

春日榆钱香

□崔安宁

前天,我收到一份来自故乡的快递。包裹里是一袋春天的礼物——榆钱。

榆钱是榆树的种子,其外形圆薄如钱币。榆钱又是“余钱”的谐音,在我的老家有“吃了榆钱有余钱”的说法。虽然榆钱并不起眼,但其味美甘甜,做法也多种多样。

榆钱最传统的吃法就是清蒸。清蒸榆钱做法简单,先把采摘来的榆钱剪去枝叶,用清水浸泡。待洗净后,将其沥干水分,盛到干净的盆里。紧接着,向盆内倒入干面粉进行搅拌,直到榆钱都裹上干面粉为宜。裹好面后,再向榆钱内加入少许盐接着搅拌。随后将搅拌好的榆钱盛到筛子上,上锅蒸10分钟左右即可。

吃清蒸榆钱,蘸料必不可少。蒜泥与凉拌醋、酱油、盐调配而成的蘸料,是清蒸榆钱的完美搭档。有时,也可把蘸料直接浇在榆钱饭上。一口榆钱配一口蘸料,既爽口又下饭。不加蘸料的榆钱饭,味道更加清新香甜。

除了清蒸,榆钱还可以做成榆钱饼。美味可口的榆钱饼,做起来也不复杂。将新鲜的榆钱去蒂洗净,沥干水分放在盆中备用。随后,再在盆中放入少许面粉、玉米面、清水、葱、五香粉、盐和鸡精,并加入一个鸡蛋,用筷子搅拌均匀,揉捏成饼状。紧接着,向平底锅内倒入少许油,再将捏好的榆钱饼放进锅中。等到榆钱饼煎至两面金黄,就可以出锅了。

金黄色的榆钱饼厚薄均匀,香脆美味。夹起一块塞进嘴里,满嘴流油,香气四溢,让人回味无穷。

煎制的榆钱饼酥脆香甜,熬煮的榆钱粥更是滑嫩美味。相传宋代大文学家欧阳修喝过榆钱粥后,留下了“杯盘飧粥春风冷,池馆榆钱夜雨新”的诗句。香气扑鼻的榆钱粥制作程序也不难,把刚摘下来的新鲜榆钱用清水洗净,并用淡盐水浸泡20分钟,然后再用清水洗净,捞出备用。紧接着,把米粥熬至黏稠,将控水后的榆钱放入米粥里,继续熬煮。最后,向煮好的榆钱粥内加入盐、香油、葱花,搅拌均匀即可出锅。

翠绿的榆钱与颗粒饱满的大米,给我们带来了甘甜的味觉。一碗刚出锅的榆钱粥不仅能填饱肚子,还能安神健脾。

跟随着快递箱飞奔而来的榆钱,是春季里不可缺少的美味,是故乡的味道,也是大自然赋予我们的珍品。



山海情韵

大珠山的春天

□张京会

如果问什么能够代表大珠山的春天,那么只要是熟悉大珠山的人,便一定会不假思索地说:杜鹃花。

的确,大珠山因杜鹃花而美名远扬,杜鹃花则仰仗大珠山红及大江南北。看吧,山梁的北侧,刚进三月,一簇簇、一片片,就渐渐红了。踏入山口,空气似乎也渗透着粉红。石头缝、悬崖上、小溪边,一处处贫瘠之地,无不骚动着几点耀眼的色彩,点缀着山体,像是谁随意用笔在画布上涂抹,又像是有意把裸露的空白掩盖。

可这就是大珠山的春天吗?我不以为然。杜鹃花的开放,无疑给人带来了一丝春意。但三月底,大部分杜鹃花还很青涩,易被人忽略。此时的大珠山依旧宁静,偶尔的几声鸟鸣,不但没有给山体增添热闹的气氛,反而让其显得更加空寂。

那么石头呢?大珠山上的象形石多,冬天时石头能被枯枝败叶遮盖,此时它们算是全裸了,光秃秃的一览无余,且毫无温和之感,当然也就看不到春天的影子了。

大珠山周围方圆数十里的人家,无不以清泉煮茶而自豪。遍布山里的泉水,滋润着这里的一草一木。夏季,竖挂在山崖之上的泉水,像是一根银色的柱子,落地时溅起的水花,如同一颗颗翡翠被抛向空中,而其响声更有气势,像虎啸、像狮吼,在山谷里回荡。

而此时,流淌在山谷里的泉水温顺了许多,像是夕阳下归棚的老牛,慢悠悠地穿过林间,远看像一条玉带,被风吹得弯弯曲曲,绵延至远方。

初春的泉水,流淌了一个冬天,已是

“黄昏独自愁”,全然没有那股傲气。再去寻找,竖挂着的泉水只有旧日的痕迹,偶尔几滴,也是懒洋洋地滴落。泉水缓缓向前流淌,断断续续地能看到一个个水湾,在山谷里毫无声息地窝着,让人见了不免有些伤感。

被称作“春天第一景”的迎春花,此时也显得没有激情。或许是因为春的失约,或许是因为风的表白过于寡淡,迎春花只是象征性地与大珠山打了个招呼,便在夜里顶着一头白霜,暗淡地退出了春天的舞台。

“春江水暖鸭先知”,那不妨去湖里寻找春天吧!大珠山怀抱里的湖,确切地说是一座人工水库,不管是雨水还是泉水,都沿着各自的途径汇入这里,让这里成了各种水生物休养生息的天堂。最明显的莫过于野鸭了,它们时而潜水觅食,时而欢快地游弋。可是,在这盛满了大珠山灵气的水中,一年四季都能见到野鸭,又怎么能通过它们的身影窥探春天的脚步呢?

忽一日,大珠山绿了,像是突然间展现在眼前的一幅巨型油画。当你掀开画布一角,慢慢走进的时候,便会发现春天这个画师正举着画笔,一笔一笔地涂抹着——野草绿了、盘藤绿了、槐树绿了,大珠山的春天来了!

不止它们,还有山上的奇石、泉水……都在悄然规划着大珠山独有的春天;正是它们,在不知不觉中凸显出大珠山春天的魅力。

这不正是大珠山的一方水土,孕育出来的不张扬、不炫耀、低调前行的个性吗?

往事悠悠

依依墟里烟

□王同举

偶读陶渊明的诗句“暧暧远人村,依依墟里烟”,脑海里就浮现出这样的画面:一缕缕炊烟在落日下的乡村袅袅升起,牛儿在田埂上欢快地甩着尾巴,慢悠悠地吃着草,花猫则慵懒地蜷伏在墙脚,村里村外响起此起彼伏呼唤孩子回家的声音。

这个闲适而又温馨的画面,就是我儿时家乡的生活场景。

记忆中的那一缕缕炊烟,来自儿时乡下的柴火灶。

所谓民以食为天。家乡人对食物的虔诚和尊重,表现在垒砌柴火灶的过程中。往往是翻了农历择了吉日,请来村里的垒灶师傅在主人家的厨房里选定方位,整平地基,用老火砖一块一块地砌成柴火灶和烟囱,然后从池塘的塘底担来黝黑的塘泥,一层一层均匀地涂抹在灶膛内外。师傅亲手点燃灶膛的第一把火,仔细地察看灶膛四周,有没有漏烟或火苗外蹿,然后再察看烟囱。直到看到一缕细烟从烟囱口飘出,新灶便垒砌成功了。新灶垒成,第一餐是烧给师傅吃的。师傅也不推辞,大大咧咧地坐在上座,和主人家一边唠唠家常,一边品尝用新灶烧煮出来的饭食。每逢春节,老家人都会在新灶灶外侧贴上红对联,然后在灶头燃上一炷香,洒上几滴酒,说是敬灶神,以佑来年五谷丰登。

冬天的我,最喜欢蹲守在柴火灶前。母亲作为家里的主厨,忙着炒菜;我呢就负责往灶膛里添柴。欢快的火苗在灶膛里蹿来蹿去,像跳舞一样,暖暖地映着我的脸。这样百无聊赖地值守在灶膛前,闻着炒菜时

泛起的阵阵香气,我往往会忍不住嘴馋,便去掏出浸泡在瓦缸里的糍粑,拭干表面的水,搁在灶膛边上烤着。等到糍粑两面被烤到开裂,冒出腾腾热气,就熟了。取出来捧在手心,暖烘烘的。小心翼翼地咬上一口,糯米的甜香混合着阵阵热气直透喉管,通体舒畅。

对于家乡的记忆,大多是那一股来自唇齿间的烟火气息。老家乡下的美食很多,有鱼糕、腊肠等,但我印象最深的还是母亲烤的茄子和辣椒。待饭菜煮好后,灶膛里就不再添柴了,灰烬却还有热气。母亲便把茄子和辣椒埋进这灰烬里。借着灰烬的余温,茄子和辣椒不一会儿就被捂熟了。母亲把它们扒出来,冲洗干净,细心地剥了皮,撕成条状,摆进盘子,撒上几粒葱花,最后淋上芝麻油,一道地道的农家美食就完成了,满屋飘香。

有人说,炊烟是一棵流动的树,是乡村的一面旗帜;也有人说,炊烟是乡村的符号,是乡村的灵魂。而对于孩提时的我们来说,炊烟就像母亲温存的手,意味着温暖,意味着呵护,它是母亲呼唤孩子回家的讯号。放学后的我们,三三两两地在村里晃荡,捉迷藏、追着狗儿跑。玩累了,就往家的方向望一望,远远地望见家里的炊烟起了,就知道该回家了。于是我们就被一缕缕炊烟牵回家去。

如今的乡村,家家户户都换上了燃气灶。旧时的柴火灶已经很少见到,再也看不到那结着乡愁的炊烟了。故乡的炊烟已成为记忆,永远留存在内心深处,时时温暖着离乡生活的我。

琅琊放歌

指间月光

□李全文

春夜,大地悄然静默
我舍不得睡下
因为春潮涌来,嘉木泛绿
无尽的槐花如同风铃
眉清目秀的双樱正在奔月

生动的鸢尾花浅笑嫣然
溪水潺潺莞尔放下心事
倾诉“愿我如星君如月
夜夜流光相皎洁”的相思
惟有黄鹂婉转声声
招呼柔情万种的桃红梨白
围山而坐

春风十里温暖的梧桐花啊
很让黄莺动情
连大地都如此湿润
烟雨都如此愉悦
随便撒一把种子
就会酿制一个万紫千红的春天

春雨,姗姗来迟

□董记续

没有春雨的召唤
桃花也开得半推半就
就连南来的风都有些六神无主

晨起

孤寂了整个季节的窗被打开
被雨落下的樱花
给这个季节作了最早的映衬
所有的不快在漫城雨雾里被稀释
小巷里,石墙上
那些杏花春雨的剧情
一大早就倏忽被拉开帷幕

牛棚里黄牛的眼睛开始明亮
桃花苞开裂时
粉白的比例被安排得恰到好处
村口那棵早椿已被调染成褐色
河边的蒲草开始了
年度草木皆兵的演练
春天,终于有了自己的模样

遇见花开

□徐永芳

迷醉在街角的花海
在暗香深处寻找出口
就像来不及奔跑
早已被一场大雨浇透
一切还是原来的样子
春风成就了花期
蜜蜂正从远方赶来
而我欣喜地像个孩童
不过是春天的过客
无奈我的脚步略显轻柔
花为懂她的人开
对此我深信不疑
后来,曾经让人心动的花儿
有的结出了果子
有的只剩一树叶子

《逸文》由本报编辑部
与西海岸新区作协联合主办

