

## 忧乐藏书味

□何习培

半世藏书，坐拥书城，自己俨然是一位精神首富。

纵横横横的书架，倒倒立立的藏书，将书房填满得仅能容身。

也曾为书的收纳犯过愁，再买下去，书房饱胀得就要破裂，决定从此剁手，改“邪”归“正”。结果呢？赌徒的誓言，酒鬼的承诺。见了心仪的书，不问囊中多羞涩，不管盘中是何餐，白饭充肠聊当肉，好书到手不论钱。

也曾想到过将这些书新陈代谢起来，可真要把书送入或是变卖时，不舍之情又油然而生。不大的“后宫”，爆满的“佳丽”，看看这个，眉眼动人；看看那个，身材曼妙。个个都是美娇娘，怎么忍心将她们逐出家门呢？况且，当初迎她们进门时，也是风花雪月恩恩爱爱呀！

新书的不断进驻，书房的宏阔与日俱显，书架的负载亦如稻草压骆驼，隔板的脊背慢慢出现了弧度。再添一本，没事儿，总是这样想。

终于在某个深夜，书架以折骨

之毁来表示不堪承受之重的抗议。那声音有若闷雷，足可让人魂走三分、魄掉七成，楼上楼下电灯大亮，惹得婴啼犬吠，以为地震来袭。

一架书呼啦啦轰然垮下，我心如箭穿刀刺。好些书页破角秃，面损脊伤。打理现场时，我疼惜地摩挲着它们，愧意满怀。我将受伤的书分拣出来，剪刀加胶水，粘贴疗救。

最令我叫苦的是搬家。

一架一架的书被卸下来，既不装箱也不扎捆，全凭体力——抱。妻女皆不许靠近，生怕她们一失手，摔得爱书皮开肉破。书真是压秤的物件，十多本就沉沉如铁，双手像抱着泰山，累得人汗出气喘，但我仍不改“抱着搬”的初衷。一屋子书搬完，我真不知跑了多少脚步，费了多少时日，流了多少大汗。如果群书有灵，它们应自感幸运，遇到如此主人。

搬至别处，先成堆成摞地排满书架，再花相当长的时间把这些书分门别类，这又是一件苦差活。有些书的“上架建议”写得清清楚楚：哲学，抑或历史，这给我的分类减了负。可是绝大多数的书需要根据书名或内容自定类别，真是大伤脑筋。实在分不出来，就囫圇放在一起，这又给找书带来麻烦。

有时，需要征引某书某节文字，只记得书名，但书在何处？曾将它归于什么类？便糊涂起来，只能硬找。端凳子，搭梯子，成百上千本书，如卫兵肃立，一一接受我的检阅。找得人眼发花，心发慌，千寻不着，空手回到书桌前，努力回想它可能在某处，于是，又兴冲冲地过去，再找一遍。

要是只有一架书，何需费此周折？

我不是藏书家，读书人也只算半个，但对书的特殊感情，可以和藏书家媲美。所以，书于我，即命。

曾几何时，我在书架上贴过脸红心跳的话：“架上图书，概不外借。”后来，左思右想，还是把它揭下来揉成了团。这份吝啬与小气，连我都不能放过自己。真有朋友来书房，见某书甚好，启齿相借，我又怎可婉拒，陷自己于不义呢？只怕借走之后某一天，我要急用，四下不见，更忘了借主名姓，那就大受折磨了。

记得当年家贫若洗，无力购书，偶得亲友相赠，视如珍宝，自头至尾，诵读百回。今非昔比，钱包充盈，高文典册，大箱小篋，络绎买进。

一去经年，满室书香生烟岚，四壁好书度日闲。藏书忧乐各几何？参半。

变，跃升一个新的层次。

生活中，有很多事不谋而合。近来正为一桩焦头烂额的事所困扰，进不能进，退不能退，干着急没办法，于事无补，徒然心发狂。连续的失眠弄得人精神萎靡，形色憔悴。一个朋友看不下去了，直言相劝：且慢，行走在这人世间啊，生活别乱，遇事别慌，宁可无为，也不瞎折腾，如是安顿身心，则无处不吉祥。

我听了默然，心生惭愧。吃着冲菜，我告诫自己，凡事若能闷一闷、捂一捂，说不定哪天就柳暗花明了，谁说得准呢？再说，世事无常，吉凶祸福消长，人生境遇并没有绝对的好坏之别。

老李从蒙顶山访茶回来，说春茶已经开采了。我很期待，今年立春后风调雨顺，估计黄芽的品质应该不错吧。

春天的山坡上飘着茶香。春天的厨房里飘着冲菜香。

## “浣花溪”征稿启事

欢迎投来散文(含游记)、小小说等纯文学作品，诗歌因系编辑部自行组稿，不在征稿范围内。字数原则上不超过1500字，标题注明“散文”或“游记”或“小小说”。作品须为原创首发、独家向“浣花溪”专栏投稿，禁止抄袭、一稿多投，更禁止将已公开发表的作品投过来。作者可以将自我简介、照片附加在稿件中。邮件中不要用附件，直接将文字发过来即可。部分作品会被华西都市报《宽窄巷》副刊选用。作者信息包括银行卡户名、开户行及网点的详细准确信息、卡号、身份证号码、电话号码。

投稿邮箱：huaxifukan@qq.com

## 春风

□李俊功

春风迎接你，笑意盈盈，似低声喊着名字，仔细分辨，没有多余的话可说。欲言又止，就有了许多情趣，让人念想着，它会替谁捎来一番口信。昨年的遇见，与不可见，都蕴藏着无限的心思，细细的，亮亮的，恰恰连通着隐隐约约的情感，等着一句话的挑明。

不待说，春风已自丰满，周围上下，张贴了可以照见的快乐。

它悄然地莅临，暗合着我们的喜悦。你唤着它，等着它，它却无事人似的，侧着身跑向远处。你的身心跟着它，望眼飞驰，即是千里万里，比想象的更为悠远。

春风代替我们，突然打开了整个世界的秘密。它是属于每个人的，它不能停留，不能说出一句话，所有的人都懂它，知它，挽留它。

它暗示你的花开，你的释怀。你踏过门槛，翻越之前的乌云、阴霾，以远征赢取心灵可靠的理由。它有亿万份需要捎到的信心，一个人接着一个人传递，直至天涯海角，冰天雪地。一株草，一只虫，一块极想融化的顽石，都努力地盼望邂逅它的恩惠。

它，改变了性质似的，柔软之至，有着流水的手感，翕张有序，如天地的呼吸，令人想起乡村的棉花垛。棉花垛的温暖有形有色，春风的温暖无形无色。

它一迈步，山绿成了海洋的样子，树绿成了国画的样子，几声看不见的鸟鸣绿成了儿童想象的样子，几个谈恋爱的年轻人绿成了幻想和浪漫的样子。

哗啦啦的涡河水绿成了滚烫汗水的样子，生我养我的村庄绿成了父母微笑的样子。

春风奔跑着，闫台村上空的树影和花朵奔跑着。春风跑到村庄的那一边去了，树影和花朵跑到远亲近邻的仰望中去了。

我无法丈量它的尺幅，更无法体会它的篇幅。春风具备的长宽高，真像是穿越了四维空间，却舍不得离开人间，拓展了它独有的语法和修行净域。你看，你看，我已经把它比喻成一位德才兼备的乐施者了。它施与我们太多的透明词语，一枚有一枚的真，一枚有一枚的美，一枚有一枚的妙不可言。

剪刀剪裁，尺寸不拘，能够藏其一块？它回绝任何人和物的贪欲。来去自由，除却你的妄想，杜绝你的私欲，顺应天地和气，然后迎接夏天初置，隐退于无影，甘落人后，来年相约。

春风的怀抱，天地的赐予，上至一颗星辰，下至一脉溪流，均是耐心描摹的景致。

人类自谓高大无比，与春风一缕相比，又能若何？春风给万物赋能，人们仍惯于懈怠，不追春风，自陷泥尘。

春风迎你于眼前，你迎春风于怀抱，这一种姿态，需要你时刻保持。春风有情，情在于不言一语的默默相拥，待它瞬间分布于我们开放的内心，那才算春风真正和我们驻守在了一起。

说到底，春风是人类无法相抗的，是无尘无染无味无色无影无形无来无去的大隐者。春风扑面的日子是最好的日子，光芒笼罩的日子是最美的日子。

历来吟咏春风的诗词丽句盈逸书册，而捕捉其真意者，寥寥也。春风吹越，人生老矣，一场春风一场人生，盖不为过也。岁月催人老，莫若说春风吹人老。所以，我挽留春风的心情愈加迫切了。双拳攥紧，何能留之？也许只能模拟古人留于诗句之间了。

贺知章问杨柳不答，他自问自答：“二月春风似剪刀。”它如手持剪刀的姑娘，在柳树上剪纸，让我想起县城的民间画家，每邀必至。春风丽日，朱熹“等闲识得春风面”，它如隔壁长寿的拈须老人，慢慢叙说养心养生的秘诀。杜甫怀人，故有“江汉春风起，冰霜昨夜除”，它若勇者一跃，人间冻馁的万夫立刻复苏了。

“东风知我欲山行，吹断檐间积雨声。”在所有对春风的描述里，此句尤佳，它的有情有义，总是以助人的一贯态度，在历历吹断积雨中，毫不疲倦地展示了千年。自此，春风知我，我何尝不知它呢？

古有苏轼读懂春风有爱，今有几人追赶春风有获？问春风，不如问你。

## 一碟冲菜

□杨庆珍

每年春天，菜市场总有一个大嫂在那里卖冲菜、麻辣萝卜干。地上摆着个大肚的黑釉瓦罐，里面装的就是冲菜。大嫂系着花布围腰，手提一杆小秤，一边招呼顾客，一边麻利地装菜、称重、收钱。

在四川乡下，冲菜是常见的小菜。春天的餐桌上，若是少了这一道菜，总觉得缺少些什么。顾名思义，冲菜有一股子辛辣的“冲”味，吃得让人掉眼泪，有点类似于芥末。

不过，芥末是一种强烈的干“冲”，而冲菜是富有韵味的“冲”，它有菜薹的鲜美清香，更温婉柔和。冲菜有一股野气，一口气冲上来，味蕾被冲开的同时，仿佛一扇通往新世界的大门也被打开了。

买回家的冲菜，需进行再加工。锅烧热，舀入一大勺菜籽油，烧开后，直接滚烫地淋在冲菜上，略洒些盐花，加花椒面、糖、生抽、香醋，再来一大勺红亮的熟油海椒，拌匀后就可上桌下饭了。讲究些的，再放些花生碎拌匀，滋味更丰富。除了麻、辣、香、脆、爽以外，冲菜的神韵就在它的“冲”，那是一种带刺激性的鲜香，逗引着味蕾，让人欲罢不能。

我读小学时，每天中午要回家吃饭。母亲下地干活了，米饭在甑子里，拌好的冲菜在桌上，用纱笼盖着。盛上一碗热气腾腾的白饭，夹上一筷子冲菜，一入嘴，麻辣脆爽中，一股辛香直冲脑门。

快速咽下，顿时，“啊嚏”一声，鼻涕眼泪都下来了，紧闭双眼，张大嘴、深呼吸，赶紧扒下一大口饭。接着第二筷子，又一次从鼻子“冲”到眼睛、赶快刨饭……如此几个循环，一大碗白米饭已然下肚。最后喝上一碗热米汤，肚子饱矣。从前的生

活就是这样简单、美好。

春天就在一碟冲菜里。一来，春天菜薹鲜嫩，是制作冲菜的原料；二来，冲菜鲜爽开胃，正适合春天。而且，冲菜嚼起来脆脆的，“嚓嚓”的咀嚼声，不正是春天的奏鸣曲吗？

以前，我妈每年都做冲菜。现在上了年纪，不大做了。今年开春阳光好、雨水足，地里的青菜纷纷抽薹，棵棵肥嫩茁壮，她又欣欣然做了一大坛。冲菜做法简单：摘取新鲜菜薹，洗净、晾干，切成黄豆般大小的丁，锅烧热，不加任何佐料，以旺火把菜薹炒至断生、发烫，关火，迅速铲入一个口小肚子大的坛子中，找一张大片的菜叶盖住坛口，使其在湿热中自然发酵。闷上两三天，即成冲菜。

是谁发明了冲菜呢？眼看抽薹、即将抛弃的菜薹，妙手之下，重新焕发出别样的风采。与鲜菜薹相比，冲菜由翠绿变成黄绿，既保留了原先脆嫩的口感，又多了一层辛辣的鲜香，真是更上一层楼。

春日茶聚，茶人老李笑曰，冲菜和蒙顶黄芽的传统做法惊人的相似，有异曲同工之妙——茶芽采摘、摊晾、炒青，然后以黄纸包裹好，置于尚有余温的灶台上。闷一夜后，再烘干，黄芽就基本做成了。冲泡出来，汤色黄中透碧、金毫显露，饮之甘醇鲜爽。

与普通绿茶相比，蒙顶黄芽多了一道“闷黄”的工序，形成苦涩味的咖啡碱和茶多酚被部分氧化，口感更醇和，且多了一种特殊的香味。

是什么成全了黄芽和冲菜？无非是温度、湿度和时间。简单地说，就是“闷一闷”，在湿热的环境里捂一捂，令其自然发酵。然后，它们便华丽地转身，变魔术一样，摇身一