

## 夜

◎张勉

黑夜，用它庞大的宁静成片  
花，自在地在墙上，无声无息  
眼睛是最聒噪的明亮  
点燃了生活的烟火  
也为自己取暖

猫无声地上蹿下跳  
在这摇摇晃晃的世间  
有时也会眼泪汪汪  
有些墙靠不住  
有些梦扶不起  
还有一些人  
始终醒不来

我站在光阴的瓦片上  
历数冬天的寒冷  
除了相思  
似乎只能用文字挥霍  
这人间的疾苦与温柔

## 春韵

◎郭东东

暖霞漫池塘，天桃绽蕊香。  
风摇青叶响，雨润艳枝彰。  
紫燕鸣春曲，黄莺唱韵长。  
山川皆入画，共颂好时光。

## 春风吟

◎张占国

枝头嫩蕊绿时间，疑似仙人弄宝弓。  
翠色斑斓如玉嵌，红黄白紫任东风。

## 春山漱玉

◎赵孟仁

风拂柳丝颤，泉奔漱玉鸣。  
烟锁群翠翠，莺啼入云萦。

## 浣溪沙·城东春色

◎马素萍

杏桃粉艳街巷沿，千姿百态赛天颜。蜂飞蝶舞燕莺欢。  
花气袭人熏过客，媚姿流景醉莺喧。古城春色醉春烟。

## 烟火中的年味

塔寺小学六(2)班 张涵铭 辅导教师 金辉

万家灯火点亮了除夕的夜幕，愈浓愈烈的年味使寒冬回暖了，一场充满烟火气的盛宴，在除夕夜中缓缓拉开帷幕。

## 烟花中的年

除夕的余辉渐渐地消失在地平线上，停留在窗外翠竹群中的鸟儿，发出美妙动听的交响曲。砰！一声巨响，橙黄的烟花在空中绽放，接二连三群星闪耀，撕开夜幕绽放出多姿多彩的风景。这画面吸引了无数人的目光，随之而来的欢呼声、叫好声交织在一起，打破了除夕的寂静，一张张笑脸在绚丽多彩的烟花中露出灿烂的笑容。

## 灶火中的年

白雪迎灯帐外风，炉烧火旺暖心寒。灶台早已淹没在浓浓的年味里。奶奶用沾着面粉的手将饺子排成整齐的方队，恰似开国大典的士兵严阵以待。当饺子丢入沸腾的水中时，它们又是那样活泼可爱。奶奶笑了，饺子乐了，相似了一个个摇头摆尾的小鱼，掀起朵朵白色的浪花。年味如同活跃的饺子，在每个人的心中愈演愈烈……

## 饭桌上的年

一盘盘充满年味的菜被端上老圆木桌，一家人坐在桌前，你一言，我一语，有说有笑地品尝着年味十足的团圆饭。敬酒，碰杯，说笑，每个画面都像跳跃的音符，连成一曲奋进之歌，催促着我们尽情地狂欢。伴着春晚的说唱，给饭桌上的年味增添了更加浓烈的幸福感。团圆饭让人真切地感受到了家的温暖，亲情的厚重，年味的浓烈。

“年年有今日，岁岁有今朝”，年味在哪里？在烟花里，在灶火中，在饭桌上，在家人们的欢声笑语里。沉浸在春晚的歌里，人人陶醉；沉浸在烟火的画面中，人人愉悦。果然是“人间烟火气，最抚凡人心”啊！



## 春日咬春芽

◎李晓伟

一场春雨绿芜发，一年春事繁如华。  
不经意间，春天已经踏着小巧脚，唱着跳着笑着，把粉嘟嘟的桃花杏花点开，把楚楚动人、洁净明艳的梨花抚弄，把柳枝吹的柔软，把小河吹开欢快……

有春色满园，也有垂涎欲滴。春天来了，无论哪种野菜，都满满是春天的气息。每一枚纤细的嫩芽，都是似水流年一道隽秀的划痕。舌头也不甘寂寞地开始骚动，在春天里吃野菜，能尝出春天的清新烟火，能尝出大地的风物写真。

早春时节，已能看到旷野里微微的绿色了。不是青绿，不是翠绿，而是淡淡的渐变的鹅黄、嫩绿、浅绿。荠菜、马兰头、蒲公英、灰灰菜、马齿苋们小心翼翼地探出了头，在试探春天的成色。依然寒凉，却挡不住春意渐是明显了。

在旷野里挖野菜，感觉心情特别地爽。嫩嫩的野菜们碧绿的身姿在阳光下闪烁，嫩嫩的叶片使它成为杂草中的佼佼者，将无限的翠绿伸展到远方。天地之间无比广阔，蓝天更蓝，白云更白，春风温和，带着青草香。

此刻，人们挖的已不仅仅是野菜，更是一种心情：恬淡，悠闲，清静。

尽管各类野菜被称为“八野奇观”“草莽出身”，但挡不住它敢为天下“鲜”，挡不住人们的喜爱呀。初春的野菜，如初生的牛犊，完全能与“正规军”的蔬菜一掰手腕、一较高下。

“春日平原荠菜花，新耕雨后落群鸦。”说到野菜，谁才是春天第一“野”？初春能采到最早的野菜，就是荠菜了。荠菜生命力强，大江南北遍地生长，历史也悠久，是从《诗经》“谁谓荼苦，其甘如荠”的时候开始，吃了几千年的。

荠菜也是报春的使者，小小的锯齿状的身影总是在不经意间悄然出现，星星点点，生长在松软的田间地头。没开花的荠菜青青，带有绒毛，叶片没有蒲公英那么大，那么肥厚，显得苗条娇小。

在江南，上海人喜欢荠菜大馄饨，南京人还爱吃荠菜春卷。猪肉做馅，拌上荠菜，醇香与清新两种滋味，彼此成就开春的美好。等到了宁波，水磨年糕配上荠菜，又成了一道荠菜炒年糕，若是拌上香干、春笋、嫩豆腐，也是一道下酒好菜。

难怪说江南人的春天，是荠菜做的。即便在中原大地，它也是不甘人后的。

蒲公英就大众化了。吃的时候需用凉水浸泡，浸泡好了，叶片饱满，色泽鲜艳，味道鲜美，炸碗鸡蛋酱，配上小葱蘸酱，满嘴满塞，清香中有一种淡淡的苦味。

香椿芽更是让人稀罕的不得了。新采摘的香椿芽绿叶红边，犹如玛瑙，状若翡翠，被称为“树上蔬菜”，自带一种奇怪的醇厚浓郁香味，是那种令人又恨又爱的气味，喜之者趋之若鹜，恶之者避之不及。香椿芽可做成各种菜肴，可以炒肉，可以炒鸡蛋，可以拌豆腐，不仅营养丰富，且有较高的药用价值，能让一整个春天都“惊心动魄”。

野菜的烹饪方式多种多样，有炒、煮和凉拌等。为食用安全起见，多数以凉拌为主。先把挖回洗净的野菜放进烧开的水里焯上两分钟，捞起，沥干，挤压，然后浇上植物油，拌以蒜蓉作佐料，喜欢辣的可加入适量的辣椒碎，一碟色、香、味俱全的野菜就靓丽在眼前，尝一口，野味十足，爱不释口。

唯春光与美食不可辜负。一代文豪苏东坡对吃野菜深有心得，他道：“蔓菁宿根已生叶，韭芽戴土拳如簇，烂蒸香荠白鱼肥，碎点青蒿凉饼滑。”读到此处，让我辈好吃之人禁不住掩卷长叹，口水直流。

伴随着春天气温地不断攀升，树上的叶儿花儿也不甘寂寞地登场了。

柳芽儿、槐花儿、榆钱、杨树叶、香椿……这些刚刚长出的嫩芽和开出的花儿都是餐桌上的美味。儿时乡村到处是这些可食的树木，人们用带钩的竹竿把槐花一嘟噜一嘟噜地钩下来，带回家，仔仔细细地一朵朵择好，洗干净，搅拌上玉米面和白面，稍微放点油盐，放在锅里蒸，香喷喷的气味就充斥到屋子的每个角落。槐花蒸熟了散发着一股股清香，含在口中软软的，嚼起来绵绵的，几丝野趣在口腔中肆意弹跳。

还有野趣横生的木兰花芽、清雅如春的枸杞芽、鲜嫩多汁的芦蒿艾蒿芽……

不时不食，适食而食，这是对生活的坦诚，更是对自然的敬畏。树上待放花，枝上新绿芽，以及一草一木的生发，都是自然不可阻挡的规律，也是每个人对春天根深蒂固的味觉记忆。醉人的野菜，简简单单，便可将喜悦留藏心中，用舌头感受春天的兴致，

鱼羊并肥是为鲜，鲜却不止鱼和羊，野菜也敢为天下“鲜”。不只在舌尖上，更在舌尖之外，成就了春天的底色。春日咬春芽，让唇齿之间留下无限美好的春色。

## 最晚荠菜香

◎秦生辉

这几天电视美食类节目中，手机视频上，铺天盖地都是对荠菜的吃法制作的介绍。看着那翠绿翠绿青灵灵的荠菜被做成三鲜馅水饺，炸成滚圆的小丸子，蒸成软糯的小菜团……一下子荠菜那带着早春泥土气息的特有的香味在我的唇齿间弥漫开来，我的馋虫被勾出来了，决定开始行动，一定要吃上一顿荠菜水饺。

清晨早早出门，拿了一个小袋子，冒着早春的寒意开始第一步——挖荠菜。前天下了一天的小雨雪，解决了冬春以来的旱情，空气中透着好闻的新鲜草芽与早开鲜花的混和的气味，我不禁吟诵起杜甫的诗：迟日江山丽，春风花草香。步行向东，又沿河沿泥汊小路在油菜花地穿行。油菜一棵棵都长得葱茏肥实，厚实的叶片间还窜出一根根翠嫩的指头粗的新苔，真想掐一把回去爆炒一下尝尝鲜，但想到人家种地人的不易，那样是不劳而获更是偷盗行为，所以就专注地只在地边或田埂上寻找荠菜。因为下了一场透雨，路旁、地边的荠菜也长起来了，一片片一簇簇，长长的嫩生生的叶子，有的已经抽出长长的苔，我掐了掐，还嫩着呢。连续下了几天雨，土地都润透了，加上春天来临万物复苏，土地也像被春雨唤醒了，一样松软松软的。我本来还为自己忘带一个能挖的小刀而自责，没想到用指头抠住菜根，轻轻旋转几下，就把荠菜细长的雪白的根拔出来了。只是因为毛茸茸的须根，挟裹了很多湿湿的泥。即使这样，我也细心地在其他杂草中扒着，找到一棵又一棵扑楞楞的大大的荠菜。连菜带泥竟捋了沉甸甸一袋子。

喜滋滋地走在回家的路上，想象着手中的这一袋子“泥”，一会儿就能在自己巧手的侍弄下变成美味的水饺，身上的疲累似乎减轻了一大半。沿着田间的小路往回走，路边的麦子已经喝饱了甘甜的春雨，摆脱了前些时的干枯变得青翠欲滴，麦叶上的露珠骨骨碌碌滑入湿润的泥土中。看着眼前这熟悉的亲切的麦田地，仿佛自己又变成了十几岁的乡野小孩：手提一个竹篮子，在麦田里和小伙伴们呼喊着、跳跃着寻找一棵又一棵的野菜。那时候条件差，家家户户都是粗茶淡饭，孩子们放学了，要给猪撵草、撵野菜，甚至还要牵着羊在山坡上让它们啃草啃得把肚子鼓起来。那时候的孩子们似乎没有没完没了的作业，没有一个连一个的辅导班要上，更没有好玩的游戏。乡野的孩子们在田地里、在山坡上疯跑，那肆无忌惮的叫喊声，那奇奇怪怪的唱腔伴着乡野粗犷的风飞得好远好远。那时候物质匮乏，但从大自然中获取的能吃的东西很多很多，随便一个新发的细嫩的草芽填进嘴里嚼嚼都很美味。春天新发的叶子似乎都能吃，麦田地里除了麦苗是庄稼不去吃，其他的撵回家都能做成饭填肚子。毛茛菜、面条菜、白蒿、黄黄苗，甚至茅草抽出的像湿润棉花一样的芽都抽一口袋回家慢慢咀嚼。面条菜叶子光滑细长像一根根绿色的面条，奶奶做早饭时熬玉米糁汤总是淘一把面条菜放进去一起熬。等我们上完早自习飞回家，大铁锅里的黄玉米糁早已和面条菜熬煮得不分你我，金黄中带着青草的绿，黏乎乎香喷喷，噗噗地冒着泡泡。盛上一大碗，碗边放几撮现调的脆生生的白萝卜丝，吃得津津有味，喝得身上冒汗，肚子暖烘烘的。荠菜更没有现在这样精细的做法，奶奶烙馍时，把荠菜剁碎和玉米面掺在一起，在鏊子上炕成咸香的干饼，就是我们农村孩子最高级的点心了。

两脚走在路边带着露水的草窝里蹭了又蹭也没蹭干净，回到家第一件事就是把一兜的泥菜洗干净。菜根上的黄泥很容易冲洗掉，只需把黄叶摘掉，再用水泡洗几遍就干净了。长长的线一样的荠菜根是舍不得丢掉的，它还很嫩，吃起来更见荠菜的香，在对荠菜根的品味中才真正能够感受到泥土的芬芳。我把洗净的荠菜先焯水过凉，放在案板上很细心地切碎，又切两根火腿肠，煎几个鸡蛋，拌上香油、盐、十三香，再放一些虾米，这样碧绿金黄又点缀着鲜艳的红，五颜六色的带着春天气息的饺子馅就做好了。等一盘饺子捞出，我迫不及待地咬了一口，啊！是想象中的美味。欣赏着红黄绿相间的饺子馅，荠菜裹着鸡蛋的特殊香在唇齿间弥漫升腾，春天的气息在家的角落落氤氲开来……

最晚荠菜香，最喜这春天的味道，最忆儿时的欢乐。

## 自心底流出的文字

## ——读王燕举先生《流年情怀》

◎万坤山

前几天，王燕举先生先后几次到市档案馆查阅资料，一来二去熟识了，他给我送来了一本自己写的书——《流年情怀》。

在交谈中我得知，王燕举，曾用名王立、王利，汝州市钟楼街道人，农历乙未年生于燕京。中共党员，河南省作家协会会员，汝州市商务局退休干部，高中文化，函授大专学历，退役军人，经济中级职称。一生涉足工、农、商、学、兵及行政事业单位，曾出版散文集《岁月印记》《流年情怀》。

《流年情怀》一书，由北京线装书局2024年2月出版，共计411千字，分感情抒怀、杂文荟萃、旅行游记、蹒跚作诗共四大块70余篇文章，诗文、红色短信近二百首，每块都有不同形式的内容分享。讴歌大美祖国，颂我改革开放，宣扬可爱家乡，礼赞中国共产党。讲述了作者真实的人生经历，充满励志故事，弘扬主旋律，展现向上向善的正能量。让读者了解奋斗的道理，友谊的珍贵，理想的价值，旅行的意义，从中汲取励志精神，涵养进取品格，厚植家国情怀。不负时代，砥砺前行！

读王燕举的作品，犹如看到大千世界的一个万花筒，琳琅满目；更像品赏一杯醇香的陈年老酒，让人回味无穷。书中让我读到了浓浓的父母情、岳父情、夫妻情、姐弟情、兄弟情、战友情、朋友情、邻里情、师生情、同学情……写的尽是身边人和身边事。这些凡人事，有美好、有遗憾、有喜悦、有悲伤，真实地反映了作者的所见、所闻、所思、所感、所悟，让我们都有一种似曾相识的感觉。

王燕举是个多面手。他写散文、游记，还写杂文和诗歌。文章，是用心血写成的，都是从心底流出的文字。只有倾听岁月的旋律，才能书写时光的故事。时光如雨，且听它一路浅吟低唱；岁月若云，从容地静观云舒云卷。

写作要有激情和灵性，才能写出诸多妙笔生花的作品。有些人，驾驭文字得心应手，信手拈来，行云流水，有天马行空的天然，灵机一动，才思泉涌，即景生情，由心而发，一篇鲜活的文章就会跃然纸上。把人、景、物写的活灵活现，栩栩如生，洒脱自然，高端大气上档次。如同天生一副好嗓子，得天独厚，自带灵气，不是“为赋新词强说愁”，就可以打动人心，天资真的很重要，不服不行。毋庸置疑，这些人都是文学界名副其实有影响的大咖人物，顶端作家的范儿。而有些人同样接地气，文字也流畅通顺，但缺乏灵气。灵性这东西是学不来的，努力也白搭，显然我属于后者了。从中，我看到了作者的谦逊。

人生之路，起起伏伏，波波折折，有风，有雨，有鲜花，有荆棘，也有陷阱，有爱，有恨，有悲欢，有离合，也有无奈。文章是客观事物的反映，但绝对不是复制生活。需要具有一双善于发现的敏锐的眼睛，处处留心皆学问。还要有把发现的矿石提炼成精品的能力。作者就是这样的一个善于沙里淘金的人。

亦舒说过，做人凡事要静。静静地来，静静地去，静静努力，静静所获，切忌喧哗。世界上的很多事情，你若不想做，可找出十个理由；你若想做，就会找到一个入口。对于古稀之年的作者来说，退而不休，笔耕不辍，已出版了两部书籍，让人震撼和感动。

也曾感叹，人生易老，岁月难留。从童年到少年是快乐，从少年到青年是热情，从青年到中年是成熟，从中年到老年是无奈，生理机能逐步衰退。有人戏说，人生有三晃，一晃大了，二晃老了，三晃没了。时间不会对谁留情，岁月不会对谁优待，谁也躲不过，避不开、逃不脱、跑不了，早走迟走都要走，自然规律，不可抗拒。但要正确面对，心态要永远年轻，最初的年少无知到后来的历经风霜，得之坦然，失之淡然。所以，要收拾好自己的心情，千万不能认为自己“年龄老化，思想僵化，血管硬化，就等火化”。保持童心和活力，才能青春永驻。

王燕举是勤奋的，他一丝不苟的创作精神，值得学习和赞扬。