



百家笔会

『扫码』时代

□ 邱俊霖

烦把菜单拿过来点一下菜。”

“不好意思，大叔，咱们现在都采用了扫码点餐方式。您直接用手机扫描桌面上这个二维码就能进行点餐了，想吃啥就点啥，您看多方便。”服务员回答说。

老王掏出自己的老年机，说：“不成呀，我的手机扫不了码啊，麻烦你还是拿菜单来让我点个菜吧。”

“不好意思，大叔，我们这是大型连锁餐饮店，现在公司规定所有顾客点餐都必须先扫描二维码关注公司的公众号，然后再进入点餐系统进行点餐，不然无法点餐。”服务员有些无奈地说道。

老王听了，气不打一处来：“我还就不到你家吃了，我就不相信找不到一个能正常吃饭的地方。”

老王带着老伴和孙女在商场里转了一圈，每次到了一家餐馆门口，他总是先问一问迎宾员：“有菜单吗？”结果得到的回复都大同小异，无非就是：“对不起，大爷，如今提倡节能减排，为了节约资源，我们如今不提供纸质菜单。您只需要关注我们的公众号便能够直接在线上点餐了。”

老王很生气，带着冬花和小芳来到了商场旁边小巷子里的一家小饭馆。这次终于不用扫码点餐了，人家的菜单都是明码标价，直接贴在饭馆的侧壁上。老王说：“先来三份牛肉面垫垫肚子。”找了半天饭馆，三人都饿极了。狼吞虎咽地吃完牛肉面，还觉得不管饱，于是又点了三份驴肉火烧，最后还喝了几瓶汽水。

等到了结账的时候，老王问店主：“老板，一共多少钱？”

店主说：“您好，一共63元，非常感谢您的光临。”

于是，老王掏出自己的钱包，掏出一张百元大钞递给店主。店主一看，突然愣了一下，然后才指着自己

收银桌上的二维码，缓缓说道：“哎哟，大叔，我已经很久没有见过这么大幅度的纸币了。现在消费可简单啦，打开微信或者支付宝，扫一扫我的收款二维码就成了。”

老王一听，脸色又突然凝重了起来，掏出自己的老年机摇了摇，说：“不是大叔我不愿意扫码，是我的手机无法扫码呀！”

听老王这么说，店主只好为难地接过钞票，用手仔细摸了摸，然后左手拿起这张百元钞票对着阳光看了看，又用右手食指弹了弹，确认是真币，才将钱放进抽屉。可店主的抽屉里也没几张纸币，全部凑齐来还差5元钱。店主只好到隔壁的便利店通过扫码的方式兑换了5元钱纸币，凑齐了37元钱找给老王。

自从有了这次消费经历之后，老王就天天待在家里不愿出去了。儿子小王见了，很是奇怪，担心老王憋出病来。可老王自尊心强，不说原因。女儿小芳告诉小王：“爷爷手机扫不了码，出门连吃个饭都成问题，所以就不愿出门了。”

小王听了，略带愧疚地说：“都怪我，现在是在‘扫码’时代，干啥都得扫码，我现在是‘扫码’时代，干啥都得扫码，我却没给爸妈配上智能手机。”

过了几天，小王给老王和母亲冬花都配上了智能手机。老王拿到智能手机虽有点兴奋，但也有点犯难：自己不太会用，这也是自己一直没有换智能手机的原因。不过，一想到之前的糟糕消费经历，老王便想：别人能学会，我还就学不会了不成？

于是，老王一天到晚都黏着自己的智能手机，冬花见了都觉得他着了魔了。过了个把月，老王已经将智能手机玩得非常流畅了，便带着冬花和孙女出门。在书店，老王为孙女买了几本课外书。等到结账时，他主动要求扫码付款，大家都好奇地说：“没想到大叔也会扫码了。”

“嗨！现在是在‘扫码’时代，不会扫码，哪还能出门逛街呢？”老王沾沾自喜地说。到了饭店，老王也主动要求扫码点餐。这可比扫码付款要复杂，好在服务员都会对老王进行指点，他不会的地方，稍微点拨一下就好了。

所谓一回生、二回熟，很快，老王便将智能手机玩得非常熟练了。于是，他到哪儿手机不离身，结账时就扫码。不过，冬花对智能手机却不太感兴趣，平日基本不带在身上。

过了阵子，老王带着冬花和孙女小芳又来到饭馆吃饭。吃完饭后结账，收银员说：“您好大叔，本次消费一共120元。”

老王掏出手机准备结账，谁知道手机居然自动关机了。原来，老王玩手机玩得上瘾，吃饭也一直盯着屏幕。手机的电量早就耗光了，所以才自动关了机。老王顿时倍感尴尬。

一旁的服务员看到了这一幕，便说：“没关系的大叔，最近经过有关部门的宣传和要求，我们如今重新提供了现金结账服务，您付现金也成。”

老王摸了摸裤兜，发现空空如也。原来，这阵子习惯了手机扫码，钱包早就被他“冷落”了，出门逛街都忘了带上。这下老王有些慌了：“我钱包也忘了带呀。”

服务员听了后，说：“没关系的大叔，我们这儿有共享充电宝，您可以拿一个先充会儿电，然后再结账。”

老王顿时觉得如释重负，用手去拿充电宝。然而，充电宝却没有丝毫反应，仿佛被锁住了一般。老王凑近一看，只见那个共享充电宝平台上赫然印着一个二维码。

老王有些无奈地说：“你这共享充电宝，也得先扫码再充电啊！”

初春的农人

(外一章)

□ 郭戈

当富水的岸柳亲吻河流携来的春光，当菜园的蒜薹挺身解开翠色的衣裳，农人已和着春风的心房，踩着土地的醇香，掂着种子的重量，来到了他们终其一生、日出而作日落而息的地方。

这是经年的默契，这是人生的意义。

在春天，有雀鸟鸣问，有山水蕴情，有桃李芬芳，有草木竞荣。如果让农人宅家闭门，一阵阵慵懒得打着呵欠，或者再次围桌，在麻将中较劲……他们一概视作谋财害命。

也许，他们曾在大寒中感冒，在配雪中受凉，在配服中药，在遵嘱静养。然而春天的哨音就是魔方，瞬间吹走了农人一切的不适、一切的哀伤。

春天的土地，是农人的宿命，是农人的偏命，是农人一寸三分的牵挂，是农人千转百回的柔肠。

愿多宽？沟多深？肥多厚？墒多匀？任何一个农人站在田间，都像一个指挥若定的将军。

春天的犁铧

春天的一把犁铧，倾耳听到一声鸟鸣，似乎看到了新叶将绽的嫩蕊和蜜蜂将至的飞逝，旋即坐下不安，祈盼临阵受命。

农人洞悉到了犁铧的心境，在一个阳光普照的正午为其擦净全身，又牵来了一头耕牛，让两个“战友”欣然见面。

这是一个温馨的场景：犁和牛曾在布谷鸟的催叫中一起抒发誓言，在蚂蚁的穿梭中一起负重前行，在骄阳下汗水淋漓，在月光下交心谈心。

犁和牛是天下绝配的婚姻，土地和粮食是天下最孝顺的子孙。自从盘古开天地，三皇五帝到如今，有耕耘有收成，有交媾有妊娠……

犁和牛就是这样，不负春天，不虚此行……

它们来自于精工细作，来自于倾情投入，来自于全心付出，来自于一生挚爱……即使有些手艺已在时代舞台上退场，我们也应该时不时回归古老缓慢的时光，找回那些温厚质朴的记忆。

我的叔叔也算是手艺人。如今家具市场极其丰富，想要什么应有尽有，新颖款式让人眼花缭乱。我的叔叔却习惯花时间亲手打磨一张餐桌或者一把椅子，他说自己亲手做出来的家具用着贴心。当一个人怀着对家以及家人的爱，把情感一点点倾注到木头的每一个纹理之中，这样做出来的家具，应该算是艺术品了。

遥远的手艺，带着时光的温度和岁月的情感，真的让人那么地怀念。

父亲的春耕

(外一首)

■ 朱凌

泥土和紫云英的爱情于田野之上尽情演绎春风春雨是孕育万物的绝好推手唿哨一声绿茵满地只一挥手就是百花盛开撩拨得蛙鼓奏响高腔

一粒鸟鸣啄碎山村的宁静镰刀月还在山巅磨蹭父亲便顶着晶莹的露珠指挥着犁铧和泥土追逐嬉戏 窃窃喃语

黝黑的泥坯多像渐次翻开的书页呼噜呼噜的老牛读得比谁都认真仔细父亲总是那么驾轻就熟吆喝声跌宕起伏高高扬起的鞭子追逐着父亲和老牛的剪影

睡眼惺忪的坏行横如琴键坚如书那一丘丘各具形态的稻田多像一架架精美的钢琴将耳熟能详的乡音悦耳动听 的歌谣还有那浓得化不开的乡愁一遍又一遍弹唱

写给春天

是你
自天幕竖一把硕大的琴
从淅淅沥沥
弹到哗啦啦
弹得泥土解冻
弹得种子鼓胀
弹得溪水叮咚
弹得小河波涌
弹出一个季节的碧波荡漾

是你
吹响一声长长的唿哨
大雁惊鸣排兵布阵
千里迢迢一路向北
抱着长长剪刀的燕子
选定新址忙于筑巢
知晓河水温暖的鸭子
用满河的欢叫
发布春天的布告

而你
擅长呼朋引伴那一招
黄灿灿的迎春花刚爬满枝

头
艳丽耀眼的桃花
洁白如玉的李花
春夜带雨的梨花
铺天盖地的油菜花
一望无际的紫云英
翩翩起舞的蜜蜂和蝴蝶
悉数一路风尘仆仆
不日即将到来

虞美人·海口万绿园

■ 梁居定

久闻名胜香升缕，今到轻盈履。
心中想象美葱茏，不比特别实景月明中。
红花朵朵开无数，树木婆娑舞。
多姿鹏展向高飞，竟使客游欢乐忘返回。

四季回音

荠菜青青待春光

□ 张海新

早春二月，乍暖还寒时，大地正处在朦胧的苏醒中，荠菜在春光里鲜嫩着，静待人来。

荠菜的花也很美。那米粒般大小的花朵，洁白淡雅如春雪，星星点点，缀满田野、溪头。它朴素可亲，如邻家小妹，一副天真烂漫的俏模样。

儿时，挖荠菜绝对是一大乐事。柔柔的春风吹着，暖暖的煦阳照着，母亲领着我们挖荠菜。寻荠菜如同探秘寻宝，处处有惊喜。生长在贫瘠的地沟、田埂上的荠菜，长期被人踩踏，匍匐于地，茎叶偏紫灰色，隐于泥土，很难找寻。但这样的荠菜吸足了阳光，味道更为鲜美而浓郁。随种子落入菜地的荠菜，由于土地肥沃，生

得翠绿肥嫩，一旦混于菠菜、茼蒿等蔬菜间，更难辨认。有时候，我弯腰塌背地寻得眼花缭乱，冷不丁，出现一簇簇荠菜，开会似的聚集在一起，正对我探头探脑，我便激动得大呼小叫起来。那份如获至宝的喜悦至今令我记忆犹新。

挖荠菜时，用小铲刀轻轻一挑，一棵绿意盎然、沾着泥土清香的荠菜，便盈满掌心。半天功夫，我们便载着满筐成筐的春季芬芳，带着愉悦与满足归去了。

荠菜之美不只在形，更在其味之鲜美。《诗经》中写道：“谁谓荼苦，其甘如荠”，盛赞其味清爽甘甜。

母亲烹制荠菜的花样繁多。荠

美食随笔

蒿草粑粑

□ 剑君

蒿草这种野生植物，民间的别称有艾蒿、斑茅胆草等。蒿草做成的蒿草粑粑，是春天里百姓餐桌上的一道传统美食。

蒿草有两种，一种是柴蒿，野性十足，郊野遍地都是，最高能长到四五十厘米，叶茎却不能食用，只能为柴火，所以叫柴蒿；另一种是米蒿，生长在溪水和草坡上，个头不高，叶片呈米白色，与野生荠菜相差无几，闻起来有股浓郁的芳香。

关于吃蒿草粑粑，各地的说法不一样。其中，在清明前后吃蒿草粑粑能保小孩健康平安的说法最是盛行。李时珍的《本草纲目》是这样介绍的，茵陈蒿切细煮汤代开水服，具有去眼热红肿、治伤寒头痛等多种功效。

米蒿属茵陈蒿一类。春季乍暖还寒，人体血脉初开，正是各种流行病的高发期，人们适量吃些蒿草粑，一为尝春，二为品美食，三为强身健体，可谓是一举几得的好事，足见百姓的智慧有多无穷。

蒿草粑粑的制作比较讲究。米蒿从溪边和草坡上采摘回来后，不能马上就食用，先得把米蒿清洗干，再放入石臼内，用鹅卵石反

复地舂，直到米蒿舂得粉碎，流出浓浓的汁液来，再用清水多洗几下，这样做出的蒿草粑粑就不会带苦涩味了。

另外，做蒿草粑粑还需要用柴火先炒出腊肉的油渍与香味。前面已切成米粒般大小的陈年腊肉，是号称“团青”的蒿草粑粑，在民间久负盛誉的一个最关键的食材。

蒿草粑粑的美味不仅仅在于食材，更在于那个烟火味十足的柴火灶。离开了乡村烟火气很浓的柴火灶，蒿草粑粑的美味也就大打折扣，因为“人间”与“烟火”，是蒿草粑粑不可或缺的两个“价格不菲”的东西。

盛在碗里吃在嘴里的蒿草粑粑，瞅着粗糙，黑不溜秋，但掺入其中的腊肉味、蒿草味、米香味及柴火味，便融合成了坊间一道独一无二的美味，大家吃了自然是胃口大开，不亦乐乎。

清明节气前后，乡村人家做蒿草粑粑，或者自己品，或者送亲朋好友，或者担到集市上去卖几个零花钱。除了喜好蒿草粑粑这口以外，还有就是那心结和情结的驱动，它们在人们心里解不开，也不想解开……



菜快速焯水后青翠欲滴，加少许盐，淋上香油、蒜泥凉拌，碧绿油亮，清香扑鼻，勾人食欲大开。荠菜洗净切碎调成馅料，可以包饺子、包馄饨、炸丸子。母亲也会加豆腐丁，把鸡蛋打散倒入，煮成荠菜汤，味道鲜美怡人。

我最爱吃母亲做的荠菜蛋卷。鸡蛋摊成薄薄的蛋皮，放入调好的

荠菜馅，卷成长长的菜龙，两头捏好封严，上锅蒸熟，切成小段。金黄的蛋皮包裹着油绿的荠菜，煞是好看。轻轻咬一口，蛋香和着荠菜的鲜香，缓缓入口，让人欲罢不能。

荠菜就是春天舌尖上的第一美味。每次吃完荠菜，我都会心满意足地想，我把整个春天食入腹中了。

时光荏苒

遥远的手艺

□ 王国梁

最精彩的是大伯把结果算出来的时候，与账目核对，完全对得上。这个过程，如同画家在纸上画了一幅仕女图，完成之后画中的人物立了起来，面容真切，眉目清楚，活灵活现，甚至衣褶都那么分明，而且人物表情都是预期的样子。每当这样的时候，大伯沧桑的脸上，都会浮现出略带几分天真的成就感。

我有时会想一个问题，计算器如此精准，还需要搬出古老的算盘来吗？而且人能跟机器较量吗？人脑能比得过机器吗？人难免有失误，而机器如果不出故障，应该可以保证百分之百正确。看过了大伯的几次“精彩演出”后，我明白了，机器侧重的是立竿见影的结果，而人的计算侧重的是过程。这正是“手艺”的特色，任何手艺，其过程都是极其丰富的。当然结果也重要，有了过程的逐次推进，得到了想要的结果，带给人的幸福感才是巨大的。

手与心是相连的，手工艺中有心的灵巧和温度。从前的很多手艺之所以能成为谋生方式，就是因为这是一项需要终生付出时间、精力和情感的工作。遥远的手艺，在时代的老相册里散发着昏黄之光。不能否认，那些手艺是有光影和魅力的，