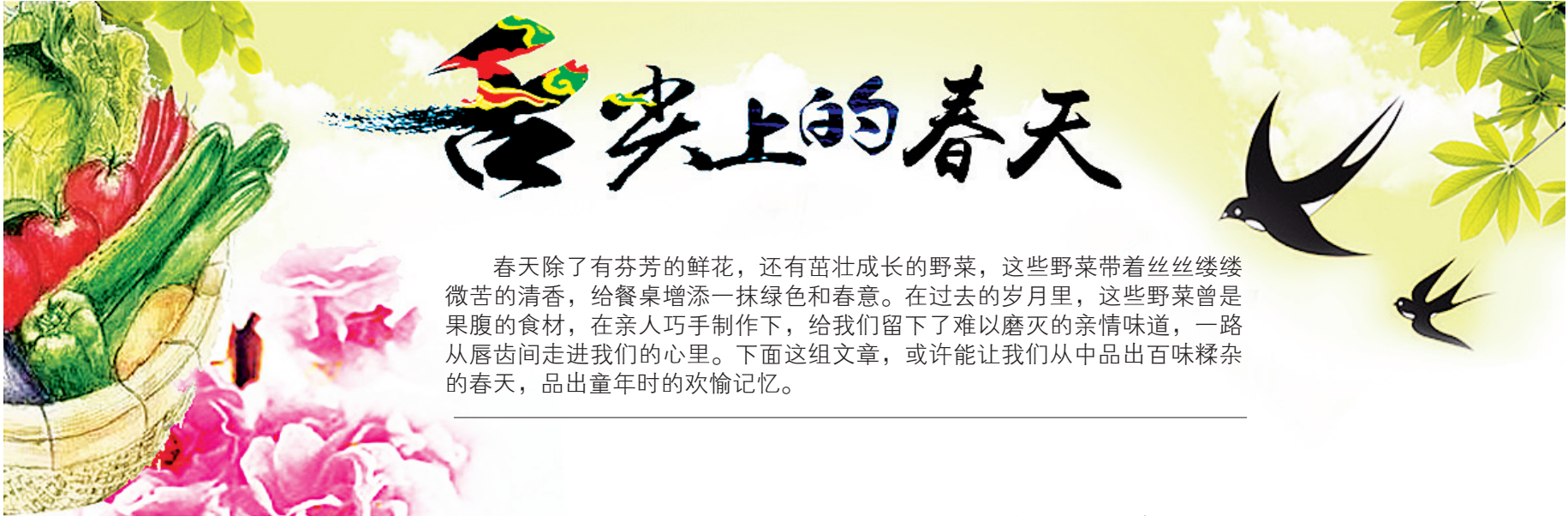




春天除了有芬芳的鲜花，还有茁壮成长的野菜，这些野菜带着丝丝缕缕微苦的清香，给餐桌增添一抹绿色和春意。在过去的岁月里，这些野菜曾是果腹的食材，在亲人巧手制作下，给我们留下了难以磨灭的亲情味道，一路从唇齿间走进我们的心里。下面这组文章，或许能让我们从中品出百味糅杂的春天，品出童年时的欢愉记忆。

亲情的味道

□郑曾洋

靠近学校院墙处长着几棵枸树，歪歪扭扭的，极不起眼，加上生长的地方偏僻，平时也没人注意过它们。

可是一到清明前后，这几棵枸树就吸引了我们几个贪嘴的老师，因为树上结了很多枸桃穗，我们俗称“枸不几”。这枸桃穗和柳穗差不多，但枸桃穗更紧实，味道也很好，据说还有活血通络的功效，可以治手脚麻木。枸树每年春天结穗，大约一周左右就开花老去了，所以吃它的时间也很短，稍不注意就过季了。

小时候，妈妈每年清明前后都会采摘枸桃穗，仔细择干净，洗洗淘淘，再拌面上锅蒸好，用盐、香油、蒜泥拌匀，我非常爱吃。即使近几年妈妈老了，每到清明前后，她也总是让父亲四处找枸树，采摘枸桃穗，蒸好后给我打电话让我回家吃。每次我大快朵颐的时候，妈妈总是在一边笑咪咪地看着我。我奇怪地问：“妈，你咋不吃啊？”妈妈却总是笑着说：“我胃不好，这东西吃多了心沉。”我便不

再多说什么，只顾着自己享受。后来才听父亲说，妈妈其实也很喜欢吃枸桃穗，只不过妈妈是想让我多吃点她亲手做的美味而已。

去年，妈妈突患心脑血管病，幸亏治疗及时，保住了命，但出院后半边身子不灵便，很多活都干不成了。妈妈想吃什么了，轮到我想方设法给妈妈做着吃，实在不会做，就四处打听买来给妈妈吃。清明节后，看到那几棵枸树已经结了穗，想到妈妈以前总给我做枸桃穗吃，今年我也要给妈妈做着吃。

今年春天雨水勤，枸树结穗格外多，格外肥实。我找来梯子，架到树杈上，爬上去采摘，摘了好几筐。把枸桃穗洗净，放入面粉、玉米面、五香粉拌匀，上笼蒸15分钟，蒸好后晾凉，把花椒芽和蒜头捣碎，加入白醋及香油调成料汁，浇上料汁拌均匀，就“大功告成”了！

带着“胜利果实”开车回到家，将这美味“献”给妈妈，妈妈一下子就哭了起来。帮妈妈擦去泪水，看着妈妈品尝着她儿子做的美味，心里期盼着下一年春暖花开枸树结穗的时候！

来尝尝绿色菜肴

□周桂梅

我从小在农村长大，小时候生活条件差，春天采摘野菜作为饭桌上的菜肴是常有的事，所以，我从小就认识很多野菜。当我们走进这个春天，大自然赋予我们的天然食物随处可见，在浓郁的花香里，复苏的不仅仅是全身的细胞，还有舌尖的味蕾。我们可以借踏青的机会，认一认这些春天的绿色菜肴，将这些绿色食品带到自己的餐桌上。

荠荠菜和蒲公英长满了田间地头，沟壑处小路旁，到处可见它们的身影。苏东坡曾盛赞荠菜“天然之珍，虽小甘于五味，而有味外之美”。现在荠荠菜已老，蒲公英也开花了，枸杞尖刚发芽，快把茵陈带回家。取鲜嫩的茵陈洗净晾干，与面粉调和清蒸，拌好后加入少量食盐，就可以吃了。老人们都说，吃茵陈可以预防阳痿。

野泽蒜看上去很不起眼，它的茎叶像大蒜又像小葱，还有点像韭菜。根和蒜一样，只是小了一点，呈玉白色，玲珑剔透。用野泽蒜拌豆腐皮，真是清爽可口的一道小菜，用鸡蛋爆炒味道也不错。把野泽蒜和豆腐掺在一起做馅料，蒸包子、烙菜馍都可以，味道鲜美，还可消毒气。听老人们说，野泽蒜还有通阳化气、开胸散结的功效。

马齿苋俗称马齿菜，又叫“晒不死”“长寿菜”，这个季节的马齿苋稚嫩，爆炒食用，味道稍有点酸，是小时候我家春天饭桌上的常见

小菜。我在地里剝回大篮的马齿苋，奶奶就会坐在春天的花树下，将马齿苋洗净晾干切碎，拌入面粉搅拌均匀清蒸，开锅后浇上香椿菜汁，里面还有大蒜、辣椒、芝麻等调味料，吃起来口感还是不错的。等到了夏季，必须用开水焯一下才能吃，但吃多了会引起胃酸腹胀。

还有一道蒸菜也很好吃，那就是水芹菜。水芹菜生长在小河边，叶子像芹菜，根部扎在水里。把水芹菜的头部掐下来，洗净晾干切碎，拌入面粉清蒸，蒸熟后再干炒，吃起来有一种特殊的香味。

艾草现在正是鲜嫩的时候，它表面翠绿，背面密生着灰白色绒毛。艾草有奇特的香味，可驱蚊蝇、虫蚁。取鲜嫩的艾叶洗净切碎晾干，拌入面粉清蒸，加入少量食盐，开锅后加入小磨油搅拌即可食用。清明前，艾草是一道好吃的绿色食物。如果初生婴儿鼻子不透气，取干艾叶和三个大葱头包在一起放入孩子胸前，一会儿鼻息就通顺了。月子婆娘满月后，取艾叶半斤和“白花菜”二两熬水洗头或洗脚，以后不得风湿病和偏头痛。（白花菜是一种药材，年纪大的人都认识）

枸杞尖、蛤蟆皮、野豌豆苗、灰灰菜、益母草……小时候，我吃过太多太多野菜，它们独特的味道，依然存留于味蕾中，每到春天，就无比怀念。让我们一起去感受春天大自然里自有的那股清香吧。

懒豆腐

□李玲

小时候在乡下，我们姐弟四人，就父母两个人挣工分，分到的粮食不够吃。三四月是青黄不接的时候，全家的口粮已经吃完，是个难挨的关口。

这时节是妈妈最忙的时候，沟畔、田边、河湾……都留下了妈妈瘦削的身影。我不知道妈妈究竟跑了多少路，放工回家的时候，她的小篮子里盛满了开着黄花的婆婆丁、嫩嫩的刺角芽、面条棵、毛茛菜、米米蒿、荠荠菜、白蒿，还有我爱吃的赶驴棍儿棵……每当这个时候，我就兴奋地仰起小脸问妈妈：“今天晚上就可以吃到懒豆腐了吗？”这时候妈妈总是嗔怪道：“小馋猫，菜还不够呢！”

就这样，妈妈每天都早出晚归，得准备三四天时间。除了那些野菜，妈妈入冬前还在收获后的白菜地、萝卜地里弄了一些经霜干透的白菜叶、小萝卜，这些都是做懒豆腐的“宝贝”材料。

经过几天的准备工作，妈妈趁着中午，拿出家里的大盆，在老井旁一遍又一遍地淘洗这些花草草，然后晾在簸箕里。到了傍晚收工回家的时候，添上一大锅水烧开，倒进去事先打好的豆汁和泡好的黄豆，由于怕粘锅底，就不停地搅拌，然后依次放入洗干净的干白菜叶、剖开的小萝卜。不一会儿锅里的黄豆就翻腾来翻腾去，厨房里氤氲着豆汁的香味。这时候任凭小伙伴们再呼喊，我决不会出门的。

当妈妈把青菜放到锅里搅动的时候，我知道懒豆腐快要出锅了！菜的清香和着豆汁的芳香从锅盖里飘出，叫人垂涎欲滴，我心里一阵欢呼雀跃。妈妈把沾着豆沫混合着黄豆的懒豆腐捞在一个大筛子里控去水分，这时候扒上一碗，即使什么也不放，也不失一道美味。如果用蒜苗捣泥，加点香油辣椒，更是鲜香无比，吃得酣畅淋漓，再盛上一碗红薯稀饭，简直是绝配！难怪老家的俗语会说“红薯糊涂懒豆腐，小孩儿不吃打屁股”。

懒豆腐还可以当饭充饥，要是玉米饼子、红薯面饼子就着，更是开胃下饭。一碗懒豆腐饭会让人吃得满头是汗、浑身是劲，顿觉那青黄不接的日子不再漫长。

每年春荒，妈妈做了一次又一次懒豆腐，又当菜又当饭。懒豆腐使我们抵挡住饥饿，陪伴我童年的整个春天。

后来我离开老家外出求学，再也没有吃过妈妈做的懒豆腐。去年偶尔在市场上买了一兜白菜、胡萝卜、筒蒿做的懒豆腐，吃起来却少了小时候的那种清香，特别是少了妈妈做的那种味道。

前不久给妈妈打电话，无意中说起小时候吃的懒豆腐如何好吃，不料想仅隔了一天，妈妈就兜了一大袋懒豆腐，在早晨我还没有起床时就站在我家门口。

我不能想象妈妈迈着不再麻利的双脚，忍着腰的疼痛，跑了多少路，一个人清洗、切菜，求人打豆汁、烧煮……又在早上走几里路，搭上公交车，坐了几里路的车，一大早就来到我家。想到这里，我不禁潸然泪下。

春天到了，野菜生长，而妈妈却又老了一岁。我喜爱妈妈做的懒豆腐，更怀念那些远去的岁月。

