

早笋最知春

□ 刘忠民

老家的春，站在笋尖上。
地还冻着，竹林已透出隐隐的绿意。爷爷不看地面，单凭脚底板就能觉出笋的存在，他向我传授：“哪块土松了，底下准藏着笋。”
早笋性急，惊蛰刚过，地皮还硬着，它就悄悄地往上拱，把地面顶出细密的裂纹。最好吃的是黄泥拱——笋尖刚露出土，还裹着黄泥，毛茸茸的，最是鲜嫩。爷爷说：“这种笋精怪得很，晓得‘出头椽子先烂’的道理，只肯露一点点尖，身子全藏在土里。”
挖笋要赶早。露水把竹叶打得沉甸甸的，空气清凉得像井水。见了隆起的土，蹲下来细细地看。裂缝朝南的，笋长得直；朝北的，就歪斜——万物都向着太阳。锄头斜斜地下去，离笋半尺远，轻轻一撬，好笋的根须是完整的，白生生的，断面渗出清亮的汁，闻着是竹叶捣碎了那种青郁郁的香。
新挖的笋不能久放。剥笋衣是件趣事，一层层地剥，像给娃娃脱衣裳。最外层的衣硬，沾着泥土；最里层的衣薄如蝉翼，对着光能看见细细的脉络。剥到后来，露出象牙白的笋肉，水灵灵的，嫩得能拍出水来。

奶奶很会烹笋，最朴素的做法是油焖。笋切滚刀块，在热油里煸到微黄，下酱油、糖，小火慢慢炖。那香气是霸道的，能从灶屋飘到巷口。焖到最后的笋块是酱红色的，咬一口，外皮韧韧的，里面却嫩，鲜甜里带着一丝清苦——这苦是笋的本分，没有这苦，那甜就寡淡了。

有了客人，得讲究些，奶奶就做腌笃鲜。咸肉、鲜肉、笋，在砂锅里慢慢笃，笃到汤色乳白，肉酥笋烂。咸肉的醇厚，鲜肉的清香，笋的脆嫩，在汤里交融，分不出彼此了。这是道功夫菜，急不得，火大了汤浑，火小了味薄，非得守着炭炉子，看那汤“咕嘟咕嘟”地冒着小泡，心里才能踏实。

我却独爱清炒。笋切薄片，焯水，热锅下猪油——笋这东西，非得猪油配不可。只加盐，一点点料酒，颠两下勺就起锅。盛在素白瓷盘里，笋片是半透明的白，撒几粒葱花，绿的葱，白的笋，清清爽爽。这菜不能多做，一餐吃完最好，剩了就蔫了，失了那股子脆生生的劲。

每年春天，奶奶都要腌一小坛笋，到熬粥时夹几片佐食，很是下饭。那只小坛子现在还在老屋的橱柜里，空了好多年了，每每打开，还有淡淡的笋香。气味这东西最神奇，能穿过岁月，把旧时光原原本本地还给你。

笋的生长，是有智慧的。在地下积蓄一整个冬天，不声不响，只把根往深处扎。待到春风一吹，春雨一润，便铆足了劲儿往上长。但它不急不躁，该藏在土里时绝不露头，该破土时毫不犹豫。人也该这样——该积蓄时勤积蓄，该生长时努力生长，合着时令的拍子，恰逢其时。

城里超市的货架上，一年四季都摆着笋，可吃起来，总觉得少点什么。不是不鲜，是不合时令。春笋该在春天吃，配着新韭、蚕豆，才是正理。冬天吃冬笋，炖肉、炒雪里蕻，是另一番滋味。乱了时令，味道就不对了。这大概就是“不时不食”的道理。

所以吃笋要趁早。就像看花要赶在落雨前，喝酒要趁月圆时。世间的好滋味，多半是按时令来的。

笋没了，竹子会长起来，亭亭的，绿绿的，在风里沙沙地响。那是另一种好，是沉淀下来的，踏实的好。就像人，年轻时吃笋，吃的是那股鲜劲儿；老了，就该像竹子，饱经风霜，却虚心有节，充满韧性。

榆钱香

□ 孙新志

当春风走过原野，泥土湿润的气息在村落间穿过时，村口那棵老榆树就悄悄换了模样——

开始是星星点点的嫩黄，在一场春雨过后，那些嫩黄的芽尖突然炸开了，变成了一串串绿莹莹的小圆片，密密匝匝地缀满了枝头，风一吹，像挥舞着一支支绿色的小丝绒棒。

这可爱的丝绒棒，就是榆钱。
榆钱原本也不叫榆钱，古人管它叫“榆荚”，是榆树结的果实。圆形的薄片儿，中间鼓着一小粒种子，风一吹就满天飘。东晋那会儿有个叫沈充的将军，私铸的铜钱又轻又薄，颜色发白，人们叫它“沈郎钱”。后来那飘落的榆荚，像极了那些小钱，民间图个吉祥富裕，慢慢地，“榆荚”就叫成了“榆钱”。老人们说，榆钱是“余钱”的谐音，春天吃了榆钱，整年就会有余钱花。

小时候，最盼的就是榆钱成熟的日子。一放学，书包还挂在肩上没放下，我们就像一群出笼的麻雀，呼啦啦朝老榆树飞奔而去。跑在最前头的大胖早就瞄好了树杈的位置，三下两下蹿了上去，坐在树枝上得意地晃着腿，朝下面喊：“你们上来呀！”上不去的也不示弱，有的搬来小板凳垫着脚够，有的干脆抱着树干往上爬，裤子磨破了也顾不上。我没他们几个胆儿大，骑在树杈上不敢乱动，只够离自己最近的那一枝，但满足劲儿也像抱住了整个春天。

刚摘的榆钱，还带着露珠，凉丝丝的。女孩儿秀气，一片一片含在嘴里，慢慢嚼；男娃子野乎，一边捋一边往嘴里塞，手指被染成了绿色，嘴角也挂着绿，像极了绿胡子老头儿，滑稽的样子惹得男娃们指着对方的脸哈哈大笑。不知是谁先发起了挑战，说要看谁采的榆钱最多最干净。于是大家手里的动作更快了，树枝被拽得沙沙作响，不时有榆钱像雪花一样飘洒下来，落在头发上、衣领里，痒痒的，香香的。

奶奶站在树下，手搭凉棚，一边叮嘱：“小心点，莫掉下来。”一边仰起头喊：“挑上面的，太阳晒得多，味道才甜！”

奶奶喜欢把榆钱洗干净，拌上玉米面，放在筛子上蒸。随着劈柴在灶膛里噼啪乱响，大约一袋烟的工夫，笼屉边儿滋滋冒出白气。奶奶摸了摸扣在蒸笼上的大瓷碗，烫得手猛地一缩：“好了！”揭开锅盖的一刹那，榆钱的清香混着玉米面的醇香，扑鼻而来。出锅后，撒上盐和蒜末，再浇上热油一拌，暄软咸香，围在锅边的我便忍不住直咽口水。她还会用榆钱做包子、饺子，那独特的味道，感觉怎么做都好吃。

如今，在城市较难见到榆树的身影，也很少吃到榆钱了。每到榆钱成熟的季节，我总会想起老家的那棵老榆树，想起和小伙伴将榆钱的快乐时光，想起奶奶做的榆钱饭，及那淡淡的榆钱香。

近日，再回老家，远远就见那棵老榆树还在，树干又粗了一圈，枝叶也更茂盛了。春风依旧像丝一样柔软，榆荚依旧像小铜钱一样挂满枝头，我摘了一串细细品——还是记忆中的味道。只是，身边少了奶奶的身影，风里少了她的唠叨声。

春来榆钱香。有些花儿，是用来怀念的。



春日笄

风从南方来，
软软的，带来泥土
醒来的气息。

春笋在萌动，
田野的油菜花开
了，水边柳条爆
出米粒大小的嫩
黄，风一吹，杏
花、梨花纷纷摇
落……
你若问我春天是
什么样子，大约就
是这些春风送来
的细碎模样……

——编者

(AI制图)

菜市藏春鲜

□ 李惠

城市中最早迎来春天的地方，不是公园里刚刚探出头的柳芽，而是巷口那个热闹无比的菜市场。走进这里，就会有一股混合着潮湿土腥味和清新露珠香的鲜活气息迎面扑来，把属于冬天的沉寂扫除殆尽，这种存在于市井生活中的早春味道，就是春天写给世间最质朴又最温馨的一封情书。

冬天的菜市场往往弥漫着囤货的气味，白菜、萝卜、土豆总是摆在最显眼的位置。然而到了春天，那些最引人注目的摊位全都摆满了刚刚上市的春菜。一簇簇，一束束，有着湿漉漉的气息，被暖色的灯光照射着，绿便显得格外鲜嫩。

老一辈人常常说，正月的荠菜像灵丹妙药，大家对春天荠菜的喜爱始终未变。进门拐角处的小摊，是城郊阿婆的，竹篮里便整整齐齐地码着荠菜，根部还沾着潮湿的黄泥。它们被捆成小把，用拧干的纱布盖着，就怕那微冷的春风把嫩芽吹蔫了。阿婆坐在小马扎上，有人停留就会笑眯眯地招呼：“今早刚从河坡上挖来的，能鲜掉舌头哦。”

往前行些，只听摊位间吆喝声不断，其中最为响亮的便是那句：“头刀韭，金不换。”这种紫根窄叶的头刀韭菜带着白净的根须，其形态远不及大棚中宽叶韭菜那样粗壮，但那股扑面而来的辛辣香气却令人难以忘怀，成为春天菜市场中的紧俏货。买菜的大叔拿起一把凑近鼻子嗅了嗅，笑呵呵地同摊主交谈起来：“只有你的头刀韭才值得信赖，开春之时尝上这么一点，一整个冬天积攒下来的寒气便散啦。”这是代代相传的民间老话，蕴含着最质朴的生活智慧，也体现出中国人对时令的敬重——什么时候该吃什么，依照节气来生活，就是最实在的舌尖上的幸福。

再往前走，就到了卖香椿芽的摊位。它们一小把一小把被整齐地码在白瓷盘里，红色的芽尖尚未完全舒展，外面裹着一层薄薄的白色绒毛，其价比肉还要贵，但仍有人乐意为此春日的美味买单。摊主介绍，这些是早春的第一茬香椿，刚刚从暖棚里采摘而来，只能售卖十几天，之后就不再这般鲜嫩，也没有那种早春特有的香气了。记得汪曾祺先生描写香椿拌豆腐时提到：“将香椿嫩头放入开水中焯熟，然后切碎，同嫩豆腐混合均匀，并加入少许盐和几滴香油，便成了春天里最清新爽口的味道。”原来，从古至今，无论是文人雅士还是

普通百姓，对于这种春日美食的喜爱之情，全都凝聚在这一口新鲜之中。

我提着半袋荠菜，握着一小把香椿，还顺手拣了些嫩得能掐出水的豌豆尖——这就把小半个春天拎回家了。回到家，把荠菜洗净切好放入肉馅里搅拌均匀，包成一个个圆乎乎的馄饨，再把它们放进滚烫的锅里煮，等到漂起来的时候，再撒一些葱花、淋上几滴香油，轻轻咬开一个……荠菜的清香便在舌尖荡漾开来。

总有人讲，春天在远方的景色当中，在文人的诗词里，对于普通人来说，春天最真实的样子，其实藏在菜市场的烟火气里。一把沾着泥土味的荠菜，一捆紫根茎的韭菜，一小把红润鲜嫩的香椿，在菜市场如期而至时，我知道，春天便到了。

梨花落

□ 罗依衣

院子里的梨花开了。

老梨树是祖母年轻时种下的，算起来已经七十多岁了，青黑的树皮深浅不一。每年春天，梨树都会从那些看似干枯的老枝上抽出新枝，嫩红的枝梢在风里颤巍巍的，没过几天，就密密地簪满了白花。

梨树素面朝天地开，就像乡村里那些不施粉黛的女子，干干净净地站在自家门口，可是这素净里偏偏又透着讲究，五片花瓣围得匀匀的，不疏不密，花蕊探出一点点鹅黄的尖儿，像是偷偷在张望邻家的少年。

祖母爱在梨树下做针线。

春天的阳光从花缝里漏下来，照在她那满头银丝上，也照在她手里纳的鞋底、针线穿过的地方。她一手攥着小针，一针下去，又从反面穿出来，针尖在头发里篦一篦，再往下扎。纳几针，就抬起头来看一看开得旺盛的梨花，眯着眼说：“今年花开得厚实，梨子收成不错。”

与梨树同行，青丝变白发。七十多年来，树一年比一年高大，枝干伸展开来，占据了半个院子；奶奶一年比一年矮小，走路都要扶着墙。

梨花落的时候，最叫人惆怅。

风大时，一片一片的梨花瓣儿飘下来，像一场轻雪。地上白了，石板上，瓦盆里，祖母的肩上，都落上薄薄的一层，树上的白倒没显少——花太多，掉一些，反而别致些，像一个人放下了心头的重担。

祖母说，梨花落的时候，那是它在跟春天告别，掉得慢，其实是舍不得。我听着，觉得她这话真好，她一辈子没怎么念过书，可是这些话，却是最好的诗行。

现在祖母九十四岁了，眼睛不如以前好使，手也不如以前稳当，但梨花开的时候，她还是喜欢在树下坐坐。

她还是那样不管不顾地开着，素白的、淡粉的，薄薄的花瓣在春风中微微颤动，她就这样静静地坐着，有时候半天不说一句话，有时候指着枝头的某一处说：“你看那些，开得最好。”

花瓣落下，落在她雪白的发上，落在她瘦削的肩上。它们轻轻地落着，把一个老人的春天，染得素素净净，又满满当当。

春日嗦螺蛳

□ 肖日东

下班回家，岳母端上来一盘炒螺蛳，油汪汪、亮晶晶的。已经炒熟的青壳螺蛳，卧在白色的瓷盘中，再撒着新鲜的蒜末或是细碎的香菜，光是看上几眼，舌尖就已生津。我迫不及待地用手捏起一颗，无须用牙签细挑，嘴唇对着螺口轻轻一吸，螺肉就滑进了嘴里。紧实、Q弹，透着一股鲜香的清气，还有一丝若有若无的甜味。在南方，特别是河网密布的江南水乡，这螺蛳是最寻常不过的美食，虽然上不得大席，却藏着春日里最新鲜的滋味。

竹外桃花三两枝，春江水暖鸭先知。看到换羽的小鸭下水了，也便知藏在淤泥里的螺蛳已苏醒，悄悄地爬回了岸边，吸附在石头底或是飘摇的水草下。这个时节，便是摸螺蛳的好时节。

摸螺蛳最佳时间大半在晌午，这时气温渐升，从淤泥里出来的螺蛳就藏在石头缝里、芦苇根下，有些胆大的螺蛳还会爬上石头，悠闲地晒会儿太阳。这个时候，指头轻轻一捻，这些懒洋洋的螺蛳，还没来得及反应，就已经乖乖落到了人类的竹篮里。

刚摸回来的螺蛳是不能立即吃的，先要用清水洗两遍，去尽一些水草和淤泥，再养在清水里，滴几滴香油，放上两天，让它们把泥沙吐得干干净净。

爆炒螺蛳的香味，是春日里最勾人的烟火气。灶膛里的柴火烧得噼啪作响，蹿出来的火苗撩得人脸绯红，铁锅烧到冒出了青烟。这个时候，一勺菜籽油下去，盐、姜末、蒜末、干辣椒随之纷纷撒进油锅里，“刺啦”一声响，炸出来的香味直往鼻子里钻。沥干水分后的螺蛳倒进锅里，锅铲子上下翻飞，螺壳撞击着锅壁，就像炸响了整个春天。

炒到七分熟了，沿锅边淋一勺白酒或是黄酒，加些水盖上锅盖再焖上片刻，等到螺蛳在汤里翻滚，咕嘟咕嘟冒出了水泡，前扇片大部分自动脱落或是缩进了壳里，一盘酒香里裹着河鲜味的爆炒螺蛳便做好了。起锅前再撒一把青蒜末或是香菜段，便已秀色可餐。

装在粗瓷碗里的螺蛳冒着热气，全家“吱吱”的嗦螺声此起彼伏。这时连筷子也用不上了，双手捏住滚烫的螺蛳，谁也不说话，光顾着低头忙活。嗦螺时，一手抵住螺蛳的尾部，一手剥开前扇片，轻轻一吸，新鲜的螺蛳肉就出来了。有的螺蛳肉缩进壳里，半天也嗦不出来，只好借助牙签挑了出来。吃完螺蛳，吸吮手上的余味，嘴角边全是嗦过螺蛳后留下的酱汁印迹，大家你看看我，我看看你，也能笑上半天。

春日暖阳，万物萌发，一盘螺蛳既是这个季节给人们的馈赠，也是劳作了一整天的人们消闲的河鲜美食。这何尝不是一幅归春图呢：春雨似有若无地落下，那些还没玩尽兴的小鸭，摇摇摆摆地走在回家的路上，而那早已亮起灯火的灶台间，一盘热气腾腾的爆炒螺蛳，正等候着每一个味蕾苏醒在这个春天。

看尽田间花

□ 吴宇

三月，回到阔别已久的故乡，车到村口，远远便望见那片金黄，泼泼洒洒的，一直铺到山脚下去。母亲说，今年的油菜花开得好，我赶得正是时候。

这花是寻常的，又是不寻常的。说它寻常，是因为故乡的田野上，年年都有；说它不寻常，是那片金黄在斜阳里，醺醺然的，风过处，花浪一波推着一波。那浪是无声的，却又是喧哗的，蜜蜂的嗡嗡声织成了一张大网，把整个村子都罩在里面了。

我顺着田埂走。埂子窄，两边的花便往中间挤，擦着我的裤脚。有几朵调皮的，竟把花粉沾了我一身。金色的花粉细细的，沾在衣裳上，好看得很。我小时常这样沾了一身回家，母亲见了总要嗔怪，一边替我拍打，一边说：“又去花田里野了。”如今母亲不说了，只是笑吟吟地看着我。

田埂尽头是一道缓坡。坡上有块大青石，被风雨磨得光溜溜的。我坐上去，看花，也看花里的人。

花田深处，有个戴草帽的身影，是我堂叔。他正弯着腰，不知在忙些什么。隔得远，看不清楚，但我知道他一定是在伺候他的花田。每年这个时候，他都要在花田里待上一整天，连午饭都是家里送去吃的。他种了一辈子田，对庄稼的疼爱，比对儿女还多几分。前年儿子接他去城里住，不到半个月，便死活要回来，问他为什么，他只说：“听不见虫叫，睡不着。”

太阳渐渐西斜，花田的颜色也在变。正午时是明晃晃的金，现在却柔和起来，像是兑了些蜜，稠稠的，糯糯的。

就想起王维的《山中》来：“荆溪白石出，天寒红叶稀。山路元无雨，空翠湿人衣。”写的虽是秋天，那份空濛与湿润，却也合眼下的光景。只是这花间的空气，不是“空翠”，而是“空香”，香得不浓不淡，若有若无。

天向晚，堂叔扛着锄头从花田里向我走来。

“回来啦？”他问。

“回来啦。”我答。

堂叔也坐在了大青石上，我们有一搭没一搭地聊着话，看夕阳一点一点地沉到花海里去。天色暗下来，蜜蜂都回家了，我和堂叔也扶着跳下大青石，堂叔对我说：“明早再来，露水里的花更好看。”

我点点头。其实不用他说，我也是要来的。这样的花，看一天少一天；这样的故乡，回一次少一次。