

诗词赋

花的心事(外二首)

◎吴宝泉

谁能读懂花的心事
以及那些姹紫嫣红的新望
这个春天就要结束
我努力在色彩的墙上
书写最美丽的诗行

春天就是这样热闹起来的
一朵洁白，一簇橙黄
一片翠绿，一抹鲜红
隐藏在春风里或浓或淡的芬芳
令人迈不动步子，无限遐想

所有的蓓蕾、绽放
都是一组明朗的句子
所有的含苞、飘落
都是一抹张扬的思想
如果可以，我愿永远定格在
这个春天的取景框

一抹春色蕴崂山

巍峨的崂山，悄悄被夜风吹皱了
涟漪，心潮澎湃、思绪万千
亦如散开的韵律

在倾听，头顶飘摇的峰巅
春天的景色，眺望更高、更远

此时有一番不能抑制的振奋
有些颜色，承受了激动、绚烂
在这崂山绿石的冶炼炉旁
大海的臂弯下
挽起了，潮起潮落白色的风帆

山涧的樱桃花，令我战栗
相显出沸腾的本色斑斓
偶尔，在这苍绿色的山野
一条巷道延展的地下
喘息着暮春那些壮硕的彪悍

面黑齿白，言语之间
挥汗如雨的劳作辛勤、茶园
呼吸的气息，就有了道家的禅
我细细寻找地上的印记
于是，把瑶池的神水惊醒，呼喊

面对崂山，我低低唤着春天
在崇峻的山峰，在深邃的浩瀚
在鸥鸟盘旋的浪花之间
在点翠的杏花、桃花、梨花枝头
捧着一抹春色，抒怀山的诗篇

柳絮，丝丝缕缕

我知道，柳絮没有根，脚步虚浮
有人却用它比拟漂泊的命运，和
无法的寄喻

离愁，被人形容一种慢动作
总能巧妙借助风的力量漂泊、飘拂

阳光拂过鸟鸣，翻过高墙
无数细小变得强大，无畏不惧
所有凝结在生活中的伤寒与艰辛
都在风雨里继承，蜕变

摇曳家乡三月的日子，花红柳绿

河堤之上，柔軟的白絮起起落落
其实一抔柳絮就是一首跳跃的神曲
无论白天，还是黑夜
随时准备安慰比它更渺小的执着
以及炊烟缥缈的那些丝丝缕缕

“云上”天使

◎于重吉

以星辰为邻
与彩霞相依
站在岛城“新高度”
迎接第一缕晨曦

脚踩“云端”之上
把都市窗口擦拭
舞动手中“画笔”
扮靓一年四季

身披一抹橘黄
挥洒晶莹汗滴
不跟百花争俏
奉献是最美颜值

共同的家园里
从没有“外乡人”
平凡的美容师
十里春风不如你

恢宏的时代乐章
跳动着小小音符
浪花吟诵 高山仰之
向光荣劳动者致意

品味轩

四时有序，不时不食。传统饮食讲究，“春吃芽，夏吃瓜，秋吃果，冬吃根”，不无道理。

初春去苏州，偶遇乡间农贸市场。菜市上各色鲜嫩欲滴的青菜和野菜，一筐一筐排成一长溜。头戴蓝花头巾的农妇，操着吴侬软语，热情地与往来客人打着招呼，寒暄着。真是羡慕眼馋得很。据说苏州人有“三日不吃青，胃里冒金星”之民谚。难怪呀！北方此时尚在天寒地冻中，应时的青菜只有萝卜和白菜。春到江南，绿叶菜的应季品种实在是丰富而撩人胃口。

江南春来早。苏州的时令蔬菜常见的有“五头”，即“草头、马兰头、枸杞头、纹纹头和香椿头”。头，就是嫩芽，自然是绿叶春鲜第一等。

草头，又称金花菜，极嫩的小片绿叶菜，宜焯水后，猛火快炒。江南人多将此菜与烧河豚、烧蚌肉相配，碧绿可增色，清爽可解腻。

最受江南人普遍喜爱的当属马兰头。家庭中、宴席上、酒馆里，香干拌马兰头出镜频率颇高。马兰头切得细碎，香干改刀成细丝，合拌后码成宝塔形装盘，是春天爽口小菜的不二之选。旧时，苏州的酒店只卖酒水，并不供应炒菜。至多有卤豆干和五香豆等小食佐酒。但每至春季，各酒店必有香干拌马兰头应市尝鲜。此俗沿袭至今。

椿萱并茂，多比喻父母健在。椿和萱，则分别代指父母。

香椿头南北皆出，不少人家亦喜在院中栽植香椿树，南方比北方约早大半月上市。香椿拌豆腐、香椿炒山鸡蛋、炸椿鱼等，都是应时的时令美饌。香椿的近亲臭椿，虽貌似，但其叶不可食，有小毒。古人将香椿称为椿，将臭椿称作樗，其实两者并不是一种东西。

北方春季自然生长的时令蔬菜，清明前的韭菜、韭黄、菠菜、香椿等，算是比较常见。而上市最早的野菜，当属惊蛰前后的荠菜。

“城中桃李愁风雨，春在溪头荠菜花。”荠菜，素有“野菜第一鲜”的美誉，南北方同喜食之。荠菜豆腐汤、凉拌荠菜、荠菜炒年糕，或用荠菜入馅，包汤圆、春卷、馄饨，皆美。此是江南的食法。

春天的岛城，野生荠菜广布，以崂山地区为最盛。市内诸山头 and 八大关、汇泉广场等长有成片草坪的绿地，开春后，随处可见手持各种小铲的勤劳市民。其中也不乏撙草打兔子，赤手空拳临时起意的采挖野菜之人。野生的荠菜，叶子细瘦，连根带叶乱蓬蓬的一堆，虽其貌不扬，却是包饺子和包子的绝好馅料。春天的荠菜，亦可焯水后拧干水分，团成团置于冰箱里冷冻。一年中可随时拿来尝鲜。

踩着荠菜的鼓点，蚂蚱菜、拳头菜、苦菜、面条菜、榆钱等争鲜登场。蚂蚱菜，即是江南人所说的马齿苋。青岛地区多用其包包子。将炸花生碾碎，加麻油、生抽、醋、盐与蚂蚱菜同拌，是岛城传统的春鲜小菜。

崂山地区自古即有食拳头菜的食俗，更被赞为崂山的山珍之王。因其叶集于一端，形如握拳，故形象地称之为拳头菜，也叫蕨菜。新鲜的拳头菜营养丰富，有浓郁的清香气。食用时需焯水去掉有害成分。晒干后与肉同烧，味道绝美。

春节期间，在扬州和镇江两次吃到同一种时令绿叶菜，当地人叫做小青菜。用旺火煸炒之后，加少许清汤煨熟，入口绵、甜、糯、香。虽貌似北方的小油菜，但吃口和风味迥异。青菜吃出软糯之感，

文情楼

从小爸妈教育我就说：“你要好好学习啊，这样长大了才能有个好饭碗”。快乐无忧的童年，因为有了这句话的激励，从此充满了无数的作业和考试，更要命的是还有考试后的每一次排名。每次看着年级的排名就好像看见了我长大后用了什么样的碗。寒窗苦读过完独木桥就是为了让自己有个好饭碗，可在这苦读的过程中我忘记了每天捧着的饭碗是什么样子，只记得努力的目的就是为了未来有个金饭碗，再不济也得捧个铁饭碗吧。

终于跌跌撞撞地过完独木桥来到大学里，好似离我拿到金饭碗的生活目标就差一步之遥了。大学里没有饭碗，有的只是餐盘。也正因如此，好像大学时光里只留下了嬉戏打闹和青春岁月里的懵懂爱情。对，爱情无关柴米油盐更与饭碗无关。在荷尔蒙充盈的大学里，爱情是无聊日子最好的调剂

笔趣亭

有风的日子，树会唱歌。这歌声根据季节的差异，向人们传递着不同的韵味。

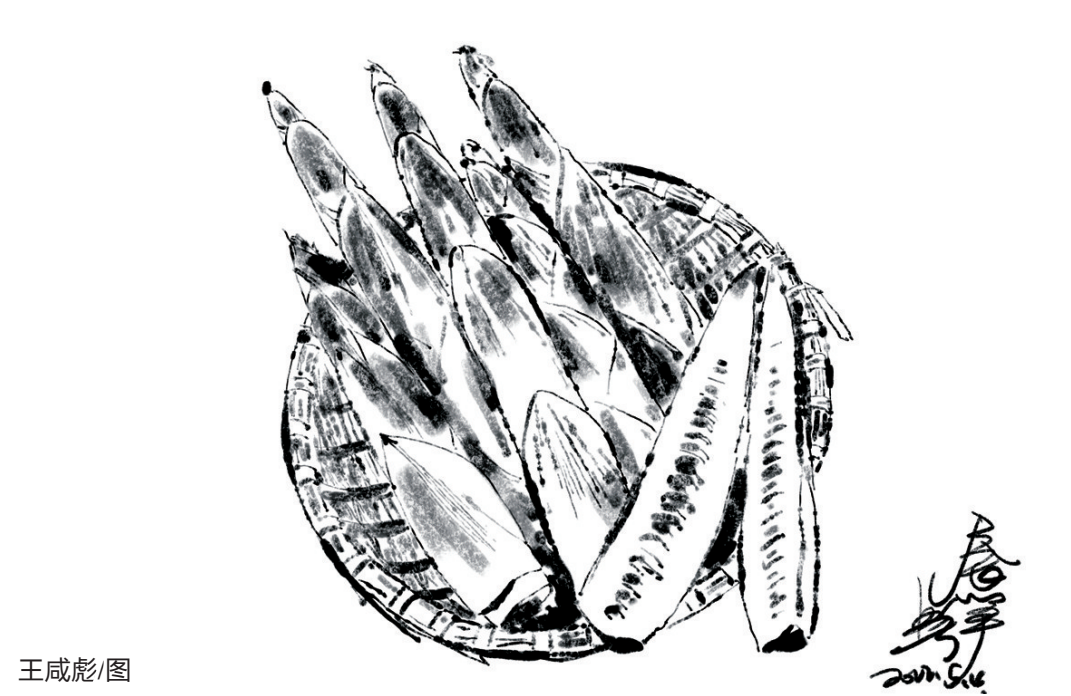
从冬日走来的春风，有些乍暖还凉，轻柔清爽，吹拂树枝从冬眠中醒来，枝上的芽包慢慢睁开朦朧的睡眼。春风将僵硬的枝条摇成了少女的腰枝，摇出满树花朵或者新叶。春风唤雨，早晨一阵阵淅淅沥沥的小雨，将树的枝条润湿成仙女出浴般的秀发，在微风中飘曳。这时，树枝间也多了鸟儿的欢鸣，它们高低间断的鸣叫，分明是在为风吹树枝的韵律和弦。这混声婉转而清脆，像一曲余音袅袅的丝竹交响在那里响起。

夏天尽管气候变换无常，但也能听到众树放歌。暴雨来临之际，劲风和雷电会打前站。这时乌云密布，暴雨突起，被骄阳晒得不耐烦的、像人一样被烘烤的几近中暑、蔫头耷脑的树，被这突如其来的暴风雨日照实惊出一身冷汗，树林中即响起了唰唰的声音。轰轰的雷鸣也不时在空中响起，偶尔也会传来“咔嚓”一声的霹雳。这雷鸣闪电与树叶被暴风骤雨冲刷的合声，你能不说这是一段天然的交响吗？当然，夏天也有细雨和风轻抚树枝、树叶，或有风无雨的时辰，坐在丝瓜、葡萄架下，听知了喊热，观树叶耳鬓厮磨。微风中叶子细语呢喃，俨然童声无伴奏合唱，似有似无天籁，配上花朵的艳丽，佐以瓜果的甜香，嗅觉、听觉、视觉谱成田园小曲。这样的音乐，让人惬意。

树叶在秋天唱得最欢快。经过春暖、夏热，秋雨洗礼的叶子，在秋风的弹奏之下，哗哗啦啦……树叶在唱什么，人可能听不懂，燕子大概能听懂，蟋蟀和云朵大概能听懂。树叶唱得最热烈的时候，大多数鸟儿开始成群结队地向南迁徙，虫儿们也会抓紧时间繁衍后代或储食找过冬的场所。秋风一阵紧似一阵，树叶拍手作歌，努力唱出自己的最强音。那些由

春天的风是鲜的

◎王开生



至今我还未遇到过重样的。

“小青菜，甜又糯。”旧时，立春过后，镇江街市上多有挑担卖此菜的，皆如此吆喝，招揽生意。镇江的朋友告诉我，这种青菜当地人也称作“苏州青”，产地仅限于扬州、苏州、镇江之间，上市期仅半月盈余。我突然忆起，去岁春节在苏州也吃过同一种菜，苏州人叫做菜筒。梅花开时此菜抽茧，故也称做菜茧，也有称菜苔的。苏州美食作家叶正亭告诉我：“梅花树下生长的菜筒，滋味有梅香气。”如此，真是锦上添花了！

清代李笠翁在《闲情偶寄》中讲，笋，为蔬食中第一品也。他还嫌表达的不够具体，又说，肥美的羊肉、鲜嫩的猪肉，都不能与之比肩。足见其对竹笋的偏爱。

我在25岁之前，从未见过鲜竹笋，更没有机会享用过。那时候，北方城市市肆中所售卖的竹笋，多是铁罐包装的清水笋和笋干，后者，青岛人称其为玉兰片，因它的外形色泽有如玉兰花的花瓣，且清香馥郁，故名玉兰片。竹笋玉兰片属于高档原材料，多在上档次的酒楼饭馆中出现。早些年经营传统鲁菜和京菜的菜馆里，“烧双冬”是出现频率较高的名菜。上世纪九十年代，我每次去京城出差或旅游，都会寻到王府井大街胡同里的一家固定菜馆，点上一盘打打牙祭，真是美味！双冬，即是指冬菇和冬笋。笋，素有冬生和春生之分，冬笋藏于土中，味厚而腴；春笋则破土而出，清芬爽脆，皆各美其美。

花开两枝，单说春笋。

1991年的暮春时节，我和同学相约登临安徽黄山。在汤口镇工人疗养院的一家土菜馆里，第一次吃到油焖春笋，爱不释手。往后两天，又陆续品尝了春笋炒腊肉和炆拌春笋丝，留下了舌尖上的难忘记忆。下山时，恰好经过山角下的一片竹林，一眼瞥见几棵刚刚冒出头来的春笋，我俩激动地跑上前去，一人踮倒一个，千里迢迢一路背回了青岛。一晃眼三十多年过去了，往事宛在眼前。

腌笃鲜，是上海人每年春天喜食的时令汤菜，我第一次尝试，就在此地。后来去苏州，我再次吃到了当令的腌笃鲜。说起来苏帮菜和上海菜同根同源，早先上海滩叫得响上档次的菜馆，多是苏州人掌管经营的。可以这样说，是苏帮菜催生了后来的上海菜，如同鲁菜清末在京城兴盛，催生了后来的京菜，一个道理。

苏州东山宾馆的苏菜烹饪大师黄明告诉我，腌笃鲜的“腌”，指咸肉，苏州人春节期间有食咸肉和火腿的习俗；鲜，指生鲜肉；笃，则是指烹调方法，即是砂锅小火慢炖之意。而此菜中的灵魂，无疑却是白嫩饱满的春笋，此外，苏州人还喜欢加入百叶结同煲。若考虑颜色搭配好看，出锅前再添加少许切成滚刀块的碧绿茼蒿，也算常态。

前几日和家人闲逛菜市场，一堆堆带着新鲜泥土芬芳气息的春笋，勾起了我的食思。称笋、买肉，切块、焯水，晚餐即成一砂锅香气四溢的腌笃鲜。汤色炖至乳白色，稠而不膩，啜一口，用苏州话说，能鲜掉眉毛来；嚼一块笋尖，脆脆沙沙的质感，顿时有了“咬春”的意味。李笠翁说，笋和肉同煮一锅，人们多取笋食，而遗弃肉，由此可见，若将肉比做鱼，笋显然犹如熊掌了。在我面前，煮至熟烂的咸肉鲜肉也并不浪费，家人将其切丁与黄豆酱、洋葱、香菇、蒜蓉等同炒，得肉酱一钵，或拌面，或蘸春葱、或卷薄饼，食之，味道绝美！

蓼茸蒿笋试春盘，人间有味是清欢。每年的三月至五月间，是春笋的最佳食用季节。春笋的吃法颇多，印象至深的，是其与烤麸、黄花菜、木耳同烧，即是闻名遐迩的四鲜烤麸，也是沪上素菜名馆功德林的招牌菜。此菜，我小时候犹爱食之，惊为天物。其实，笋与同时令的原材料搭配，方为上选，诸如，春笋拌香椿头，荠菜春笋肉丝，春笋炒蛳头、虾籽笋芽、青蚕豆炒笋片等，鲜上加鲜，如此，才对得起其“蔬王”之美誉。大美食家苏东坡曾说，“宁可食无肉，不可居无竹；无肉令人瘦，无竹令人俗。”不知何年何日何人在后面又添了两句：“若要不俗又不瘦，餐餐笋烧肉。”我猜，此君定是位懂行的铁杆吃货！

雨水时令，叶正亭早早的从苏州相城区沈周村寄来了糯糯的碧绿青团子，四种口味，一张大红的“春”字覆在包装盒上，透着喜庆。他得意地说，“包装是我指导设计的，青团，代表着春天的美食信号哩！”

我的碗，我的生活

◎彭霞

品。在大学里我的回忆中依然没有饭碗，有的是砰然心动，摇曳入云端的爱倩。

如父母所愿，不负自己的努力，我算是有了世人眼里的好饭碗。生活过得看似波澜不惊，每天忙活着一天三餐，上班下班。其实生活里暗藏泉涌，没有谁甘心过这样的单调乏味的生活，即便是孩子吃惯了一种口味的饭菜也开始反抗。是的，几十年过往的每一天形成了现在味道的我，改变于我变得越发艰难，但改变又是必须的。

为了破这平淡生活的僵局，我开始关注碗，做饭的口味我改变不多，那就将这生活的容器改一改吧。用精致的碗碟来提升家人的生活品质吧，生活需要仪式感，需要美，我没有能力将生活有大的改变，但一副碗碟就能让生活变得有滋有味，红袖添香起来还是物有所值的，在己力所能及的范围内。

树的四季交响

◎孙荣武

绿变黄的叶子，在与其它叶子一起合唱几曲后，便依依不舍地谢幕了。这时，那铿锵浑厚的交响似乎也戛然而止，只留下松树家族坚强逆行，傲雪凌霜。

北方的落叶树在冬天看上去有些落寞，站在光光枝头上偶尔唱几嗓子也只有喜鹊和麻雀这两种鸟了。那些落掉叶子的树，树枝任风怎么吹，也吹不出悦耳动听的音乐。倒是有着细长苍绿针叶的松树，春、夏、秋三个季节不露声色，把风头尽让给其他树兄弟，到冬日方显树家男子汉的品格。当寒风暴雪像一只无形的大手弹奏松枝时，那高低错落、时起时伏的松涛之吼，既飘起寒风吹刺松针的飒飒扬韵，也传出大雪压枝的咔咔顿声。两种声音的融合，巧妙地奏出了冬日清冷壮美的交响，还穿透着一股苍凉、肃杀之气，让人不能不对大自然顿生敬畏之心。

看吧，树总是在不同的季节，演绎不同的交响，却从不说自己会唱歌……

绿变黄的叶子，在与其它叶子一起合唱几曲后，便依依不舍地谢幕了。这时，那铿锵浑厚的交响似乎也戛然而止，只留下松树家族坚强逆行，傲雪凌霜。

北方的落叶树在冬天看上去有些落寞，站在光光枝头上偶尔唱几嗓子也只有喜鹊和麻雀这两种鸟了。那些落掉叶子的树，树枝任风怎么吹，也吹不出悦耳动听的音乐。倒是有着细长苍绿针叶的松树，春、夏、秋三个季节不露声色，把风头尽让给其他树兄弟，到冬日方显树家男子汉的品格。当寒风暴雪像一只无形的大手弹奏松枝时，那高低错落、时起时伏的松涛之吼，既飘起寒风吹刺松针的飒飒扬韵，也传出大雪压枝的咔咔顿声。两种声音的融合，巧妙地奏出了冬日清冷壮美的交响，还穿透着一股苍凉、肃杀之气，让人不能不对大自然顿生敬畏之心。

看吧，树总是在不同的季节，演绎不同的交响，却从不说自己会唱歌……