



于是我脱了鞋子,坐在竹筏前端,随意歌唱,让江波挑逗脚丫,任春雨沾湿了头发和衣裳。

## 一江漓水绕春山

□韦金伶

细雨霏霏游漓江,真是一件踏春美事。

杨堤码头,见游人已至,卖花卖果的小贩开始游走叫卖。江边,船只比肩接踵地靠岸聚集,船夫也吆喝一两声招揽客人。还没上船,眼前的青山绿水,就让人心生期盼。我看看小游轮和木船,而后登上一条竹筏。船夫开动马达,竹筏晃晃悠悠向前划去。

江水清澈,孕育了鲜活的生命。低头可见碧绿的水草随波摇曳,和小鱼潜游嬉戏。江面粼粼,倒映出沿途的山与树,仿佛想把过往的风景全部记取。江风柔软,吹面不寒。我深深地吸一口气,有独特的清新气味。湿润而凉快的空气,沁人心脾。

江边,无数修竹组成一片片茂林。湿冷的冬天过后,蛰伏了一季的生命力当春勃发。春笋纷纷冒头,向天拔节,欲学前辈一般高高挺立。那些美妙的竹身弧度,留下了风的影子,也铭刻竹子不屈的态度。偶尔岸边一亮,出现一两株粉色或白色的桃树,花满枝头的同时,一片片花瓣飘落在泥土和水中。绽放和凋谢都轰轰烈烈,桃花的绚烂洒脱让人羡慕。

春雾褪去,阳光揭开了大地的面纱。山峰轮廓鲜明地映入眼帘。它们或挺拔如长剑,或秀美如女子,或有趣如骆驼,或奇特如唐僧师徒,引人无限遐想。山峰色彩是大自然的杰作。有峭壁为纸,画上九马奔腾,黛灰黄白,栩栩如生;也有草木为衣,涂抹青绿水墨,深深浅浅,皆为绝色。

春雨似孩童般调皮,偶尔停止又倏忽而至。在别处,阴雨天气十分恼人。天色灰白,细雨不断,寒意乍还,心情也容易变得阴沉。但春雨中的漓江,却有别样的韵味。烟雾朦胧,两岸氤氲成一幅灵动的写意国画。

人行江上,视野受限,却有了留白,如身临仙境,心中的天地更加广阔。春风拂过,衣裙飘起,我感觉身体都变得轻盈,恰似逍遥的仙人。

船夫关掉了马达,让竹筏随波漂流。此时正好聆听水流翻涌,浪打竹筏,声声低回婉转;各种鸟儿谈天说地、啾啾高歌,让漓江更显静谧。

有一种“久在樊笼里,复得返自然”的释放,使内心的焦灼渐渐平息。于是我脱了鞋子,坐在竹筏前端,随意歌唱,让江波挑逗脚丫,任春雨沾湿了头发和衣裳。

下了竹筏,我与朋友相聚,到江边小店要了啤酒鱼和啤酒鸭各一碟。遥望江上风景聊聊天,吃着鲜美的肥鱼和鸭肉,饮两口香甜的桂花酿,吃碗热气腾腾的米饭,真是实在而幸福。

听我戏言山峦像笔架、漓江为墨汁,朋友笑问,那什么是笔?我想了想,目光追随漓江悠然向远,说道,笔是我心,今天描摹美好春意,明日书写精彩人生。朋友听了,欣然唱起歌曲《何须问》:“君不见,东流水,来时无踪迹,一去无穷已……”

## 早春鲫鱼香

□管艳艳

早春时节,冰消雪融,春江水暖,鱼儿们迫不及待,纷纷游到水面,呼吸新鲜的空气,沐浴和煦的阳光,感受春天的温暖,享受大自然的馈赠。

春风徐徐,湖水清澈见底,芦苇钻出嫩芽,苻菜泛出青色,水草日渐丰茂,春天的白洋淀成了鱼的乐园。沉寂了一冬的鱼儿们渐渐恢复往日的生机,呼朋引伴,成群结队,自由自在穿梭游弋,鱼群随处可见,伴着春天的节奏,飞快地生长。

春日的白洋淀天蓝蓝,水清清,云淡淡,蒹葭萋萋,水草丰茂,鱼肥水美,鸥鹭成群,蝴蝶翩翩,“小荷才露尖尖角,早有蜻蜓立上头。”春风吹拂,芦苇摇曳生姿,鸬鹚空中徜徉,群鱼戏水,野鸭欢畅,别有一番风韵。

春季鲫鱼种群大,又是产卵季,所以这时候最肥美、最好吃。

鲫鱼肉质鲜嫩,但个小刺多,吃的时候择刺很麻烦。聪明的白洋淀人做鱼时,会按鱼的大小分类,小的醋烹,干炸,或做成小鱼咸菜。个头稍大的,白洋淀人创出一种独特吃法——白洋淀酥鲫鱼。

白洋淀酥鲫鱼耗时耗力,劳心费神,繁琐复杂,心灵手巧的人才能做好。鲫鱼个小,身子滑,把鱼在手,一不小心就溜下去,溅得满身是水。每条鱼都要开膛破肚挤鱼肠、刮鳞抠腮去苦胆。还要反复冲洗,去除水草味。但正因如此,才成就了美味。

春天,渔民们日出而作,日落而息,整天忙于结网织席出船,通常都吃小鱼,一烹就得,简单省事。记得小时候家里亲友相聚,母亲才会忙中抽闲给我们做酥鲫鱼,每次都做一大锅。

每次做酥鲫鱼,母亲猫着腰小心翼翼地去鱼鳞、抠鱼鳃,清洗干净,摆放整齐,晾干水分。然后起锅烧油,把鱼炸至金黄。炸好后,锅底铺上干净白菜叶,撒上葱花姜片,把鲫鱼按顺序摆好。摆满一层,再撒葱花姜片,再摆一层鲫鱼。如此反复,直到摆满一锅,最后将一个篋子盖在鱼上面。

将醋、酱油按一比一比例倒入盆内,加入盐、味精、糖、胡椒粉等调好味道。另起锅烧油,下葱姜蒜炅锅。炒出香味,放甜面酱,翻炒至酱香味弥漫开来,趁热将盆里调好的料汁烹入,加料酒,将炒好的料汁倒入鱼锅内。加入清水,没过鱼约十五公分,柴火猛烧,滚开后调成中小火。经过三个多小时的炖制,鱼骨炖至酥烂,关火再焖上六七个小时。这时鲫鱼已经骨酥肉烂,香味浸透。吃上一口,香醇无比,芳香四溢。配上母亲烙的棒子面大饼、小香葱,于儿时的我们而言绝对是美味佳肴!我们狼吞虎咽,吃得满嘴流油,烟雾氤氲中我看到母亲一脸汗水,可眼角眉梢都是欣慰的笑容。

时光荏苒,弹指已知天命。每到春天,我都会想起母亲,想起母亲的酥鲫鱼。点点滴滴都是爱,一颦一笑都是情!

消散了,不再云雾迷蒙;逝去了,不见阴云余雷。只盼再落一滴仙女泪,飘洒出凡间一场绵柔春雨。

## 春雨绵柔

□魏有花

春分过后,一场春雨就缠缠绵绵地淋起来,细腻、连绵、朦胧。

它来的时候悄无声息,让你毫无防备。它不似瑶池里抖落的一瓢天水,更像是犯错仙女的一滴泪,连绵不绝,晶莹纯净。

这场来得不早不晚的春雨,细腻如它,似珍珠洁白高雅,似璞玉温润顺滑,似水晶明亮通透。云一般轻盈的身躯,从千里之外飘洒坠落,沿着叶茎根的生命轨迹洗净旧年岁里积攒的尘埃废土。掩去枯黄,埋葬落红,留一片清新亮绿挂在枝头。

青石板铺就的幽深斜巷里,蒙上一层蒙蒙细雨,轻雾氤氲似仙云笼罩,自是别有一番味道。小巷里郁郁葱葱的芭蕉,叶尖上有雾水般凝成的雨滴,忘情欣赏着晶莹身体里折射出的盎然生机,所以才有了诗人葛胜仲夜半难眠,写下“梦逐芭蕉雨”的无限思愁吧。如此温柔的春雨,犹如西子浣纱般掩面含羞偷窥着纯洁干净的春季。

昨日一阵东风,吹散了公园荷塘里整个冬季的蒙尘,残败的藕根莲叶映衬着少了些许冰冷的春寒。这一场如珠似宝的春雨又将孕育出满池的清莲碧荷。

若撑一把油纸伞,略带着硬气的纸面承载起一滴滴雨水的重量,必定是一首绕梁不绝的春雨序曲。方才了解为何红楼一梦中宝玉欲除去旧荷藕时黛玉所说的“留得残荷听雨声”。当真,何必苦苦去寻一把油纸伞,阻绝了人与雨之间的亲近,满池的残荷哪个不可撑做雨伞呢?水面上荡起的层层涟漪牢牢锁住了每个雨滴点就的乐谱,片片荷叶变成天然镶嵌的黑白琴键,凭清风随手一挥便是“此曲只应天上有,人间能得几回闻。”或清脆如风铃,或沉闷如钟声,或沙哑如扫叶,或高亢如水泻,似珠落玉盘又如银敲瓷壁,余音不绝经久不散。

摘一滴美人泪,酿一壶琼浆液。自古以来人们只知酒味甘醇爽口,却很少品尝过人间另一种佳酿——春雨。临鼻如饮,入口即化。夹芳草清气,携百花馨香,独有一丝来自泥土的味道,亦不难尝出当年落英的平淡释然。仰望天空,极力吮吸,便能感到雨水中流淌的精华之息贯穿全身,回肠荡气。如同刚刚品尝了老父地窖里埋藏了二十年的女儿红一般飘然微醺,醉意难掩。

春雨,总是不疾不徐,轻柔润泽,踩过片片流云飞落人间。若它散落眉心,即可以雨为黛;跳跃眼下,便能晕开绯红;倚在耳垂,便如珠如宝。待得微风吹散阴云,春晖绘成彩虹,便能真心去感叹这一场春雨真是淋得透彻心扉,酣畅淋漓。

春雨走的时候,如同被微风吹起的一层薄纱,轻轻地拂过你的臂膀,还未曾等你察觉早已消逝远去,留下的只有被彩虹晕染的晴空朗空。

消散了,不再云雾迷蒙;逝去了,不见阴云余雷。只盼再落一滴仙女泪,飘洒出凡间一场绵柔春雨。

