

丙午春 半壁山房咏梅

(外一首)
章锦水

丙午初岁 我在半壁山房
遇见这株梅。
梅开几日，
我不眠几日。

小园静逸 矮墙轻绕，
寒梅枯瘦 却自有一股气场。
疏枝斜过松竹小径，
那抹红刺入残冬的冷凛。

不以色媚春，
只以骨傲霜。
万木都已凋落，
它却独自盛开 暗香缕缕飘来。

它清如商山隐士；
瘦如静修张良；
洁如林间巢父；
高如江上严光。

林和靖与它以妻相亲，
骚人墨客 自此不敢轻慢。
千百年的梦中花魁，
落笔皆含清光。

梅花累累 藏尽真味。
我在树下细捡花瓣，
手心微凉 指尖轻颤，
一场烟雨下到了花草间。

我想携她去见玉皇，
天帝一笑 挥手留她在人间。
应是天之娇女 佑人间丰稷，
羞煞那富贵牡丹 魏紫姚黄。

莫叹天门无路 难入仙乡，
山房便是心房，
此处便是故乡。
梅 我愿与你执手相看 不负春光。

普明禅寺探梅

梅是光阴之尺，
量着岁岁花期 依旧。
暖时艳 冷了 也灿烂。

坐在树下 披氍饮酒，
围炉煮茶 执书吟哦，
偷这片刻的怡然。

八百年风过，
陈亮与梅 同寿此间。
形神相契 皆不负万古山河。

今日访梅 如晤故人。
梅香萦身 像他轻轻说了句：
我还在人间。

爱的行李箱

徐芝婷

玉米棒六根、芹菜两斤、腊肉三斤、冻米糖三袋。当各色塑料袋被裹着饱满扎实，挤满22英寸的行李箱时，母亲却觉得想捎带的物品还是不够，在合上箱盖的最后一刻，还在箱体的前后两侧和右侧的缝隙处又塞了小黄瓜。日前，母亲起了个大早，家里家外，采买清洗、整理包装、准备去探望在省城工作的女儿。

家的附近就是一个农贸市场。很多农民纷纷进城来售卖自家栽种的新鲜蔬菜等物品。这里几乎囊括了全家三代人一日三餐的主要食材。

相对于生活在高楼大厦的省城人来说，的确很难买到沾着泥土、露水和阳光的蔬菜。母亲爱的就是这份子时鲜。

母亲蹲在一个摊位面前，细细地挑选。玉米棒是要长短适中的，捏一捏，饱满结实，再把一层层苞叶拨到底部，整齐地用力一把剥去，只保留薄薄的里层，为的是能锁住新鲜的清香。而芹菜，是一定要选实心的，一咬一个松脆爽口。先用五花肉炒出油，再把芹菜一倒，比大饭店里的都好吃。这也是女儿最爱的一道菜。腌制得透红喷香的腊肉配上雪白的冬笋，把江南美食的香、鲜、嫩、甜凸显得让人回味，这是母亲的拿手好菜。高端的食材，往往采用最简单的烹饪方法。用高压电饭煲煮半个小时就可出锅，那浓郁醇厚的汤汁裹挟着笋和肉的原味，更是能让女儿吃上三大碗米饭。而冻米糖则是女儿从小到大的冬天里最喜欢的零食。南方的大米、小米、花生、玉米等食材，经过高温炉子的膨化后，加入红糖和糖油，糖香、米香一个劲地往鼻孔里钻，惹得小时候的女儿笑靥如花，高举着小手一个劲地喊再来一块、再来

一块。

当从水里取出洗净的芹菜时，母亲的双手才感觉到冷。右手的食指已出现红肿，她在空中甩了甩，指尖的麻木才消解了些。捋了把头发，飞快地把芹菜一一扎紧捆好，顺带着把两根红萝卜也一并裹上两层保鲜膜，确保不会渗水，免得弄湿了行李箱。等到了女儿家，就可直接上灶炒菜，不必在狭小的出租房里忙来忙去，延迟了和女儿一起吃晚饭的时间。

等这一切都收拾稳妥，母亲拧开护手霜，仔细地擦拭了两遍指尖干裂的皮肤，紧绷的感觉才舒缓了一些。接着，换上一件米色的短外套，配了微喇叭的黑裤子，拎起淡粉色的方包，带上行李箱，出发高铁站。这是她一周前就做好的计划。

这行李箱的蓝色深沉、反射着淡淡银光，时尚含蓄、内敛不招摇，这符合母亲的日常审美和生活习惯。

这是女儿上大学的时候一位好友送的。长宽高的尺寸正适合坐飞机时随身携带，不轻不重能轻松放入行李架。可是，仅用了一学期，女儿就说太小，装不了几件物品。现在大件的话，学校里都是用快递托运了。

于是，这个精致纤巧的行李箱就被安放在了储物间的角落，混在了纸箱、梯子等杂物的中间。远远一瞥，就能看到锃亮的五金把手，深蓝色的箱体散发出沉静的气质，仿佛带着一种随时远行的期盼和可托付的使命。终有一天，它会重新出现在未知的旅途和无数视线中。

女儿上大学了，女儿工作了，从吉林的长春辗转到浙江的杭州。四年，二年，空间的距离在慢慢缩短，但女儿离家的脚步却似乎越来越远。

读溪霉干菜 香在舌尖 富在乡间

朱有抗

有一次在朋友家吃饭，品尝到很有特色的霉干菜，我问其来源，说是花街镇读溪村来的。

从小吃霉干菜长大，对其情有独钟的我，最近在文友陈春萍引路下，来到了这个远近闻名的霉干菜专业村。

读溪村党支部书记颜维益热情地带我们走进了芥味小菜共富工坊。一踏进工坊，各式各样的霉干菜产品便映入眼帘，预制菜、熟菜、霉干菜扣肉，还有瓮坛雪菜等。他如数家珍地同我们介绍各种规格的霉干菜及食用方法。

读溪的霉干菜好，好在哪儿呢？我们好奇地问。

除了良好的种植环境，还有后续的精加工。颜维益介绍，芥菜收割切碎后腌制菜生(雪菜)，放在瓮坛里发酵三四个星期，然后再挖出来，经过三蒸三晒才能成为菜干。这样做

成的霉干菜吃起来香而且不会有涩味、苦味。

霉干菜什么价格，销量怎样？我问。像这个熟食罐头，20元一盒，其中猪肉成本就达10元！颜维益答道，吃过的人都说好，好吃价格实惠。目前，共富工坊已与浙江绿水青山村食品有限公司等达成合作，供应霉干菜、雪菜原料。

霉干菜的主要原料是九头芥。读溪村九头芥种植与雪菜、霉干菜加工已有百年历史。在花街镇党委政府关心支持下，该村于2022年成立霉干菜加工产业带。通过“加工园区+企业+村经济合作社(强村公司)+农户”方式，集聚资源和平台，形成九头芥种植、雪菜初加工、霉干菜等土特产经营预制菜生产等多产业联动。

目前，全村及邻村已有九头芥种植面积500亩，采用水稻和九头芥

轮种，逐步形成规模，成为预制菜的原材料供应基地。颜维益说，只是目前还没有形成规模与规范的加工场地，制约了霉干菜的销售。

共富工坊利用老宅改造而成，由倪挺刚夫妇经营，除了线下销售，还搞起了线上直播。倪挺刚说，市场正在逐步打开，还需要加大宣传与合作。

倪挺刚指着放在地上的瓮坛雪菜介绍：5公斤芥菜制成1.5公斤菜生(雪菜)、1.5公斤菜生制成0.5公斤菜干。菜生保质期不长，我们让品质发声，用口碑说话。只有坚持质量和效益并重，向深加工、精加工发展，走精细化、规模化、品牌化道路发展，才能让瓮坛雪菜、霉干菜真正形成产业规模。

告别时，颜维益热情邀请我们待九头芥收割加时再来读溪看看，那时，又将是一番新的景象。