



茶花山雀 陈瑾芳

■陈恩浩

难忘阳春面

据说一个人的口味喜好，往往在儿时就定了基调。咸辣苦酸甜，总是说从前。虽然生活条件是越来越好，但味道却永远是旧时的**好**，即使“满汉全席”，也往往敌不过当年的大饼油条。在那油水缺乏的萧条**枯寂**岁月，一碗热气腾腾、香味四溢的阳春面，惠而不费，绝对称得上是美食，常常令人获得莫大的慰藉。因此，我对阳春面总有一份特殊的好感。

阳春面就是一碗“光面”，面条，汤水，葱花三位一体的清汤面。可就是这碗清汤面，才显出煮面的水平。就好像**赛歌**不用伴奏，只凭清唱，选美不靠包装，只穿比基尼，拼的就是“素”实力。

至于为什么叫“阳春面”，有两个版本：一是民间习惯称阴历十月为小阳春，上海市井隐语以十月为阳春，以前此面每碗售钱十文，故称阳春面；二是从“阳春白雪”而来，这面光光的什么都没有，这雪白白的也是什么都没有，于是成了面名。究竟以哪个版本为准，我并无兴趣，而欣赏的却是这一种冠名。正如我并不嗜酒，却欣赏“女儿红”、“飘

仙”（英国）、“雪里玉”（法国）等酒名，最欣赏的是“竹叶青”，尽管它算不上高档的酒。“阳春面”和“竹叶青”一样不乏诗意呢！

上世纪六七十年代，国营的点心店里大多是只有清一色的阳春面、小馄饨，连以**菜肉**为馅的大馄饨都鲜见。那时的阳春面没有五花八门的“浇头”，但由于采用猪骨或**鳊鱼骨**、鸡骨等作料细火炖熬而成的高汤，汤味纯正，再淋入些许“猪油”，撒上葱花，一清二白，清香爽口，可吃出面中的麦香，回味无穷。

说起猪油，或许现在年轻人多已不知，那时它是老百姓家厨房之必备。大多以买来的“肥肉”熬制，储存冷却后，结成白**花**花的膏油状，用时拿调羹挑上一块，或放入面汤，或拌入菜饭，能使原味增色不少。

记得我在上海茂名南路的光复小学就读时，遇到下雨天，母亲总是经不住我软磨硬泡，答应我不走回家吃午餐，而是可以买一碗阳春面吃。就是这一碗阳春面，往往让我破涕为笑、兴奋不已。

学校隔壁就有一家店面。

店面很小，刚刚放得下两张方桌。柏油铁筒改造成的火炉，上面架着一口热气腾腾的大锅。锅旁放着一个**笼屉**，里面放着一团团的面条。靠墙的碗柜里，整整齐齐地摆着几摞大碗，瓷碗虽粗糙，但却干净。那个我该叫阿姨的店主，索索地在**一锅沸水**中先煮熟面条，再在另一锅清水里焯一遍，然后操持一把竹丝小漏勺，一双长筷，捞面进勺，在空中两个空翻，再抖三抖，甩干煮面水，往滚烫的面汤里一沉，片刻，一层碎碎的小葱葱花、白面白汤、浮着绿色点缀的一大碗阳春面就端到了我面前。细细一瞧，一抹面条排列整齐，如当今的电视广告中的美女秀发一样养眼。我迫不及待拿着筷子将那滚烫的面条挑得高高的，鼓足气呼呼地吹吹，然后“一半儿囫圇一半儿嚼”，由于面条的筋道和汤味的鲜淳，转眼间就将面条吃得精光，汤也喝得精光。那面入口滑、爽、紧、鲜、软，汤汁和面条融合如一，有说不尽的滋味。白居易咏“杨柳枝”诗云：“嫩于金色软于丝”来形容阳春面倒也妥帖。

或许就是从那时开始，阳春

面牢牢吸引住了我的肠胃。升入中学后，读过日本作家栗良平的《一碗阳春面》，我对阳春面更是刮目相看了，因为那面里有着亲情团结奋斗与抗争，似乎挟裹着许多人生命里的**写真与缩影**。后来在生活中又渐渐感悟阳春面不**只是简单面食**，在清汤氤氲的热气飘逸中，多少往事尽在其中，里面蕴含着的滋味竟然是上海滋味。它与经济实惠、开胃可口的经典生煎馒头、城隍庙五香豆一样是上海风味特色小吃之一。早年过惯了物资匮乏、品种单一的生活，虽然后来“永和豆浆”、“芭比馒头”等各类早点小吃井喷般涌入，但留存在记忆深处的却莫过于那一碗碗简朴清**爽的阳春面**。

“淡中知真味，常里识英奇”。而今的人们都喜欢浓烈的东西，似乎没有虾仁、鳊糊、熏鱼、酱排、牛肉和海鲜等“浇头”的加持，面已**不能算是一碗“面”**，加之利润太薄，所以“阳春面”已渐渐被淘汰。这些年不容易吃到阳春面，更难吃到纯正的阳春面。也许再过几年，有很多孩子都不知道阳春面是什么了吧！

■春 天

栽种美丽

常熟金喜春创江南红豆文化园，冬有梅花春有牡丹，初夏便开了紫藤，因精钻栽花之技，花事都郁乎盛哉！2017年3月建廊架种紫藤，2018年稀稀疏疏紫藤花开，2022年如云锦似花溪，在数百米廊架下悬挂着、流淌着，与一盏盏、一串串红灯笼交相辉映，蝶飞蜂舞，赏花人摩肩接踵。

在山东淄博黄河畔，有个千亩葡萄园，冬日的暖阳洒满了大地，五六人一组的员工正在修剪葡萄。葡萄园道路纵横，而在道路两旁栽的却是紫藤，五六年前栽下的，因为阳光充足、管理得当，大的紫藤已经有碗口粗了。庄主说：紫藤花开时，整个葡萄园有了川流不息的人群，偌大的葡萄园成了馨香洋溢的花园。加起来有3000多米的紫藤，蔚为大观！赏过紫藤，驱车十多公里，就到了安澜湾，看日落黄河，波澜不惊，浅浅潺潺流，流金片片，心旷神怡。

浙江德清莫干山下**珏森生态园**，逶迤的紫藤长廊绵延山巅，花

开时节，香了云霞，美了山景。

紫藤的瀑布给人以宁静，给大地以如歌般的画卷，给人类以诗意的栖居。而这些美丽的紫藤，都有一个**人有关**，汪麟。

十二年前，汪麟师承“世界三大紫藤园缔造者”“嘉定紫藤园之父”“上海市荣誉市民”藤本道生先生，成为藤本道生唯一的中国弟子。十年前，他成立了上海家藤园艺，从3株紫藤起步，繁育出上万棵紫藤，并有了自己的紫藤基地。七年前，《风华紫藤王》的视频风靡业内，使他名声大噪。他信心倍增，在各大业界论坛上极力推介长穗紫藤，决心让这种紫藤美丽众多景区、公园和公共绿地，美遍中国。

他以极大的热情和超乎年龄的干劲厚植自己的愿景，云南石林、山东泰安、江西九江、河北邯郸、湖北十堰和东西湖、安徽马鞍山、北京玉渊坛公园以至内蒙古草原……都流下了他辛勤的汗水。

他尽心的，种在内蒙古的紫

藤成活率不高，经观察、研究得出结论：幼苗经受不了天寒的考验，必须引种粗壮的紫藤。

他尽情的，山东淄博有一年受涝灾，死了不少紫藤，他无偿赠送100多棵紫藤。

他尽力的，东平森林公园栽种345棵紫藤，怎样施肥、怎样剪枝、怎样防虫，他和他的团队不知去指导多少次，有时一去好几天！

差不多所有栽种长穗紫藤的地方，都得到过他和他团队的悉心指导和关爱。他告诉我：施肥这个环节很有讲究，它是豆科类植物，因此不缺氮肥，需施磷、钾肥为主，紫藤种植的年份不同，用肥量也不同，施肥的时间和方法也不同，年长的，施肥时离根部要远一点，施肥后，十天**后连续干旱**，要及时补充水分……还有喷药、修剪等都有学问。

所以他忙，多半时间都花在紫藤身上，连家都顾不上。疫情期间他母亲阳了，他哥哥也阳了，他照料母亲3天4夜，病情稍有好转，他请哥哥照料母亲，自己又去照料紫藤。

他对紫藤有着无尽的爱，他栽种了紫藤，也栽种了美。

和》词云：“欲辨已忘言。无客问生死，有竹报平安。”由于每到春天，四季翠绿的竹总是**显得更青**；一场透雨过后，竹林里往往会一下子萌发大批嫩笋，用不了多长时间，它们便直刺苍穹，因而大家喜欢用“雨后春笋”这个成语来形容层出不穷、充满生机的新生事物。

古往今来，无数文人雅士都与竹结下不解之缘，其中最著名的是宋代苏东坡和清代郑板桥。苏东坡曾写下“宁可食无肉，不可居无竹”的佳句，并称“食者竹笋，庇者竹瓦，载者竹筏，烧者竹薪，衣者竹皮，履者竹鞋，真可谓不可一日无此君耶。”郑板桥则自况：“四十年来画竹枝，日间挥写夜间思。冗繁削尽留清瘦，画到生时是熟时。”他一生画了无数竹画，也题了极多咏竹诗。当代画家申石伽的墨竹也相当出名，画中竹枝刚劲挺秀，疏密有致，颇受人们喜爱。

竹，既非木本，亦非草本，自成植物界特殊的一族，“未出土时便有节，及凌云处尚虚心”正是对它的生动写照。这种植物由于虚心直节、坚韧挺拔，早已成为一种理想人格的象征，让我们大家都用它的精神激励自己，始终保持高尚的情操！

缺 角 亭

蜿蜒伸展的山路，承载着孩童的欢歌笑语，骚动的晨曦和灿烂的朝阳，装点着大地盎然的生机。春天，有着太多憧憬与希望。

串串荡漾嫩稚的书声，清香阵阵的油菜花，是世间**最佳美的甜点**。金黄的油菜，毯一样铺满田野，奢侈地挥霍着春的心境。祖祖辈辈，蜜蜂般忙碌奔飞于花的丛隙，眷恋着那一场场花事。山外的人们品尝着花开带来的一切，却总有意或无意间忽略了采蜜者的辛劳。

在花开的地方，居住百年，祖

■代义国

花 语

■戴 达

博望仙槎

仙槎桥，一个美妙的桥名！

屹立南翔古代的时光流水线。

仙槎桥畔有一棵大树，郁郁葱葱，叶茂枝繁。树干横着生长，横贯河道通往岸边，蔚为壮观。人在树上走，河在树下流，低头走树上，

抬头已到河对岸。

遥想汉朝，有一位被汉武帝封博望侯的张骞，坐船途经仙槎桥，看到牛郎织女乘坐木筏飞天。博望仙槎，遂成永恒的一道风景线，流淌人们思幽怀古的记忆里，静静伫立南翔的历史画卷……

■李松根

四月的风

四月的风轻轻一吻羞红了春姑娘的脸颊馨香了桃花的笑靥笑弯了柳树的枝丫

大地逐渐丰满像新婚的少妇顾盼着，幸福着满心都是喜欢云朵翩翩起舞把春天燃起的激情写进满目滴翠的诗篇

四月，裙裾飘飘陶醉了杏花的爱恋芳香了梨花的相思缠绵了石榴花的热情被浪漫包围的四月留下人间最美的期盼

四月，裹挟着芬芳走来晨露亲吻的花瓣上留下蜂儿的甜言蜜语刻下蝴蝶的绵绵情话四月的风等不及表白便将一场花事大白于天下



花开田间

王国红 摄

鹤鸣槎溪

HE MING CHA XI