

五月， 风中的思念

马骏斐

还没来得及与春天郑重告别

五月的风就漫过了远方的山脊

泡桐花落满了门前的青石阶

而金银花正沿着院墙

把整个暮春的翘首开成清香的思念

逃回那片名叫故乡的山野

风是绿的，穿过刚育秧的水田

带着湿润的泥土味轻抚脸颊

那座老石桥低矮了许多

像一位驼背的老人，守着村庄的沉默

忽然就撞见童年的那个下午

蝉声初起，在树叶间将阳光筛落水面

我把双脚浸在微凉的溪水里

等一只红蜻蜓，在一朵紫色的菖蒲花上停栖记忆

那时的日子很长，长得像那条蜿蜒的小溪

怎么跑，也跑不出山野的掌心

此刻，我站在城市的阳台上

看楼群像森林一样生长，遮住了地平线

乡愁还是那一枚未寄出的邮票

沾着枇杷的黄，和梅子的酸

我想念外婆灶台上升起的蓝烟

想念她喊我回家吃饭的声音

那声音穿过几十年的光阴

依然能轻易地，击穿我所有的伪装

这个五月，我把思念折叠好

夹进那一本外婆留给我的旧历书里

等下一个雨季来临

或许它会发芽，长成一棵无人知晓的

雨水滴答的望乡树

残雪与嫩绿

邹少男

今天是2026年2月27日，节气“八九”的第六天。按乡间老人的说法，“七九河开，八九雁来”，春意已在路上，只是脚步仍轻，像是怕惊醒冬日的残梦。

在泰森老年公寓的大院里，大推雪机造就的数个高大的雪堆，依旧顽固的趴在那里，满身灰白透着疲惫。虽然通体坚硬，但缓慢融化着的雪水沿着地面缓缓渗出。它们曾在寒风里尽情耀眼，如今却像退场的演员，默默等待每一缕阳光的裁决。

大院边缘的树林，远远望去，枝梢间已隐隐泛出一层淡淡的绿意。那绿极浅，若有若无，却分明昭示着季节在转身。轻风穿过林间，仍带着冬的凉意，柔软不再锋利，像一声声压抑后的叹息。

树林里，厚厚的枯叶铺满地面，

层层叠叠，记录着岁月的荣枯。在这沉寂的枯叶下，几株黄水仙悄然拱出地面，四、五寸高，嫩绿清亮，摆出一种略显柔弱却又执拗的姿态。

面对此景，我忽然想起苏轼题慧崇的画作《春江晚景》时写下的诗句：“竹外桃花三两枝，春江水暖鸭先知。”鸭知水暖，即水的温度尚未被人伸手测验，鸭子却已率先感知；花草知春，人们还没感觉到大地在复苏，花草却早已在泥土里悄悄的筹划着复出。看来，相比之下，在节气更替上，人往往是迟钝的，没有动物、植物那样的灵敏。人们需要气象的预报、新闻里的数字，才肯相信春天正在靠近。而一株水仙，只凭土壤深处那一丝微妙的温度变化，便敢于破土。它不知道未来是否还有霜冻，也不计较残雪是否完全退场，只是顺着内在的召唤，向上生

长。

站在老年公寓的大院里，看着未融的积雪与初醒的嫩绿并存，我忽然意识到，人生亦如“八九”的时节。严寒尚未彻底远去，温暖却已暗暗回流。衰老的痕迹与新生的气息同处一隅，彼此映照。

当然，春天并非一声号令立即清醒，而是一点一点的醒来。是雪堆边缘的缓慢松动，是树林暗泛的微绿色，是枯叶之下悄然挺出的水仙花，是心中忽然浮现的两句著名的旧诗。

鸭知水暖，花草知春来。若我们肯静下来，也许终会在不经意间，听见大地内部那细微而坚定的回响。

2026年2月27日

后附照片：2张



食笋记

方华

“嘉蔬绿笋茎”，唐朝大诗人王维在某日踏春后，耿耿难忘的不是迷人的春色，而是那嫩笋的美味。

竹生山野，山里人最知春笋之美。在江南某山村，曾品尝过一道“腌笃鲜”。刚从山中挖回的春笋，剥皮留心，切成了滚刀块，年前腌制的腊肉切成片，配上几块五花肉、千张结，大火煮沸，小火慢“笃”，让那腊肉自带的咸味和油脂，与鲜笋的清甜渐渐融于奶白色的汤中。未至上桌，那鲜香之气已是入息沁人，及至盛放眼前浅尝一口，便被这舌尖上的春天陶醉。

清朝名士李渔在其《闲情偶寄》里记述：“食笋之法多端，不能悉纪，请以两言概之，曰：素宜白水，荤用肥猪。”山里人家简朴的“腌笃鲜”，无意契合了美食家的烹饪之诀。

我生活的小城，城中有一山，山上有一片竹林。少时，某个春日，在竹林中和小伙伴玩耍，偷偷扳了个竹笋藏在蓝布书包里带回家，虽然受了“毁了一根竹子”的责骂，但母亲的五花肉红烧竹笋的美味至今难忘。后来在这座小山的畚畹里发现一片竿如手指的小野竹林，肆无忌惮地扳了许多半尺长短的竹笋回家。母亲将这些细长的竹笋切成碎丁，与腌制的芥菜和红椒烩炒，春笋的白、芥菜的青、椒片的红，色香味俱全，酸辣脆互溶，开胃生津。多年

来，母亲的这道芥菜炒笋丁，一直被认作是佐餐小酌之佳品、春笋美食之上品。

难以忘怀的，还有外婆的腌笋尖。幼时与外婆生活在乡下，外婆的院后也有一片野生的竹林，春日竹笋疯长之时，外婆会将“吃不撤”的竹笋腌制保存。

犹记得外婆腌泡春笋的情景。阳光透过廊檐斜斜切进来，照亮外婆弓腰忙碌的身影，也照亮她指节上经年的裂口。见外婆将晒干的桂树皮与菜黄枝铺在缸底，又把对半切开的开水烫过的小笋层层码放，撒上碎盐，用大块的鹅卵石压紧。腌制的春笋出水后，十天半月后就可开吃，咸鲜脆嫩，爽口异常。如外婆当年腌泡得较多，可一直吃到夏末秋初。

到了上学的年龄，进城和父母生活。若是春天外婆进城来看我，总会装上满满一玻璃瓶的腌春笋。玻璃罐里，象牙白的笋条蜷成小小的月牙，浸泡在淡黄色的盐卤中，像是封存了一整个鲜润的乡村春天。后来我走过许多城市，吃过腊肉吊鲜的腌笃鲜，尝过用高汤煨的春笋快，品过里脊肉爆炒笋片，却再寻不到那带着外婆气息的腌春笋的鲜美。偶然在超市里发现真空包装的腌笋，打开来总觉得有一股陈腐的酸气，像是被抽走了魂魄的标本。

记得笋儿生长的春日，外婆还要煨几次春笋鸡汤。过了冬的母鸡这时节特别肥腴，在林子里慵懒地觅食。童年的我跟在外婆的身后，看她麻利地用篾篓罩住一只母鸡，又掰下几只竹笋。灶下的火苗快活地跳动，铫里的水冒出腾腾的热气。等清理干净整鸡和切成块的春笋放进那只被烟火熏得发黑的铫子里，外婆就将灶下的火拨旺。等铫内的水翻腾，外婆又将灶膛里的火用火叉压得小小的。这种文火慢煨出的春笋鸡汤，氤氲着我小小的童年，也熨帖着我难以忘却的记忆。

曾在皖南一处祠堂中见过一幅明代的《荐新图》，泛黄的绢帛上，春笋与青韭、鲟鱼共置红漆托盘，被郑重供奉于祖先牌位前。站在这幅《荐新图》前，看着画中历经时光难掩清新的春笋，我的脑中浮现出外婆和母亲早已消逝的身影，她们手中的春笋仍是曾经的鲜新。

“苦笋鲟鱼乡味美。”春笋之美，或许是浸入了家和乡愁的滋味，才显得更为鲜香难舍吧？

又是春笋破土时，乡人送来的几根嫩笋摆在案头，一层一层地剥着笋衣，一遍又一遍地想着，该如何烹饪这春天的馈赠，慰藉我这渐被凡尘麻木的舌尖和思念。