

心香一瓣

# 槐花如雪映童年

董国宾

乡下的村落里，遍生着一种树，它本叫刺槐，人们还习惯称为洋槐。寂静地生和长是它的本性，不想，每年四五月份，它还能开出些花朵来。别的植物开出的花朵只为观赏，刺槐就不同了，务实的乡下人喜欢把槐花或洋槐花做成美味。

槐树开花是春分过后的事，别的园子里已繁花落尽，河边弯柳也褪去风骚，默默的槐树才赶在春天转身离开之前开出花朵。这一开，村落里像下了一场雪，院子里也便有了月光落地的声音。槐树的小白花朵都串成了串，三五串扎成一捆，挤挤挨挨地挂满了伸展枝条的槐树上，整个村子像悬挂了无数的小灯笼。

天气暖暖的，这个季节乡下人最不可错过的事情就是采摘洋槐花。村落里，家家户户都有刺槐守家护院，槐树的影子随处可见，村里人都像种庄稼一样栽种它们。我的老家住在乡下，年幼时院子里就种了两棵刺槐，院墙外还有三棵，屋子后面还长着一排。乡下阳光

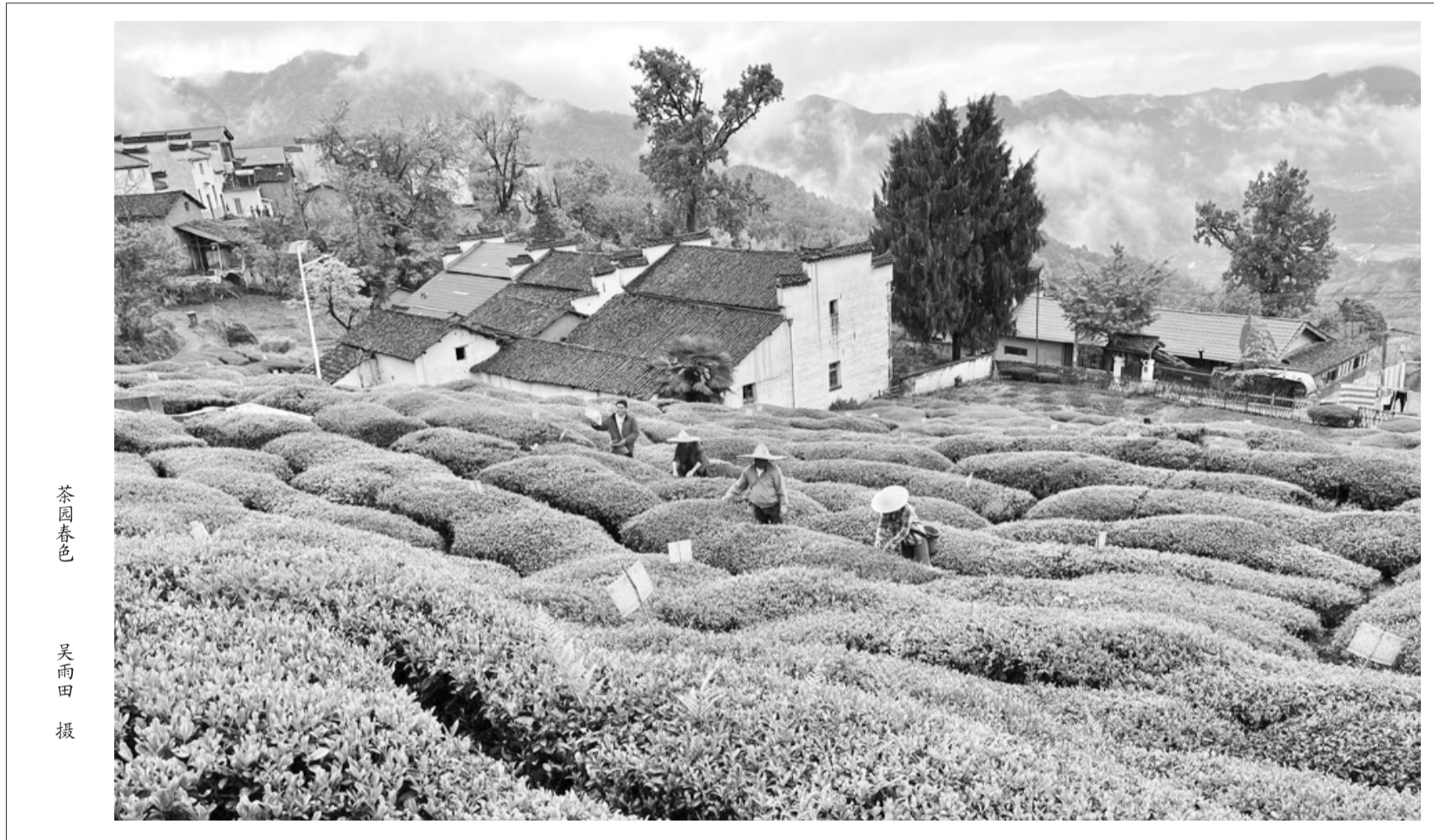
充足，雨量也充沛，这些刺槐铆足了劲不停地生长，春夏之际，上面的叶子墨绿得直晃眼，树冠像把张开的大伞，枝杈杈茂密得投不下一缕阳光。槐花盛开时，全家老少齐上阵，我家采摘槐花的场面真是热闹。母亲拿了梯子往树下放，父亲脚一蹬就爬上去，在头顶上举着绑在长杆上的镰刀，一大朵的洋槐花应声落下来，一会儿工夫就白了一地。我和弟弟赶忙拾进筐里，奶奶也过来帮忙，还不停地唠叨，今天给你们做槐花饼吃。槐花饼对那时乡下的孩子来说，可是个难得的美味，一听到这，我和弟弟就更来劲啦，捡拾洋槐花的快乐真是妙不可言。树梢上的洋槐花最难采摘，乡下人没有不会爬树的，父亲蹿到刺槐树上，每采摘一朵，都会呵呵地笑个不停。他除了干好手里的事，还总大呼小叫地指挥我们做这做那，像是在做一件了不起的大事情。每采摘下来一大朵洋槐花，父亲就说上一句，看，能做一盘菜呢。在乡下，洋槐花不稀罕，但乡下人认为这是个收获喜悦的季节，自然就

会很开心地忙上一阵子。刺槐在乡下极普通，开的花瓣也不大，状如张开翅膀的白色小蝴蝶，但它们洁白又清秀，一串串地散发着清香和笑意，按说在乡间也极具美感和诱惑。要是将它们入口，还真别有一番风味呢。

槐花的吃法很多，蒸、炒、煎、做成馅和汤，变着法儿做出的都是美味。槐花和榆钱相似，它们先后长出来，都是村落里房前屋后守家护院的树开出的花，既可观也可餐，乡下人真是有福气。在老家，乡亲们最喜欢把槐花做成槐花饼。每年四五月份，槐花菜成了家常菜，槐花饼即为餐桌上的主食。在老家生活的那些时光里，槐花收获的季节，母亲天天给我们做槐花饼吃。洗净的槐花打入两个鸡蛋，加入面粉和简单的调料搅拌均匀，放在锅里煎至两面金黄，这样就做成了槐花饼。槐花饼香喷喷的，又酥又软，还真解馋，年幼的我一个接一个拿来吃，直吃得小肚子圆鼓鼓的，然后把手往嘴上一抹，没了心思，就去

找别的小朋友玩耍去了。蒸槐花、凉拌槐花、槐花饺子、槐花丸子和槐花汤，这些吃法和槐花饼一样做起来也很简单。槐花朴素又是好东西，随便一摆弄，就是一桌可口的菜肴，很适合大众胃口，乡下人很喜欢。不过，他们遍种刺槐树，谁谁想着能爬上槐花菜，这是意料之外的回报呢。喜欢种刺槐树的乡下人，每年春天都会有很多收获，他们还把槐花晾干储藏起来，能吃上好长一段时间。

春光明媚起来，槐花飘香时节，我不用回乡下老家，也能吃上槐花的美味，因为我在城市的小院里种了一棵刺槐树，这几日槐花开得正旺呢。宛如梦幻般的一树槐花，一下子又把乡下的时光呈现出来，那时生活虽艰苦，但总有暖意。槐花不妖艳，极普通，不比牡丹、桃花浓香扑鼻，但它的质朴和乡情，会从你的眼前移到脑海和思想里。现在餐桌丰盛了，历经百味之后人们才发现，槐花和荠菜这些长在乡间的野菜和花朵，才最养心和怡情。



茶园春色

吴雨田 摄

二十五年前的腊月初八上午，城里经商的诗友阿武，他打来电话说，让我陪他到偏僻山乡的水龙村天台岭去，他说要给我一个惊喜。那时，我下派到这个山乡任职，是当地的父母官，但没有他熟悉天台岭，他当知青时，就在天台岭的林场，度过了五年的知青生涯。

我早早从乡政府赶到了天台岭，从早上等到傍晚，直到太阳下山时阿武也没有去，因为当时没有手机，连传呼机还没有流行起来，所以无法与阿武联系。阿武来的时候，天色已黑了，身后跟着一群少男少女，还有几位城里搞文艺的朋友呢。阿武笑眯眯地说，真情要到长久时，又且在朝朝暮暮。因为是故交，所以我没好气地说，把别人置身水深火热，自己落得轻松，这是原则问题，不是两情相悦的儿女小事。

阿武听了，他哈哈大笑后说，路上他已经吃过了，现在让我陪他去老队长家，他要给我和老队长一个惊喜，也算是了却多年来的一个心愿。我听了，仍然内心不悦，气呼呼地跟着他，去了老队长家。

那夜，我是第一次见到老队长，他白发苍苍，嘴里牙齿掉光了，老花的眼

往事随想

## 星光下的篝火

鲍安顺

睛有点痴呆。阿武像伺候亲爷爷一样，扶着老队长，小心翼翼地来到天台岭上一块开阔地，然后他亲手点燃几堆篝火，还让一同来的少男少女们，纷纷在篝火旁载歌载舞。几位艺人中，有人拉起了手风琴，有人吹笛，还有人唱着山歌跳起了激情街舞。唱歌五音不全的阿武，又不会跳舞，他便围着篝火转了几圈，然后放声高呼，做出仰天长啸的姿势，逗得大家哄然大笑，人人更加激情澎湃，玩着闹着，通宵达旦。老队长，也看着笑着唱着，眼里放出了奇异的光彩，像年轻人一样乐不思蜀。

阿武是个有心人，他不仅为老队长带来了皮袄、蜜糖、糕点、牛羊肉和一些保健品，还让一位艺人，拿出一个大背包，从中取出许多吃的东西，有二锅头白酒、腊八粥、火腿肠、牛肉干，还在篝火上烧烤羊肉串、小黄鱼、新鲜蔬菜。阿

武高声爽朗地说，在山篝火旁跳舞唱歌，咱们好吃海喝起来，尽情地狂欢吧！他还说，老队长给了我们最大幸福，就是让我们展开欢乐的翅膀，在山风中野炊，在腊月星光下的篝火旁，自由地燃烧，放飞自己。

我与阿武成为朋友，缘于写诗，他是一位多情多义的诗人，还是一位小有名气的实业家。而我写诗多年，阿武取笑我说，我是可爱的只会冷静写诗，不是狂徒，也不会狂歌。我听了想，今晚他精心准备的篝火晚会，是为我准备的人杰地灵，为了鞭策后来人上进，更多的是为聚在一起的朋友们，精心准备的。

我想着，就把想法告诉了阿武，他听了摇摇头说，不是，不是，完全是为了充实多灾多难的一口塘，就在村后，人们唤作“三更塘”。据传，很久以前，河边有一座茅屋，住着一位书生，常常苦读三更，最终考取了功名。村里人爱这里的入杰地灵，为了鞭策后来人上进，于是在水边造了一座读书亭。往往天不亮，就从河边传来了朗朗的读书声。

岁月留痕

## 依依池塘情

刘峰

塘”的诗意。待到月上柳梢头，热闹好一阵子的池塘渐渐安寂下来。到了夜半，白露垂草，流萤梳织，偶来小风，芦苇飒飒，小雁梦呓，唤起了人们的无限柔情。一幅水墨画，不甘寂寞的我们，兴奋地浸泡在水里，捉鱼、摸虾、捉迷藏、打水仗、潜游到对岸偷李摸瓜，有些胆大的孩子将手伸进石缝水洞里，偶尔掏出一只老鳖或一条水蛇，引起一片尖叫。

黄昏，当一天农忙下来，最惬意之事，莫过于来一场痛痛快快的，无拘无束、放浪形骸的野浴。一池晚霞，踩在脚下，身子轻了，心儿空了。在池水的抚慰下，一天下来的疲惫，不知不觉云散烟消。直到月亮出来亮汪汪，爹娘的呼唤从村口传来，大家才依依不舍上岸，一个个神清气爽，步履生凉。

而一到夜晚，池塘变得静谧无比，

一上午的大人们午休了。高树上蝉儿的嘶鸣，衬托出村庄的静谧。太阳照耀池塘，反射着刺眼的亮光，而池边高大的桑树，投下了浓绿的影。此时的池塘，俨然一幅水墨画。不甘寂寞的我们，兴奋地浸泡在水里，捉鱼、摸虾、捉迷藏、打水仗、潜游到对岸偷李摸瓜，有些胆大的孩子将手伸进石缝水洞里，偶尔掏出一只老鳖或一条水蛇，引起一片尖叫。

黄昏，当一天农忙下来，最惬意之事，莫过于来一场痛痛快快的，无拘无束、放浪形骸的野浴。一池晚霞，踩在脚下，身子轻了，心儿空了。在池水的抚慰下，一天下来的疲惫，不知不觉云散烟消。直到月亮出来亮汪汪，爹娘的呼唤从村口传来，大家才依依不舍上岸，一个个神清气爽，步履生凉。

而一到夜晚，池塘变得静谧无比，

人生百味

## 冷蒸

沈亚

谷雨前后，气温飙升，麦穗疯长，灌浆饱满，正是吃冷蒸的最佳时节。

在我小的时候，每年春夏之交，青黄不接，粮食短缺，母亲便会做些冷蒸，应对饥荒。我们老家叫它“冷冷”。

对于生存，农村人素有未雨绸缪的意识。早在去年种麦时，母亲便在自留地里，种上大片元麦，以备不时之需。元麦也叫青稞，有的地方称其“裸大麦”，原产于青藏高原，是做冷蒸的最优食材。

一大早，母亲便挑着两只大竹篮，去田间扯青麦穗。只见她一边扯着，嘴里还念念有词。母亲说，扯青麦穗有点“作世（意为糟蹋粮食）”，恳请“粮神”原谅。在古代，扯青麦穗做冷蒸前，还要举行净手、焚香、祷告的烦琐仪式。那时候，赖以果腹的粮食，在人们心目中，地位堪比天大。

满满两大竹篮的青麦穗扯回来了，母亲便忙碌起来。

她先将竹篮里的青麦穗，倒进一张竹匾，慢慢搓下青麦粒，仔细剔净麦芒和麦壳，放进铁锅里微微翻炒。再将炒熟的青麦粒，铺在卷席上晾凉。然后，把青麦粒装进蛇皮袋，用小推车推到村头的磨坊。

从母亲开始扯青麦穗时，我肚子里的馋虫，就已开始蠢蠢欲动，谋划“造反”了，自然迫不及待地跟着去。一进磨坊，清甜的麦香，扑鼻而来。我禁不住口水哗哗，抬起衣袖，怎么也擦不干净。这段时间，村头磨坊很热闹，不少人家都做冷蒸，排起了长队。

终于轮到我家。看着青绿色的细丝，从磨盘间源源不断滚落，我再也按捺不

住，快速伸出手去，抓上一把，放在手心里使劲揉捏。待其成为一个坚实的小团，一口咬下去，软糯微甜，清香萦绕，丝缕缠绵，这是春天最醉人的味道。

磨好的冷蒸，可以直接吃，也可用白糖、芝麻做馅儿，包成圆子形状，口感更加甜美。冷蒸还可以做成菜品——韭菜炒冷蒸，韭菜香夹杂着麦香，唇齿留香。若佐以玉米粥，让人忍不住多吃一碗。

为何叫冷蒸？据说，古人做冷蒸时，没有炒青麦粒这道工序。而是直接将打下来的青麦粒，放在锅里蒸熟，待晾干变冷后，再磨碎食用。热蒸而冷食，是为“冷蒸”。

冷蒸的保质期极短。磨完即食，最为新鲜。如果气温稍高，放置一天就会发酸。不过，农村也有独特的保鲜“秘诀”。没有吃完的冷蒸，用竹篮吊在水井里，三天也不会变质。

我每年都要买些冷蒸尝鲜，吃不完就放进冰箱，但第二天就变味了。冰箱的冷藏效果，远不及水井。后来，我将冷蒸放进冰箱速冻，可以保存一个月。口味虽变得有点寡淡，解解馋也还不错。

小学三年级，有一天，我腹泻不止，吃药也不见效。村里有个老中医，开出一个方子：冷蒸，一天三次，一次半碗，连吃两天。当天夜里，腹泻就止住了。中医认为，冷蒸味甘性平凉，有强壮筋骨、除湿去邪、保胃止泻之功效。

冷蒸是时令小食，在江浙一带较为盛行。冷蒸的盛食期，在每年四至五月间，只有二十天左右时间。待麦穗渐黄，布谷鸣叫，冷蒸就退出了人们的餐桌。

凡尘一瞥

## 聚会的焦点

厉周吉

谁也没想到超然会成为那次聚会的焦点。

转眼间，大学毕业已经三十年了，这期间，关系好的同学也搞一些小规模的聚会，但是集体聚会一次也没搞过。

聚会有一家靠近母校的酒店举行。这次聚会的关键人物有三个，一个是副厅级干部王副市长，一个是身家千万的房地产老总张老板，一个是某名牌大学的著名博导刘教授。

宴会尚未正式开始，多数同学都在随意地聊着天。大家往往先和王副市长叙一阵旧情，后与张老板谈一会往事，再与刘教授打一下招呼。当这一切做完，多数人便开始有针对性地交流，当然交流的中心还是不外乎这几个人。

毕竟都已年过半百，大家聊着聊着，都不自觉地谈起几位没来的同学。在车祸中受伤的赵同学是个男生，长得白白净净，当年一和女生说话就脸红；据说被癌症折磨得不成样子的吴同学为人豪爽，喜欢抽烟，也爱喝酒，上大学期间经常约同学一起喝酒；因为抑郁症而自杀的郑同学喜欢文学，他的文字抑郁而优美，经常有诗歌在各地报刊发表……大家不禁议论一番，叹息一阵。

有位同学坐在大厅的角落几乎不跟任何同学交流，但是却显得从容镇静，气定神闲。那是谁？有同学悄悄问。不知道。有同学答。也许同学们的议论引起了他的注意，他不再看墙上的字画，而是转身看着同学。

能认出市长、老板和教授就行了，认不出俺无所谓。那人笑着说。

说哪里话呢？同学聚会，没有市长，没有老板，也没有教授，只有同学。那位同学说，我想想，我一定能想起你来。

对了！你是超然，一定是超然！那位同学高兴得哈哈大笑。

你这家伙，这些年都在干什么？怎么也不跟同学联系？刚才很多同学还在议论你呢！那个同学说。

瞎混吧，不值一提！超然说。

肯定混得不错！你看你保养的，一看

就比我们年轻十几岁！那个同学说。

哪里呀！哪里！超然笑着说。

这两个同学的对话声引起所有同学的注意，大家的眼光一下聚集了过来。一看之下，大家真的异常惊讶，他身体健壮，皮肤闪着异样的光彩，脸上的表情是那样淡定坦然。

这时大家不禁去看别人，市长和老板虽然都是一头乌发，那明显是焗过油的，教授看似精神饱满，但是几乎没有一根黑发，其他同学的脸上也都挂着掩饰不住的沧桑。大家不禁从内心深处开始羡慕起他来，甚至有好几位保养得不错的女生问他是如何保养皮肤的。

他淡淡地笑着说：“皮肤是表面，内心才是本质，内心的淡定与平和最重要。心态调节好了，身体自然会好。身体好了，皮肤能不好吗？如果内心调节不好，却想保养好皮肤，那岂不本末倒置了！”

待到他说完，大家都暂时沉默了。从上大学开始，超然就有点像他的名字，做事不紧不慢，遇事不抢不抢，穿着普通，不事张扬，成绩平平，不突出，也不落后。可谓得之不喜，失之无忧，宠辱不惊，去留无意。他这特点，让很多同学看不起。谁承想三十年过去了，数他活得滋润。

聚会结束，同学们都在悄悄议论、感慨，甚至怀疑起自己这一生的奔波是否有意义。

那次聚会我也去了，大学毕业后，我是唯一和超然经常联系的同学。大学毕业后，超然去了千里之外的一个小镇做橡胶生意，为人低调而内敛，目前正在支援非洲建设。这次聚会前，他曾和我说，因为项目进展正处于关键期，再加上路远，就不回国参加聚会了，所以让我代他向同学和老师们问好。

我知道，他有一个和他长得很像的小他十岁的弟弟在这个城市打工，并且混得一般。所以，我猜测，那个所谓的超然应该是他的弟弟，他肯定是知道哥哥的情况，而聚会又不用自己交钱，就顺便来混顿饭吃。



专心致志

陆士德 摄