

心窗
片羽

数点梅花天地心

□马国福

喜欢古人的一首诗：“地炉茶鼎烹活火，一清足称读书者。读书之乐何处寻，数点梅花天地心。”

霜花冷峻如陷入深思的哲人。一夜之间，天兵天将在菜叶上安营扎寨。长矛短戟是黑夜的冷兵器，它们一律向上，仿佛在对抗阳光，对抗一切纸上的冠冕堂皇。如果你看见阳光因此缩手缩脚，那是因为冰心如海，吞纳一切虚妄。你会相信，每一根落在黑夜里的针，是唤醒火种的烧火棍，它们挑剔着光的灰烬，趁黎明之前为春天接生。

葡萄牙诗人费尔南多·佩索阿说：“幸福的人，是他从微小的事物中汲取到快乐，每一天都不拒绝自然的馈赠！”立春的霜花，是神凝固的私语。是怎样超凡的手，画出了如此肃穆细密的惊世杰作，不是版画、不是国画，而是神画。冷峻、幽微、细密的棱角中藏着一个人无法抵达的宇宙。如一个哲学命题，人的智慧在这些霜花面前相形见绌。我惭愧有限的知识无法沿着一朵朵霜花铺就的秘径抵达诗和美神的门口。

梅花开了三两朵。蒋勋说：“所有生活的美学都旨在对抗一个字：忙。”看一朵梅花在黑夜中恬静开放，听清晨的鸟鸣悠然穿窗，看一片叶子在风中回旋把往事遗忘，这一切都是慢的，是道、是秩序，是对我们世俗日常的补充天空和制动。关键是，我们要成为它的主人。

插罢梅花等过年。冰为肌骨玉为神。

致敬所有过往岁月，落在发际的霜，都是时间的舍利，加持每一滴为之奋斗的汗水与泪光。

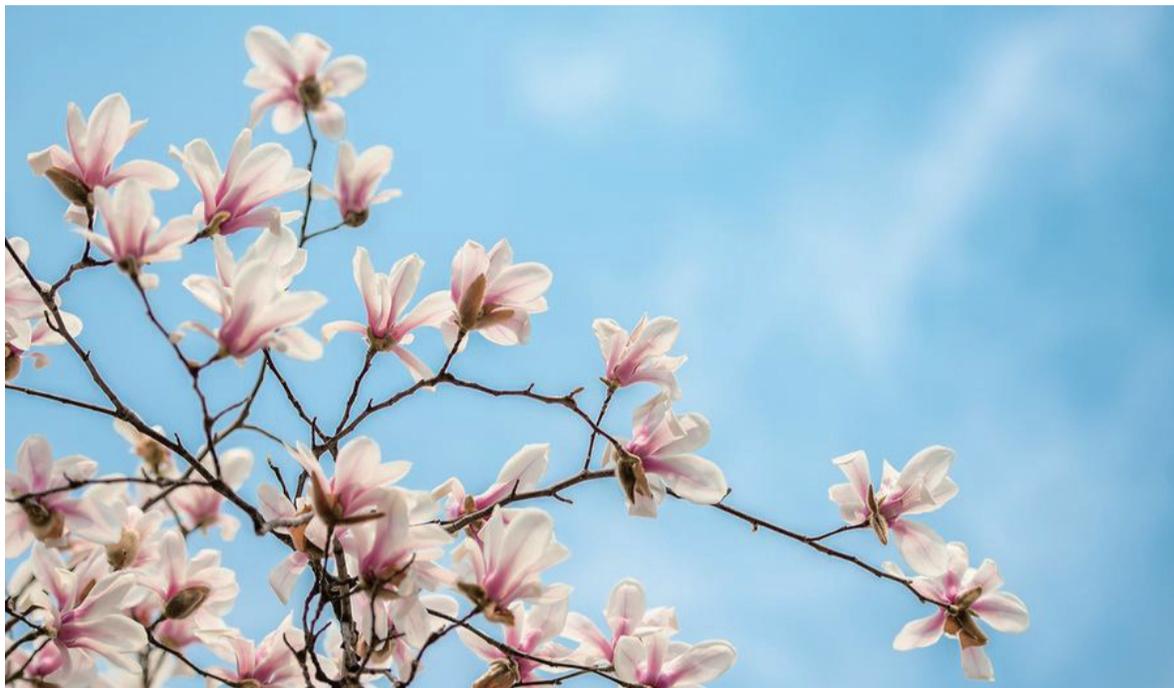
春节在海安过年，每天都在城东镇葛家桥花园周边的桑田、麦地、河畔、树林散步两三个小时。一个人脚下的泥土有多厚，对这方水土的感情就有多深。

油菜花捎来春风的宣言，春天即将坐稳他的江山。我在海安的田野上行走，领受大地的谕旨。沾着泥土的脚印，让我牢记来路。行走的我是春天的一个偏旁，立在田埂上，守望一匹风的方向，刻画故乡的模样。

风在诉说一口缸阔大的孤独，鸟巢成为村庄的邮箱。喜鹊喳喳喳喳发着电报，传递立春的音讯。废墟上残垣断壁回想着往日的烟火。麦苗青青，在田字格练习发声。桑田工整，秉持着父辈的朴素秉性。在田野行走，追溯远去的门牌踪影，那些支离破碎的青春啊，终抵不过我们额头的皱纹。披一袭春风行走在田埂，我念着你们的名字，仿佛听到了一个人的咫尺天涯最美回声。

这一年女儿身上欣喜的变化是面对灿烂夕阳总会不由得把它拍下来，懂得与美好的事物建立一种彼此呼应的亲近联系。中年油腻的我，只能感慨，嗯，夕阳是酱香味的。名曰：酱香夕阳。想必朝阳是浓香朝阳。午阳是兼香烈日。

过了年，又长了一岁。在奔往中年的路上，时间赐予我们平静和力量，你看那些沉默的土地，从不向天空请赏云彩和霓虹，但是它滋养出了万千色彩与果实。

婆娑枝头
商妮

春天里

□毛文文

惊蛰过后，沉默之物
发出啾啾声，簌簌声，咔嚓声
……

它们在角落里有太多秘密
驱动着春天音乐的潮汐

刺眼的绿，应声而出
一群人跟在身后
他们想在春天里再爬一次山

在山顶轻抚身边
从枯黄里站出来小草
听一听山上的鸟鸣
让每一片叶子都会歌唱

一群人在烟雨里走着
走到葱茏的勾勒中
雨声如织，齐心协力的声线
让小河里的绿萍铺开水面，让游鱼

在水底打开天空
一场场雨水，次第洗亮乡村

一群人在阳光下走着
走进田垄上起伏的油菜
也要开花，开很多花
他们越开越好看
蜜蜂一样，用针尖蜇着美好
在针断时又痛到刻骨

紫琅
诗会

我的牛友

□汤凯燕

那日在外听牛与人聊天，她将最近所读之书娓娓道来。我诧异她记得那样详细，她说：“我读得慢。”牛做任何事都慢，我大概10分钟之内干完饭，她细嚼慢咽，每一口仿佛都是人间至味，需细细品尝。她果然是牛一般的，每走一步都扎实稳重、不慌不急。

我想我确实一直慌七慌八的，好像身后有人抽鞭子。读书也快，三下两下，没嚼上几口，直不隆冬就吞下

去。看完一本，急急忙忙赶着下一本。我总觉得书太多了，要尽可能读更多的。但实际所获营养却不多，无法深入到一本书的细部，与书作者一起体会一起感受。如同交际场中，大家言语欢畅，道的无非是天气哈哈。真正读一本书，一本好书，是绣工般的细致活，深入的交流，情深意切，有来有往。

那天，在初春的河边，垂柳悄咪咪爆出了新芽，脚底草丛中隐约有小花

闪烁，我陪着与我性格迥异的朋友，一路走来一路聊。

水面在阳光下跳跃着细密碎金，牛望向河面，我拍下了她的侧影。没有任何刻意姿态，就这样站着。远处有车声人声，头顶有鸟雀鸣叫，她却能使四周静默下来，仿佛它们都愿意停下来、慢下来，等着她。

所以我也在等着她，时光放缓了，日子悠长了，春光更柔和了。

玉兰
一瓣

烤

□朱朝霞

十几年前在北京全聚德吃烤鸭，其他的菜都忘了，只记得那鸭子是真好吃，好吃到我想把桌上其他人的筷子都收了，一人包下鸭子的一整张皮。有些不入流的烤鸭，脆皮只有薄薄一层，快要焦的那种。而真正做得好的，外面的脆皮有完整的皮和火候恰到好处的脂肪，咬一口滋滋冒油，满足感超强。烤鸭发展到现在，吃法层出不穷，评判的最基本标准就是看皮好不好吃。从原来的包皮蘸酱换成了蘸白糖，蘸糖的大多为女生，嗜甜是女性的本能。也曾遇到过蘸了酱又来蘸糖的男性，十有八九是喝多了眼花。

那场吃烤鸭之所以至今记忆犹新，是因同行的女伴儿喝了太多的清凉茶，回酒店途经长安街，刚来的时候感觉长安街也就那样，那天以后才感觉这条街真是长啊，一等再等还是没

到。女伴儿一路上坐立难安，恨不得掐着司机兄弟的脖子让他快点。到了酒店门口她飞快地下车，全然不顾背后一车人善意的笑声。

虽然没到后厨，也知道那鸭子是炉子里烤出来的。大草原就不同了，烧烤就在户外。记得去呼伦贝尔的第一个晚上，就被酒店附近的烧烤摊儿吸引了。宰杀清洗完的羊就挂在门口，你要烤哪块，拿下来咣当剁下，直接插在铁架子上翻烤。那是一大堆羊排，烤了好久还没好，羊脂被渐渐烤成了油，慢慢滴在旺盛的炭火上。好不容易烤成了上桌，一大群人拿着筷子无从下手，最后店家重新收回后厨，斩成了小段才罢。

很多次吃饭都是这样，吃之前急吼吼的仿佛能吃下一整头牛，真正开了餐，一小口就饱了。那天也是，只一小块烤羊腿就开始生腻。不是不好

吃，可能是没习惯吧。后来听草原上的牧民说，会吃羊肉的人都是直接用手撕扯，从不用筷子，也不用蘸料，抹一点盐的原味才是最佳。每个城市都有烤羊肉串儿，对羊肉的品质就没那么挑了，又因为对卫生和食材的忧虑，还是自己动手比较放心。春天来了，带上自备的肉串儿和蔬菜，在春天明媚的阳光下烧烤，这场景想想就够治愈的。

昨天外出烧烤时一哥们儿跟我诉苦，新跳槽的公司薪酬高，但任务繁重，形容自己每天的日子就像架子上不断翻烤的肉串儿。自我解嘲的同时也感慨，不同的环境造就不同的人，每天被火烤着自然不停地思考和行动，对事对人的敏锐度大大提高，效率也高，太过紧张会自我调节。是啊，周末去烧烤来避免工作日被烤焦，真是绝配。

芬芳
一叶