



早前与妻子相约，待到春光烂漫时，一起寻一处美丽的地方踏春赏花，结果因为工作忙碌，到现在也未去成。

上个星期，我在上班路上看到路边的玉兰花开，白的、粉的花瓣把一棵棵玉兰树打扮得像是仙子一般，漂亮极了。每次经过那里，我都想停下来给它拍张照片、写组文字，但因为赶着上班，不能过多地停留，便想等周末有空的时候再做这些事。结果，这两天真的有空了，却发现花已经谢得差不多了。瘦枝摇曳间已不复繁花似锦的模样。

林花谢了春红，太匆匆。通过前人的笔触，我们能捕捉到许多讯息。对于一朵花来说，它能珍惜的时间是很有限的，所以每一朵花每当花期到来的时候都会拼命地绽放，用尽此生最后一点力气，只为在这人世间争一点颜色、吐一点芬芳。但当它谢了，除了化作春泥，留给

我和爱人结婚后的第一个妇女节，爱人到外地出差，没能赶回来，就给我打电话，让我过去陪岳母过节。我感觉很为难，让女婿陪丈母娘过妇女节，怎么想都觉得别扭。爱人不依，说一个女婿半个儿，儿子陪老妈过个节怎么了？想想也是。一番自我心理建设后，我果断答应了爱人。

“三八”节那天，我早早开着车出门，先到花店取了提前订好的花，之后开着车直奔岳母家。我准备载着岳母出去吃一顿。

到了岳母家，我把花双手捧上，说，祝妈妈节日快乐。岳母接过花，看了看，责备说，乱花

初春之时虽然还是春寒料峭，但对于蒲公英来说，似乎已经足够温暖了，所以当别的草木还是枯黄一片时，蒲公英便已冒出深绿色的叶子来，随后就开出一朵一朵让人喜爱的小黄花。

记忆中的蒲公英，碧绿的叶子，黄色的小花，生于路旁、田间地头、山边，点缀在乡村的角落落。虽然只是寻常植物，但它依然有着对自由的渴望。在静默中生长，在风雨中积蓄能量，栉风沐雨结出青涩的果实，待到时机成熟，就会牵着风的衣袖潇



花期

人们的只剩下些许美好的回忆，也难怪古人会有“花期三月方觉恨”的惆怅。

花有花期，人亦有花期，人与花的相通之处在于都渴望有一场与春天的约会。每一朵花的花期都很短暂，所以最是春光不可辜负；同样，我们每个人的寿命也很有限，最是时光需要珍惜。时光转瞬即逝，一不小心花期就过了，我们就老了。再想要重回花树下，就要等

未可知的来年了。也许来年花比今年好，也许来年这花就不开了，谁也无法预知。

误了花期我们会觉得可惜，误了人生的旅途自是更加遗憾。人这一生里，总是在不停地奔走，似乎远不如那些花草间的蚂蚁自在。我们想要抓住的东西太多，常常顾此失彼，我们认为这个很重要那个也很重要，到头来却发现最重要的东西其实是那些我们先前不以为意的，类似于陪着家人闲庭散步的幸福。所以当我们想到要做什么的时候就赶紧去做，别让“时间来不及”成为我们搪塞的理由。因为我们一迟疑、一耽搁，说不定这事就再也做不成了。

云间鸿雁草间虫，同我一般作梦。已经习惯了行色匆匆的我们，也要尝试着放缓脚步，慢点儿走，选一个阳光明媚的周末，扔掉手头的工作，找一片山，找一片水，陪着自己心爱的人，与春天来一场心灵的互动。 潘玉毅

陪岳母过节

钱！过来陪我说会话就行，花这个冤枉钱做啥？！

这话听起来咋这么耳熟？这不是我母亲经常对我唠叨的吗？给她老人家买点什么都嫌乱花钱。我说请岳母去饭店吃饭，岳母又说，我都准备好了，饭店的菜油太大，不健康，

还贵！岳母说完，放下手里的花，就要去厨房忙活。我赶紧过去，自告奋勇说，妈，咱不去饭店，那今天我下厨。

岳母拦住我说，你去看会书，或者看会电视，等着吃饭就成。岳母说着，一转身进了厨房。

吃饭的时候，岳母不停给我夹菜，像是给我过节似的。吃了一碗米饭，已经撑到不行，岳母非得再给我加一碗米饭。饭后我要洗碗来表现一下，岳母直接把我推出厨房，让我去看电视。

回去的时候，我想，这哪是陪岳母过节，明明就是儿子回母亲家蹭饭嘛。 尚庆海

春天的蒲公英

洒地飞向远方。不受拘束，想飞就飞，累了就停下，因为它在哪儿都能扎根。

蒲公英开着明亮的小黄花，在乡间荒坡地头特别醒目。我们沐浴着和煦的春风在荒坡地头一棵一棵地采挖、择好……蒲公英的新叶娇嫩多汁，口感也不错。蒲公英的食用价值古人早就知晓，李时珍将蒲公英列入《本草纲目》中的“菜部”，称之为“嫩苗可食”。

采摘回来的蒲公英，用井水淘洗干净，蒲公英是苦的，要焯水。焯水时，分寸要把握好，加入盐、麻油、蒜末、姜丝、醋和少许的糖，凉拌了一盘，虽然有淡淡的苦涩，但还是很可口的，刚端上餐桌还没正式开饭就被一扫而光。晚上和五花肉一起又烧了一盘，味道也是相当好，舌尖的味蕾会在瞬间被唤醒。那种纯天然的味道、特有的清香，会让人胃口大开。有时还拌了面，上锅蒸食，味道鲜美无比，一片裹挟着面粉的叶片，可回味大半个春天。

昨夜一场春雨，想必蒲公英会更加肥美。带着竹篮和铲子，我再次来到郊外的河渠岸边，大显身手。这一片蒲公英肥而嫩，四周的草还没发芽，亭亭玉立的小黄花却那

么醒目。不知不觉中，一个多小时就过去了，挖了满满两竹篮和一大袋子，真喜人。

儿时，我最喜欢母亲做蒲公英菜团，取蒲公英嫩芽，洗净后剁碎，撒入极少量的碱面，搅拌以去其苦涩味，再加入适量面粉、盐、花椒面，拌匀，放入笼屉里大火蒸上十分钟左右，关火取出，再用筷子把菜团拨散。另把辣椒面、葱丝、蒜茸，用七成热的熟油一泼，加酱油、醋做成凉拌汁浇在菜团上，一道清香松软的野味佳肴就上桌了。夹一筷入口，还没细嚼，一股野菜伴着各种调料的混合清香瞬间就弥漫在齿间。

用蒲公英嫩叶洗净煮成蒲公英汤，也叫“春汤”，喝汤吃蒲公英，能够起到排毒养颜的作用，这就像俗语说的：“春汤灌脏，洗涤肝肠。”蒲公英还可以做饺子馅、做酒，腌泡的蒲公英花蕾，也是一种美味。蒲公英的叶子可生吃，其苦味与酱油和醋混合时会产生一种特别的味道，让人回味无穷。

父亲闲暇时，会把蒲公英剥回家摘洗干净，把蒲公英根捋下来晒，然后泡水喝，美其名曰“苦参茶”，咽痛上火时特别适合，回味还不苦，还有种淡淡的清香。

“冷落荒坡艳若霞，无花名分胜名花。”小小的蒲公英，虽不起眼，却是这个春日里最不可辜负的人间美味。 陆明华