



春芽

俞疆乐 摄



天鹅湖

种子裂开的声音

□ 程应峰

冰层下 一条鱼
吐出去年的气泡
而后 它游向水面
寻找新的裂缝

候鸟归来
翅膀上还沾着
南方的雨水
它们掠过
解冻的河面
投下细碎的影子

泥土松动
蚯蚓在黑暗中
翻了个身 它听见
种子裂开的声音
有一丝丝向上的喜悦

老树抖落
最后一片枯叶
新芽在活力四射的枝头轻轻
摇晃

阳光穿过透明的薄雾
洒在湿润的泥土上

孩子们跑过草地
笑声 惊醒了
沉睡的蒲公英
它们随风飘散
寻找新的家园

不老的月光
洒在含苞的花蕾上
露珠悄然凝结
等待黎明绽放

春天 在每一片
新生的叶子上
写下生命的诗章
风 轻吟浅唱
在种子裂开的声音里
不懈不怠地孕育
大地的回响



万物生长

□ 陈涛

燕子带来春天的消息
绿芽为垂柳穿上新衣
小草从泥土里探出脑袋
放歌于每一个晨曦
青蛙从睡梦中苏醒
在池塘里繁衍又一次轮回
溪水挣脱冰封的束缚
和田野一起嬉戏
春花藏在蕊中
悄悄张开它稚嫩的嘴
呼吸着新鲜空气
生命的航程已经扬帆开启
世界是如此美好
阳光明媚,万象更新
万物生长,勃勃生机
哦,这就是春季

春季食事

□ 宋红霞

荠菜饺子

“三月三,荠菜花赛牡丹。”汪曾祺在文章里说:“日以荠菜花置灶上,则蚂蚁不上锅台。”在春季的菜谱里,一定少不了荠菜饺子。我的家乡被誉为“枸杞之乡”,不断扩张的枸杞种植面积,也给荠菜带来了合适的生长环境。

跨过一条窄窄的渠埂,来到一片枸杞地。这是一片只有一两个年头的枸杞地,枸杞树身姿弱小,残留的枸杞果实不大,稀稀落落地挂在枝头。地上的荠菜却旺盛,棵棵肥大的样子,匍匐在地上、密密麻麻,叶子瘦长呈锯齿状,一下不知从哪里下手。蹲下身子,发现荠菜的叶面上覆着一层白白的霜气,仿佛一位身披白纱的姑娘轻启朱唇,巧笑嫣然。

一把方头的小铁铲,是挖荠菜的首选工具。为了将荠菜的根部挖出,要费一点力气。荠菜的根深埋于土地,充分吸收土壤中的营养。荠菜全株入药,具有明目、清凉、解热、利尿、治痢等药效。

只是这样粗鲁的采挖方法,田地里的荠菜会不会被“斩尽杀绝”呢?不用有这种疑虑。记得小时候,经历过饥荒年代的奶奶告诉过我,每年春天饥荒时节,荠菜都会被连根掘起、一抢而空,可到了第二年,荠菜依旧是满山遍野。荠菜的生命力极强,主要依靠种子繁殖。一棵荠菜,从根部分蘖,可以分出三四棵头或者六七棵头来,每一棵头都有一根花茎从各自的菜心里挺出来。每一根花茎又可以分出许许多多叉,每一根叉都能开花。花茎是一边开花一边往上长,下面结籽了,上面正开着花。花细小,白色,无味。种子更小,金黄色,被风夹裹到哪里,就会在哪里扎根。

不到一个小时的功夫,我们个个累得气喘吁吁,但收获了满满两袋荠菜,心满意足地打道回府了。

为了最大限度地保留荠菜的毛须根,需要轻轻掸去根部残留的土壤,将一些黄叶摘除,用清水洗净控干,在开水中焯一下,再放进凉水中过一遍、捞出,挤干水分,平摊凉却,切成细末。肉一定要选用猪后腿的精瘦肉,可以控制脂肪的摄入量。为了保证肉味的鲜美,热爱美食的我,绝对不会使用绞肉机打碎肉。剁肉的时候,也一定要把姜丝和葱丝放在一起剁,姜葱味就会渗透到肉丝中。拌馅时只需加入酱油和食盐,太多的调料会淹

没荠菜的味道,最后将烧熟放凉的花生油倒入馅料中,拌匀即可。

饺子皮一定要薄,煮熟后的荠菜饺子才会晶莹剔透,依稀可以看见里面的荠菜,像极了一块块半透明、油脂光泽的碧玉。夹一个放进嘴里,慢慢细嚼,一缕清香,从唇齿之间飘溢而出。

相邀三五文友,搭配自己腌制的咸鱼腊肉、油辣子等小菜,从荠菜富含维生素C、核黄素、胡萝卜素等,说到荠菜的培脾、健胃、明目、止血的药用价值;从《诗经》里的“甘之如荠”,说到周作人的《故乡的野菜》……

我想这热气腾腾的荠菜饺子是幸福的,它从荒郊野外,经过一道道工序,变成了一道道被人们津津乐道的盘中餐,又被追踪溯源、抚古论今,赋予了许多文化的含义。而品尝荠菜饺子的人也一定是幸福的,采摘荠菜、剁馅包饺子、推心置腹的交流……我们用心捕捉隐藏在生活中一些琐碎而平凡的幸福。

榆钱窝头

或许是家乡土壤气候的特殊性,随处可见耐寒、耐旱、耐盐碱、适应性强的榆树。它们或是园林工人种植而成,或是风儿把小小的榆钱吹落到合适的地方,长成了榆树。于是,我的生活就和榆钱发生了许多深深浅浅的故事。

初春时节,榆树柔韧的枝条上缀满了层层叠叠的榆钱。那是榆树的花,圆圆碎碎、绿绿嫩嫩,肩并着肩,拥拥簇簇地挤满枝头,在春光中闪耀着诱人的光泽。

每当这个季节,被誉为“树上第一鲜”的小小榆钱就上了我们的餐桌。听妈妈讲,在过去闹饥荒的年代里,榆钱、榆树叶、榆树皮都是人们用来果腹的美食。宋代药学著作《经史证类备急本草》中记载:“初生榆荚仁,以作糜羹,令人多睡。”为什么令人“多睡”呢?研究发现,榆钱果实中含有大量水分、烟酸、抗坏血酸及无机盐等。其中,钙、磷含量较为丰富,可辅助治疗神经衰弱、失眠。榆钱有清热安神、利尿杀虫、止咳化痰、和胃健脾等功效,榆树遍布小城角角落落,金叶榆、垂枝榆、白榆等种类特别多,但我们通常会选择在荒野生长的小叶榆树采摘榆钱,这种榆树的榆钱甜味较重,更加清香。

榆钱的做法也很多,蒸榆钱饭、榆钱

鸡蛋饼、榆钱窝窝头等。每年春季,我都会做上一锅榆钱窝头,仿佛只有吃到榆钱窝头,才能吹响北疆春天的号角。

榆钱的清洗是一道繁琐工序,一直洗到水清亮,控干水分之后,将白面和玉米面按照1:2的比例拌均匀,为保持榆钱的翠绿,也可加入适量的小苏打,和成软硬适中的面团,静置饧面20分钟至30分钟。旁边放置一小碗香油,双手蘸点香油,以免捏时粘手。凉水上锅,蒸20分钟就可以出锅了。这种榆钱窝头,清香软糯、翠绿可口,放于冰箱中冷冻保存,即使过了春季,想吃的时候,加热即可食用。细嚼起来,多少有点忆苦思甜的味道。

粉蒸苜蓿

每年清明前后,明显多起来的雨水,将春天瞬间从南方带到了我们身边。柔曼苍翠的柳条,将杏花映衬得更加娇俏可人,苜蓿也如娇宠的精灵般,小苗儿长得飞快。那柔嫩的绿茎上生出一串串小绿叶,有叶三齿,如倒心形,前端稍圆或凹入,一簇簇、一丛丛,渠边、田埂、地垄……它犹如一株三叶草一般舒展着绿油油、鲜嫩嫩的身躯。

苜蓿割了长,长了割,一年能有好几茬。春天刚刚露头的苜蓿嫩苗富含维生素K和蛋白质,味道独特,成为人们追求健康绿色食品的盘中美食,具有清热、通便、利尿、排石、补水的功效。在苜蓿中洒入少许盐,清洗干净,下入开水锅烫20秒,捞出控掉多余水分,放入盆中,调入盐、胡椒粉,少许油,翻拌均匀,再撒入适量的面粉或者玉米淀粉,轻轻翻拌均匀,上锅蒸8分钟。出锅趁热抖散,装入盘中。另取一小碗,把小米椒、大蒜加盐捣碎,泼热油,做成料汁。将料汁倒入盘中拌匀,就是一道美味的粉蒸苜蓿了。咀嚼着这道粉蒸苜蓿,仿佛置身于大地的怀抱,感受它的善意和养分。若有诗意的味道,那必定是这道粉蒸苜蓿传递给人们的滋养与温暖。

生命中最美的颜色是绿色,因阳光雨露而灿烂。人们采挖野菜、制作美食的过程,也是一种情感体验的过程,一种付出劳动的过程,懂得珍惜的人会在繁琐的劳动中,收获平淡的幸福。

随着时光流逝,我们会忘记一些事物,但是当熟悉的野菜清香飘然入鼻时,也足以让我们回味起一些美好。