



## 放逐案头山水间

□仙云

疫情再次给我们的生活摁下暂停键。静坐于温馨静谧的“陋室”，一杯香茗在袅袅热气中，氤氲得满室飘香。轻呷慢品，一股清香由舌尖滑入肺腑，让人顿觉神清气爽。翻开泛黄的书卷，张潮《幽梦影》中的一句话映入眼帘：“文章是案头之山水，山水是地上之文章。”随着年岁的增长，越来越喜欢在阅读中过滤心间的烦忧，在细品静读中，跟随古人的文字，让心灵放逐于“案头山水间”。

“山光拂槛水绕廊，舞雩归咏春风香。好鸟枝头亦朋友，落花水面皆文章。蹉跎莫遣韶光老，人生唯有读书好。读书之乐乐何如？绿满窗前草不除。”元代翁森的这首《四时读书乐·春》，跨越数百年的光阴将我从初冬带入鸟语花香的仲春。在时光叠合中我宛若那千百年前倚栏握卷的女子，静坐于阳光醉人的堂榭亭阁间，潺潺溪流从廊边欢快地流过。春风拂柳花香四溢，鸟儿在枝丫间眺望呢喃，它们似伴我读书的友人，总在与我两两相望，互诉心声。落花流水，道是无情却有情，世间多少悱恻缠绵的故事，如那枝间繁花，开了又谢，谢了又开，皆可融入笔端，与书卷一起在岁月深处飘香。书是挚友也是良师，它总能引领我们看到生命的蓬勃与盎然生机。

若说读书之趣，我极喜欢明朝宰相干于谦的那首《观书》，“书卷多情似故人，晨昏忧乐每相亲。眼前直下三千字，胸次全无一点尘。活水源流随处满，东风花柳逐时新。金鞍玉勒寻芳客，未信我庐别有春。”在那个科举进入后期的年代，多少“寒士”带着功利之心把读书视为进入仕途升官发财的“敲门砖”，而于谦却把书卷视为故友，早晚与之亲近，乐读不倦。其实文字有时就像舟船，它能让我们从凡尘的俗务杂事中抽离出来，将人度化到心无杂念、尘埃不染的彼岸佳境。正如朱熹那句“问渠那得清如许，为有源头活水来”，唯读书能为“精神之泉”注入能量活力，祛僵除腐，让灵感喷发。

关于读书的妙处趣味，古人早已用尽锦词佳句大加赞咏，“书中自有黄金屋，书中自有颜如玉”，安居又何须“架高堂”，娶妻也莫愁“无良媒”，书中皆可觅得。这看似“画饼充饥”的戏言，其实寓意深邃。而每每读到清朝萧抡谓的诗“人心如良苗，得养乃滋长。苗以泉水灌，心以理义养。一日不读书，胸臆无佳想。一月不读书，耳目失精爽。”这首诗顷刻就让我想到“苏门四学士”之一黄庭坚的那句：“一日不读书，尘生其中；两日不读书，言语乏味；三日不读书，面目可憎”。

其实无论古时还是今日，读书都是滋养一个人精神品位的最佳良方。隔窗遥望碧空中那轮明月，回望平日里那些清冷孤寂的日子，因为有书相伴，竟让心中滋生出许多隽永与美好，犹如那株在阳台上兀自绽放的吊兰，将一份妙曼与诗意悄然传递，让芬芳静植心间，这便是读书之妙。

南风起，槐花香，槐花深处是故乡。岁月悠长，记忆中那一串串洁白的花儿，总在我午夜梦回时，摇曳成无边的眷恋！

## 槐花深处是故乡

□李东花

周末，我出门散步，抬头远眺，猛然发现槐花开了。那一串串，一簇簇的槐花，洁白如玉，晶莹剔透，微风拂过，清香盈怀。我不由停住了脚步，捋一串米黄的槐粒放入口中，一股浓郁的香甜瞬间沁入心脾。

我在豫北乡下长大，对槐花有着别样的情感。我家老屋前，长着一棵老槐树。难忘年少时光，冬天，我和小伙伴靠着槐树晒暖嬉戏；夏天，我们在树荫下乘凉。我最喜欢槐花飘香的时节，因为可以尽情享用槐花做成的美食了！待到谷雨后，气温飙升到二十多度，槐树的枝上便挂满了沉甸甸的花骨朵。母亲忙着托人给在县城教书的父亲捎口信，唤他星期天回家捋槐花。母亲估摸得还真准，不过几天的光景，整个村子到处都飘荡着槐花那特有的清香。

“房前一树槐，开作梨花白。一夜风雨来，似雪落窗台。”我们全家齐上阵，父亲肩扛绑着镰刀的长杆，将挂满槐花的树枝末梢削下来，母亲再将槐花捋到筐子里。大哥和小弟不知啥时候偷爬上了树，摘下槐花边往口袋里装，边往嘴里塞。母亲一改往日的严厉，宠溺地看着他们：“大壮，小拴子，慢点，站稳了哈！”

母亲端着满筐的槐花，开始变着花样给我们做美食：槐花饺子鲜香可口、槐花炒鸡蛋香气扑鼻，直抵心扉！母亲做的最多的菜是蒸槐花。她把槐花用清水淘洗干净，淋干水分。加进一些玉米面粉，拌匀后放进蒸笼，蒸到香气四溢时就熟了。母亲动作麻利地用筷子把蒸菜搅散，晾凉后加上蒜泥，淋几滴小磨香油，老远闻着就让人流口水。吃到嘴里，绵甜又软糯，甜丝丝香喷喷，那叫一个美呀！

“春风拂醒槐花梦，蝶舞蜂飞花丛间。”每到槐花盛开的时节，养蜂人都会到村后的槐花林安营扎寨。槐花蜜色泽透亮，清香怡人，堪称蜂蜜中的上品。我家每年都会储备上两瓶，只有家里来了尊贵的客人时，母亲才会奉上一杯甜甜的槐花蜜茶，客人喝了，总是赞不绝口！

时光荏苒，每到槐花飘香时节，我总是喜欢来点花样槐花美食，炒着吃，蒸着吃，凉拌吃，做成饼吃，做汤喝……美美地过一把吃槐花菜的瘾，细品槐花留在唇齿间的清香，仿佛又回到当年的初夏，那无忧无虑的年少时光！

闲暇时，母亲给我讲起，我们家的祖辈是从山西洪洞大槐树下迁徙过来的，在现在的村庄落脚，经过一代代人辛苦劳作，才有现在的家园，从此，我对槐树更多了一份敬畏之情。

“观遍世间千种花，独喜淡淡槐花香。”槐花它朴实无华，乐于奉献，有着蓬勃的生命力，无论贫瘠之地还是沃土，种下就能茁壮生长。那种平凡、质朴、坚强的性格，一如我勤劳善良的父老乡亲，只要有立脚的地方，就能扎根，顽强地生活下去！

南风起，槐花香，槐花深处是故乡。岁月悠长，记忆中那一串串洁白的花儿，总在我午夜梦回时，摇曳成无边的眷恋！

吃着香气四溢的香椿宴，我的内心充满了幸福与感恩之情。似乎又回到了故乡的香椿树下，和母亲拉着家常。

## 香椿，香了春

□庆霞

迫不及待地打开来自故乡的包裹，一股浓浓的香气立刻充满了我的心肺。一层一层剥去包装的纸张，几把绿中带红、红中又带着黄的香椿芽便呈现在眼前。拿起一把凑到鼻尖处使劲嗅着。啊，久违的香味，多么熟悉。

这是自家树上的香椿，从千里之外的故乡而来，带着母亲的体温与关爱。

在春天，“雨霁风光，春分天气，千花百卉争明媚。”而香椿，不需要与花争明艳、争妩媚，它只是将自己的香气储存在相貌平平的叶片中，让人们在谷雨来临春之将尽时，在烟火日子里来一场浓烈的味觉享受，这比花朵们的视觉感受来得更朴素，更温暖，更接地气，也更接人气。

“雨前香椿嫩如丝”啊，谁能忍心错过这一场味觉的盛宴！

在收到香椿的这天中午，我将香椿一棵棵择洗干净，准备用几种不同的方法来烹制。

首先，取了一小把用热水焯了，攥干水分，全部切成小丁备用。在碗里打了两个鸡蛋，将部分切好的香椿放入，加少许盐、胡椒粉，搅拌均匀。然后，热锅放油，将搅拌好的香椿蛋液倒入翻炒。这是最惯常的吃法，叫香椿炒蛋。

之后，我又将一块豆腐焯水切丁，将剩余的香椿丁与之混合，放入盐、香油、蚝油各少许，搅拌均匀。这便是清香可口的香椿拌豆腐了。清代主张“性灵说”的大家袁枚曾在他的《随园食单》中记载过这种吃法，并说“到处有之，嗜者尤众”。

我又做了一道小时候母亲最爱做的油炸香椿。将香椿整棵焯水后，捏去水分备用。用面粉、淀粉、鸡蛋、盐加水做成面糊，将香椿全身裹上面糊，放入油锅中，炸至金黄即可。

当我把做好的香椿一一拍给母亲看时，她很开心，并声称，明年再给我寄。吃着香气四溢的香椿宴，我的内心充满了幸福与感恩之情。似乎又回到了故乡的香椿树下，和母亲拉着家常。

饭后，我将剩余的香椿洗净，晾干水分，用盐腌了，装进食品袋，放进冰箱冻上——以后可随吃随取。

关于香椿，先秦古籍《山海经》载：“又东五百里，曰成侯之山，其上多橿木。”橿木即为香椿。它被称为“树上的蔬菜”，早在汉代就已遍布大江南北，至唐宋，食椿习俗更盛，曾与荔枝一起作为南北两大贡品，深受皇上及宫廷贵人的喜爱。

元金时期诗人元好问曾在《溪童》中写道：溪童相对采椿芽，指似阳坡说种瓜。想得近山菅马少，青林深处有人家。明代文人李濂的《本草纲目》中有云：抱孙探雀舟，留客剪椿芽。无限村居乐，逢人敢自夸。可见，古往今来，春季食椿，已成为人们一种普遍的生活习俗。

一餐香椿宴安抚了我的胃，更慰藉了我的心。

庄子《逍遥游》中讲：“上古有大椿者，以八千岁为春，八千岁为秋，此大年也。”因此，香椿古称“大椿”，为长寿之意。那么，就将这份“长寿”之意遥寄给我的母亲，及天下众生吧。