在滑滑梯上爬上滑下，他们清脆悦耳的笑声，在空气中跳跃、飘荡，充满了生机与活力。在这小小的阳台上，我仿佛躲开了外面的热闹，就用这壶春茶，慢慢品味属于自己的悠悠岁月。

就像古人说的“活水还须活火烹，自临石取深清。”人生似煮茶，起初茶叶蜷缩，如同年少懵懂的我们，在生活中慢慢打磨，后来茶香四溢，仿佛人经历世事，变得成熟有韵味。每一壶茶的滋味都独一无二，或浓或淡，或苦或甜，变幻无穷。

一壶春茶煮岁月，广东的茶文化，我虽尚未完全参透，但这并不妨碍我在这一方阳台，以自己的方式，与茶倾心对话，与岁月温情相拥。往后无论还有多少个二十年，与茶相伴的这些美好时光，都会是我生活里特别珍贵的回忆，一直温暖着我。



清明谣

文／刘晓丹

清明这个节气，带着湿漉漉的江南雨意。而作为一个节日，它则像枚活化石，藏着中国文明里最动人的生死对话。

清明，古称寒食。自晋文公焚介子推，这个日子便浸透了东方文明的泪痕。它不似元日般喧嚣，亦无中秋之朗阔，却在冷灶青烟里沉淀着千年血脉，三分追远，七分新生。当北斗七星的斗柄指向乙位，桐华始开，田鼠化鸢，天地间正上演《月令七十二候》中最富人文意味的节气轮转。

寒食之俗，可溯周礼。《周官》载司烜氏掌火政，仲春以木铎修火禁，恰与《夏小正》“二月启冰”遥相呼应。而真正赋予寒食人文意蕴的，当属有关介子推的绵山遗事。唐人卢象《寒食》诗云：“子推言避世，山火遂焚身。四海同寒食，千秋为一人。”一把火，将忠孝气节铸入了节气肌理。宋人黄庭坚选择的是另一种表达：“佳节清明桃李笑，野田荒家只生愁。”以桃李之艳衬荒家之寂，道尽生死辩证。而农谚“清明前后，种瓜点豆”，则道破节气与农耕的千年默契——关中老农观戴胜降桑而开犁，江南渔家见虹始见则张网，二十四番花信风中的桐花、麦花、柳花，恰是物候授时的天然历法。

宋人孟元老以工笔绘汴梁，将清明写入《东京梦华录》：“诸门纸马铺皆于当街用纸叠成楼阁之状”“四野如市，往往就芳树之下，或园囿之间，罗列杯盘，互相劝酬。”这一幅市井画卷，与张择端《清明上河图》中的虹桥段互为注脚：画中既有“王家纸马”铺前选购冥器者，亦有柳荫下“散福”宴饮的客人。曹雪芹的《红楼梦》第五十八回，写藕官烧纸，宝玉以“诚心二字要紧”作解，暗合清明祭如在之精义。而《金瓶梅》中“清明寡妇上坟”的市井叙事，又与《帝京景物略》记载的“哭罢，不归也，趋芳树，择园囿，列坐尽醉”形成雅俗映照。齐白石绘《寒林祭扫图》，焦墨枯枝间缀朱印如凝血，题款“百鬼尽通，惟余春山”；丰子恺漫画《踏青去》，细线勾出童子扑蝶逐纸鸢，柳枝旁书“东风第七枝”。这些画面，交织成中华文明基因的双螺旋——一端系着介子推割股의 忠烈，一端牵着由水流觞的雅韵。

清明不仅是个追思的日子，更是生命教育的课堂。韦庄“蚤是伤春梦雨天，可堪芳草更芊芊”，道出的是伤逝情怀；白居易“乌啼鹊噪昏乔木，清明寒食谁家哭”，描写尽人间的悲声。而苏东坡“休对故人思故国，且将新火试新茶”的豁达，高翥“人生有酒须当醉，一滴何曾到九泉”的超然，又在哀思中开出重生之花。这种生死观照，恰似《淮南子》中之所言：“春女思，秋士悲”，有意无意中，契合了清明三候——“初候桐始华，二候田鼠化为鴽，三候虹始见”的自然密码。桐花绽放喻新生，田鼠化鸢表明转阳，雨霁虹现兆阴阳调和。

今天的人们，承古俗而赋新意。AI制作的墓碑上镌刻往事云烟，云祭扫空间里烛光摇曳。而苏州虎丘山塘，仍见青团艾草列市，街头小吃用柊叶包裹三春清气；徽州宏村月沼，犹闻傣戏鼓点，黄梅调里“三月三，鬼门关”的古谚随风荡漾……

清明细雨，打湿的不只是牧童遥指的杏花村，还有蛰伏一冬的文明记忆。当都市霓虹映照网络祭坛，传统与现代的对话，恰似杜牧诗中那盏穿越千年的酒旗，在细雨纷纷中愈发鲜明。科技赋能下的新民俗，并未割裂“马球促柱转清觞”的古意，反而让节气文化在元宇宙中长出数字根系。田间老农按《四民月令》播种的身影，又与气象卫星云图上的春雨同框，共同谱写着跨越三千年的清明叙事——这或许就是这个节气最深邃的魔力：它让死亡与新生在春分与谷雨之间达成和解，使每滴清明雨都成为文明 DNA 的转录载体，永续东方智慧的生命诗行。

苜蓿唤醒春天的味蕾

文 / 田雪梅

春日的阳光洒在田野上，苜蓿地里泛起一片新绿。远远望去，绿意像是从地底涌出来的，一层层漾开去，直凛到天边。走近了看，才发觉那绿是由无数细小的叶片织就的，每一片都像是一颗翠绿的心，在春风中轻轻颤动。

苜蓿的叶子生得精巧，三片一组，像是蝴蝶停驻在茎上。茎秆纤细却坚韧，即使被风吹得东倒西歪，也从不折断。清晨的露珠挂在叶尖，将坠未坠，折射出七彩的光芒。

乡下人家都爱种苜蓿。它不挑地，贫瘠的土壤也能生长；它不娇气，一场春雨就能让它窜高一大截。老人们说，苜蓿是土地的医生，种过苜蓿的地，来年种什么都能长得好。所以每到春天，田间地头总能看到一片片苜蓿地，绿油油的，像是给大地铺上了一层绒毯。

记得小时候，每到苜蓿鲜嫩的时节，母亲总会挎着竹篮去地里采摘。我跟在后面，看她熟练地掐下嫩尖，不一会儿就装满了一篮子。苜蓿的吃法很多。最寻常的是清炒，掐下嫩尖，在沸水里焯一下，捞出来沥干，热油下锅，放入蒜末爆香，再倒入苜蓿快速翻炒。出锅前撒点盐，一盘翠绿欲滴的炒苜蓿就做好了。有时候，母亲还会把苜蓿切碎，和鸡蛋一起炒，金黄的蛋花裹着碧绿的苜蓿，色香味俱全。味道清新爽口，带着淡淡的青草香。也有人家喜欢做苜蓿蛋汤，将苜蓿切碎，和打散的鸡蛋一起下锅，煮出来的汤碧绿金黄，看着就让人食指大动。

除了炒着吃，苜蓿还可以做汤。母亲会把苜蓿和豆腐一起煮，清淡鲜美。有时候也会把苜蓿切碎，和面粉和在一起，做成苜蓿饼。煎得金黄酥脆的饼子，咬一口，外酥里嫩，苜蓿的清香在口中弥漫。母亲有时还会包苜蓿饺子。饺子皮薄馅大，咬一口，满嘴都是春天的味道。

苜蓿不仅是人的美食，也是牲畜的佳肴。记得小时候，我常跟着父亲去割苜蓿喂牛。那些牛儿一见到新鲜的苜蓿，就迫不及待地伸长脖子来吃。父亲说，苜蓿营养丰富，牛吃了长得壮实。有时候，我们也会把多余的苜蓿晒干，储存起来冬天喂牲口。

如今住在城里，难得见到苜蓿地了。偶尔在菜市场看到有卖苜蓿的，总要买上一把。回家或凉拌或清炒一盘，那熟悉的味道总能勾起许多回忆。原来，这一株小小的植物，早已将乡愁的根，深深扎进了我的心里。

每当春天来临，我总会想起那片绿油油的苜蓿地，如今那些青涩的嫩芽已化作记忆的褶皱，在岁月深处舒展成翡翠色的诗行，母亲的话语随风散入摇曳的苜蓿叶间，化作大地写给岁月的家书——原来最动人的珍藏，从来都是时光用爱的丝线，一针一针绣出的生活本味。

