



□段春娟

上周五,好友加花信预报员阿菊说:樱花开了!不过还未到最好时候。我立马回复:这个周末就去,天这么暖和,一天一个样。

于是上周六一大早,洗漱毕,早饭都没顾上吃,包里塞了片面包牛奶,就坐上车,直达五龙潭公园。周末看花人总是太多,要尽早去,人挤人扎堆看,多少总有点打折扣。

到了一看,果然,花已开五六分,正是妩媚时候——全开就有点过了。二十七八度的气温,樱花一天一个样,不及时看真不行。

原来我一直笼统地把樱花分为早樱和晚樱,三月中下旬开的是早樱。这次才发现,早樱也是有名字的。五龙潭的早樱有两个品种,染井吉野和大岛。这是树身上挂着的小牌牌上写的。给树木挂个名牌,标注花名、科属、花期、生长习性等,真是不错的主意,可以让看花人多增加一些博物知识。孔夫子常鼓励弟子们多读《诗》,说可“多识草木鸟兽之名”,其实,走进大自然,更可多识,且来得更为直观——这可不是故意和孔老夫子抬杠,这也是很多人的体验吧,要不为啥会有这么多人来看花?

关于大岛,树牌这样写:“野生樱花的代表,树高可达15米。花期3月中旬,花叶同开。花白色,单瓣,呈伞房状开放。萼筒长钟形,萼片呈披针形,边缘有锯齿,花整体无毛。是重要的亲本,许多樱花的园艺品种均源自大岛樱。”

染井吉野:“分布广泛,具有代表性的早樱品种,早春花先叶开放,花朵有五枚花瓣,花色在花朵刚绽放时是淡红色,而在完全绽放时会逐渐转白。开花量特大,盛花期满树烂漫,如云似霞,非常壮观。”

这样不用我说,是不是就很清楚了?一看真是那么回事。五龙潭公园,大岛樱居多,树也都高高大大,一树洁白如雪,声势动人。细看,一簇簇缀在枝头,有刚绽开的,有含苞未放的,那个娇嫩,微风吹来,花枝轻摇,怎一个“心动”了得。那染井吉野,确如牌上所写,花瓣中略带一丝丝粉意,更别有一番妩媚动人的韵致。

五龙潭的早樱很出名,花开时节,声

动泉城。树都这么高大粗壮,大概有年头了。这些大岛樱多长在五龙潭西侧,得这么一大片水的滋养,除了临水先发,更多了份临水光影的美好。想来这也是吸引无数人来赏花的原因吧。我不吃早饭就跑来看,真是明智之举。等人多起来,我也看得差不多了。

离开五龙潭公园,又乘车到大明湖火车站广场。那里还有一片樱花,正等着我。早在去年此时,阿菊就带我来看过。这里也是一大片早樱,满树繁花,只不过来时赶上傍晚时分,看得不那么真切,想着等明年再约吧。这不,今年就如约而至。到了才知,这一大片都是染井吉野,花色略带些粉意,也都才开个五六分,正是好看时候。这些树都不算太大,但连成片,成了花海,就不一样了。人在其中悠然漫步,也如痴如醉般。花树下有位花甲老人在吹萨克斯,音调舒缓悠扬。突然就想起家中老父亲,不知此时在田地里干什么活?真想带着他,也来听一听,看一看……

我们学校也有一棵早樱,用我刚学来的识花本领判断,也是大岛樱。每年花时,都吸引无数师生前来观看。花美,人美,如梦如幻!只不过我不在这个校区上班,往往错过。这棵樱花,我更多是在同事学生的朋友圈中看到。

我所在校区办公楼后也有一棵早樱,碗口粗细,原来开得很好,大概因离紫藤太近,曾有藤萝缠在身上、不堪重压之故吧,这两年反不如从前。前两天等我想起去看的时候,花已经谢落了。

早樱花期格外短,不过三五天,真的是太快了。有花堪赏尽早赏,莫等花谢空嗟叹。读书需趁早,看花要及时。

等到四月份,晚樱就开了。我所在的小区里有很多晚樱,是小区初成时所栽。刚栽时不过如小儿臂粗细,十余年过去,都长成大树了,枝叶四张,蓊蓊郁郁,樱花开时,满树粉霞,一堆锦绣。在树旁流连,不忍回家。遗憾的是,这些晚樱树遭虫害,近年来死了不少。实在可惜。别处那些几十年、上百年的樱花,真叫人羡慕。晚樱树的叶子到晚秋时也很好看。

值得一提的是,这个校区还有棵复瓣绿樱,长在河道北头东岸。据说是樱花中的“大熊猫”。不知今年会开得怎么样,让我们拭目以待吧。

□艾云

春日的阳光斜斜切进厨房,母亲掀开笼屉的刹那,水汽裹挟麦香扑面而来。那些半透明的薄饼在竹篾上轻轻颤动,像晾在风里的素绢,透着朦胧的光。案头早已摆开一排瓷碟:焯至翡翠色的芥菜、油亮金黄的蛋丝、胭脂红的火腿、玉白脆生的豆芽,还有那碟琥珀色的甜面酱,沉淀着满满光阴的黄豆。

母亲拈起一张饼,铺平,酱刷子游走如笔锋。记忆忽然鲜活起来——老宅土灶前,外婆总把面团摔得啪啪响,擀面杖滚过案板的声音混着收音机里的梆子戏。她擀的饼能透见青砖墙上的年画,却任你怎么卷都不破。那时我尚不知,这手艺里藏着鲁西南面食世家的基因:太爷爷在济南开过炊饼铺子,大舅爷上世纪七十年代在供销社掌过千人面案。

江南的春卷讲究酥脆矜贵,用薄如蝉翼的春卷皮裹三丝,下油锅炸成金缕衣。北方的春饼却憨实得多,卷的是整片春天。梁实秋先生笔下“苏盘”里盛着的,该是北平的春天:青韭黄芽赤粉丝,酱肘子熏鸡配炒合菜。而我家传的春饼,总少不了一页头淋了香油的柳芽——那是父亲清明扫墓时,在老家河堤捋的嫩尖儿。

面团在掌心醒成白胖娃时,春意正从案板流向餐桌。母亲调馅时最忌花哨:“芥菜得留着露水气,韭黄不能抢了豆芽的脆生。”果然春饼是味觉的留白艺术,七分食材三分手艺。焯菜要眼疾手快,在翠色将泄未泄时捞起过凉;摊蛋皮得用竹筷轻挑,方能抽出金丝缕缕。最妙是炒合菜,粉条吸饱了酱香却不失筋骨,在铁锅里跳着噼啪的舞。

卷饼的仪式感,在全家围坐时达到顶点。父亲总要炫耀他独创的“三叠法”:先铺层火腿锁住酱汁,再码时蔬保其清鲜,最后盖炒合菜定乾坤。小侄女学着他的模样,却总把春饼裹成胖鼓鼓的枕头,菜汁顺着指缝往下

淌。八十岁的祖母眯眼笑着,说起那年她拿榆钱拌麸皮卷饼充饥,“哪像现在,春饼里能卷进整片桃李春风”。

这方寸之间的面容,恰似文明长河中的吉光片羽。据传吃春饼的习俗起源于晋朝,唐宋以后,有食春饼与生菜之俗。饼与生菜以盘装之,即称为春盘。《关中记》中道:唐人于“立春日作春饼,以春蒿、黄韭、蓼芽包之”。杜甫的“春日春盘细生菜”,陆游的“春日春盘节物新”,苏东坡的“青蒿黄韭试春盘”都反映了唐宋时期这一生活习惯。小小一卷饼,竟裹着千年的物候密码。

而今超市冰柜里躺着速冻春饼,网店推出小龙虾、鹅肝馅的新派春卷。但每每春日迟迟春景熙熙,我仍固执地守着家传的老规矩:去菜场挑带泥的荠菜,在河堤柳烟里寻那抹鹅黄。

暮色染窗时,厨房又飘起面香。母亲改用铁锅烙饼,说煤气灶总比不得柴火锅的锅气。我突然想起《东京梦华录》里饼店的记载,那些北宋的饼师傅,是否也这般讲究火候分寸?手机在围裙口袋震动,家族群里表妹也来应景,晒出她在巴黎做的春饼:马卡龙粉的甜菜根饼皮,裹着烟熏三文鱼和芦笋。百年老酱园的传人大伯留言:“丫头,改天给你寄家里的甜酱。”

蒸汽氤氲中,春饼渐次摞成雪山。楼下的樱花突然开了,风过时扑簌簌落进谁家阳台。忽然懂得这寻常食物为何能穿越千年——它既是春神的请柬,亦是游子的家书,更是流动的史诗。当牙齿陷入柔韧的饼皮,咬破层层叠叠的春意时,我们咀嚼的何止是时鲜,分明是天地人间的缠绵絮语。

夜深了,冰箱里还躺着没卷完的春饼。台灯下重读《薄饼》,忽见书页空白处有父亲旧日批注:“九三年春,携此卷赴英伦,以解小女思乡之苦。”泪光中,那卷跨越重洋的春饼,正与今夜厨房的余温,在时差里轻轻相拥。

【私房记忆】

卷食一口春天

编辑:向平 美编:陈明丽

