



春天来临的仪式

□ 窗外风

周日的时候，朋友发微信问我在干嘛，我说在山上挖野菜。白蒿，你知道吗？他说白蒿好呀，烙面糊，还可以做白蒿大枣汤。我说我就是这么想的，说完暗自一笑。只有这个朋友，满是人间烟火气，喜欢告诉我菜应该怎么做才好吃，馒头怎么蒸更有味儿。

每年春天，我们都到山上去挖野菜，白蒿是不可或缺的一种。白蒿最主要的做法，就是熬制白蒿大枣汤，用白蒿和大枣一起熬水喝。

作为一个自小在部队医院长大的孩子，童年必定会有什么跟别的孩子不同。比如每年春天的白蒿大枣汤。

你能想象一大水桶冒着热气的白蒿大枣汤被士兵抬到教室的情形吗？满满一桶黑红的汤，散发着草药味儿，带着神秘的气息，摆在讲台旁的地上，一群孩子叽叽喳喳围着它，每个人都被要求必须喝一碗。端起碗来轻轻抿一口，有点苦有点甜，撇撇嘴互相看看，再看看碗里热乎乎的汤汁。都是听话的孩子，不喝怎么行？眼一闭心一横，咕咚咕咚喝下去，回味的不仅是苦，还有香甜，白蒿的中药苦和大枣的香甜。药汤是部队医院的士兵熬的，熬好送到小学校来，这样的情形每年春天都要上演一次。每当喝过士兵抬来的白

蒿大枣汤，我们就知道，春天来了，春天的白蒿大枣汤，能让我们身体健康。

从此知道白蒿是一种中药，白蒿大枣汤的营养丰富，有很好的清热解毒功效。每年阳历三月，幼苗长到一巴掌高是采集白蒿药效最好的时候。到了阳历四月，秸秆从菜心长出，长到一筷子高，人们采了来就只能当柴草烧。春天的白蒿嫩嫩的，散发着独有的清香，当药材、当食材都是极好的。一旦采晚了性质都变了，从治病救人的药材变成烧锅底的柴草。

地里的每一棵白蒿都能让人一眼就认出来，去年枯黄的秸秆还在风中招摇，下面已

经长出了新芽，那根枯黄的秸秆就是旗帜，仿佛在说：“我在这里呀，我在这里呀，惊鸿一般短暂，夏花一样绚烂。”于是就奔着那秸秆而去，必定能挖到地上的白蒿。白蒿疏落纤细的小叶子，像极了冬天的雪花，叶片颜色微绿泛着白，叶梗毛茸茸的，给人一种温柔顺和的感觉。山路边、田埂上、野草遍布的山坡上，一丛丛一簇簇。

每年春天，我家都要熬上一锅白蒿大枣汤，每个人必须喝一碗。即便是在父亲从部队转业多年以后，即便我们都是从当年的孩子变成了孩子的家长。这是春天来临的仪式。

添一点

□ 唐颖中

喜欢吃花生，经常路经街口一家炒货店，进去买上一二斤。

这天，替我称花生的是一个年轻的女店员，她左手拿起塑料袋，右手执着小铲子朝袋里快速铲了几把花生，然后放在电子秤上。我买两斤花生，见秤上显示1280克，她眼盯着秤，一边伸手从袋子里将多出来的重量一点点地抓出来，秤上数字由1280、1150、1080、1020，渐渐地才到1000克，我看着她一把把地将花生朝外抓，着实感觉不太舒服。

不多日，花生就吃完了，路过这家炒货店，于是进去再买两斤。这天，替我称花生的是中年男店主，他先铲了一些花生放在电子秤上，秤上显示780克，于是他一边瞅着秤，一边从铁皮桶里铲些花生一点点地朝秤上的袋子里添，看着秤上数字由780克、850克、940克渐渐地到1000克，我的感觉挺舒畅。

女青年与男店主称花生的方式截然不同，虽然最后都没有短斤少两，然而我相信，人人都喜欢看到持续添一点的过程，不喜欢持续减一点的过程。生活里，许许多多的事儿，都希望显现“添一点”，你给予朋友的友情，你与人共事相处的热情……需要持续地添一点，然后达到持恒的“准星”，在添一点的过程中，让人感受到可信与温度。

菜摊两口子

□ 宁白

妻子骨折卧床，我充任“马大嫂”，跑起了菜场。每天去报到的那个菜摊，是妻子“移交”的。第一次去，与那位白胖的女摊主作了“交接”，目的是不让摊主有欺生的机会。

我是个不知菜价、不懂陈鲜、不看斤两的主儿，第一次出场，得把自己的“无知”藏掖着。东挑西拣、讨价还价。其实，这种小伎俩，在见过无数过客的摊主前，无用。你挑拣的动作、还价的言语，立马露出你的不识行情。不过，她照例像对待任何顾客一样对待我，抹掉零头、送我小葱。还特别指着鲜红的小尖椒说，吃辣吗？也拿几个去。绿叶衬托下的小红椒

煞是可爱。我不吃辣，却把四五个小红椒装进了塑料袋。

去了一段时间，发现她的菜摊是整个菜场里顾客最多的。与她隔道相望的那个男摊主，守着自己冷落的摊位，脸上露出尴尬。和她摊位紧挨着的女摊主，却和她有说有笑，两个摊位搞起蔬菜品种的互补，在她的摊位不见的芦笋、土豆、圆椒，我会去隔壁摊位买。

无论何时，谁走近她的摊位，她都笑着招呼。对那些挑剔的大妈也不沉下脸，而是笑眯眯地帮她们剥掉发黄的白菜帮子。时间一长，这些大妈都成了她的固定客户。

摊前叽喳一片的时候，她那位穿着蓝布大褂的老公，永

远默默地在一边理菜，给青菜剪去带泥的根，把大白菜码得齐整，将油菜菜去掉枯叶。有一次，见他的电动车正停在摊位边，往下卸一筐筐西红柿，个大、鲜红，长得却不规整。问他，这西红柿为啥与别的摊位不一样？他说，我这是郊区农田里长的，他们都是从批发市场采购来的，外地货！

这才知道，他与一个远郊蔬菜大户挂上了钩，西红柿和各式蔬菜都来自这个大户。摊位里蔬菜品种不算丰富，卖的却都是时令菜。有时，他来不及整理，小青菜便带着泥上了摊位。他告诉我，每天凌晨一两点，他要骑三轮电瓶车15公里到地里，不管寒暑，不论雨

雪。“我的菜，在这个市场独一份。”50多岁的他，黝黑的脸上自信满满，却没有掩住肿起的眼皮。

有一次，他正忙着卸菜，我与他聊了几句，却把一包豆腐忘在了摊位。女摊主追了上来，把豆腐交给我，又匆匆离开忙去了。第二天，我到了摊位前，见两口子都在，跟他们开起了玩笑：“老弟，你这摊位天天人挤人，都是靠了你这位‘阿庆嫂’啊！”边上一位大伯立即附和：“是啊，她每天乐呵呵的，我们都愿意天天来！”他不服了：“那是我送的菜水灵、新鲜，没有这地里直送的菜，你们还能天天来？”在他脸上，还挂着一丝疲惫。

春韭

□ 董全云

俗话说“春韭入饌百味佳”。早春寒意仍刺骨，翠绿的春韭已经让食客们咀嚼到了嫩春的味道。脂满膏肥的春节大餐告一段落，来上一把春韭吧，品尝那股生机盎然的清芬。

在故乡，家家都要种几畦韭菜。春天绿得早，别的蔬菜还是一片荒芜，它们已经慢慢返青，绿莹莹的、嫩汪汪的，水珠挂在叶尖，掐一截入口品嚼，那叫一个清新鲜嫩！

割头茬韭菜了。用小铲贴地皮，轻轻地扒着，生怕弄伤这些小家伙。一把把的鲜绿，沾染得手指上都是青青的汁液。这可是初春的第一美味，可以韭菜炒鸡蛋。鸡蛋金黄韭菜翠

绿，轻颤颤地夹一筷子入口，呀，鲜嫩盈鼻，入口鲜香。“三月韭芽芽，羡慕佛爷爷！”

想吃素饺子了，一把韭菜、几个鸡蛋，外加三两枚香菇，洗净，切碎，加五香粉，淋些芝麻香油，拌匀；然后和面擀皮儿，一家人团坐，边说笑，边忙碌着，喜喜庆庆，热热闹闹。不大一会儿，厨房锅里的水开了，翻滚着唱着歌，一大锅的饺子一个个排着队下到水里，水汽氤氲着，那韭菜的香气也缭绕在鼻端肺腑，单单嗅一下，嗯，就垂涎欲滴了。

春韭鲜嫩，容不得久煮。只打一滚，水开，便可关火捞饭。隔着晶莹的薄薄的饺子皮，就看得见里面的花花绿绿，

再有那韭菜鸡蛋的鲜香，哈哈，三月韭，真真神仙见了也不想走。

若有山里的野韭菜，朱红色的韭根细长，辣味充足，更是好吃。一小撮，味就够！炒鸡蛋、做菜盒、包饺子，随你！据说南北朝时，齐国太子问御医：“菜食何味最盛？”御医说：“春初早韭，秋末晚菘。”可惜那些鲜嫩的韭菜喜欢藏在荆棘下，没有个鲜血淋漓，你是采不到多少的。

杜甫有诗云：“夜雨剪春韭，新炊间黄粱。”客从远方来，主人披着蓑衣，剪把春韭招待客人。听着春雨淅沥，几杯浊酒，那话就长了，情就浓稠了许多。

韭菜盒子也好吃。鸡蛋炒得金黄，切碎；新韭择洗干净，一刀挨一刀地切小段，也可放些碎虾皮儿，芝麻香油、盐粒、五香粉适量，搅拌，包好，码放整齐。平底锅淋一勺植物油，煎得两面金黄，咬一口，皮儿脆，馅儿香，顺嘴淌汁儿，再有一碗小米粥，实在绝配！吃罢韭菜，千万要记得刷牙漱口，因为韭菜爱钻牙缝，遇到忘形大笑，皓然贝齿却青韭赫然，一口冲味，实在大煞风景。

征稿启事

“齐迹”副刊为宣传推广齐文化而生。因为齐文化的兼容并包特性，她也接纳广义上的齐文化稿件，比如涉及聊斋文化、鲁商文化、黄河文化等与本土文化相关的内容。

投稿邮箱：lzc_bfk@126.com，或登录“文学现场”网站，选择晨报《齐迹》副刊板块投稿。来稿请注明建设银行开户行、开户名、账号、联系电话、通讯地址、邮政编码。谢绝一稿多投。

