



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

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犄角边，于是偷偷地在作业本上敲个章，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

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
它的一生成了伊索寓言

灯下漫笔

怀信心赴考。

后来在一些重要事情上，父亲也总会直率地提出他的观点。

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，蒙蒙眬眬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，末了他还无奈地说：“学校恐怕会支持你退学下乡的。”

我突发奇想，要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

光阴荏苒，每每想起父亲的言传身教，感受学习带来的充实和快乐，我由衷敬佩他虽然还没有小学文化程度却承担起了繁重而艰巨的工作。我也很庆幸自己持有曾经上山下乡当知青的经历和曾经在企业多个岗位工作的历练，不但有助于我观察社会人间万象、把握人生瞬息变幻，尤其使我入职机关工作后对党和政府提出的加强干部作风建设、创新推动经济高质量发展有了更新的深刻认识。

2018年初秋，父亲永远离开了我们。我时常想起他，回味与父亲间的许多秘密。又是清明时节雨纷纷，心灵深处呼唤着：愿父亲在天堂一切安好。

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，祖母就在树下拾拾椿芽。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茶籽，晒干后榨了不少山茶油。说话，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

玉兰一瓣

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，好几条鱼儿在水里游来游去。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，我捧着手心里，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吻食几下，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。

青团飘香

□周祖斌

一夜春风吹透，田埂上、池塘边的艾草泛出最鲜最嫩的绿色，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、擦，再揉、再擦，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。

芬芳一叶

相传晋文公在烧毁绵山之后悔恨不已，便下令在介子推的忌日时禁止用火。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遇青团店，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，资阳气也，今变而为青明团子，乃此义也。”清代大美食家袁枚在《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，那就辜负了这个春天！

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。