

最是春归踏青时



早春三月，风吹不寒。此时，春和景明，最宜出门踏青，赏花游览，与春天碰面。

去河边走走吧。瞧呀，一湾湾河水，淙淙流淌，涤荡出一首春天的歌唱，那么清脆，那么明朗。那河边的垂柳，正在春风里，舒展身姿，挥舞衣袖。最是柳多情，柳条那么细，那么软，一枝枝垂在湖面。想起古人在春天的岸边，他们总会在挚友登船时，折下一枝柳条，相赠送行。一枝柳条，便是一段厚谊深情。柳枝抽了新芽，鹅黄伴浅绿，给人一缕柔柔的希望，那是渐行渐近春天，好像也是无数分别的人，心中的一抹期盼。

河中的春水，欢快地流着，流过人们的身边，也“流”进了人们的心田。春天，并不是静止的，而是鲜活生动的。一切都已欣欣向荣，一切都已充满生机。快看，那河岸边，有几只小鸭子，正摇着身子，跳入水中，扁扁的小脚板儿拨弄着水花，游得正欢乐。它们总闲不住，一会儿猛地一头扎入水中，不久，又噗嗤一声窜了出来，嘴里衔着一条小鱼。也有的，正在梳

着羽毛，尖尖小嘴儿，啄来啄去，很有节奏感。

暖阳当空，和风拂面。人们也和这春天一样，并不着急赶路。他们的脸颊，泛着笑意，如同一朵朵明媚的花。有的是小情侣，有的是中年夫妇带着一双儿女，也有头发斑白、相互搀扶而过的老夫老妻。日子可以过得很慢，柴米油盐，也可以过得很温暖。枝头的鸟雀，叽叽喳喳，它们也在小心打量着过往的行人，时而歪头轻瞥一下，时而专注地瞅一两眼，活泼中又带着点警觉。

公园里的花草都醒了。绿草如茵，十分柔嫩。近处看颜色很浅，走远了看，一抹嫩绿便映在了你的眼睛里。花坛里，迎春花，星星点点地开，宛若一枝枝细碎的嫩黄的雪粒儿。草坪里，蒲公英也开了，举着一个圆圆的小脑袋，正在对着春天微笑。比较低调的是小白蒿与荠菜，不声不响贴着地长，它们都可以用来吃的，烧一个菜汤或者单纯包饺子吃，滋味甬提有多鲜美！

若是碰上细雨绵绵，不妨撑一把油纸伞，漫步湖边。湖水在你眼

前，荡起一圈圈涟漪，可很快，又被雨水淹没了，反反复复。这似乎是春雨在故意和它们开玩笑。雨滴打在伞上，滴答作响，那是春雨的心声，可以润物无声，也可以怦然有力。走到小亭边，可以暂时放下伞。小亭的檐角微微翘起，一片片灰瓦覆盖得稳稳当当。小亭里，长椅几排，又围了栏杆，都是木质的。坐在亭中，听雨，观湖，不论有无朋友相伴，都别有一番意趣。下着雨，吹着风，空气潮润润的，连同思绪也是闲闲的。

想来，春天里最雅致的游览，

应当是和书籍的遇见。春日里读书，不论晴朗或者下雨，都可以读出一片美好。每一首关于春天的诗，都可以把我们带到不同却又充满灵动的地方。每一句关于春天的文字，好像都可以悄悄滑入心底，扣开那被寒冬禁锢已久的心扉。春天，应当多和草木相见，但也需要书籍相伴，因为，书籍本是草木化身，而草木正是一本本充满灵气的书。

这样的日子，不论是选择踏青外出，还是宅在家里读书，其实，我们都在和春天悄然相遇。

管淑平（山东泰安）

（作者系山东省作家协会会员）

退休“五味”

回望退休这些年，我渐渐明白：退休不是终点，而是一锅慢火细炖的人生新汤，酸甜苦辣咸，各有滋味。

酸，是广场舞里的“社死”。刚退休时，我自诩“文化人”，对小区震耳欲聋的舞曲颇为不屑。拗不过老伴，被拉去广场，还被推到人群中间。一个转身，竟撞上昔日下属的父亲，对方一句调侃让我面红耳赤。可那之后，我反而放下了架子，常去跳舞，还帮着管音响。慢慢发现，所谓体面，不过是自己给自己的束缚。

甜，是阳台上的收获。退休后迷上种菜，从葱蒜到番茄辣椒，起初屡屡失败。邻居孩子一句“什么时候能吃上番茄”，让我重燃兴趣。查资料、记生长，像做实验一样坚持。三个月后，第一颗番茄红了，入口清甜，那种满足远胜山珍海味。这份甜，是耐心的回报。

苦，是医院里的守候。父亲中风住院，我日夜陪护。看着曾经强壮的他变得虚弱，心里五味杂陈。照料起居、收拾狼藉，在疲惫与不适中坚持。某个凌晨，他轻声说“拖累你了”，让我瞬间湿了眼眶。那一刻才懂，孝顺不只是给予，更是承接父母的脆弱。

辣，是社区调解的磨炼。被推选为调解员后，第一次处理邻里纠纷就碰壁。双方争执不下，我一度急躁。后来学会放慢节奏，耐心倾听、分别沟通，最终达成共识。才明白，调解不是分对错，而是搭桥梁。

咸，是茶席间的离别。老友老周离世后，茶聚少了一人。说起往事，笑中带泪。举杯相敬时，泪水与茶水一同入喉，带着咸涩，也带着回甘。送别渐多，却让情谊愈发深厚。

退休这些年，五味交织。酸让我放下执念，甜带来耕耘之乐，苦教会担当，辣磨出智慧，咸沉淀情义。所谓退休，不过是换一种从容的方式，更深地扎进生活的土壤里，以松弛的姿态，品味每一刻的鲜活。

魏益君（山东）

春花灿烂

许双福
摄于
西安市
红光公园



春分椿芽香

春分时节，青梅如豆，柳叶如眉，油菜花正盛。沉寂一冬的香椿树悄然吐芽，紫红嫩叶缀满枝头，仿佛把春意一笔笔点染出来。

小时候，一见椿芽冒头，便提着竹篮四处寻觅。那新芽脆嫩清香，怎么做都好吃。最常见的是椿芽炒鸡蛋：将椿芽切碎，与蛋液拌匀，下锅煎至金黄，香气四溢。香椿拌豆腐也别有风味，焯水后的椿芽切碎，与豆腐、香油拌匀，清香爽口。若裹糊油炸，则外酥里嫩；晒干后蒸肉，又添一层醇厚。腌渍食

用，也自有一番滋味。

香椿自古便是珍馐。汉代已有食椿习俗，相传刘邦避难时尝之称美，感叹“但愿香椿长春”。唐宋时更被列为贡品。康有为曾以诗赞其鲜美，文人笔下，也常以“剪椿芽”待客，与“夜雨剪春韭”相映成趣。

吃椿芽讲究时令，一般以谷雨前最为鲜嫩，所谓“雨前椿芽嫩如丝，雨后椿芽生木质”。其营养亦不容小觑，富含蛋白质、维生素和多种微量元素，有健脾开

胃、清热利湿之效。《本草纲目》记载其可“消风去毒”。不过，香椿属“发物”，体质敏感者宜适量。

“椿”在古人心中还有长寿之意。《庄子》言“大椿者，以八千岁为春秋”，因此常以“椿”比喻父亲，“萱”指代母亲，“椿萱并茂”寄托对父母的祝愿。

春分椿芽香，是舌尖的鲜，也是岁月的味。趁这一口时令，不妨细细品尝春天的馈赠，也在清香之中，体会传统文化的悠长回味。

高英（湖北）