



【共享记忆】

又见苹果花开

□周衍会

周末，我去城西的马山生态公园游玩。不经意间抬头，从不远处飘来一片粉白云霞。我移步过去一看，原来是山脚下的苹果树开花了。阳光下，那一枝枝怒放的苹果花，素净淡雅，让我蓦地想起四十多年前，在苹果园里照相的旧时光。

那年暮春，我们即将小学毕业，学校安排照毕业合影。彼时的乡村，质朴而宁静，仿佛一泓澄澈的春水，倒映着我们纯真无邪的眼睛。我们班不足四十人，都来自同一个村子，六年的同窗时光，我们一起学习、生活，建立起了深厚的友谊。可一想到很快就要分别了，心中难免涌起一些依依难舍之情。

拍照的师傅是本村人，性情温和，为人谦逊。拍完集体照后，同学们便三五成群地拉着他拍个人合影。那天，大家都身着新衣，头发洗得干干净净。即便只是一身蓝衣蓝裤，留着清一色的短发，却也难掩少年如花的容颜与蓬勃的朝气。取景时，有人提到了墙外的果园，那里大片的苹果花正开得绚烂，随风送来阵阵浓郁的花香。

于是，大家便萌生了去果园拍照的想法。但果园当时已被个人承包，四周环绕着高高的荆棘篱笆，里面还养着两条狗。好在照相师傅与果园主人相熟，经过一番沟通，我们得以顺利进入园内。

进入果园，但见满园的苹果花正在怒放，在微风轻拂下，粉白花朵如海浪般翻涌，无边无际地铺展开去。苹果花呈伞房花序，几朵簇拥着生于小枝顶端，五个倒卵形花瓣围成梅花状，每一瓣边缘都带着一圈淡淡的红晕。在紫褐色枝条的衬托下，那花瓣有着丝绸般的质感，分外艳丽。喇叭状的萼管中，有蜜蜂钻在里面采蜜，也有的在花朵上面起舞。周围没有一丝风，煦暖的阳光如金箔般洒落下来……穿行在花海之中，我们仿佛喝醉了酒，脚步都变得有些踉跄。

我们或两人并肩，或三人相依，手轻轻搭在苹果花枝上，在照相师傅的指挥下摆好姿势，然后看向镜头，嘴里喊着“茄子”。随着一阵“咔嚓”声响起，一张张纯真的笑脸就被定格在了时光深处。

那也是我第一次近距离与苹果花接触。与桃花、杏花相比，苹果花很少受人关注，它的花期也不长。这就如同当年的我们，自从离开小学校园，时光就如白驹过隙，转瞬即逝。而学业压力也与日俱增，让人格外怀念那段无忧无虑的日子。再后来，我离开家乡，到小城里读师范，仿佛只是一眨眼的工夫，就经历了毕业、工作、成家、生子……不知不觉，人生就已过半。

随着村庄的扩张，当年的那片苹果园，早已不见了踪影；记忆中那些肆意怒放的苹果花，只开放在时光的深处了。而当年的小伙伴们，也早已星散各地，在烟火人间里，为了生活忙碌、奔波。更令人唏嘘的是，有三位同学已经离世，只把灿烂的笑容，留在了一张张旧照片中。

如今，又见苹果花开，自己却不再是当年的懵懂少年。岁月流转，记忆深处的那些苹果花，已成为生命中一抹不灭的光。纵然光阴已带走了我们的少年容颜，前行的路上也有过许多失落和遗憾，但那些美好的回忆，就像苹果花的芬芳，一直温暖着我的心，让旧时光开出绚丽的花。

【原乡切片】

所至皆风景

□周东升

“只要用心感受，随处都是风景。”闲暇时光我喜欢四处转转，春华秋实的田野，波光粼粼的河流，满目青翠的小山，荒废多年的古桥、渡槽、老窑，都是我情有独钟的去处。休闲之余，时常还会发现一些或赏心悦目，或唤起乡愁，或忧思怀古的风景。

初春三月，阳光明媚，和风微拂，蔚蓝的天空下满眼都是万物复苏的盎然生机。骑行在处处新绿的乡野小道上，绿油油的麦田里，已是一片忙碌的情景，挖野菜、放风筝的，拍视频的，人头攒动，络绎不绝，孩子们欢呼雀跃，大人们说说笑笑，狗儿们蹦蹦跳跳，辛勤的蜜蜂不时掠过，寻觅着最钟情的花朵，田野间呈现一幅和谐欢快的闹春图；偶见几处正在翻耕的春地，一条条笔直的垄土闪着耀眼的亮光，泥土的清新气息弥漫在空中，我禁不住停下脚步，弯腰抓起一把湿润的土壤，凑近鼻端感受一下久违的大自然的味道。

跨上一道土坡，一片杏花开得正艳，红的、粉的、白的，一朵朵，一串串，一簇簇，繁花满树。凭高远望，绵延不绝的杏花覆田被垄，红锦满地，与远山近水交相辉映，恍如身在武陵源中。“沾衣欲湿杏花雨，吹面不寒杨柳风”，尽管此刻没有霏霏的细雨，但麻雀、蜜蜂和蝴蝶也来凑热闹，于是弄得花瓣飘零，落英缤纷，仍能让人感受到那绝妙的意境。

盛夏六月，酷暑难当，能够寻得一方清凉之所该是何等惬意！走，爬山去。浓荫匝地的蟠龙山是消暑的绝佳去处。山并不高，有一百多米的样子，遍山松柏涌翠，藤萝如织。山势西部高昂，翘首西南方，宛若龙头；中部迂回蜿蜒，状如舞动的龙的躯体；东部斜伸东南，山体舒缓下延，好像摆动的龙尾。驻足山麓，抬头仰望，莽莽苍苍，动感十足，似欲腾空而起；山顶一块巨石鳞次栉比，恰似巨龙身上的一张张鳞片。半山腰处，有一天然石洞，洞外凉风习习，洞内寒气袭人，置身内外，竟有天壤之别。

由石洞向东有一崎岖小径，行百余米，一泓清池跃入眼帘。清池四周的岩隙中，山泉汨汨，喷涌不歇，大者咕嘟作响，小者银丝如挂。清泉蜿蜒汇合，注入清池。有风雅之士一展才情，美其名曰“王母池”，并镌刻于池旁石壁之上。池畔青苔碧绿，池底平整如砥，池水清澈可鉴，潺潺四溢，弯腰掬一捧而饮，清冽甘甜，凉爽无比。溢水曲折旋流，至一断崖处，忽飞流直下，如白练般飘落山底。

翻山越岭，一路东行，忽见一寺，传为唐人所建。其規制恢宏，气势森然；大殿飞檐画栋，山门巍峨壮观。然历经千载，今空无一人；院中碑碣倾颓，杂草丛生。不禁慨叹：草木一秋，世事更替依然。

暮秋的清晨，薄雾弥漫，寒霜点

点，影影绰绰，宛若仙间，我独自漫步在汉马河西岸。河流中的雾气似乎更浓一些，甚至看不到水草、水流和泥沙。北风乍起，浓雾飘荡，宛如一条巨大的白龙缓缓向南游动，煞是壮观。不大会工夫，雾霭散尽，艳阳高照，洁白、蓬松的芦花露出了芳容，水面上一人多高的芦苇密密匝匝，整条河道仿佛覆盖了一层皑皑白雪。

汉马河上有一道滚水坝，那是我上初中时往返家与校的必经之处。那时候没有双休日，星期六下午放学后，我背着书包，急匆匆地徒步往家赶。每次经过汉马河，我都在河道中玩上一会儿。夏秋之交，汉马河碧水荡漾，清澈见底，水草丰茂，鱼虾成群，形形色色的鸟儿争相云集。看到这意趣横生的场景，我常常抑制不住内心的激动，连忙脱下鞋子，挽起裤脚，奔着鱼虾蹿水而去。不知不觉中，已是“一道残阳铺水中，半江瑟瑟半江红”的傍晚时分，顾不上有没有收获，赶紧提上鞋子，一路跑向家的方向。

彼时的汉马河，四季不涸，河两岸的妇人们，总是喜欢来这里搓洗刚刚拆过的棉衣、棉被的里和表。她们一手挎着满满一篮子脏衣物，一手端着个洋瓷盆，盆中放着棒槌、猪胰子等用品，三三两两地蹲在岸边，在跟前的石板上不停地捶打着。她们猛力抡棒槌的捣衣声夹杂着噼噼啪啪的说笑声，演奏出“秋砧调急节，乱杵变新声”的乐章，宛若一幅“微芳起两袖，轻汗染双眉”的乡野捣衣图。

冬日暖阳映照下的小山村，少了些许忙碌，多了几分清静。小巷子里的北墙根被晒得暖洋洋的，喜欢攀谈的老人们，穿着厚厚的棉衣，一手拄着拐棍，一手提着马扎，陆续蹒跚着走出家门，倚靠在斑驳的墙角下，边悠悠地咂摸着旱烟嘴，边你一言我一语地谈天说地。偶尔有几个孩子上去捣乱，他们并不生气，还总是和颜悦色地说道：“好孩子，过来爷爷给你暖暖手！”

邻近村庄的集市上，物资交流会正在火热进行中。一时间，“赶会去”三个字成了男女老少的口头禅。会场上的确热闹，好吃的好玩的好看的东西让人目不暇接，流连忘返，打水煎包的，卖豆腐脑的，炸香油果子的，耍猴的，老虎钻火圈的，黑熊踩跷板的……循着空中隐隐约约传来的《今天是个好日子》的歌声，跟随大人，或者几个小伙伴单独组团去赶会，是孩子们盼望已久的事情；悄悄地攒了些私房钱的大姑娘、小伙子，是赶会的常客，挑选些时髦的衣裤、布料、鞋子，理个时尚的发型，看几场文艺演出，是他们泡在集市上的诱惑。

就在这悠然、祥和的时光中，大人们消除了劳作的疲惫，孩子们找到了成长的快乐，整个冬天仿佛就这样倏忽而过，既没有觉得特别寒冷，也没有感到特别漫长。

【此心安处】

吃茶记

□方华

春茶开采，去山里的一家茶园拍摄，主人盛情，留食午餐。及至菜肴上桌，发现有几样竟是用茶叶做食材的，如用新采的绿茶烧豆腐，用茶叶铺底清蒸鳊鱼，特别是油炸黄金芽，金黄的茶叶堆陈青瓷盘中，不但养眼，且入嘴酥脆，茶香盈口。

我知道茶叶最初就是吃的。从最初的神农氏遍尝百草、吃茶叶解毒，到三国时期《广雅》记述：以米膏出之，欲煮茗饮，先炙，令赤色，捣末置瓷器中，以汤浇覆之，用葱、姜、橘子笔之……再到陆羽在《茶经》中记述，唐代非常流行将茶与葱、姜、枣、橘皮、茱萸、薄荷等熬成粥吃。而将新鲜的茶叶捣成饼茶来食的习俗沿袭了从魏晋至元明几个朝代。即便后来从吃茶叶变成饮茶水，许多地方至今仍称饮茶为“吃茶”。

我等大众，虽然经常吃着茶叶作主调料煮出的醇香的茶叶蛋，但总觉得以茶入食还是离日常的生活有点距离。只是，现当代的茶入食与古代的“吃茶”又有不同。现代茶入食是以茶调制、激发美味，烹烩佳肴，而古人的“吃茶”大多是药食同补，如明代《保生集要》中所说：“茗粥，化痰消食”。茶园以茶入肴招待来宾，取材方便、新鲜，于我等偶啖茶之美食者，新颖稀奇，记忆深刻。

茶园女主人介绍，新采的茶叶在焯水去涩后，加少许食盐、米醋、麻油拌匀即可食。据称凉拌鲜茶口味清鲜，如同马兰、芦蒿等野菜一般，只有春日才能尝到它们的盎然之味。席间，服务端上一盆紫砂煲炖鸡。鸡是散养在茶园的土鸡，汤是用新鲜茶叶烹煮出的茶水加姜丝、花椒、蒜片、料酒等调制炖煮而成。淡淡的蒜香与浓浓的鸡香相汇相融，清香鲜美。

食间谈资，说是有一道龙井虾仁，据说是清代乾隆下江南时爱吃的一道菜，后来国宴请外宾也用过这道美食。将新鲜的河虾剥皮取仁洗净，同时将上等的龙井春茶泡好，将茶水和茶叶一起和虾仁倒入油锅内烹炒，无需任何调料，只少许盐即可。说者赞美，这道龙井虾仁口味鲜美，吃起来虾里透着茶的清香，茶叶也吸入虾仁的鲜，嚼起来也别有味道。只是当日茶园中未备新鲜河虾，未得一尝。以茶做菜很讲究量度、火候和手法的。若茶叶或茶汤用多了，菜肴会变苦涩；用少了，又显不出茶香。另外，葱、姜、蒜、五香一类重味佐料尽量少放，过分的夸张，往往有失茶清淡幽雅的本性。

茶园主人还为我们恶补了一下“吃茶”的知识——以茶入食还得先熟悉每种茶的特性，烹调方式不同，搭配的茶叶也应不同。白茶味淡，境界就是干净优雅，用来烹制水果、蔬菜，别有风味。绿茶浓淡相宜，入饌时清淡的凉拌、清炒，浓郁的可直接做煎饺等。温性的红茶与荤肉搭配最佳，上色添香除腻。而各种与鲜花管制的花茶，是咸腊烟薰菜肴的极佳助香剂。“滋饭蔬之精素，攻肉食之膻腻。”一顿茶餐，不但吃清雅，更吃文化的味道，停箸品茗，余味悠长，甚美。

及至离席，回望采过头茶的茶园，见老叶青翠，而垄边蚕豆正结荚，就倏然想起外婆的老茶煮蚕豆，那绵软香浓的农家茶味小吃，让我回到那遥远的童年山冈。