

## 一树明媚映碧空

□金幼蓉

玉兰花开，空气中弥漫着一股清新的气息。每当我看到这些像鸟一样轻盈摇曳于枝间的花朵，不由想起元代诗人赵估的诗：“白玉兰花如凝脂，银盆脱粉照清辉。”玉兰花具有清新脱俗的气质，不需太多的装饰，只需一缕春风，一阵细雨，便能散发出迷人的香气。

玉兰，春天里的舞者，在时光的长河中，以三季的积蓄，演绎一场生命的华丽舞蹈。凝视玉兰，心会被一树的明媚触动。它们在枝头摇曳生姿，与蓝天白云相映成趣。那洁白的花瓣，在阳光的照耀下，散发出柔和的光芒，仿佛是大自然最纯净的馈赠。

十年前的植树节，我在楼前的绿化带种下一棵白玉兰苗——纤细而柔弱。邻居大姐见到不解地问，这细细的一根是什么东西，这么难看。我解释这是棵玉兰树。她们笑，你真是瞎折腾，公园里有那么多高高大大的玉兰花，你怎么不去看。我一笑而过。暗自思忖种花也是种自己啊。

时光荏苒，玉兰扎根于土地，汲取大地的养分，枝干渐渐粗壮。如今的玉兰已经高出一楼楼面。我在阳台洗衣晒衣，或是看书时，玉兰就与我对视。

与玉兰一同成长的，还有我自己。十年间，我终于从病痛的阴霾中走出，迎来健康的曙光。当我站在玉兰树下，仰望着它那高耸的树干，心中不禁涌起一股深深的感慨。没有当初的早发现早治疗，没有医生的精湛医术治疗，哪来现在的我？

玉兰花的花语是高雅和纯净、希望和坚韧。玉兰的花朵洁白而纯净，没有一丝杂质。它们静静地绽放在枝头，不求回报，不求赞赏，只是默默地散发着自己的美丽和清香。这种纯洁和静谧，让我深深迷恋。在纷繁复杂的社会中，我们往往被各种欲望和利益所牵绊，忘记了最初的自己。而玉兰的纯洁则像是一种隐喻，提醒我们保持一颗纯净之心，不被世俗所染。

## “吃年夜饭”的核桃树

□徐宇

在川北大巴山里，家家户户院前都栽着核桃树，以前没有优良品种，只有小核桃和大核桃两种树，小核桃俗称“米核桃”，取里面的果仁容易。而大核桃的果仁死死地卡在坚硬的壳里，果仁易被敲碎。人们就希望自家的核桃树变成“米核桃”，年年果实压枝头。为了表示诚意，人们会在大年这天，给核桃树“喂年夜饭”，这个习惯延续至今。后来，川北大巴山人，不仅仅只给核桃树“喂年夜饭”了，只要是结果子的树，一律“喂年夜饭”，希望自己种下

的果树，在这一年里硕果累累。

年复一年，树皮上留下一道道刀痕，像张开的无数双嘴巴，向人间诉说过年的美好和吉祥。我清楚地记得，小时候在吃年夜饭前，母亲先叫我和哥哥去给院前那棵核桃树“喂年夜饭”。母亲左手端一碗热气腾腾的白米饭，右手拿着一把砍柴刀，她把白花花的米饭交给我，把砍柴刀交给哥哥，然后向我俩交代，用大刀把树皮砍开一个“嘴巴”，将雪白的大米饭塞进去。要把一碗米饭喂完，不能倒掉，这就叫

如今，这株玉兰已经成为我生命中不可缺少的一部分。仰望那清雅高洁的花朵，陶醉其间。虽然它的花期短暂，一周后花瓣便坠满地。但我深知，花落后，它会慢慢长出叶子。随着季节流转，夏季一树的葳蕤，随后不知不觉中，长出一串串的菁葵(gū tū)果。菁葵果先是翠绿色，到八九月时变成褐红色。远远望去，像一串串葡萄挂于枝头。鸟儿时常飞来啄吃果子，花猫懒卧在树下乘凉。到秋季，叶子渐渐枯萎，显得萧瑟。冬天沉寂，只有一树虬枝伸向天空。

与玉兰同成长的我，也渐渐地领悟了生命的真谛。开始学着放下心中的执念和固执，去接纳和理解周围的人与事。开始用一颗感恩的心，对待生活中的每一个瞬间和每一个人。蓦然发现，当我放下心中的包袱时，生活也变得轻松和谐。

玉兰像是无言的智者，用静默演绎着生命的绚烂与坚韧。玉兰在，我就在。这个信念使我心生阳光。

“吃年夜饭”。喂完后，我和哥哥就按照母亲的吩咐，面对核桃树毕恭毕敬地大声喊道：“核桃树呀核桃树，望你多给我们家结果子哟！”

也许是我哥哥虔诚地给核桃树喂了“年夜饭”，我家的核桃树真的很争气，每年结不少果子。用卖核桃的钱，母亲给我们凑足了上学的费用，还早早地缝上了过年的新衣服。如今，给核桃树“喂年夜饭”已变成了最亲切、最甜蜜的记忆。我期盼每年的年夜饭更香，年味更浓！

## 冬日烤菱角

□刘峰

故乡冬日，湖风翻雪，卷向岸边，仿佛一排排贴水飞翔的白鸥，一浪接一浪，不舍昼夜，将湖底的菱角淘上岸。

故乡是湖乡，盛产菱角。盛夏时节，湖面菱叶绿蓬蓬，结下水红色的菱角，如宝石，像玛瑙。入秋采菱，不少人坐在腰子盆(江南一带水上交通工具)里，左右开弓而采，时间一长，双手染得乌青，需要半个月左右才能消退。

菱角采之不尽。总有一些脱落在水底，一部分，成为了来年的种子，一部分，被风浪推上岸，成为乡下孩子的美食。为此，故乡有一句口头禅：“七菱八落”——原来，多出的这一“落”，是落在一些馋猫们的嘴里。

以前乡间日子清苦，孩子们的零食极少，一般过年才会有。湖滩上的菱角，就成了一种诱惑。

寒假晴日，将牛角挂了书包、牛背放了稻草，我和伙伴们穿行在天高地迥。远远地，看见湖滩上一抹水墨色。待走近一瞧，是被风浪推上岸的菱角，乌黑光亮。

解开缰绳，卸下稻草，一头头水牛散了开来，哞哞叫着，相继钻进芦丛，觅食芦根处的茸茸青草。

湖风浩荡，寒意沁人。分工后，大家奔向湖滩，拾起菱角，不亦乐乎。拾起的菱角，堆成小山样。其他的伙伴，抱回了芦苇、蒲草、野菰、水蓼等野生植物，以作燃料。

该烤菱角啦！

择一处向阳坡，于背风处，将稻草引燃，然后添入捡回的燃料，火势开始大起来。湖畔，一丛篝火旺旺地燃烧着，散发着一阵阵光和热，真暖和！一群野小子，于漠漠荒野，围火欢跳舞蹈，野趣十足，恍惚间，仿佛返回了远古。

慢慢地，篝火只剩下一堆猩红的灰烬，此时，烤菱角正好！

“簌簌——”大家将菱角纷纷撒入火坑。不一会儿，传来了一串串爆竹似的微响——在热力的作用下，膨胀的菱仁将皮儿撑破。空气中，弥漫着炒栗子似的香气，勾得肚里的馋虫直打架。

见菱角烤熟，大家开始火中取菱，用芦棍将它们从灰烬里拨出来。菱角的刺儿已烧尽，宛如一枚枚小元宝。拈起来，置于掌心，双掌一合，来回一搓，焦皮褪尽，用嘴轻轻一吹，只剩下糯白的菱仁，莹润细腻，小巧可爱。

“嘎嘣——”咬一口，酥脆带甜，尤为好吃，回味绵长，别有一番风味。围着一堆篝火，大家有说有笑，鼓腮而嚼，一张张小嘴变得乌黑。

冬天过去了，春天来了。风儿绿了江南，湖面水色碧碧。多年以后，我和小伙伴们长大了。再过若干年后，大家纷纷告别了故乡，像一株株浮萍，漂泊在一个更大的江湖。

走南闯北的日子，如当年的沈从文一样，“我走过许多地方的路，行过许多地方的桥，看过许多次数的云……”也尝过许多的美食，看过许多水。但不论怎样，冬日烤菱角的情景，从此挥之不去，化作了乡愁一缕。

湖还在浪打浪，不见当年烤菱郎。眼下，听闻故乡开始下雪了，不禁试问：儿时的小伙伴们，人逾中年的我们，是否还能回到从前？

## 捡菌

□黄培书

在攀枝花市盐边县的红格镇，人们把采蘑菇叫“捡菌”。

去年8月初，妻的表弟约我们去会理市的马脖子山林里捡菌。从红格镇的温泉往会理的乡村道路上，两旁是高山，山野苍青翠绿，空山新雨后的清新空气沁人心脾。

随着山势的陡峭，路也陡峭狭窄，加上路面坑洼泥泞，我们乘坐的汽车像跳摇摆舞般颠簸。终于到达了目的地，我们携带工具直扑山林，开始捡菌。

这一片叫马脖子的山林，苍莽浩瀚，山势不算陡峭，林间以松树为主，间杂着少许的柏树、杉树和一些不知名的乔木。因为不识野菌，我和妻便与表弟一组，妻的姑妈独自一组，我们蹭着林间野草上的露水、蜘蛛网进入林中不久，表弟率先发现了一种菌，他两个指头捏住那个浑身透黄呈圆柱型的菌对我们说：“这个叫‘黄香棒’，最好吃！”

我立即记住了这种菌，没走几步就发现了一株黄香棒，兴高采烈地采进了桶中。接下来我又发现了几种不认识的菌，问清楚表弟之后，他说无毒可食，我才拔起来丢进桶里。“好看的、特别漂亮的不要捡，有毒哈！”妻和表弟都告诫我。我捡了几朵认为能吃的菌，都被表弟否定了，于是

小心翼翼。因为，对菌子的毒我是记忆深刻的。

记得上世纪九十年代我在攀枝花铁路医院工作期间，有一年的9月，一个大妈因为误食毒菌被送来抢救，所幸被成功救治，我曾写了一篇通讯发表在当地报纸上，文章结尾我写了这样一句话：“当下菌菇上市，请人们谨慎采食。”

“哥，要把根掐掉，免得一会儿捡多了把其他菌都整脏。”表弟对我说。果然，我看到从土里拔出来的菌子根部都带有泥沙，先把根去掉，拿回家后清洗起来也容易，这就是生活的小智慧吧。

捡了一阵之后，便很难看见菌了，正失落之时，遇见表弟的朋友王小二。此人长得粗壮，中等个儿，看起来很憨厚。他手提竹篮，竹篮里有十几个菌子，全是极品，仅一颗黄香棒就有小孩的手臂那么粗，令我羡慕不已。

我们又朝山的另一边的林间走去，一个多小时过去，裤脚全湿，鞋子像泡在水里一般，却只捡了几朵小菌，正当我们叹息着下山时，走在前面的表弟大声喊道：“这里有一堂‘鸡枞花’！”

我们赶过去一看，果然，一团漂亮的鸡枞花开了几株松下。表弟说，

这种菌长不大，但其味比人们推崇的山珍极品鸡枞菌更加鲜美。只是因为大小，他们一般都不捡。我们像掐豌豆尖一样，轻轻掐了鸡枞花。“哦哟，这边还有几堂！”表弟又发现了几处鸡枞花，兴奋地喊，“快来掐！”我和妻惊喜万分，收获的这一袋鸡枞花，约有两三斤。掐完鸡枞花，太阳出来了，露水蒸腾，我们便下山了。清点战果，我捡的不是最多，但唯独我捡了一朵五寸多长、朵形漂亮的鸡枞菌。

好客的王小二一家留我们吃午饭，炒了土鸡蛋、土猪腊肉招待，还把他家捡的极品菌全送给了我们，另把他家种的雪梨、茭瓜装了一大口袋。王小二一家像大山一样的淳朴馈赠，让我们感动不已。

表弟说，他们和王小二家非亲非故，但却像亲戚般往来几十年了，在缺细粮的年月，表弟家年年都给王小二家送米，而王小二家则把山里种的土豆、玉米和捡的菌回赠给他们。我顿时明白，正是这种情谊，难怪表弟收了王小二家捡的菌，吃了他家的饭，还拿了他家的水果蔬菜，居然不说一声谢谢。

表弟曾是高职烹调专业毕业，又当过多年大厨，当晚他将两大盘炒菌和一大钵鸡枞花汤端上了桌，一番痛快饕餮之后，我对菌的鲜美念念不忘。