



梨花院落溶溶月

□ 窗外风

诗里说“忽如一夜春风来，千树万树梨花开”。赏过万株桃花齐齐绽放，见过无数杏花春风里的笑颜，而千树万树的梨花同时盛开的情景，更是让人神往，它们在我的意象里白衣胜雪，暗香盈袖。

很久以前，在我们单位南面的小山上见过一棵开花的梨树。那时刚参加工作，对未来、对生活满是幻想和希望。一个周日的午后，跟同事去南边的小山玩，正是晚春，大片大片的桃花红过了，粉白粉白的杏花也开败了，似乎再没有什么盛大的花事。蒲公英在路边开着铜钱大的金黄色的小花，浅浅地伏在地上，像钉在大地上的纽扣。

我们东瞧瞧西逛逛，到处是逼人眼的绿，低头看看手里的相机，彼此对视一眼，都有些失望。我们是出来同春天的花拍照的，没有花儿，就没了拍照的心情。正走着，前面的同事一下子站住，她伸手指着左前方，说：“快看，梨花！”我忙跟过去，果然，土坡上一树梨花正灿灿盛开，雪白雪白的梨花开了一树，在春天的一片绿中像一个白衣仙子。我俩“啊”的一声向梨树扑过去。满满一树的梨花呀，落了雪一般，小花瓣颤颤的，小蜜蜂“嗡嗡”唱着在花朵上起起落落，好一个“梨花淡白柳深青，柳絮飞时花满城”。以梨花为伴，我们拍了无数张照片，每一张都笑得那么灿烂。春天的好时光，我们都正年轻，在山坡上大声喊大声笑，那是怎样“一笑未了千

觞空”的豪气，任怎样也浇不灭对理想对未来的憧憬。杜牧诗里说：“砌下梨花一堆雪，明年谁此凭阑干。”而今想起，也只是微微一笑，任轻飘飘的旧时光就这样溜走。

那天我穿了一件白衣服，梨花也白，小蜜蜂有些分辨不清，飞着飞着就撞到我身上来。

“红袖织绫夸柿蒂，青旗沽酒趁梨花。”那样的时刻，确实需要喝一杯，对着梨花，对着春色，对着大好的青春年华。

多年后，在一户人家的院落里看到一棵花开得刚刚好的梨树。那天刚巧从院子外的路上走，路上人来人往，院落却很安静，矮矮的墙把院子同尘世隔开，一转头，看到院子里的一树雪白。我是个看到花儿就挪不动脚步的人。院子很深，一层层的绿向后扩展，那株梨树站在最前面，是大合唱时的白衣领唱。“梨花院落溶溶月，柳絮池塘淡淡风”，说的就是这棵梨树、这样的院子、那轮照了千古的明月、柳絮纷飞的池塘和淡淡拂过脸颊的风。

许是白色的花，容易让人伤感，白居易的诗里说：“玉容寂寞泪阑干，梨花一枝春带雨。”林黛玉也在《咏海棠》里说：“偷来梨蕊三分白，借得梅花一缕魂。”漫天的雪白总是幽寂，总比不过漫天的红来得热烈。

梨花还是一种较小的酒杯的名字。陆元光《回仙录》中写到，回公曰：“饮器中，惟钟鼎为大，屈卮、螺杯次之，而梨花、蕉叶最小。”雪白的梨花那样大小的酒杯，盛了浓烈的酒，手一举，一饮而尽，确实有梨花的清幽韵味。



而今在某地的万亩梨园里，千树万树雪白的梨花正在盛放，是漫天的雪花落到梨树上，是一眼望不到边的白。蜜蜂循着香气而来，“嗡嗡嗡”飞过来飞过去。阳光正好，微风不燥，一幅春和景明的图画。梨园主人在给梨树浇过水以后，心满意足地站在梨树旁，手搭凉棚看向远方，那脸上有向往、有满足。同梨园主人闲聊，主人说，去年梨子长得好，村里的合作社帮扶着往外卖，卖了个好价钱；如今梨花开得如此繁盛，必定会迎来大丰收。这日子，想想就觉得美。

花椒芽染香的春天

□ 童喜

提起春天的美食，自然少不了各种“芽”菜，香椿芽、马兰芽、柳蒿芽……其中最令我心仪的，莫过于花椒芽。

花椒芽是花椒树新长出来的嫩芽。小时候，家住农村，每到春天，屋前屋后的花椒树都绽出了鲜嫩的新芽，不用凑近，就能闻到花椒独特的香气了。新长出来的花椒芽没有做成香料的花椒味道重，更多的是一种清香，极为特别。

儿时物质条件匮乏，冬天尤其如此。吃了整整一个冬天土豆、萝卜、大白菜的孩子们，看到春阳照耀下鲜嫩的花椒芽，忍不住直咽口水，嚷嚷着要“换换口味”了。

每到这时，母亲便会放下手里的活儿，拿出剪刀、筐篓，在我们盼望的眼神中，去屋后采摘花椒芽。

花椒树的枝条上有刺，采摘时要留意，不然会扎破手指。母亲处理花椒枝条时小心翼翼，仍不免被扎到手。

将花椒芽用井水清洗几遍，再用温乎乎的淡盐水浸泡片刻，

捞出沥干，便可以做菜了。

花椒芽的做法很多，最简单的做法是凉拌。将处理好的花椒芽用开水余烫过，捞出、沥干、切碎，拌上少许食盐、白醋，淋上一点芝麻油就可以了。因为花椒芽本身就有香味，不需要加葱姜蒜之类的调味。这道凉拌花椒芽清鲜爽口、椒麻鲜香，用来下饭特别好。

“高级”一点的吃法是花椒板油面条。开春后，镇子上逢会，父亲挑上手工编织的筐篓、扫帚、锅盖去做买卖，傍晚散会，提一挂板油回来。我们小孩子欢天喜地地接过交给母亲。母亲将板油切块下锅熬炼，熬油的同时，摘一把花椒芽洗净、沥干，放到一口瓦罐里，做完这些，锅里的板油也熬得透清透亮、香气四溢了。把熬好的板油倒进瓦罐，花椒芽被滚烫的猪油一烫，瞬间脱水，它所蕴含的挥发性浓香，经过“乾坤大挪移”，转移到猪油里，油的色泽也变得嫩黄清亮起来。这罐花椒油，就是一家人往后一个月吃面条的调味料。

不论杂粮面还是白面，擀成面条，下锅煮开，捞上一碗，浇上

一勺花椒油，撒一把切细的葱花，用筷子拌开，花椒油与面条充分拌和，椒香清爽，满嘴飘香。

更“高级”的吃法是摊鸡蛋花椒芽面饼。将花椒芽处理干净，用开水烫过，沥干水分，切碎备用；将新鲜鸡蛋打到面粉里，加水搅拌均匀；将切碎的花椒芽均匀地撒在拌匀的面粉糊里，加入适量食盐和一点点味精，和成面团，擀成圆饼状；开小火，在锅底刷一层豆油，将擀好的面饼放入，并在面饼上也刷一层豆油，然后用筷子和锅铲不停翻动，烙至两面金黄，便可以食用了。

刚出锅的花椒芽饼，香气扑鼻，迫不及待掰下一块，烫得左手倒右手、右手倒左手，使劲儿吹几口气，待饼子稍稍降温，一口咬下去，酥、脆、鲜、香，好吃到恨不得把舌头也吞下去。

小时候只知道花椒芽好吃，上学后才知道它富含多种氨基酸，蛋白质含量也不低，是一道宜食宜药的“宝菜”。

桃红又是一年春，看到枝头绽开的鹅黄柳绿的嫩芽，不由想起那些被花椒芽染香的春天，一缕温情漫上心头。

飞翔的雄鹰

□ 德喜

小时候，我是父母放养的“野孩子”，顽皮又贪玩，爬墙上树，摸鱼斗草掏鸟窝是我的拿手好戏，因而不是刮破褂子就是磨破裤子，总是引来母亲的责怪。破衣服洗净晒干后，母亲找出针线，细心地缝补。母亲是村里出了名的“好针线”，用不了多长时间，就能把破洞缝补好。

有一年的年底，母亲让村里裁缝师傅给我做了一身新衣服，我高兴得合不拢嘴。母亲说：“小方，你穿一下看合身不！”这句话简直是天籁之音呀！我立马干净利索地穿上，站在母亲面前，甜滋滋地伸伸胳膊、抬抬腿，再转个圈儿。母亲说：“不孬不孬，正合身，快脱了，咱过年穿！”爱显摆的我，一嘟小嘴：“我要奶奶看看去。”说着一溜烟跑了。

我掀开奶奶屋的窗帘，欢快地蹦跶过门槛，突然觉得胸部被谁扯住一样，随后传来“哧”的一声。我低头一看，“啊！惨了！”我的新衣服被门帘上硬邦邦的钉子挂住，撕开了一道长长的口子。我沮丧地站在那里，委屈巴巴地抽泣。母亲闻声赶来，瞅见我衣服上的破洞，没有责怪我，只是哄我莫要哭了，然后打量了一下衣服说：“小事一桩，赶明儿咱让它变个好看的样儿！”

那天晚上，我写了一会儿作业就去睡了。睡醒一觉，发现昏黄的灯光下母亲身上披着棉衣，一手拿着衣服，一手拿着针线，全神贯注地缝补着衣服上的破洞。昏黄的灯光下，她眼角的皱纹和松弛的皮肤影影绰绰，夹杂银丝的头发却格外显眼。我看看看着，忽然看见她浑身一抖，把手里的东西一扔，然后用右手紧紧地攥住左手的食指，斜倚在椅背上。夜里天冷，她一会儿哈手，一会儿跺脚，眉头紧锁。我心里骤然

紧了一下，想过去看看她扎伤的手，劝她去睡觉，但我一张口，说出的却是：“妈，我要喝水。”母亲没有抬头，只是说：“灯亮着呢，去吧。”喝完水，我回转身，站在那里，盯着母亲，希望她看我一眼，等来的却是一句话：“冷，快去睡，冻着了过不好年。”她仍没有抬头。我劝她去睡觉，她还是没抬头，只是打了一个哈欠说：“快完了，一会儿睡。”在母亲的心里，孩子过年的新衣服比什么都重要。早上醒来时，母亲已经在忙活着做早饭了。当我看到放在床头缝补好的衣服，惊讶不已。只见一只栩栩如生的雄鹰展翅飞翔，自由洒脱，飞翔的姿势迷人而矫健。它有着锐利的眼神、强壮的翅膀、锋利的脚爪，我喜欢极了。看着这飞翔的雄鹰，我的心里热乎乎的。

过年的时候，大家看到我衣服上的雄鹰都赞不绝口，对母亲的手艺刮目相看。邻居家的小女孩羡慕不已，还故意在自己的胸口部位弄了一个大洞，让母亲帮她补。母亲听了我的描述后哈哈大笑，精心地给她缝补了一个同款的雄鹰。过了两天又有两个孩子的妈妈拿来带破洞的衣服让母亲帮着补，母亲同样会认真细致地缝补同款的雄鹰。其中一个孩子为此还写了篇作文，赞扬母亲的巧手。那一阵子，这件事成为乡邻们津津乐道的话题。在他们看来，能拥有这样一件带着雄鹰的衣服，是一件非常幸福的事。

母亲心地善良、乐于助人、勤劳节俭、乐观坚强。物资匮乏的年代里，她教会我要向雄鹰那般自由、勇猛、热血，勇往直前。因此，在我遇到生活上的难题、学习上的困境的时候，只要看到或想起母亲寒夜缝补的那只飞翔的雄鹰，便觉得有一束明亮之光温暖、照亮我前行的路。

征稿启事

“齐迹”副刊为宣传推广齐文化而生。因为齐文化的兼容并包特性，她也接纳广义上的齐文化稿件，比如涉及聊斋文化、鲁商文化、黄河文化等与本土文化相关的内容。

投稿邮箱：lzcblk@126.com。来稿请注明建设银行开户行、开户名、账号、联系电话、通讯地址、邮政编码。请勿登门投稿，谢绝一稿多投。