



## 度过春天的方式

□ 李晓

早春,枝条上青筋暴出,花骨朵刚刚吐露,我便去乡野晃荡。我这样去率先探访春天,是让自己的身体早早地与地脉接通。

乡间有一池塘,水边柳丝柔柔垂挂,一群鸭子浮游于水上,红掌拨动浮萍,水中泛起涟漪。难怪古人说,春江水暖鸭先知。

每年春天我都不想辜负,春天的一些行程已经停泊在我的视线里。

友人徐哥在山里有一个老院子,那是一个进城居住农人的废弃老屋,经过徐哥匠心打造,裹着漫漫风尘的老院子的灵魂再度归来,成了徐哥的安妥身心之地。

徐哥住在山里这些年,新认识了几十种草木鸟雀。到了春天,屋檐下的巢居里,几只毛茸茸的雏燕软耷耷地趴在草窝里,睁开清亮的眼睛,好奇地打量着栖息它们生命摇篮的这个老院子,望着燕妈妈从蓝天白云下衔食归来,那一刻,人的脑海中会浮现出母亲养育孩子的如烟往事。

春天的第一次探访,我就是去老院子里见徐哥。如遇到春日烟雨,青瓦如宣纸铺开,屋上生起袅袅雨烟,凝视院中谦卑的依依垂柳,心境宽阔柔和。我在山里蓄积到肺腑里的好空气,可以供我一个季节的吐纳吧。老院子背后,有一个巨大的山洞,我带上一本友人初春赠我的书去洞里读上一半天,那里没手机信号,没有刷屏的干扰与焦虑,春山含笑中的鸟鸣,想来是对我的问候。独坐山洞,看那苍苍亿万年的山岩,想起一个词叫地老天荒。人这一生啊,真如天地间一渺渺沙鸥。

城市里,有几条老巷子,它们是一个城里的温暖补丁。夏天暑热中,我一般不去海拔1000多米的高山上避暑,尽管松涛声远远而来灌到了心肠。我去几条老巷子走一走,老巷子的幽幽凉风从两头吹来,特别是踩到那砚台一样光滑的青石路上,股股凉意会浸润心田,外面的喧嚣也被老巷子柔软的胸膛隔绝开来。

到了春天,老巷子地上的缝隙

里,会爬出星星点点的绿草,探头探脑中带来了城中的早春信息。还有突兀根须蔓延在老巷子墙上的青藤,到了春天,远远望去,总感觉树冠处有绿烟袅袅,是树干里的水分在蒸腾吧。

老巷子里,有我结识多年的三两老友,同老巷子一样安卧于我心深处。比如老曾,一个业余摄影者,为日新月异的都市留下了一份光影底稿。出书那一年,老曾首先邀约我到他家坐一坐,一顿家常饭菜招待过后,他用毛笔在扉页为我签名送书,是这样写的:“好兄弟,一辈子!”我当时觉得老曾太抒情了,但他签名后伸出双手用力地拥抱了我一下,暖流漫透中我才感到,这个平时显得木讷的男人,有一颗细腻多汁的心。

老巷子里还有收集乡下农具的孙胡子。这些年,在城里卖卤肉的孙胡子,深入乡村农家,从那些蛛网爬满的破烂破旧农房里,运回了一件一件农耕时代的传统农具:独轮车、老纺具、犁、耙、石碾、轱辘、打铁的老风箱、拉粮车……这些沧桑的老农具,摆满了孙胡子整整两个房间。孙胡子常坐在屋子里,怔怔凝视着他那些收藏的看家宝。“你轻一点啊,轻一点……”每逢有人出于好奇心跑到他屋子里摸着这些老农具,孙胡子就在旁边一遍一遍地叮嘱。我每次去孙胡子那里坐上一会儿,仿佛能看到屋顶上漫出的炊烟、农人匍匐大地的佝偻身影,听到布谷鸟的歌唱……

老巷子里还住着教我高中历史的宋老师,当年迷恋历史的我是他的得意门生。宋老师今年已88岁高龄了,去年秋天去看望宋老师,他一把抓住我激动地说:“吴主任好!”宋老师的女儿噙着眼泪对我说,老师患上了阿尔茨海默症,有时连她也不认得了。

今年春天,我要去探访这几条顽强蜿蜒在城市里的老巷子,还有这些老巷子里的故人恩师。这样的探访是在提醒我,在春天的满目芳华里,还有着我对时光深处的深情凝望。

度过春天的方式,就是打开我命运的其间一页。

## 春日采谷荻

□ 舒一耕

家乡村东的河滩上,有条从河堰通到河底的小路。河堰高高的,通河底的是一条顺坡而下的蛇径,人们到河里去都要走这条小道。春天人们会在河滩的沙土地里植树或种地瓜、芝麻等农作物,然后用担子挑着水桶到河里提水浇灌秧苗。河滩里长着许多树和灌木,有洋槐、臭椿、枣树等,记得还有一棵大栗子树,春天会开出一树黄白色的花朵。

河滩是小孩子们愉快玩耍的好地方。春天有那么一段时间,茅草从里的茅针开始发芽了,小孩子们都叫它谷荻,是茅草的花苞。对于小孩子们来说,这确实是好东西,是一种不用花钱只靠劳动就能得来的美味。那时我们把采摘来的谷荻放到兜里,然后带回家,剥开外面的皮,露出白白的棉絮一样的东西,用小手择出来,放到嘴里慢慢咀嚼,那种清

香、鲜嫩可口的感觉是很难形容的。

在春天里打谷荻,对于小孩子来说,是一件很快乐很有趣味的事,采摘的动作也很优雅,男孩女孩都很喜欢。小孩子们在茅草从里俯身或蹲在地上寻找着,看到有些鼓的,就蹲下身来看是不是。有的是,有的不是。是的就很惊喜,然后小心翼翼地用力往外提。提的时候也得悠着,掌握个度,用力轻了提不出来,用力太大或太急了容易提断。如果发现红色的“谷荻”,我们就会躲开,听说红色的“谷荻”是被蛇吃过的,不能吃。有经验的人都知道,最好的谷荻往往长在前一年被野火烧过之处,经过冬去春来,鲜嫩的谷荻会冒出头,不用半个月,就能长得较高了,看上去也很饱满。所以我们寻谷荻往往到这种地方去找,眼神好的机敏小孩不长时



间会

找到满满一把,整整齐齐地握在手里,看着喜人,心里也很有成就感。

谷荻是茅草的花苞,而茅草的生命力顽强,秋天人们在红薯地里刨红薯,常会发现许多茅草的根从远处扎进来。据说茅草的根被斩断后,只留下一截,照样发芽。而茅根也是乡野美食,其味甜美。

儿时采谷荻,只是觉得和采老美酒(地黄花)、到小河里捉鱼一样好玩,后来年龄大了,每每到野外踏青或游玩,回想起小时候采谷荻的事来,才觉得时光易逝永不回,往事只能回味。

在荒坡野地里,茅草恣意地疯长着,那一丛丛如雪、如海浪般的花穗,在夕阳的映衬下是那样美丽。

## 一畦春韭母爱浓

□ 卜庆萍

柳丝轻扬,春鸭鸣暖,万物有了生机。一畦畦春韭,脆鲜鲜地在眼前晃动,那是母亲种的一畦韭。那年那月,母亲在老屋前面开垦了一片空地,种了一畦韭。每年春天,新韭就蓬蓬勃勃地长出来,翠盈盈地吐出新绿。

小时候日子苦,春天青黄不接,新粮接不上茬,哪有什么可吃的,母亲就用这些新韭做美味,认真地抚养我们。

“夜雨剪春韭,新炊间黄粱。”“春韭满园随意剪,腊醅半瓮邀人酌。”古人对新韭赋予了诗意,母亲不会读诗,总说:“春韭香,夏韭臭,秋天韭菜一般吃。”从母亲的话语里,我早早地就闻到春韭的香味了。

母亲用春韭做原料,费尽心思为我们做饭菜。她从春阳沐浴的菜畦里割来一把韭,在我和弟弟眼前晃动几下,嘴一撇,说,今天做酸辣韭菜炒鸡蛋喽。春韭是自个儿种的,鸡蛋是自家的鸡下的,心灵手巧的母亲总是把这道酸辣味的韭菜炒鸡蛋做到极致。韭菜洗净沥干水分,切成段。水淀粉中加入花椒粉、米醋和盐,调成汁备用。鸡蛋打散后,炒熟,用铲子在锅中切碎,盛

出。然后用辣椒面爆香油锅,加入韭菜,迅速翻炒,再倒入调好的汁,稍后加入炒好的鸡蛋。母亲做菜,我和弟弟在一边看得入神,心里充满了期待和美好。一会儿工夫,又黄又翠又香的酸辣韭菜炒鸡蛋就摆上了餐桌。

清明前后,母亲一定会去小河沟捉螺蛳,将肉从壳中一一挑出,也是用来炒韭菜。春韭油鲜,与黑中带白的螺蛳肉一起爆炒,又是一番风味。母亲认真把握每个环节,先将螺肉撒些盐泡上,再用手用力地抓抓,仔细冲洗几遍,一边做一边说,一定要洗净的,不然会涩嘴的。母亲做的韭菜炒螺肉特别好吃,我和弟弟吃得额头出汗,母亲在一边笑个不停。

母亲买来香干,又开始给我们做春韭炒香干。母亲做菜的方法我记得十分清楚,先把胡萝卜洗净切成丝,将韭菜切成段,分别放入葱姜末炆好的油锅里爆炒,再加些调料就成了。母亲做的菜总是好看又好吃,一盘菜里红黄绿都有,颜色十分诱人,看着让人眼馋。

韭,初春品质最佳,春



食

韭菜

有益于肝。母亲还给我们用春韭包饺子,做韭菜盒子、韭菜炒粉条、韭菜炒豆芽、辣炆春韭、凉拌韭菜……每做一样简朴的菜肴,母亲都投入无限的真诚和用心,给我们百般的呵护和疼爱。

新春又到,我在城里安了家,在小院里也种了一畦韭。新韭绿油油地长在春天里,和春日的阳光说着心里话。

我把年迈的母亲接过来,亲自下厨给母亲做了一道春韭炒鱿鱼。我把鱿鱼用碱水泡好,洗净切成丝,春韭切成段。锅中入油,爆香葱姜蒜,倒入鱿鱼丝,调入花椒、八角、桂皮、老抽、料酒、生抽等,然后加入韭菜爆炒。每个环节都如母亲一般认真,春韭炒鱿鱼散发着无尽的香味。

人间真情,以爱当先。母亲用无限的真诚抚养子女,我们用无私的爱回馈母亲。

