

乡韵

天地悠悠，驴蹄印里的岁月匆匆

□崔亚樵

世人多以柳宗元《黔之驴》评驴，笑它外强中干、自不量力、愚钝无用。就连常把“娘希匹”挂在嘴边的蒋介石，也受此寓言影响。某部影视剧中，他怒斥同乡下属戴笠时，竟弃了惯用口头禅，只厉声喝道：“你不是浙江人，你是贵州的一头蠢驴！”由此可见，《黔之驴》的刻板印象，早已深入人心。

但在我出生的陕北小山村，在物资匮乏的二十世纪七八十年代乃至九十年代，毛驴从不是寓言里的笑柄，而是农家患难与共的亲人，更是撑起整个家的脊梁。

那时村里没有农机，没有自来水，春耕秋收、饮水度日、碾米磨面，全靠一头毛驴撑着。它不挑草料，极少生病，驾辕拉车、耕地打场、山下驮水、拉粮送粪，样样农活都扛在身上。一副瘦弱的身躯，驮起一家人的温饱，扛起苦日子里最实在的指望。

在我的记忆里，毛驴除了包揽繁重农活外，还担负着一项格外重要的使命——接亲、送亲。我们那边把接亲的叫作“迎人的”，送亲的叫作“送人的”。无论迎亲还是送亲，婆姨们都骑在驴背上，由自家男人牵驴前行。唯有新媳妇格外惹眼，同样骑着毛驴，头上却笼着红艳艳的绸布，在一队毛驴间显得喜庆又庄重。新媳妇骑的驴，多由新郎的弟弟牵引，就这样安安稳稳走着，驮着喜气，驮着新娘，驮着对美好生活的向往，也驮着一村人的祝福，在乡间小路上，踏出一段段热热闹闹、朴朴实实的姻缘。

最难忘七八十年代农业合作社的岁月。村里人吃水，全靠毛驴去山下井驮运。两只灌满泉水的木桶往驴背上一搭，本就缺草料、负重累累的毛驴，便强打精神往家赶。那时人都吃不饱，驴更是瘦骨嶙峋。有些毛驴实在撑不住，走到半路“扑通”一声卧倒在地，大口喘着粗气，浑身淌满汗水，半晌都无力站起。若是跟着驮水的只是八九岁孩童、十来岁少年，顿时手忙脚乱，急得哇哇大哭。哭声回荡山间，藏着说不尽的辛酸与无助。那一幕深深刻进岁月深处，如今一想起便鼻酸眼热。

后来生产队拆分为村民小组，大锅饭变成“小锅饭”，打破了“精耕细作，憨态

遛弯”混吃等喝的日子，毛驴的处境也渐渐好转。再后来单干到户，村民日子慢慢向好，毛驴总算熬出了头，被主人细心照料：添精料、饮清水、梳皮毛，一头头养得膘肥体壮、毛色油亮。再去驮水时，它们步履稳健，稳稳驮着两桶清泉，轻快地扬开四蹄，再也不曾因疲惫卧倒在半路。反倒是年长的赶驴人累得气喘吁吁，跟不上毛驴的脚步，索性一手拽住驴尾巴，借力才勉强跟上。

你待毛驴一分好，它便以十分相报。春去秋来，寒来暑往，毛驴默默相伴，日出而作，日落而息，成了农家不可或缺的家人。一瓢瓢井水、一担担粮食、一缕缕烟火，都浸着它的血汗与功劳。它沉默无言，却功不可没。

如今山村早已换新颜：退耕还林，果树满山，水上了塬又入了户，机械彻底替代了畜力。家家户户大多乔迁新居，喂驴的人家越来越少。可老院里空荡荡的驴槽、破旧的驴棚、磨得光滑的拴驴桩，依旧静立，仿佛还在诉说着当年人与驴相依相伴的时光。

前几日看到一则视频新闻：甘肃一位白发苍苍的老人，蹲在离世的三十岁老驴旁，一遍遍抚摸着驴身失声痛哭：“我的老驴娃啊……”让人瞬间泪目。视频最后，老人在前面拉着载有毛驴的架子车，家人在后面缓缓推着，挖坑将驴厚葬。只有从农村走来、与毛驴共过患难的人，才懂这一声呼唤里藏着多深沉的情意。那不是牲畜，是一起熬过苦、扛过难、守过家的亲人，感情朴素纯粹，却滚烫入心。

寓言里的驴，只是文人笔下的意象。而陕北乡间的驴，勤劳、忠厚、隐忍、坚韧。它们用一生陪伴农家，用一身力气撑起苦日子。它从不愚蠢，更不自不量力，它是苦难岁月里最可靠的伙伴，是一代人心底最温暖、最难忘的乡愁。

驴影虽远，深情未减。那段与驴相伴的旧时光，早已刻进血脉，化作一生不散的牵挂，在岁月里永远温暖、永远明亮。

天地悠悠，岁月匆匆。那些深深浅浅的驴蹄印，早已印在山路上，埋在田地里，刻在时光里，烙进记忆里，混杂在乡愁里，似乎不曾远去，不曾褪色。



香椿好滋味

□陆漪

汪曾祺在《豆腐》一文中就写道：“香椿拌豆腐是拌豆腐里的上上品。嫩香椿头，芽叶未舒，颜色紫赤，嗅之香气扑鼻，入开水稍烫，梗叶转为碧绿，捞出，揉以细盐，候冷，切为碎末，与豆腐同拌，下香油数滴。一箸入口，三春不忘。”汪老赞对香椿美味的描述，实在让人口水直流。

阳春三月，春满人间，正确的打开方式不仅是欣赏，还包括品尝。香椿，作为春季时令鲜菜，裹挟着萌动的春色足以让味蕾来一场清新之旅。香椿不同于常见的蔬菜、野菜，它不是直接长在土里的，而是椿树的新芽。如果不趁着它还是嫩芽状态大快朵颐，它就会长成椿树新的枝叶。民间谚语云：“雨前椿芽嫩无丝，雨后椿芽生木质”，短短半月，便是它一年中最新鲜的光景，错过便要再等一整年。

立春时节，和煦的春风潜入万物的心间，枝干疏朗的香椿树开始萌动了，光洁的枝丫挑在半空，枝尖冒出了一丛丛的芽儿，毛茸茸的，红紫中透着微绿，簇拥在香椿树的枝头。香椿芽的味道浓郁，除了花香气息外，还带有草药的浓香，清冽而醇厚。清代李渔在《闲情偶寄》中对香椿赞不绝口：“菜能芬人齿颊者，香椿头是也。”

记得孩提时，母亲为了采摘香椿头，用竹竿绑着镰刀把香椿树上的枝丫一并拉下，采摘其嫩芽嫩叶。她把香椿洗净，过开水焯一下，香椿芽由红变绿即可。捞出过凉水浸泡，滤去水分，切碎，放入鸡蛋液汁中，加适量盐，用筷子快速搅拌，使其均匀融入蛋液。在铁锅中放适量油，油热倒入香椿蛋液，迅速翻动，至蛋液半凝固。用铁铲翻炒，煎至两面金黄，一盘香椿炒蛋便香气四溢。蓬松柔软，味道鲜美，口舌生津，百吃不厌。难怪康有为品尝香椿炒鸡蛋之后，欣然赋诗《咏香椿》：

“山珍榧肥身无花，叶娇枝嫩多杈芽。长春不老汉王愿，食之竟月香齿颊。”鸡蛋炒香椿所形成的奇香，竟能让他香留齿颊，一个月都不曾消失。

春日餐桌上，还有一道经典的酥炸香椿鱼。名为“鱼”，实则无鱼，全靠香椿挂糊炸制而成，外皮金黄酥松、椿芽翠绿脆嫩，味道令人陶醉。其制作过程很简单，新鲜香椿芽洗净沥干，拿一个干净的小盆，取适量的面粉，倒入制作好的鸡蛋液，放适量盐，加水将面粉调成黏稠的面糊，用筷子搅拌均匀，再把香椿分批放入搅拌均匀的面糊中，让香椿分别挂上浆。然后把裹匀面糊的香椿叶放入热油中，面糊在油锅中发出“滋滋”的声响，迅速膨大渐至金黄，像极了一条条游动的小鱼儿。春天的绿色半掩在酥脆金黄的面糊里，夹起一个，放入口中慢慢咀嚼，“咔嚓、咔嚓”，面粉的韧和香椿梗的脆嚼于齿间，让人欲罢不能，真是美味才下舌尖，却又上心头。

我参加工作后，回家的次数少了，加之香椿上市期短、价格不菲，素有蔬菜中“爱马仕”之称，想尝一口家乡味愈发难得。后来读了一些书发现，香椿在我国很早就记载，是不折不扣的本土植物，文化底蕴深厚。庄子在《逍遥游》中写道：“上古有大椿者，以八千岁为春，八千岁为秋，此大年也。”高大繁茂的椿树，古人视其为长寿的象征，把它拿来比喻父亲，父母健康便称为“椿萱并茂”，寄托着最质朴的美好祝愿。

中国人食用香椿历史长达数千年。早在汉代，食椿习俗就已遍布大江南北，唐宋时更盛。北宋文学家苏轼在《春菜》一诗中提到：“岂如吾蜀富冬蔬，霜叶露芽寒更茁。”诗中“露芽”便是香椿芽。宋代苏颂编著的《图经本草》载：“椿木实，而叶

香，可啖。”刘侗在《帝京景物略》中记载：“元旦进椿芽、黄瓜，一芽一瓜，几半干钱。”足见古时香椿便属真味。

香椿不仅是一种食材，还是一味药材。《唐本草》称其“主洗疮疥、风疽”；明代李时珍的《本草纲目》中记载：“香椿叶苦、温，煮水洗疮疥风疽，嫩芽淘食，消风去毒。”中医认为，香椿根有清热解暑功效，用煮其根的水能祛风、杀虫。但在《食疗本草》中记载：“椿芽多食动风，熏十经脉、五脏六腑，令人神昏血气微。”香椿虽鲜，但不可过量食用，吃多了容易出现头昏、乏力等症状。

“春霖霏霏润芳华，院外香椿吐嫩芽。”香椿，从千年时光中缓缓走来，平淡朴素中容纳着万般精彩。它抚慰过曾经的清苦贫瘠岁月，又在如今富足的时光里成为人们心头难舍的追忆，带给无数漂泊在外的游子缕缕乡愁的慰藉。

城市金融报
CITY FINANCIAL DAILY

算力上天 点亮数字未来



抢占空天战略高地
解锁千亿级太空数字经济

本报部分素材由AI生成

诗苑

丙午杂诗十首

□关斌涛

春夜观园

玉面书生对月言，
红尘淡淡久冬寒。
东风笑语何愁盼，
回首红梅月影间。

晨语

万古长昭惟仁义，
一朝倾坠起贪心。
风摇寺塔云衔月，
岁有芳华向日新。

无题

梅花落尽桃花雨，
岭上白云溪上霜。
岳岳静观云起处，
方知万事皆寻常。

听曦楼

月入窗涵玉，
花移影上墙。
幽空生远意，
鸟啭启晨光。

丙午二月二春分日

两翼飞丝碧柳扬，
梅花剪落桃花妆。
最是人间逢正世，
新容镜满晴时光。

长安春雨

长安春雨胜江南，
不似小桥流水间。
渭柳依依千里浪，
终南万仞卧龙烟。

题鸡圃图

园中有斗有闲食，
各个追求各自知。
俱在春风晴日暖，
雄鸣雌竞竞新枝。

咏兰

青山碧水空幽处，
便引茅屋野老家。
踏雪鸿飞天外日，
君心一片淡云霞。

早春午后

花开已是千芳树，
暖日斜晖入草堂。
碧羽隔窗啼不去，
耐翁梦里酒轻香。

惊蛰日

天地启灵气，
日月照蜚虫。
万物随风动，
千家始作农。