



表演 孙镜福

友

□张惠琴

多年前买下这把瑞士军刀
仿佛立刻拥有了帅气和任性
仿佛与平庸的生活不辞而别
虽然连假想敌都没有
但每天都随身携带
将犹豫、迟疑等词语一一剔除
将不在乎、无所谓慢慢捡回
厌倦了单一的甜腻、甘美

开始咀嚼渐次复杂的滋味
追问一些没有答案的问题
剑走偏锋,将错就错
被视为理所当然
甘心情愿,无问西东
延续了春天不可阻挡的勇气
有一天,它突然去向不明

再现身已是十年之后
容颜疲惫却依旧身手矫健
淡淡的惊喜之中
没有问它何时走如何来
也许是一次迫不得已
也许是一场自我放逐
它的锋利成就了秘密
它的一生活成了伊索寓言

紫琅
诗荟

与父亲间的秘密

□史国华

在我记忆中,父亲总是很忙。
父亲十几岁时因为加入了地下
党外围组织,国民党县党部要抓他,
只好连夜乘轮船从浙江逃往上海,
在一家印染厂学徒。受工人阶级先
进思想鼓舞,他经常参加工会活动,
出色地完成工会交办的任务。上海
解放后,他当选为工会执行委员,此
后陆续在好几个工厂担任领导。

印象中父亲总是很早去上班,
很晚才下班,礼拜天常坐在亭子间
小梳妆台旁,一边翻笔记本一边写
材料,少有时间与子女们交谈。

我刚读书那会儿,不但写字歪
歪扭扭,还记不住生僻字,姐姐们笑
话我写字像“蟹爬”。有一次课堂上
学习“粥”“糠”之类的生字,感觉太
难了,为应付默写,我把实在记不住
的多笔画字提前抄写在左手臂上,
再把袖口扣紧。第二天默写时,怎奈
老师总在我前后走动,我愣是不敢
看手臂。默写的成绩可想而知,但作
业本必须送家长签字,不过也难不住
我——我在无意间曾发现父亲的私
章放在玻璃橱柜角边,于是偷偷地
在作业本上盖个章,就算蒙混过关
了。

成年后与父亲小酌时,我借着
酒劲谈起当年糗事,父亲并不吃惊,
他说他当天在某文件上用印时就发
现放置数天的印章居然蘸着红印
油,趁我睡着时翻看了我的书包,什
么都明白了,只是他一直没有拆穿。

就成年人而言,心理防御是一种
本能,面对种种难题,不刻意挑
明,会留给对方一丝温柔和善意,其
实儿童更忌讳伤害,瞬间似乎对父
亲多了一份理解。

还有个秘密发生在我进入高中
后。

1966年父亲带着工厂几百号
人从上海奔赴贵州A市“支援三线
建设”,我们全家也都迁到了A市。
不久,“文革”的浪潮铺天盖地席卷
全国。我在“文革”期间的1975年
读完了初中,父亲也在“文革”的中
后期由“走资派”重新获解放,担任
部属大型企业的主要领导。我当时的

学习成绩还不错,每学年都当选为
班长,通过紧张复习,考取了高中,
被A市第二中学录取。

那年深秋,正当我埋头于高中
课程学习时,工厂开始动员职工们
把适龄子女“送到农村去,接受贫
下中农再教育。”

周末的早上,蒙蒙胧胧间发现
父亲难得地坐在我床边,声音虽不
大但语气不容置疑:“你是干部子
女,要带头下乡去!”

当我把退学下乡的想法向班主
任赵老师报告后,赵老师用满是粉
笔灰的手推了一下眼镜:为什么要
下乡?竟重复问了几遍。赵老师教
语文课,写着一手漂亮的板书,讲
课时总会引经据典,妙趣横生,他
非常希望我完成高中学业,末了他
却无奈地说:“学校恐怕会支持你
退学下乡的。”

我突发奇想,耍了个小聪明向
父亲汇报:“学校不同意退学下乡。”
期望以此为理由能继续留在高中。

不曾想,次日父亲安排工厂政
治部同志拿着公函特地去第二中学
交涉。放学时赵老师悄悄对我说:
“教导处感觉有点冤,怎么你们厂
里来人责怪学校……”回到家我总
担心我的小把戏会被父亲戳穿,忐
忑不安,但父亲像什么都没有发生
似的。不久我就结束了仅两个多月
的高中生涯,与我最小的姐姐一同
在锣鼓喧天中前往贵州省P县上山
下乡当知青。

秘密的揭开在五年后的一天。

1977年我从P县知青农场回
到了市里,顶替母亲进厂当工人。国
家恢复高考后,我一边上班一边参
加夜校补习功课,想着能考进大学
去畅游知识的海洋。在第一次高考
失利后,1980年夏季我再次迎考。
在开考前夕,父亲嘱我要稳重、从
容、细心:“当年让你上山下乡,你
是想读书的,但是你若不带头,厂里
职工们会怎么看?”他接着说道:“政
治部同志回来都向我汇报了!”我极
为惊讶,父亲当年不点破,或许有更
深远考虑吧,于是暗暗给自己鼓劲,
满

香椿鱼

□江初昕

万物复苏,春暖花开,天气渐渐
暖和了起来。等到杏花、梨花、
桃花等花疯过、闹过以后,光秃秃
的香椿树像一位儒雅的学士悄然
登场。在春风中不知不觉绽出新
芽,绛红水嫩的芽叶在春光闪现,
十分惹人喜爱。大大小小的椿树
长在田边地角,长在房前屋后,长
在绵延不绝的乡村小路上。在温
暖的春光中,和煦的春风中不停
地摇曳,仿佛转眼之间满树的椿
芽缀满了枝头。

满树椿芽给小山村带来盎然
生机,这也该是山里人家采摘椿
芽的季节了。采摘那些纤弱的小
椿树上的椿芽,祖母自有法子,祖
母用一根竹竿绑个铁钩采摘椿
芽,祖母就在树下捡拾椿芽。我手
里拿着一根长长的竹竿,来到椿
树下,阳光透过粉嫩的春芽,光影
婆娑照在我的脸盘上。祖母站在
树边,用手搭在额前,指挥着我勾
树上的春芽。随着我手中竹竿上
顶钩用劲地翻转,芽根折断时发
出清脆悦耳的咔嚓声。金色的阳
光下,椿芽像打着旋儿的紫红色
的降落伞,轻飘飘地从天空坠落。

鲜嫩的椿芽采摘回来以后,
祖母会用香椿做各种美食,或用
香椿炒鸡蛋,或凉拌香椿等,而我
最期待的是祖母给我做香椿鱼
了。在过去,农村的生活条件很艰
苦,做香椿鱼要用好多油来煎的,
一般很难得做上一回。不过也有
惊喜的时候,那次祖母同样和我
到外面采摘了一把鲜香的椿芽回
家,祖母高兴地对我说,要给我做
我最爱吃的椿芽鱼。我一听,简直
不敢相信自己的耳朵。这是真的
吗?祖母说,去年冬季到后山捡拾
了不少山油茶籽,晒干后榨了不少
山茶油。说着话,祖母从房间里
摸出一壶山茶油来。琥珀色的山
茶油透着一丝淡淡的香味。

做香椿鱼工序挺多的,先把
香椿洗干净,再打上几颗鸡蛋,打
散后,加入少量的淀粉、辣椒面、
五香粉、精盐、味精一起充分搅
拌

青团飘香

□周祖斌

一夜春风吹透,田埂上、池塘
边的艾草泛起最鲜最嫩的绿色,
那一株绿油油艾草的最好归宿就
是化作浆水,做成青团。

青团是家乡的传统时令小
吃,青色,用艾草的汁拌进糯米粉
里,再包裹进豆沙馅儿或者莲蓉,
不甜不腻,带有清淡却悠长的青
草香气。

小时候在乡下,几乎每家每
户都会自己做青团,我最喜欢吃
母亲做的青团。清明未到,母亲便
会到田野、河边去摘新鲜的艾
草。回家后将艾草洗净,搅碎挤
汁,青青的汁儿与糯米粉放在一
起揉、摁,再揉、再摁,反反复复,
凭的都是力气,靠的全是手感,
揉成碧盈盈、翠生生的一大团。艾
草的青色,完全融入那块原本粉
白的糯米粉中。

加工成团后上蒸笼蒸煮时,
艾草的清香随着蒸气冲破蒸笼,
嗅入鼻腔。孩子们早就围在灶台
边,迫不及待地等待着,盼望着能
先吃为快。青团出笼,即便被烫得
龇牙咧嘴,也要狼吞虎咽。母亲做
的青团香糯柔软,里面的馅总是
塞得满满的,轻轻地咬上一口,香
甜如蜜的豆沙馅会像流沙一样溢
出来,好吃得让人停不下来。现在
回想起来,我依然会口舌生津。

青团和元宵节的汤圆、端午
节的粽子一样,也有自己的故事。

均匀,调成稀稠的面糊。随着炉灶
里的柴火发出“噼啪”的声响,锅
里的油温也渐渐升高了。祖母不
时用手掌试了试锅里油温,觉得
油温合适后,就用筷子夹起一朵
椿芽在面糊里滚一下,椿芽变臃
肿了,蛋黄的面糊包裹住了椿芽,
完全看不到椿芽的模样。把裹有
面糊的椿芽沿着锅边轻轻放入油
中,瞬时,热油里冒出了一串泡
泡,不时发出“滋滋”的声音。闻
到扑鼻的香味,听到“滋滋”的
油炸声,我忍不住踮起脚尖朝锅
里看去。终因我的个子太矮小,
看不到锅里的椿芽鱼。祖母知道
我想看油锅里的椿芽鱼,就放下
手里的活,帮我端来一张板凳。我
站在板凳上,锅中的椿芽鱼一览
无余。为了能将椿芽炸成逼真的
鱼的模样,裹了面糊的椿芽下锅
后,把尾部用筷子分开,定型后
就像鱼儿的尾巴了。一只、两
只……随着椿芽的陆续投入,油
锅里仿佛就像一口鱼塘,好几条
鱼在水里游来游去。站在板凳上
看了一会儿,祖母就塞给我一条
椿芽鱼,打发我躲一边玩耍,不要
被热油给烫了。

我手里拿着香椿鱼,仔细端详
着,鱼头、鱼鳍、鱼尾一应俱全,
可谓栩栩如生,我捧着手里心,
不忍入口吃掉。恰好门前有一方
水塘,我把香椿鱼放在水面上,顿
时油花四处泛起。香椿鱼经河水
浸泡,渐渐变酥松了。不一会就
引来一群小鱼,开始还是围着香
椿鱼试探性啄食几下,后来聚集
的小鱼儿越来越多,都在争先恐
后地抢食着,几下子香椿鱼就不
见了踪影。我心里明白,虽然叫
“香椿鱼”,但压根就不会游泳。

我有点失落地回到祖母身边。
祖母见我郁郁寡欢,问及缘由后
哈哈大笑,摸着我的头和蔼地
对我说,因为油炸起来像一条鱼,
故名香椿鱼。说完这样,祖母将
一块香喷喷的香椿鱼塞进我的嘴
里,我轻轻一咬,外焦里嫩,包裹
在面糊里面的香椿在油温的作用
下,香味锁在面糊里。吃起来不
但浓香扑鼻,而且外面的面糊也
饱吸香椿的香气,吃起来松软
可口、唇齿留香。

芬芳
一叶

相传晋文公在烧毁绵山之后悔
不已,便下令在介子推的忌日禁
止用火。为了填饱肚子,人们选
择了这种蒸好的糯米团子作为冷
食首选。后来江南一带就形成了
用青团在清明节期间祭祀的风俗,
正所谓“相传百五禁烟厨,红藕
青团各祭祀”。

“寒食青团店,春低杨柳枝。酒
香留客在,莺语和人诗。”这是
唐代大诗人白居易路过青团店,
留下的脍炙人口的诗篇。据宋代
温革《琐碎录》中记载:“蜀人
遇寒食日,采阳桐叶,细冬青染
饭,色青而有光。”明代郎瑛在
《七修类稿》中也说:“古人寒
食采杨桐叶,染饭青色以祭,言
阳气也,今变而为青明团子,乃
此义也。”清代美食家袁枚在
《随园食单》中对青团这样描
述:“捣青草为汁,和粉作团,色
如碧玉。”

现在,传统的青团已转变成人
们在春天时令尝鲜之美食,一些
店家纷纷推陈出新,尤其是在青
团的馅儿上动足脑筋,咸蛋黄肉
松味、蟹黄鲜肉味、榴莲味、抹
茶味、蓝莓口味等等不一而足,
再加上青团也只为春天而生,清
明一过便难寻踪迹,因此,在一
些城市排上长队购买青团的场景
不在少数。若是一不小心错过了
品尝青团的时机,那太辜负了这个
春天!

恰似春来好风景,又到青团飘
香时。青团的味道,是春天的味
道,于我而言更是浓厚亲情的味
道。