



幽兰馨香沁人心

□王东方

二月底,在武义县有几场兰花展览,吸引了众多兰友、摄影爱好者与游客,共赴这春日幽香之约。

武义人爱兰,原是有些年头的。武义是春兰、蕙兰的产地,山里野兰多。早年间,村民上山砍柴,常常能遇见。随手挖几株回家栽着,图个清供。后来慢慢地,养出了感情,养出了学问。如今爱兰者越来越多,有的已养了几十年,把个寻常院子,弄成了兰花的世界;有的以“兰”养“兰”,走出了一条致富路。

王宅镇有个叫方郁文的村民,一次到山上散步,看见野兰花,挖了几株回家养着,竟从此入了迷。每日早起看花,月夜里也看花,跟花说话,把老婆都看呆了,说他成了“花痴”。可就是这个“花痴”,从两百盆养到五千盆,从只有春兰养到五大类两百多个品种,建起了属于自己的兰花培育基地。他说,养兰跟做人一样,急不得,躁不得,要慢慢来,用心悟。方郁文说,他以前从山上挖野兰花,其实是对森林植被的一种破坏。近七八年来,他已经不再上山挖野兰花,而是按照基地培育情况,每年把培育出来的新苗种回一些到森林里,也算是对当初自己破坏植被的一种补偿。

新市镇灵芝村三面环山,自然环境优越,气候适宜,是野生兰花生长的理想之地。村民邱小明看着村里山上的野生兰花被人挖得越来越少,心里难受,便把自己收集的兰花种到家对面的山里去。渐渐地这座小山也就成了“兰花山”。2024年邱小明还与武义县兰花协会共同策划了送兰归林活动。目前,“兰花山”上已种了两千多丛兰花,大家约定:兰花只能上山,不准下山;谁送兰花来可以,过段时间要挖回去不行。邱小明每天上山巡查,记下哪天长新芽、哪天开花,像待孩子一样细心。他说,把养在盆里的兰花种回大自然,是对中国兰花文化



徐州苏轼纪念馆。“古彭州官何其多,千古怀念唯苏公”,苏轼在徐州任职只两年,却留下厚重的历史印记。

两个苏堤

□丁佳莹

大宋的风,吹过两座城,筑成两条苏堤。一条生于洪水,一条长于清波;一条守一城安危,一条养一湖风月。它们同属一个名字,却藏着两种人间。

徐州之堤,生于惊涛。黄河决堤的夜晚,城池如一叶孤舟,浪头拍打着城垣,仿佛要将人间吞入深渊。苏轼立于风雨之中,以身为桩,以民为墙,仓促间筑起一道长堤。它不是园林,不是景致,是绝境里伸出的手臂,是生死线上的屏障。泥土混着汗水,木桩顶着狂澜,它沉默、粗粝、坚实,带着生死一线的紧迫感。此堤不为美,只为活。它守住的不是烟柳,是满城生灵;它承载的不是步履,是一州人心。

杭州之堤,生于荒芜。西湖淤塞,葑草弥漫,淡水将尽,城市日渐枯槁。苏轼俯身拾起淤泥,化废为长桥,化浊为清流。一堤横卧,六桥连通,柳色如烟,荷风送香。它从容、雅致、温润,带着岁月沉淀的智慧。此堤不为急,只为安。它疏导的不是洪峰,是千年生态;它连接的不是安危,是山水与人居。

两条堤,同一个太守。

一条是危难中的担当,一条是安宁中的理想。

一条在风雨里筑城,一条在烟霞里筑梦。

徐州之堤,是大地的脊梁,硬骨铮铮,扛得住天倾之灾。

杭州之堤,是人间的眉弯,柔情婉转,盛得下江南春秋。

它们隔着十二年光阴,隔着黄河与西湖,隔着生死与风雅。却在同一只手中,完成了治水的哲学:乱世以堤保命,盛世以堤养心。

游人走过,只道是苏公遗迹。

唯有风记得,一条曾挡住黑夜,一条曾点亮黎明。

两座看不见的城,因两堤而永恒。

一刚一柔,一急一缓,一救一城,一养一生。

这便是苏轼留给大地的,两种答案。

的一种丰富,也是对绿水青山的一种诠释。

这话想来是有道理的。你看那些看花的人,哪一个不是静静的?那神情,不像在赏花,倒像在听花说话。兰花不说话,可又什么都说了。它说清寂里有热闹,热闹里也有清寂;说争来的热闹是虚的,不争的清寂才是实的。它说的这些,懂的人自然懂,不懂的人,说也白说。

我从小在兰花环绕的院子里长大。母亲养兰花已经五十多年,不管多忙,每天晨起第一件事,必是提着那把旧水壶,一盆一盆地浇过去,一边浇一边絮絮叨叨:这盆该换土了,那盆晒得不够。她认得每一盆兰花的脾气——哪盆喜阴,哪盆喜阳,哪盆开花早,哪盆开得晚,心里清清楚楚。有一年,院子里的兰花不知怎的染了病,叶子一片片黄下去。母亲也不急,搬个小凳子坐在花前,一看就是半天,像老中医望闻问切似的。后来也不知她用了什么法子,那些兰花竟又活了过来,开得比往年都好。村里人夸她神,她摆摆手说,哪有什么神,不过是陪得久了,听得懂它们说的话罢了。

十年前,老房子要拆了,父母在村里建了别墅式房子,兰花也要搬进新房。那几天,母亲像是护着孩子一样,把兰花一盆一盆挖出来,用旧报纸仔细裹好根,再小心翼翼

美味春韭

□朱保云

春风贴着地表轻轻吹过,大地便苏醒过来,种在院子东头的韭菜垄,起先露出一星半点的绿芽,渐渐地多起来,远远望去,韭菜垄上一片茸绿。紧接着,韭菜拔节似的长,用不了几天,细长的韭叶,跟着春风的节奏,一起轻舞。

“早春韭菜一束金”,母亲曾说过,头茬春韭可金贵了,是春夏养阳的绝佳食材。经过一个冬天的养分积淀,味极其鲜美。往后的每一年,我都盼望着,在春天开镰割第一刀韭菜。韭菜上的韭菜,终于长到叶肉肥厚,我轻轻地扶住韭菜中段,拿着镰刀从根部割下,嫩白的根裹着泥土的腥气,根茬断面处,溢出晶莹剔透的汁水,带着韭菜独有的辛香味。母亲坐在院子里,被春天的暖阳包裹,她轻轻地摘去韭菜上的黄叶,我用水清洗干净,切成段备用。母亲敲两个鸡蛋在碗里,搅拌,锅里放少许油,将鸡蛋液炒定型,铲起。锅内再次放少许油,蒜末炝香,切好的韭菜入锅,翻炒断生,放入炒好的蛋碎,撒几粒盐,继续翻炒,出锅。韭菜鲜嫩,鸡蛋爽滑,咬上一口,口齿留香,是春天里最美的味道。

韭菜除了炒着吃,做韭菜鸡蛋饺,也是我最喜欢的。我小的时候母亲养了两只母鸡,专门生蛋,凑够十个八个,便叫我去割韭菜,我知道母亲这是要包饺子了,就一步三蹦地就把韭菜割回家,主动择好洗净给母亲。母亲打趣道:“这么勤快,是馋嘴了?”我不好意思地挠挠头,守着案板看母亲擀面皮。母亲的两只手,非常灵巧,一张大大的面皮擀得薄厚均匀。她左手拿皮,右手抄馅料,两手配合往怀里一捏,一个个元宝饺子就包好了。下锅一煮,热气腾腾,咬下一口,鲜汁直冒。鲜嫩的韭菜和鸡蛋的浓郁香气,仿佛春天就藏在这一只只小小的饺子里。

我站在菜地边,看着满满一垄春韭,带着它自有的清香,春日暖阳下,狭长的叶子折射出温润翠绿的光。《本草纲目》中记载韭菜的功效:“散瘀解毒,疗疮杀虫。”我小时候,每到春天皮肤病开始发作,腿脚上长脓疮,又痒又痛。睡觉时,床单上沾满脓血水。母亲带着我四处求医,打针吃药不计其数。后来一位远房亲戚告诉母亲,用洗干净的韭菜捣成汁,涂抹在脓疮处可消炎。这法子能缓解症状,但不能根治。往后每年春天,母亲用韭菜捣汁给我涂抹,这一坚持便是好多年。

后来我工作在外,也不忘在阳台上种上两盆。看着那绿油油的韭叶,迎着光,带着新生的力量,生机勃勃。它一茬一茬奉献,人们一茬一茬收割,把春天无声地延续。



霓裳仙子

□汪逸芳



母亲在侍弄兰花

地装进纸箱。搬到新家后的第一件事,就是把那几十盆兰花在新院子里重新摆好,然后站在那里看了很久,像在问它们:新家可还习惯?

如今每次回家,远远就能闻到那熟悉的兰香。推门进去,母亲还是老样子,提着那把旧水壶,在花丛里忙碌。阳光从屋檐漏下来,照在她的身上,也照在那些静静开放的兰花上。

今年春天,那些兰花果然又开了,满院子幽幽的香。母亲站在花前笑,脸上的皱纹都舒展开来。对母亲来说,这些兰花早已不只是花——它们是她五十年来光阴的见证,是她生命里不会说话却最懂她的朋友。

老家的春,站在笋尖上。

地还冻着,竹林子已透出隐隐的绿意。爷爷不看地面,单凭脚底板就能觉出笋的存在。他向我传授:“哪块土松了,底下准憋着笋。”

早笋性急,惊蛰刚过,地皮还硬着,它就悄悄地往上拱,把地面顶出细密的裂纹。最好吃的是黄泥拱——笋尖刚露出土,还裹着黄泥,毛茸茸的,最是鲜嫩。爷爷说:“这种笋精怪得很,晓得‘出头椽子先烂’的道理,只肯露一点点尖,身子全藏在土里。”

挖笋要赶早。露水把竹叶打得沉甸甸的,空气清凉得像井水。见了隆起的土,蹲下来细细地看。裂缝朝南的,笋长得直;朝北的,就歪斜——万物都向着太阳。锄头斜斜地下去,离笋半尺远,轻轻一撬。好笋的根须是完整的,白生生的,断面渗出清亮的汁,闻着是竹叶捣碎了那种青郁郁的香。

新挖的笋不能久放。剥笋衣是件趣事,一层层地剥,像给娃娃脱衣裳。最外层的衣,沾着泥土;最里层的衣薄如蝉翼,对着光能看见细细的脉络。剥到后来,露出象牙白的笋肉,水灵灵的,嫩得能掐出水来。

奶奶很会烹笋,最朴素的做法是油焖。笋切滚刀块,在热油里焯到微黄,下酱油、糖,小火慢慢焖。那香气是霸道的,能从灶屋飘到巷口。焖到最后的笋块是酱红色的,咬一口,外皮韧韧的,里面却嫩,鲜甜里带着一丝清苦——这苦是笋的本分;没有这苦,那甜就寡淡了。

有了客人,得讲究些,奶奶就做腌笃鲜。咸肉、鲜肉、笋,在砂锅里慢慢笃,笃到汤色乳白,肉酥笋烂。咸肉的醇厚,鲜肉的清香,笋的脆嫩,在汤里交融,分不出彼此了。这是道功夫菜,急不得,火大了汤浑,火小了味薄,非得守着炭炉子,看那汤“咕嘟咕嘟”地冒着气泡,心里才能踏实。

我却独爱清炒。笋切薄片,焯水,热锅下猪油——笋这东西,非得猪油配不可。只加盐,一点点料酒,颠两下勺就起锅。盛在素白瓷盘里,笋片是半透明的白,撒几粒葱花,绿的葱,白的笋,清清爽爽。这菜不能多做,一餐吃完最好,剩了就蔫了,失了那股子脆生生的劲。

每年春天,奶奶都要腌一小坛笋,到熬粥时夹几片佐食,很是下饭。那只小坛子现在还在老屋的橱柜里,空了好多年了,每每打开,还有淡淡的笋香。气味这东西最奇,能穿过岁月,把旧时光原原本本地还给你。

笋的生长,是有智慧的。在地下积蓄一整个冬天,不声不响,只把根往深处扎。待到春风一吹,春雨一润,便铆足了劲儿往上长。但它不急不躁,该藏在土里时绝不露头,该破土时毫不犹豫。人也该这样——该积蓄时勤奋积蓄,该生长时努力生长,合着时令的拍子,会逢其实。

城里超市的货架上,一年四季都摆着笋,吃起来,总觉得少点什么。不是不鲜,是不合时令。春笋该在春天吃,配着新韭、蚕豆,才是正理。冬天吃冬笋,炖肉、炒雪里蕻,是另一番滋味。乱了时令,味道就不对了。这大概就是“不时不食”的道理。

所以吃笋要趁早。就像看花要赶在落雨前,喝酒要趁月圆时。世间的好滋味,多半是按时令来的。

今年的笋没了,竹子会长起来,亭亭的,绿绿的,在风里沙沙地响。那是另一种好,是沉淀下来的、踏实的好。就像人,年轻时吃笋,吃的是那股鲜劲儿;老了,就该像竹子,经些风霜,有些韧性,因为根在土里扎得再深更远了。