

美味槐花饭

■陈子涵

在乡间，佳肴美食顺应时节蓬勃而生。谷雨时节，房前屋后、河边路旁、大街上，槐花一股脑儿探出头，绽开花朵，结成串串花穗，挂满枝头，一嘟噜一嘟噜的，浅淡新叶中点缀着繁花。微风过处，香气四溢，每到这个时候，也正是人们采摘槐花的好时机。采摘到的槐花回家后，去除杂质并洗净晾干，做成各种各样的美食。

母亲将采来的槐花除了炒着

吃，蒸着吃，还可以在水里焯过，放在阳光下晒成干菜，作为包包子的馅料。蒸槐花是多种吃法中最为复杂的，要把新鲜槐花择干净，用水清洗两遍，控控水分，撒上面粉搅拌均匀，使每朵槐花都能裹上面粉，将搅拌好的槐花放入蒸锅中，再将槐花铺平，使其受热均匀。这样蒸出来才不易黏连，口感筋道。加进了槐花的饭菜，吃起来带着淡淡的甜和清新的香，味道鲜美爽口。在槐花飘香的季节，吃槐花就像留住了春的味道。

其实，古人早有吃槐花的习俗，早在唐代就有记载。据考证，唐代时槐花的主要食用方法是煮汤，而明代时则开始流行腌渍法。清代，槐花逐渐成为民间的传统美食，被广泛应用于烹饪中，如槐花炒肉、槐花拌豆腐等。

一树槐花暖心田，把恬淡的乡村生活装点得分外灵动；一口槐花香是生活的美味佳肴，一树槐花白承载着太多少年的记忆。真正令我们无法释怀的并非槐花，而是从那槐花和槐花饭里生长出的浓浓乡情和对岁月的沉沉眷恋。

独处不孤独 清欢自得之

■杨雪菲

路过村外小河时，偶然看到一位老者独自垂钓。清澈的河水欢快地流淌，岸边的小树也忙着抽芽，唯独老者悠闲地坐在折椅上，双眼微闭，似乎是在倾听河水的涟漪，感知鱼儿在水下窜动的痕迹。周围的喧嚣和世间的纷扰仿佛已离他远去，萦绕着他的只有暖阳和微风。此情此景，让人在心底向往。

古往今来，多少文人墨客偏爱独处。唐代诗人王维，晚年时期钟情于山水田园。兴起之时，他常常独自前往山林，时而闲情漫步至流水尽头，时而独坐竹林

与月为伴，一边抚琴一边高歌。王维的独游之趣，在幽谷中，在水穷处，在云起时，在琴歌里，“胜事空自知”。

当代文人汪曾祺多年坚持“无事此静坐”的习惯。他常在清晨泡一杯茶，窝在沙发里闭眼凝思，直到阳光悄悄跃上他的肩头。他说：“虽悠然独坐，脑中却浮想联翩。”许许多多的故人往事，逐渐在他的眼前清晰起来。就是在这样的独处静坐后，灵感化作一支流畅的笔，伴他回到故乡，重温那些抚慰人心的世事沧桑。在我看来，静坐沉思，凝聚飘散的思绪，书写出人间烟火便是他的浅浅清欢。

作家许知远做客《向往的生活》节目时说，他喜欢逃离人群，独自一人面朝大海……身后，他人的欢笑非他心之所向，怡然自乐才是他向往的生活。

我也有属于自己的惬意时光。周日清晨，我喜欢通过瑜伽，与身体进行一场舒展的对话。寻一块阳光铺满的角落，点燃一盏香薰。一招一式、一吐一纳如一双温暖的手，拂去我内心的烦躁。瑜伽时刻，让我的心灵在这静谧中收获了小小的欢愉。

尘世繁华，独处并不代表孤独，只有在独处时，才得以与心灵沟通，回归内心的宁静，寻得一个人悠然自在的清欢。

昭君出塞

■郑晓明

汉皇用兵剿胡国，匈奴宗庙几欲破。无奈偏安阴山北，不敢牧马渡黄河。匈奴亦有有识士，力排众议主修和。遣使汉家求汉皇，甘为藩邦消战祸。愿速汉宫才貌女，胡汉交好利民国。汉女王嫱字昭君，长成三峡之荆门。玉容曾令花失色，绰约身姿遐迩闻。一朝选入汉宫室，婀娜佳丽王未知。汉宫南苑春柳短，银镜妆台寒夜长。官院深锁无所事，怅恨宫深无所依。自请驰马向漠北，远嫁单于正相宜。万般不舍辞汉宫，脱去汉服着胡衣。怀抱琵琶上马去，夕阳落霞寒风凄。前路迢迢黄沙飞，裹风俯首心欲悲。汉宫杨柳岁岁绿，不知何年始得归。转思今去奉王命，汉胡和亲休甲盍。大义令女坚如石，义不再饮渭河水。三月启程今十月，旌旗飘飘迎风雪。北国故道人憔悴，骏马嘶嘶长咨嗟。狂雪散漫风萧索，饥狼哀嚎惊荒野。阴山迢迢前路长，依稀可见单于帐。单于悉闻汉女来，分列礼兵百余行。大宴加恩和亲使，侍宴文臣与武将。王嫱得受千万宠，天鹅绒裘貂皮裳。汉女姿色倾城国，誉满胡庭与胡邦。昭君帐外缝衣裳，羊儿马儿驻足望。汉女仰面愁乌云，云开雾散现新阳。大雁若见阿女姿，争先落地舞彷徨。酥草微风琵琶响，仙鹤凤凰和声唱。王女被誉汉天使，教会胡女织丝衣。带来汉家五谷种，胡民稼穡可少饥。可汗称臣汉天子，东兵放马阴山傍。再无兴兵胡汉争，牛羊悠闲稼穡强。三十余载相单于，母仪北漠民祈福。怎奈岁月年长衰，王庭暖帐玉消去。万民伤痛无心食，朔风呼啸牛羊哭。汉恩自浅胡恩深，人生乐在相知心。琵琶青冢已荒没，佳话弦音留至今。

细微之美 自在眼前

■钟洪玲

回家途中，路过一处桥洞，两米高的围墙竟缀满了迎春花。它们从墙头开始，如瀑布悬挂般直直落下，大片的明黄层层叠叠铺展开来，形成一派恢宏气势，照人眼目。我不由得驻足停留，在春风拂面中观赏这场春日盛宴。小小迎春，释放着积蓄一冬的能量，点缀了世界，亦落入我的眼眸，直达心底，生出许多明媚的欢喜。

翌日，我在院中独坐。远远看见一只通身黧黑的猫，用略带白毛的四肢载着圆滚滚的肚子正信步走来。它蹑着脚，径直来到月季花下。用身子辗转腾挪出一隅空地，顺势蜷缩趴下，半眯着琥珀般的圆眼，在阳光微尘中，显露少有的恬静。我静静地看着：猫在春光中休憩，月季枝条上正挂满一个个水粉略带嫩绿的枝芽，好一幅惬意美景。不禁想起卞之琳的《断章》：“你站在桥上看风景，看风景的人在桥上看你。明月装饰了你的窗子，你装饰了别人的梦。”一只猫，几株月季，让这个午后升腾出另一种意境。

那一天，我在院里坐了很久，直到夕阳挂上树梢。极目处，涌现出橙黄和绯红的霞光，彼此交织，互相晕染，似要把天染透。意犹未尽之际，我想起萧红的：“晚来无别事，坐看天边红”。如今自己与她并无两样，同样的挺着孕肚独看晚霞。我想，世事虽如白云苍狗，好在还有霞光美景聊以慰藉。日落黄昏，虽再寻常不过，却足够我们于细微处安放身心。

世间美物大抵如此，它们平实的存在，不张扬不炫耀，足以丰富世间的美。正如一朵花的绽放、一只猫的游走、一场落日余晖，无须费力寻找，美景自在眼前。

海洋预报

4月25日，海温15.6℃—17.0℃，白天浪高0.4米，夜间浪高0.4米，第一次高潮01:56，第二次高潮14:22，第一次低潮08:54，第二次低潮20:39。寿光市海洋渔业发展中心发布

花海



■张文志 摄

贺辛旺村志发行

(外一首)

■桑汶湧

正是芳菲四月天，发行村志喜空前。冲天吉炮声声响，入耳名言句句牵。客子归来欣得此，村民认颂乐陶然。一书在手知贤祖，不忘高风耀万年。

走进雪域高原

巍巍峭壁冲霄汉，霏霏冰峰雾上悬。座座庄严宫殿立，群群秀美绮罗翩。深深峡谷惊寰宇，道道沟渠笑九天。朵朵流云胸下荡，丝丝清气贯心田。

姥爷的菜谱本

■张朔

在我家的传家宝里，有一个颇为珍贵的菜谱本，那是姥爷从年轻时就开始积累的烹饪秘籍。

每逢周五家庭聚餐，姥爷都会拿出他的宝贝菜谱本。京酱肉丝是必选菜，家人们百吃不厌，常常刚端上餐桌，便被一扫而光。饭后，大家纷纷称赞姥爷厨艺堪比酒店大厨，姥爷只是不好意思地憨笑，指着菜谱本说，严格对照着本子上的步骤做，才好吃。原来，那看似刻板的“本本主义”，遮蔽的是姥爷的严谨与细致。

我特别喜欢吃鱼，有一次听说

有干煸鲳鱼这道菜，回家就向姥爷撒娇要吃。姥爷看了一眼我馋猫的样子，于是又拿出了他的宝贝菜谱本，仔细研究干煸鲳鱼的做菜步骤。准备好食材后，不一会儿，厨房里焦香四溢。姥爷把做好的鲳鱼肉用筷子剔下来，小心翼翼地拼成一条鱼的形状，淋上五光十色的胡萝卜粒、豌豆粒，端给了我。那是我吃过的最美味的干煸鲳鱼，多年后，每当我回想起那盘鱼肉，都会咂咂嘴，仿佛还能品出当年咸香甘甜的滋味。

那年，姥爷得知我要去北京工作时，郑重其事地把菜谱本送给我。我翻开布满油渍和时间痕迹的

本子，上面除了整齐排列着一个个的菜谱外，还密密麻麻记录着一家人的口味和偏好。到我的那一行，赫然写着，“小馋猫，每周要做鱼一次”。除了这些，姥爷的菜谱本里还记录着他对生活的感悟。有些菜谱旁边，他写下一些温馨的小贴士，比如，“细节决定一道菜的好坏，正如人生中细节决定成败”“只有历经时间，才能熬煮出人间美味”。虽是只言片语，却记录了姥爷对待生活的态度与人生情怀。

时至今日，每当我翻开菜谱本时，就仿佛看到姥爷对着菜谱烧菜的样子，厨房里的阵阵香气化作暗涌的暖流，在我的心底默默流淌。