电话/89995832 E-mail/hzaprilday@126.com 编辑/许金艳 版式/李 栋 校对/郑建丰

YANYULOU

有事您说话

■蒋根其

三月的天，还阴着，风刮在脸上有点紧。我在新城街道退役军人服务站帮忙，今儿个得空，往社区那边走，老远就看见社区小广场上红一片绿一片的，像是谁把过年的灯笼又挂出来了。走近才看清，红的是志愿者马甲，绿的是几个退伍老兵。他们往那儿一站，清冷的早晨倒有了主心骨。

场子早就支起来了。量血压的桌子前排得最长，白大褂的医生忙得鼻尖冒汗。一位刚量完的阿姨捏着单子，跟旁边人絮叨：“上回去医院，挂号就耗了个把钟头，这儿倒好，站着就办了。”边上的人听了都点头，有人接嘴：“可不是嘛，我这老腰，去医院爬楼都费劲。”

老中医的“养生课”也围得严严实实。“韭菜是好东西，开春吃正当季；香椿得少吃，容易上火。”话都平常，理儿也实在，老人们却听得入神。有的伸长脖子听，有的举着手机录，那份认真劲儿，像怕漏了啥宝贝一样。

嚯嚯的磨刀声从另一边传来，脆生生，带着股利落劲儿。磨刀的是位老兵，低着头，手臂上的劲儿全凝在刀上，来回的节奏稳得很。“老师傅，手艺真不赖！”有人赞了一句。他这才抬起头，笑了笑，手上可没停：“当兵时练的。那会儿，连长的剃须刀都得给磨得溜光，磨不好还不让吃饭呢！”话不多，却把一圈人都说乐了。有个老太太挤过来：“给我这把剪子磨磨，剪窗花用的。”他接过来，在指节上试了试：“您这剪子钝了，给您开开刃。”

剪头发的摊子前，围着几位阿姨。理发的是个眉眼清爽的年轻女子，手里剪刀“咔嚓咔嚓”，又轻快又稳当。她一边给一位老太太修剪鬓角，一边细声问：“阿姨，这个长度行吗？要不要再打薄些？”老太太眯着眼，对着镜子左瞧右瞧：“行，行，姑娘你手真巧，比店里剪得还细致。真当客气！”旁边一个老兵拿着小笤帚，把地上的碎发归拢到一块，听见这话，也笑着搭腔：“咱们社区藏龙卧虎，下次让小王老师给您烫个卷，更精神！”老太太听了，笑得合不拢嘴：“可别，烫卷了我家老头该不认得了。”

贴膏药的角落，药店伙计正仔细地给一位大爷的膝盖上贴，嘴里不住叮嘱：“贴满一天，千万别沾水，痒也别撕，硬扛着。”大爷试着动了动腿，脸上有点惊奇：“嘿，你别说，是松快了点。昨儿个夜里还疼得睡不着呢。”

那几个穿绿马甲的老兵，倒不怎么守在固定地方。他们背着手，慢慢地在人群里转，眼睛可亮着呢。看见腿脚蹒跚的，就快走两步上前扶一把；瞧见谁的水杯空了，转身就递上一杯温热的。一位老人被搀着坐下，嘴里不住道谢。扶他的老兵只是摆摆手：“这有啥。当年拉练，背着几十斤的装备一走就是一整天，脚底板磨得全是泡，那才叫苦。这点事，不算啥。”旁边有人插嘴：“去年冬天落雪那天，我亲眼看见你们半夜出来帮人推车呢。”老兵嘿嘿一笑：“您看见了？那雪下得紧，路滑，不推不行啊。”

我在边上看了挺久。日头慢慢爬高了，人渐渐散了，可场子上那股热乎气儿好像还没散。好些事，不在于场面多大，而在于做事情的人心诚不诚。就像这些老兵，没讲什么大道理，可那及时伸过来搀扶的手，那默默递上的一杯热水，那磨得铮亮、递还到你手里的菜刀——话都在里头了。

三月风还凉，可站在这个闹哄哄、充满人情味的小广场上，心里头是暖烘烘的。空气里有刚剪下的碎发味道，有磨刀石沾水后的生铁气，还混着老中医杯子里飘出的淡淡药香。不知谁高声问了句：“老兵同志，下回啥时候再来呀？”

人群里传来笑呵呵的回应，声音不高，却清清楚楚：“有事您说话！”

塔川春序

■费国平

去年朋友圈里流传的塔川秋色，是我心底挥之不去的向往。那层林尽染的红与黄，漫山遍野的浓墨重彩，让我在无数个寻常日子里，总念着要赴这场山水之约。

趁着此次宏村之行的空隙，我竟迫不及待地，在早春时节，叩响了塔川的门扉。

春节的宏村，早已被四面八方涌来的车，堵得水泄不通。我们索性弃车，叫上一辆三轮车，一头扎进乡间的阡陌小道。三轮车司机是个爽朗的“话痨”，一路絮絮叨叨地讲着他的开车趣事，话语里满是不加掩饰的欢快，像山间的春风，轻快又治愈。

小巧的三轮车在车流的缝隙里灵活穿梭，硬生生挤出了一条路，也挤出了一段节余的时光，载着我们，奔赴与塔川的初见。

下午三点，阳光正好，我们准时抵达塔川。没有想象中的人声鼎沸，也没有秋的浓烈。眼前的塔川，只是一个安静的小山村，依山而建，错落有致。

“秋天是第二个春天”，景区里的宣传标语，述说着塔川的秋色：那是一种沉淀后的尽情绽放，漫山的乌桕树红得热烈，黄得透亮，每一片叶子都让人着迷。而此刻，我面对的早春，没有那般盛景，甚至连游客也是寥寥无几，与不远处人山人海的宏村形成了鲜明的对比。却也正因这季节的空档，让我得以拥有一片空旷的视野，看清了塔川最本真的模样。

我忽然明白，人们总念着塔川的秋，却忘了，早春的塔川，藏着另一种极致的温柔。

田埂间，枯黄的稻草梗里已有了零星的新绿，从缝隙里悄悄冒出来，嫩得发亮，像一个个苏醒的精灵，试探着触摸这春日的暖阳。

白墙上的“塔川”二字，藏着一个巧妙的文旅创意——“川”字中间少了一竖，而当我们站立其中时，身影便成了那缺失的一笔。人与山水相融，与文脉相依，尽是人文的诗意与禅意。

“秋天是第二个春天”，这句话道尽了塔川秋色的温柔与绚烂，那是一种历经沉淀后的重生，是生命另一种形式的绽放。而站在这片早春的土地上，我忽然也生出一句心念：“春天是秋天的铺垫”。

没有早春的萌芽，没有春日的滋养，没有细雨的润泽，何来秋日的浓墨重彩？

那些此刻悄悄生长的新绿，都是为了秋日里的一次惊艳绽放；那些此刻默默加深的清浅，都是为了秋日里的一次热烈绚烂。

村庄里很安静，唯有稀稀疏疏的脚步声。我们按照三轮车司机的嘱咐，走到村口的古树群旁等待他来接我们回程。

斜阳透过古树新生的绿叶，洒下斑驳的光影，落在妻子驼色的外套上，暖融融的，竟与记忆里恋爱时的场景重合。那时的阳光也是这般温柔，那时的时光也是这般静谧，就像此刻的塔川早春，不张扬，却有着直抵人心的力量。

秋的绚烂，从来都不是凭空而来，而是春的铺垫，是夏的滋养。就像人生，那些默默耕耘的时光，那些不为人知的坚守，那些看似平淡的铺垫，终会在某一个时刻，绽放出属于自己的绚烂。

我曾羡慕秋日塔川的盛景，却在这个早春，读懂了它的深意。

味蕾上的江南：腐乳肉

■张进喜

嘉兴地处太湖流域的杭嘉湖平原，自古以来就是江南的富庶之地，还是著名的鱼米之乡，可是当说到嘉兴的美食时，很多人首先想到的就是嘉兴粽子、嘉兴酱鸭等。其实，除了闻名大江南北的粽子、酱鸭外，这里还有许多特色菜肴，腐乳肉就是水乡禾城的一道传统名菜。

其实，腐乳肉就是道家常菜，也没什么独家秘诀。我听在庆丰楼菜馆做过厨师的兄弟说过“南乳扣肉”的做法，就是以大肥猪的五花肉为主料，搭配上冰糖、黄酒等辅料烧煮而成。先将整条的五花肉清洗干净，然后放在锅中煮至断生，捞出擦干水分，有条件的在肉表面均匀抹上一层蜂蜜后晾干，再放到烧至七成热的油锅中炸成金黄色后捞出。然后把炸过的五花肉用开水泡软至表皮起皱，并切成火柴盒大小的块状；红腐乳入碗，用小勺碾成细泥，加入腐乳汁、料酒、盐和白糖，调成味汁备用。取一大碗，先将整块的五花肉皮朝下摆入碗中，然后倒入调好的味汁，放上冰糖、姜片，放入蒸笼用文火蒸煮个把小时，最后端出翻扣在盘中，用葱花点缀，便可上桌。这道菜色泽红亮、香味浓厚，搛一块入嘴，乳香味浓、肉质酥糯、肥而不腻，是春夏的时令菜肴。

我家从没烧过腐乳肉，但父亲吃过。他说，嘉兴老底子有家馆子叫吴震懋，非常有名，这道菜是该酒店的当家菜。有年杭州大伯来看奶奶，父亲特意请他到吴震懋吃了一顿。请客吃饭总要有荤有腥，荤菜就是腐乳肉，鱼则是红烧鲫鱼，还有葱油南湖菱。老兄弟俩还要了一斤老酒，据说大伯吃得很开心。后来，我在省委党校培训，特意去看望大伯，他还专门提起嘉兴馆子里的腐乳肉。我告诉他，嘉兴市面上已没有吴震懋酒家，只有庆丰楼、鸳鸯楼这些酒楼，好像也没有腐乳肉这道菜。他对吴震懋的腐乳肉心心念念。

我第一次闻到腐乳肉的特有香味是在我下乡后。当年，我下乡插队在嘉北公社红光大队，大队部所在地的冯家浜热闹一些，因为大队办公室、合作医疗站等都在这里。医疗站后面是一条断头浜，浜头住着一位从杭州下放来的老头，据说是老右派。这老头看上去六十来岁，头发也有些花白，好像没有子女，一个人住在临河的十来平方米的房子。我去下伸店买油、打酱油经过他家门口，闻到了一股特有的肉香，好奇地进屋一看，红烧肉不像红烧肉，白切肉不像白切肉。我问他是什么肉，他说是肋条肉与红腐乳一起烧，也不用放酱油，叫腐乳肉，味道灵得来。

那个年代，吃肉要凭票，每人每月也就半斤的定额。母亲发了工资来看我，总会带个单位发的38号大搪瓷杯，杯子里不是萝卜烧肉、洋番薯烧肉，就是油豆腐烧肉、梅干菜烧肉。我家从没烧过腐乳烧肉。

我第一次吃腐乳烧肉是在农牧场。农牧场在大德桥北侧西面，我们生产队在大德桥南侧东面。住在大德桥码头边的老陆也是个老右派，虽下放在农牧场，可能他们每月有工资收入，生活条件比我们知青好多了。我们经常在冯家浜仓库外面看电视节目，虽是九吋的黑白电视机，男女老少也是站着看，但大家总要看到屏幕上闪着雪花点才肯回家睡觉。有天看电视时碰到老陆，他让我第二天晚上到他那里吃夜饭。老陆岁数与我父亲差不多，也是一个人住着。不知何故，他见到我总会很客气。老陆招待我的荤菜就是腐乳肉，我们两人一人一个盐水瓶，盐水瓶灌满了老酒。酒是下伸店的开甏黄酒。这腐乳肉闻闻蛮香，虽说在乡下难得开荤，吃到嘴里酥烂而且没有油腻，但总觉没红烧肉那般鲜香。老陆却吃得津津有味，说着他年轻时的往事，不时还捋捋花白的胡须。

我恢复高考回城读书后，去农牧场看过一次老陆，新塍塘边的老房子门锁着，木窗的玻璃也散了，里面黑不溜秋，什么也看不清，不知是右派平反后回了老家，还是回了原单位，此后再也没见到过老陆。每当回想起下乡插队的四年知青生活，还是感慨万千。当年，老陆为什么要请我吃肉、喝酒？我也帮不了他什么忙。也许他觉得我为人正直朴实，比较投缘，可以说说话。

真正让我品尝到腐乳肉的美味，还是在“庆丰楼”菜馆的一次晚宴上，端上来的腐乳肉色泽鲜红，香气扑鼻，尝一口味道确实比乡下老陆做得好，但还是不对我胃口。我更喜欢油光发亮的红烧大肉。我退休后，时常会与老友小聚忆旧。不过，我去饭店吃饭，看到有腐乳肉这道菜，难得也会点上一份，倒不是这道菜有多诱人，可能更多的是对知青生活的一种怀念。

一壶浊酒一盘肉，几句闲话几多愁。人生真的奇怪，有时候一场偶遇、一次小聚，却始终铭记心头，虽然很多时候此生再未相遇，但回味起来也另有一番滋味，就像这腐乳肉一样。

春风何必伴惊雷

■孙志强

时令已至惊蛰，江南的嘉兴在春风里缓缓苏醒。粉墙黛瓦间，绿道乡野处，暗香浮动，满目烂漫。

春信虽已至，雷声却未闻。或许是天公怜惜江南的静谧，不忍以雷霆惊扰水乡幽梦。但万物不等雷音，兀自悄然苏醒。风自此温软，水自此灵动。曾被霜色轻染的南湖，褪去清寂的素衣，晕开浅浅的烟波。烟雨楼前，碧波微漾，仿佛文人墨客的吟咏。大运河悠悠流淌，将江南的柔情送往远方。子城遗址墙根下舒展的枝丫、范蠡湖畔嫩黄的草丛，那蛰伏了一整个寒冬的生机，正破土、抽芽、奔涌。

惊蛰的意义，从不囿于时节的更迭，更在于告诉我们：所有的蛰伏，都是为了更好地勃发；所有的等待，都终将迎来春暖花开。

你看那破土而出的春笋，不惧泥土的厚重，以柔弱之躯，顶开顽石，直指苍穹，正如这江南土地上生生不息的文脉，从茅盾的笔下流淌，从丰子恺的画中绽放；你看那枝头初绽的花苞，熬过霜寒雨雪，终在暖阳里，绽放出最动人的芳华；你看那归来的春燕，穿越千里风霜，寻得旧巢，终在乌镇的水阁檐下，续写人间烟火。

春已至，雷未鸣。那又有什么关系？江南的春天，从来不必以雷霆宣告。它藏在环城河古桥的石缝里，一簇青苔悄然返绿；它落在梅湾街的青石板上，一树玉兰静默绽开；它飘在壕股塔的铃音里，随风送入南湖的烟雨。

春风本该是温柔的。小鸟的呢喃，柳梢的轻颤，细雨的潇潇，这才是春风该有的样子。可世人总怕它来得太怯，非要借一声惊雷为其壮胆。春风如果有知，想必也会困惑：我本是来送花信的，为何总要我挟风带电、惊天动地？

我偏爱那种不声不响的暖意：某个清晨拉开窗帘，忽见院中枝头绽了半树桃红；某条常走的小道，不知何时已铺满落英。没有预告，没有喧嚣，就像某些默默的陪伴，从不宣告，却从未缺席。

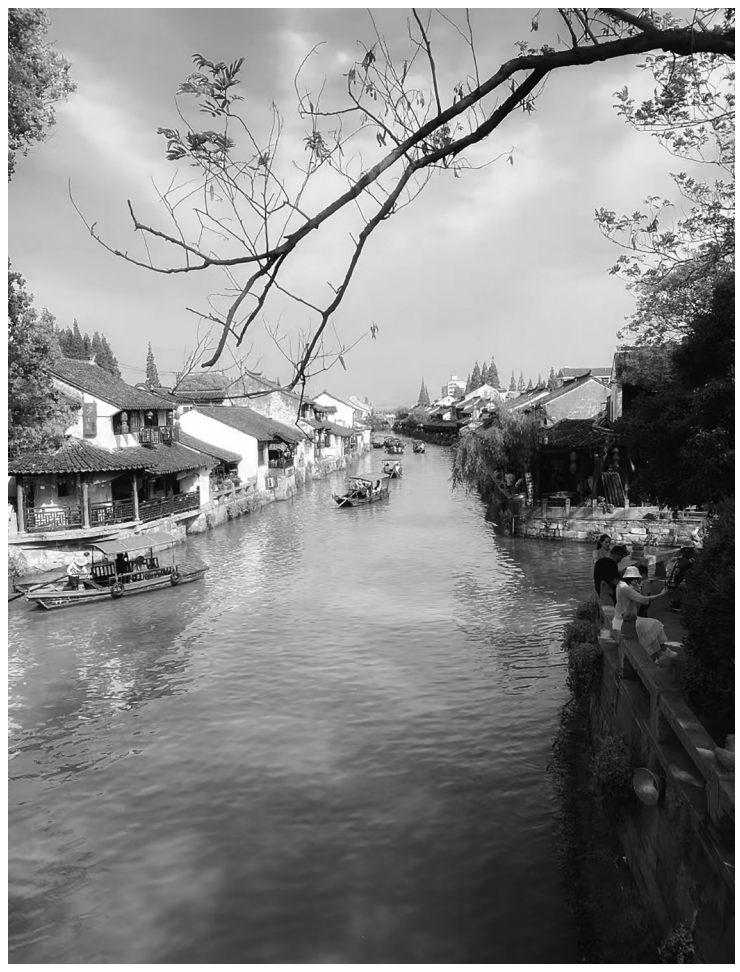
静水流深，智者无言，人生的许多美好无需用雷鸣般的喧哗来证明，更不需要锣鼓喧天。那些最深刻的改变，往往发生在静默之中：一个熟悉眼神的交会，一句发自肺腑的关切，往往能悄然愈合心口的伤痕。真正的春天，从不在雷声中降临，而在你低头时，发现鞋边已落了一片新叶。同样，真正的人生，并不在加官晋爵的荣光里，而在那些人人不可或缺的柴米油盐中。

春风从不因没有雷鸣而逊色，人生也不必因职位的卑微而遗憾。近日偶然翻看了“嘉兴师范首届同学通讯录”，发现绝大部分同学都是以大小领导的身份退休的，我虽曾多次婉拒了担任领导职务的提名，始终为一介布衣，但自诩完美地践行了“不求出人头地，但求满园桃李”的职业信条。42年间，虽从不一鸣惊人，却似那涓涓细流，在乡间的小溪里静静流淌，润泽着每一株渴望生长的春苗。如今，他们在社会的大花园里各自怒放，大多仍记得回头望一望那曾滋养过他们的溪流。那一声问候，一次探望，便是我心中的最美春光。

如此想来，不必感叹时光匆匆，不必忧虑前路茫茫，天地尚且有轮回，人生何尝无转归。春已至，万物生。即便雷音未响，心底的热爱与向往，早已被春风唤醒。

惊蛰过后，日光渐长，暖意渐浓，南湖烟雨明朗，运河人家温馨。所有的美好都将如约而至，所有的期待都将梦想成真。从此，告别冬日的沉寂，携一身轻松，赴一场江南春日之约，看山河焕新，赏人间芳华。去南湖看烟雨蒙蒙，去西塘听橹声欸乃，去乌镇寻梦里水乡，去梅花洲问早春消息。

愿你在这个春天，遇见不声不响的温柔，也愿你在平凡的日子里，活出不声不响的丰盛。



作者供图

漫谈“吃茶”

■朱云彬

中国人说茶，不太说“喝茶”，偏爱一个“吃”字。一字之差，少了几分刻意的雅，多了些烟火的亲，仿佛茶从不是案头清供，而是日子里寻常又要紧的滋味，伴着晨钟暮鼓，伴着柴米油盐，漫过岁岁年年。

与文友相约，常会说“吃茶去”，或者说“无事出来吃杯茶”，所谓的“吃”，都不是吃，而是饮的意思。这一点，吴语地区的人自然能够理解，平日就常说“泡壶茶吃吃”，翻译成普通话应该是：“泡壶茶喝喝”，若用文言，大约是“且饮一盏茶”吧。其他地方的人就不说“吃茶”，他们说“喝茶”，或者“饮茶”。

但是，茶确实是可以吃的，有的人习惯将茶的叶底也咀嚼后咽下，还有一些地区本来就是将茶叶捣成碎末煮饮，这都是真的把茶叶吃了。此外，吃茶还有一个广阔的天地，那就是茶馔。

茶馔，顾名思义，就是以茶入馔。早在东晋时期，就出现了用茶煮食的“茗粥”“茗茶”的记载，这可能是茶馔的最早雏形。到了明清，随着茶业的兴旺，江南等几处产茶区出现了一些以茶入馔的名菜，流传至今的有浙江的龙井虾仁、四川的樟茶鸭子、广东的茶香鸡等，对了，还有我们熟视无睹的茶叶蛋。

曾经读过许堂仁编著的《茶馔之美》，那些菜谱真是美不胜收，叫人大开眼界，信手抄录几个，用绿茶的有：绿茶菠萝虾、绿茶煎鱼、绿茶镶蟹斗、绿茶沙拉虾、绿茶凉面、龙井椒盐蟹、龙井虾仁、龙井盐酥虾、龙井凉拌干丝、碧螺春炒鱼米、碧螺春炒鸡丝、碧螺春百花虾、碧螺春蒸明虾……用乌龙茶的有：乌龙烧子排、乌龙番茄烧肉、乌龙熏鸡、乌龙熏白鲳、乌龙松子熏肉、乌龙茶香百叶糕、乌龙茶果冻等。除了这些，还有茶糖果、茶饼干、茶瓜子等休闲食品。

国人与茶的缘分，大抵是刻在骨血里的，不只是浅尝辄止的品，更有烟火气里的吃。吃茶二字，比品茶多了几分踏实，少了些精致的距离。江南的吃茶，带着水乡的温婉，碧螺春配青团，龙井搭藕粉糕，兰溪毛峰绿茶糕，茶是明前的鲜，食是时令的嫩，一口茶一口食，尝的是春的滋味。茶馆里，紫砂小壶，细瓷小杯，茶食精致小巧，瓜子、蜜饯、酥点摆了一桌，老茶客们抿茶吃点，闲话家常，茶烟袅袅，满是江南的温润。

退休后，也尝过文人笔下的吃茶，案头一盏清茶，配一碟花生，或是几粒松子，茶烟伴墨香，字句皆生情。这样的吃茶，多了几分雅韵，茶入喉，思入心，茶食成了点缀，却也让这份雅，多了几分人间的温度。其实无论雅俗，吃茶的本质，皆是寻一份心安。茶有百味，或清或浓，或苦或甘，一如人生，而茶食的甜与咸，恰是生活里的小美好，中和了岁月的苦涩，让平凡的日子，多了几分滋味。

如今闲暇时，也爱泡上一壶茶，摆上一碟小食，坐在窗前，看窗外云卷云舒。茶叶在水里慢慢舒展，茶汤的香漫开来，捏一块茶食，就一口热茶，舌尖是茶的清，齿间是食的甜，心里便觉得安稳。吃茶从来不是什么高深的学问，不过是在一茶一食里，感受着生活的温柔。

人间烟火，一碗清茶。吃的是茶，品的是岁月，守的是心底的那一份平和。愿我们皆能在忙碌的生活里，寻得一隅角落，泡一壶热茶，配几味小食，慢品时光，不负流年。