

桐荫
茶话春
食
记

■宋扬

作家张洁在《挖荠菜》中，开头便是一句：“我对荠菜，有着一种特殊的感情……”

特殊年代，人们吃不饱肚子，野菜救荒遂成一段沉痛而温暖的记忆。而今，城市高楼林立，哪里去寻野菜的踪迹呢？

春日好风光，有桃花红，梨花白，菜花黄。周末踏青的我们突然发现，小城湿地公园附近竟出现了一大块荒芜的菜园。菜园尽头，建筑工人正紧锣密鼓地施工打围——大概，这里将有新的大厦拔起。像是发现新大陆一样，我们赶紧加快脚步朝田野深处走去。

油菜籽在此生生落落。地上，青油菜东一根西一窝发了芽，挺了秆，开了花。仔细找，一些肥嘟嘟的油菜芽儿还未来得及开花，一掐，鲜嫩多汁。

杂草太深，不细看断然不会有新的惊喜——草丛中，野葱、香菜匍匐于地。它们似乎知道自己并没有机会出现在菜市场，叶绿根壮不是它们的追求，它们也无意与杂草争夺阳光、雨露和养料。但是，它们根扎得深，韧足十足。我欲拔，嚓的一声，根断了，浓郁的香味扑鼻而入……

冬寒菜、青油菜，我们很快收获了两大捆。回家路上，野葱、霍香、香菜的异香顽强地穿越后备箱，隐隐而来。

专程绕道去菜市场，买回鲫鱼几条，入野葱、精盐、料酒码鱼片刻。开火，烧菜籽油略煎，捞出鱼，底油炒香豆瓣酱、泡姜、泡海椒，掺水，烧开后下鱼软烧。鱼熟装盘。汤中勾薄芡，下野葱与霍香，再烧开后，倒出芡汁淋鱼身。红的是油，白的是葱，绿的是霍香，看着就养眼。

父亲牙齿不太好，我们把青油菜又摘选一次。留下胖而嫩的，根根都是精华。菜籽油烧得滚烫，撒几粒干辣椒和干花椒爆香，倒入青油菜急火猛炒，只摘少许盐。初尝，微微带苦已倾心。细品，回味带甜，更觉苦尽甘来之小确幸。

凉拌香菜也不复杂。吴伯箫先生在《菜园小记》中描写“芫荽在散发脉脉的香气”我算是领略到了。芫荽就是香菜，洗过香菜的盆是香的，装过香菜的竹筛是香的。用刀一断，香菜之香汹涌而至，铺天盖地，整个厨房都是香的。以精盐、生抽、芝麻油、白砂糖现拌现吃，根根脆，口口香。香菜宜吃生，腌久即塌，风味大失。

当晚的餐桌上，红烧的、清炒的、凉拌的，都是来自那块荒地上的野菜。我们一番狼吞虎咽，连平时挑食的孩子也敞开肚皮，直呼“好吃！好吃！”

这些野菜其实在超市里也能买到，严格而言，他们算不得真正的野菜，但這些“半野草”为什么那么诱人呢？想来想去，我算是明白了：它们是我们一根一根从土里掐回来的，菜里有我们的劳动之苦，有我们一家人踏春的天伦之乐，更有我们离开家乡后对土地的怀念。

田园
风雅

养一瓶春色

■杨丽丽

把春天装进瓶子！多么美妙的形容啊！我又看了看那枝桃花，粉嫩得像一个娇俏的少女，安安静静地窝在白瓷瓶里，一副睡眼惺忪、与世无争的样子，好像把春天装进瓶子一点也不过分。

把春天装进瓶子，细细想来我好像还干过不少类似的事儿。

儿时的我生活在乡下，院里院外最常见的就是野花野草，春天一到，那些恣意的野花就随意地伸展开来，白的、红的、黄的、粉的……这些美丽的野花不仅点缀了外面的春光，也妆点了院子里的篱笆墙。我看她们开得好，就会采几束装在玻璃瓶里，摆在屋子的一角，霎时间，屋子的那一角就像洒进了春光，明晃晃地耀眼。工作项目驻地毗邻一座大山，春天一到，山上山下

绿树成荫，鸟语花香，那些迎春花、桃花、杏花……次第开放，我的办公室也不乏春意盎然，办公桌一角的小玻璃瓶是我养春色的好地方，今天是一束迎春花，明天就是一束桃花，杏花谢了，还有紫花地丁，轮番开放的花儿让我不用出门，只有一个玻璃瓶就览尽了春天的颜色，我觉得自己是把一瓶春色养在了屋内。

“花开堪折直须折，莫待无花空折枝。”其实，人生有一种遗憾就是错过，错过的人，错过美丽的春色，那是多大的遗憾啊！希望漫漫人生路，我们不要再错过那些美好的事物。此刻春光正好，去郊外采一束野花吧，把春天装进瓶子里，养在屋子里，让你伸手便可触摸到春天的美好，出入皆能入目满眼的春色，那种感觉真的很好！



把春天攥在手中
沿着三月的河流
和日子流淌的方向
我们走向田野山岗

吟云
颂月

以一颗虔诚的心
在生存繁衍的土地上
种下春天
种下发芽的未来
和打苞的希望

种植春天

■方华

让风沙停止流浪的脚步
让山川回归自然的风光
让岁月不再流失
繁茂而文明的森林
重新栖居
诗歌的翅膀

背靠青山面朝绿水
我们把春天的主题种植
萋萋芳草苍苔佳木下
那翩翩起舞的
是永远年青的爱的翅膀
让美好的日子与心情
在阳光下无犹绽放

小小
说苑

■马海霞

十年前，小镇上来了个小鞋匠，在镇中心开了家“定做真皮皮鞋”的小店。一天傍晚，我和母亲逛街逛到他的店内，母亲要定做一双皮鞋，一问价格，小鞋匠要120元，最后谈到100元。

付定金时我问他，是真皮的吗？

他态度诚恳地说，是的，假一赔十。

我不屑地说，100元能做出真皮的靴子来，骗谁呢？商场一双真皮的靴子至少要卖五六百元。

他一听就急了，高声说，你这个人怎么说话的，我做这行这么多年，最讲诚信，你不要管多少钱，我的鞋要不是真皮的，我赔你十倍的钱！

我一撇嘴，懒得和他争辩，管它是皮是革，母亲穿着舒服就行。

几天后，母亲把靴子取回，穿在脚上让我看，还用用手按了一下鞋面，的确有很多细纹出现，母亲说，虽然纹路有些粗糙，不是好皮子，但确实是皮的不假。

我还是表示怀疑，究竟耐不耐穿，时间说了算。

过了一年，小鞋匠的生意越做越红火，他搬离了小镇，到县城开了家鞋店。母亲因穿他做的鞋舒服，价格也不贵，成了他家的常客。他店里的鞋虽然质量好，但款式没商场的新颖，不管母亲怎么替他宣传，我从来没有去定做过。

去年，公司扩建，科室人员都去车间劳动，我专门买了双坡跟的鞋子方便劳动时穿，但站久了脚就受不了。去商场想买双宽松舒适的鞋子，但打了五折还要四五百元，当工作鞋穿不舍得买这么贵的。无奈，去鞋城买了双一百多元的鞋子凑合着穿，谁知不防臭不说，没穿一个月，脚趾指甲都给挤裂了。为了不让自己受罪，我狠了狠心，又去商场花四百元买了双品牌打折鞋，谁知没穿几天，鞋跟外侧硬是被磨去了一块。没办法，只好穿上母亲定做的鞋子，没想到却是轻松舒适，一点也不累脚。年底，我也去小鞋匠的店里定做了一双鞋，并在店里办了会员卡，以后修鞋、保养、做鞋都有优惠。

前几天，小鞋匠打来电话，说他的店要拆迁了，再找店面的话可能距离我家远一些，如果我不想再在他店里消费，可以把会员卡上的钱退还给我。我让他放心，找到新店面后告诉我地址就行。

小鞋匠告诉我，他得挨个告诉办卡的顾客一声，要不然他搬走了，顾客找不到，以为他是骗子就不好了。

过了几天，我看本地一市民热线节目，看到小鞋匠找电视台求助，说他的鞋店要搬走了，有些办卡的顾客手机号换了，联系不到，希望他们看到电视后马上来店把卡里的余钱退了。



《新绿》 荆生/摄

闲思
笔录

趣从静中来

■郭华悦

一个人的生活，该怎么才算有趣？

于有些人而言，趣从动中来。日子要过得有趣，就得够热闹。人多了，热闹了，气氛也就活络了。身在其中，便会觉得快乐。这日子，自然也就有趣了。

这样的趣，是闹趣。用各种人，各种声音，各种感受，将心填得满满的。塞得满满当当，自然比空空荡荡的心，来得不那么乏味。于是，这也成了一种趣。沉溺于这种闹趣的人，终日辗转于各类局之间，忙着寻趣。

最后，得“趣”了吗？当各种喧嚣离去之后，整个人除了身心疲惫，似乎再无其他。这便是“趣”吗？生活中的趣，本该让人养心怡情的，最后怎么会适得其

反？将忙与趣画上等号，结果往往不那么尽如人意。

另一种趣，是静趣。

所谓趣，其实也不过是一种感受。既然是感受，便多少带着点被动的意味。他物之中，先得存趣；这种趣，投射在自己心上，领略过后，也就感受到了趣味之美。

若要谈外间的事物，走进自己的心间，前提便得是空。心间充斥着各类事物，被填得满满当当，那外界的事物再美再有趣，也无心领略，自然走不进心间。先得把心腾空，心一空，人就不忙，也就静了下来。

于多数人而言，静中反倒容易出趣味。一心不能二用，既然行走于忙碌碌碌喧嚷闹闹之中，自然对其它的风景区视而不见。心太忙太满，空不出来，容纳不下其它事物。这么一来，哪怕于有趣之处，也感受不到趣味了。

唯有静下来的时候，心间一空，人反而专注起来。丢开无趣的事物，腾出空间，容纳其它。如此一来，万物自观而各有其趣。种种趣味，如灵光乍现，在脑中翻滚而过。哪怕看似普通平凡之物，也能尽显其趣。

趣从静中来。要得趣，先静心，日子自然处处可见趣味。

食在
碚城

好吃不过盐煎肉

■李北兰

儿时，常听祖籍成都的老一辈人说：“好吃不过盐煎肉！”耳听为虚，我往往顾名思义：“盐巴煎的肉，白翻翻的，有那么好吃吗？”尽管心中存疑，但偶尔也会咽一下口水——毕竟有肉吃比无肉吃强，特别是“肚家坝唱空城计”时。

然而，恍恍惚惚都人到中年了，这“盐巴煎的肉”还像一个没有色彩的梦“搁浅”在我的脑海里。直到上世纪90年代初，我才邂逅传说中的盐煎肉。

那日，我和先生去刚建好不久的重庆某机场参观，受一位家在附近的朋友之邀，中午去她家蹭饭。主人好客，有朋自近处来，照单不亦乐乎，她的成都籍先生围上围裙，竟亲自下厨：麻辣豆腐、夫妻肺片、川味耗儿鱼、凉拌折耳根……各种偏川西口味的美食依次登台亮相，吃得我们惊叹不已：“哇，星级水平！”认识多年，直到这时我才知道，朋友的先生的母亲竟是蓉城一家赫赫有名的餐馆的大厨——美食基因再加上家传家教，其烹饪水平想不高都难！

不过，我却没有想到，这场美食家宴的高潮竟是我既没朝思也没暮想的盐煎肉！

正询问川味耗儿鱼的烹饪方法时，一份有蒜苗、青红椒相伴的“回锅肉”作为主菜上桌——该菜油色红亮、干香扑鼻、肉片酥嫩、鼓味浓郁……一块、两块、三块，我一口气吃了好几块：“哇，这回锅肉好吃！”主人笑道：“这不是回锅肉，而是盐煎肉！”闻言，我不禁叫了起来：“原来这就是盐煎肉啊！我还以为是……”“盐巴煎的肉，白翻翻的！”我家先生半开玩笑地答道。

“盐煎肉与回锅肉的相似度的确很高，可以说它

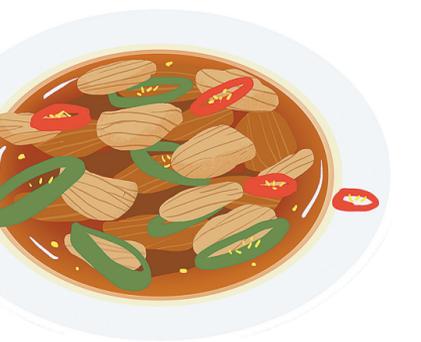
是回锅肉的姐妹菜。不过，它与回锅肉也有不同之处，一是肉去皮，不煮，生爆；二是煎炒时要添加豆豉。”曾在某重点中学任教的“大厨”相当“语文”地解释道，“虽然它叫盐煎肉，其实在煎炒时一点盐都不放！”有了这言简意赅的点拨，尽管他并没有详细介绍烹饪步骤，但我却瞬间自信爆棚：“只要会炒回锅肉，就一定炒盐煎肉！”

第二天，我特地去肉店买了一块肥瘦相间的五花肉，剔骨去皮，将肉切成薄片；蒜苗切段，青、红椒切块，豆瓣酱剁细（也可剁点蒜茸）；油烧至五成热，放入肉片煸炒至熟，再放白糖煸炒至香，然后烹料酒、下豆瓣酱、豆豉、红酱油，炒出红油后将肉片铲起；将青、红椒放入留有油的锅里煎炒断生，再将肉片倒回锅里翻炒，随后下蒜苗炒匀，起锅装盘……有样学样，我第一次学做盐煎肉便大获全胜。

吃着自己做好的盐煎肉，我洋洋自得：“这比做回锅肉还简单嘛，至少不用不着下锅煮……”煮？不煮就没有汤？！我心里咯噔一下，刹那间回豁（四川方言，指变得清醒明白）过来：咱老一辈人之所以说了多年的“好吃不过盐煎肉”，却从未下厨给我们这群“好吃狗”做过，除了成渝两地的食俗、产出差异之外，显然还是因为做回锅肉有汤！想想也是，那煮过肉的汤香喷喷、油旺旺，只需放一点盐，便美味无比，任放什么蔬菜在里面煮，端上桌都是一锅鲜。别小看这一锅鲜，在当年经济拮据、人丁兴旺的家庭里，无疑是最好的“食补”——老一辈人爱犒、护犒的良苦用心由此可见一斑！

也许是习惯成自然吧，尽管会做盐煎肉且家庭日趋小康也不再在乎有汤无汤，但在以后的若干年里，我家餐桌上还是像左邻右舍那样以回锅肉为主，直到近些年，我才重新将这道美食录入我的家常菜谱并升级为招牌菜。

此后，我常以此菜待客，偶尔参加亲朋聚会，还会携带预先准备好的食材和配料秀一秀这一独门绝技。有一年，我刚从上海返渝，便受到一位朋友的热情邀约，去她家参加一群作家朋友的聚会。有机会现场秀厨艺，我自然不会轻易放过，于是便带着食材和配料欣然而去。当那盘盐煎肉被诸位朋友的点赞抬上“云端”时，我似乎也有点飘飘然，不禁叹道：“好吃不过盐煎肉！”



《机会》 王少华/漫画