

才有梅花便不同

□桑飞月

小寒这日，江南落了点儿雨。雨后，天气虽然依旧阴冷，但鸪的鸣声却起来了。此外，窗前还有喜鹊等鸟在叽叽喳喳，这些鸟叫令人愉悦。

小寒虽寒，但阳气已开始上升。敏感的鸟类对此有所觉察，纷纷起身，北归的北归，欢啼的欢啼。与此同时，二十四番花信风也将开始一番一番地吹起。想到这儿，我那颗冻皱的心，顿时有了些舒展。

按捺不住兴奋，午饭后，我去了小区南门口，想看看梅花风有没有到？想收它送来的第一份春信。

小区南门口有片梅园，应是前年种出来的。小区南边隔河是国道，以前没设出口。那年，为方便业主乘坐地铁，物业在那里开了个仅供步行出入的小门，顺便把河岸与小区间的绿化带也整了整。那年年底放假后，我没事过去转悠，一片绚烂花海忽入眼帘，令人惊喜不已，走进去看看，恍入仙梦。

第二天再去看，梅花仍在，很显然，那不是个虚梦。但是，赏花人仍只有我一个，别人对此好像都不在意似的。抬头看看，貌似也不难理解，马路边，小区里，到处都是绯红的花团。梅花处处都有，至于这角落里的，自然也就没人关注了。除了我。

我一遍一遍地去看那些梅，看得多了，便觉得这梅与我有了密切的关系。如今，梅花风至，我当早早地过去看一看。

春天的第一封信，就投递在梅树那棕褐色的信箱里，用胭脂色的丝绸包裹着，包得紧紧的，像个盘扣。小寒时节的阳气还很弱，打不开这盘扣，得等一段时间，等阳气变强大了，才能把它解开、展开，让大家去读。

春天的第一封信是梅花状的，层层叠叠，每一页都薄如蝉翼，透着芳香。中间是一簇花蕊，绽成辐射状的诗行，读一读，会读到香甜的味道，会看见春天的模样。

寻常一样窗前月，才有梅花便不同。宋诗人杜耒的这句诗，写得实在，我今年算是深有体会。

体寒，一向怕冷，怕三九天，怕小寒大寒，怕得想缩成球，冬眠。这个冬天，没照顾好身体，更是不堪。晚上早早坐到被窝里，至半夜，腿脚仍是凉的，里面仿佛凝着冰，怎么也化不开。因为冷，时常失眠，这又导致第二天工作时没精神，很是急躁。如今，在这星星点点的梅朵前，心中仿佛重又蓄满了力量。

以前赏梅，都是在梅花盛开时去的。那时，常觉一些赞梅的话，有些夸张。比如：凌寒独自开。明明二三月里才开的，何以凌寒？凌寒开的，是茶梅和枇杷才对吧？但是，现在知道了，冬春之间有条河，茶梅枇杷是冬岸的，而梅花却是春岸的。且梅花也的确是从最冷的三九天里开始努力绽放的。那一粒一粒的红，就像一个个穿着小红袄的船娘，它们要将这冰冷世界摆渡到春天去。故而，看梅最好从小寒开始，看它的红绢信，一层一层打开，看春天一点一点地到来。

去年因为疫情，我们都未回乡。除夕这天，表弟表妹们来家吃饭，我们也一起去看了梅花。那天有小雨，我们是撑着伞远远观望的，但依然感到了幸福，进而讨论到了这座城。



我们所在的这座城，有花有景，且大都免费，目的是为了提升市民的幸福。譬如，这四处的梅花，就能带领着一城人早早抵达春天，心情早早明媚起来。心情好，做事自然也就会有成效。不像有些地方，将花啊景啊圈起来，收个费，再让你去欣赏。事事都想着利益，看似挺有经济头脑，实则是小格局，自己家赚自己的钱，赚不多久，此项目通常也就走下坡路了。

至于个人或家庭，也是如此。我们生活的目的是幸福，金钱固然重要，但它并不是最重要的。如果非要绕着圈子从追求利益中去获取幸福，那多半是艰难的，有时候形式上是达到了，但内核却坏了。最典型的例子就是，很多父母在孩子小时候放弃陪伴，想通过赚钱给他更好的生活，但结果却常常并不如意。

有梅为伴是种幸福，若无，心里也要藏着梅花，如此，你的生活也许会就此有所不同。

椿芽

□子君

一枝光秃秃的椿芽树杆斜伸在老屋二楼木雕窗户的框子里，像一幅静止的画。

几声春雷过后，一点、一缕、一簇……滑过枝头的雨滴萌动着，渐渐浸染出一簇簇顶满枝头的姹紫嫣红来。画中的椿芽开始摇曳、灵动，一寸一寸，书写起它的锦瑟年华。

头茬椿芽，闪着暗红光泽的芽叶上带着细小的绒毛，纹路清晰的叶片呈现浮雕般的质感，蓬勃粗壮。手指触及，柔软潮湿，流淌着泥土的温润。摘下的香椿芽，经过沸水的洗礼，立马褪去紫衣翠绿一片，散发着它所独具的霸气凌冽的香味，喜食者爱之如命，不喜者掩鼻而逃。“物以类聚，人以群分”，往往一顿饭下来，椿芽像是成了人与人间接头的暗号，只要一个眼神的交汇，就能知道是否同类。

鸡蛋，仿佛是香椿宿命中的恋人。取两颗鸡蛋打散，放入切成碎末的香椿混合，香椿裹着鸡蛋液“哧溜”一声滑入了热油中，诱人的香气泛起。轻轻晃动锅底，渐渐摊开成了一张冒泡的薄饼，翻面，出锅。盘中，有嫩黄有翠绿，平凡而家常，却能把春天的味道牢牢地印刻在人们的记忆里。

椿芽炒腊肉，又是另一对奇妙的搭档。腊肉经历了时间的洗礼和沉淀，变得浓郁厚重。新鲜香椿焯水后切成小段备用，锅里下底油把腊肉煸炒出油脂，加入切段的香椿大火翻炒，喷几滴料酒即可出锅装盘。腊肉与香椿的碰撞，仿佛是冬与春两个季节最后一次的缠绵交融，暗示着冬天将渐渐远去，春天已经来临。

春天的风一吹，连孩子都长得飞快，椿芽更是一夜之间便顶满了枝头。要摘取高高枝丫上的椿芽，人们往往取一根长长的竹竿，竹竿一端绑上一只锋利的钩子，钩子轻轻一转，枝头高处的椿芽儿便如小毬子一般飞落。吃不完的经沸水冲泡后撒上重盐，塞入瓶中密封，可以保存到来年。夏天胃口不佳时，取几株出来洗去盐分，切碎，拌上嫩豆腐，淋几滴香油。那滋味，“一箸入口，三春不忘”。

我见过最绝妙的吃法，当属两种做法的“香椿鱼”了。其一，把香椿芽晒干后，直接入锅油炸。干瘪的香椿在热油中“哧哧”地舒展开来，不论是色泽还是形态，仿佛回到了当初挂在枝头时蓬勃的状态，甚是奇妙。其二，新鲜香椿洗净沥干，调个由淀粉、盐、鸡蛋、花椒粉等混合的面糊，香椿芽滚上面糊入锅油炸，迅速膨大渐至金黄，像极了一条条游动的小鱼儿。春天的绿色半掩在酥脆金黄的面糊里，“咔嚓咔嚓”一口一个，美味才下舌尖，却又上心头。

头茬香椿最为香嫩，如果不去管它，便如同时光一般荒废老去。头茬摘尽后，隔上三五天，又冒出一茬，只是芽叶颜色开始泛绿，芽根渐渐变得纤细，叶子不再有浮雕般的立体感。从头茬到二茬，俨然像是由一个生机盎然的愣头青变成了被磨平了棱角的中年人。待第三茬取尽后，老叶横生，再不宜食用了。来年春天，香椿树默默地修复好被攀折时留下的伤疤，又长出新芽来……

有位知名作家曾在《活成一株植物》中说，一蓬胡须临风飒飒的张大千，成熟得像斑斓秋天里一株静逸的玉米；古村断墙上呼呼酣睡的老者，像敦实、安静的南瓜……人是一株会东奔西走的植物。我也相信，人与植物是有着某种相似的。

如果可以，我这个从来不吃香椿的人，愿意站在春天的风里，让自己活成一株香椿的模样，朴实无华，昂首挺立，延续着年复一年的春华秋实，欣欣然于红尘中静守着悠悠时光。

总第7068期 配图 汤青 投稿邮箱：essay@cnnb.com.cn