



散文·美景履痕

# 春天的味道

诗歌·紫陌红尘

□郑曾洋

冬去春来，陌上花开。对于那些文人雅士来说，最美的赏花季节来到了。而对于像我这样的吃货来说，春日里特有的美味才是春天最好的馈赠。

春天里最诱人味蕾的首推荠菜。这是一种常见的可食用野菜，绿叶白花，叶的边缘呈齿状，铺在地上，绿茸茸，很是可爱。听老人说，荠菜既好吃，又有药用价值，利尿、明目、清热，所以一到开春，田地边，路沟里，到处可见拿着小铲提着篮子挖荠菜的人，就像张洁的那篇《挖荠菜》里写的那样：“挖荠菜时那种坦然的心情，更可以称得上是一种享受：提着篮子，迈着轻捷的步子，向广阔无垠的田野里奔去。嫩生生的荠菜，在微风中挥动它们绿色的手掌，招呼我，欢迎我。”

荠菜的吃法很多，新鲜的荠菜，不管是生吃，炒肉丝，还是包饺子，煲汤，都是无上的美味。那大自然的香气，饱含在每一株荠菜的根和叶子里，让人回味无穷。最简单的就是炒鸡蛋，还可以做汤，凉拌，包饺子，擀菜饼，无论做成什么，都改变不了荠菜的清香鲜嫩，美味可口。有人说荠菜的味道有一股土腥气，我要说，那不是土腥气，那是田野，阳光，大地和春风的气息。

蒲公英也是春天里的一道美味。春天来了，其他的植物才开始冒芽，蒲公英已经长了好几片叶子，而且在叶片中间的地方冒出了几朵小小的花蕾，或许第二天它就会撑起了黄色的小花伞。要是吃的话，当然不能等它开花。那些长在土壤肥沃，枯草丛中的瘦长纤细的蒲公英是最嫩的。轻轻从土里拔出来，白

色的叶柄和紫色的根茎连在一起，带着泥土的气息。洗好的蒲公英有点像小一些的苜蓿菜，卷起的叶片油光发亮。采摘回来后，最好是用鸡蛋炒。打两个鸡蛋，在锅里摊成鸡蛋皮，然后切成丝，和蒲公英一起翻炒。炒到叶片变软，颜色变深出锅，一盆黄绿相间的鸡蛋皮炒蒲公英就做好了。清香爽口，略带苦味儿的蒲公英还是清热下火的良药呢！

说起春天里的美味，怎么可能不提榆钱呢？我一直对初中语文课本里刘绍棠那篇《榆钱饭》印象深刻，因为自己也和作者一起吃过了那令人难忘的榆钱饭，至今还记得那榆钱饭诱人的味道。抬头看见榆树上又串起了一串串粉嘟嘟的榆钱，便想尝尝榆钱的味道。捋上一袋子，回去把每个榆钱上蒂拔掉，只留下圆圆的榆钱，淘洗干净后，拌上玉米面，打上两个鸡蛋一搅，把葱蒜切成和榆钱大小的碎末和榆钱一起，放到锅里迅速翻炒，炒到颜色变深，把鸡蛋铺到榆钱上，一会儿就可以出锅了。那味道不是一般的美！

香椿芽更是春天特有的馈赠。香椿芽有一股独特浓烈的香味，我家院子里就有一棵香椿树，撸一把香椿芽，烧开水烫一下，把豆腐切块，加麻油和盐，和香椿芽一拌，一清二白，房里房外远远的香气，却也是一道常见的菜。农村老家甚至流传“香椿芽炒鸡蛋，肉鱼都不换”的俗语，把香椿芽洗净切碎，和鸡蛋拌在一起下锅炒，鸡蛋的鲜香与香椿芽的脆嫩融合在一起，吃起来鸡蛋油滑润口，与其中包裹的香椿芽，曼妙的香味弥漫整个口腔，便是吃进了整个春天。

枸杞穗，它的样子就和柳树上结的穗差不多，但枸杞穗很紧实，味道也很

好，据说还有活血通络的功效，可以治手脚麻木。每年春天的时候结穗，时间一周左右，很快就开花老去了。所以吃到它的时间也很短，稍不留意就过季啦。找来梯子，架到树杈上，爬上去采摘，用小竹筐盛放，回去把枸杞穗捡干净，端到水池边清洗几遍，把水控得差不多了，把枸杞穗放入盆里，放入面粉、玉米面、五香粉搅拌均匀，让枸杞穗均匀地拌上面粉，上笼蒸15分钟，蒸好后稍微晾凉，用了蒜苗的头部，摘了些花椒芽，把花椒芽和蒜头一起捣碎，加入白醋及香油，调好成料汁，浇上料汁搅拌均匀，这就大功告成了！

春天的餐桌上，怎能少了槐花？老家院墙外有几株槐树，一到春天，淡绿的槐叶嫩芽晶莹发亮，如翠似玉。雪白的花瓣，簇拥在嫩枝上，编织出丰满的花穗，一朵朵，一串串，一簇簇，在一片嫩绿的叶子中摇曳。一阵阵清香随风荡漾，令人觉得格外清爽。不过要想吃槐花就没那么容易了，因为槐花一般都开放在高高的树枝上，槐树枝上还有刺，摘起来既麻烦又危险，必须爬上树，挑选那些花繁枝嫩的树枝折下来，扔到地面，在下面捋槐花就方便了。捋完槐花，回去淘洗干净，放上盐，拌上面粉，上笼蒸熟就可以吃了。吃的时候浇点醋，拌上蒜汁，如果是在鏊子上焙熟或者在铁锅里用葱油炆炒，味道就更好了。吃到嘴里，一股淡淡的槐花清香扑鼻而来，很是诱人，让人垂涎三尺，吃上一口就舍不得放下筷子。

美好的春天，阳光下，春风里，有那么多纯天然绿色美食，有足够属于这个季节独有的美味，让每一顿饭都透着春天特有的清香，令人回味无穷……

## 车前草(外一首)

□尹文阁

叶基生呈莲座状  
平卧地面，接近泥的灵魂  
清热，镇咳……  
有着低于人间的浅浅忧郁  
南风随意点几笔，就跳出一朵朵鼠尾  
饱含医疗民间的浅愁和悲悯  
据说汉名将马武身处绝境时  
看见了它——  
此天助我也，好个车前草  
光线暖微  
它扩大成鞘，箭镞般  
高过土坡上的闪电  
它贴地而活  
小心翼翼，隐忍着，  
也向上爱着  
就像倾覆在风雨中的小伞  
就像凝视黄鹂头上的一枚发簪

## 茅草

它的身影  
随风摇曳  
在丘陵河岸平原上  
茅烟，剥开后像蚕丝  
小时候常去田野里  
抽它充饥  
茅根味甘，性寒  
小时候每逢姊妹们发烧  
母亲就去坡上  
挖一把回来，熬水喝下  
每次都见奇效  
春天像鞭子  
茅烟一夜间便长出穗  
茫然无措地白

## 在春天

□孙亚洁

在春天，我只想饮酒  
饮下河流、山川、田野、天空  
饮下云朵、雨滴、露珠和鸟鸣  
饮下这整个春天活蹦乱跳的  
取之不竭的钟声  
这丰美的苹果园，足以  
安放我的余生

在春天，我只想一遍遍地爱抚  
风儿的骨头，爱它  
开满鳞片的脊梁，更爱它  
无限柔软的辽阔的胸膛  
它梦幻般的翅膀  
突然打开或者绽放，总是让人  
猝不及防

在春天，我想和每一朵花儿通信  
和每一株树木，每一片叶子  
和每一棵小草做朋友，把泥土  
当作亲人，把尘世当作路人  
当我想到这儿的时候  
我已经被深深地封锁在  
春天的家门

随笔·乡村纪事

# 白蒿

□邢德安

白蒿并不稀奇，大凡是上点岁数的农村人都见过。它是两年生的草本植物。它的长相简单明了，没有太多的修饰物，分枝在顶端较多，叶子和枝干上都有很多白色的微柔毛，刚出来时很小，慢慢地到夏秋季以后，会长到100多厘米高。白蒿与驴尾巴蒿和艾蒿酷似，不易分辨，但仔细看来还是有别的。驴尾巴蒿和艾蒿叶子偏大，且有其独特的气味，而白蒿则叶子碎小，没有气味，只有一点淡淡的清香。白蒿一般在立春后就开始萌芽了，农历正月后半月已初步长成小小的棵子。

白蒿不仅是草，还是一种中草药，它的药名叫茵陈。它又是一种可食用的野菜，可以用来充饥。农村常说“正月茵陈二月蒿，三月过去当柴烧”，就是说，在正月采集刚出来的白蒿具有药用价值，这个时候就叫茵陈，而过了这个时候到了二月，它便失去了药用价值，只能用来充饥，就成了白蒿了。到

了三月，由于它越长越大、越长越老，渐渐也不能吃了，就只能割下晒干当柴烧了。白蒿多生长在沟边、地头和河坡、河堤之处，它的生命力特别强。

我的童年时代生长在困难时期，每到春天，大部分人家粮食都不够吃。于是，每天下午放学，我便和小伙伴相约外出挖白蒿。我家住在澧河岸边，因此，每次出来，河边便是我们的不二去处。当然，去到河边不只是为了挖白蒿，还为了玩。尽管腹内饥肠辘辘，但少年贪玩的天性常常使我们忘记了一切，尽情在水边打水漂、玩沙子，直到那一轮夕阳落进长河，方才匆匆回家。

白蒿的吃法很多，除了常见的清炒、煮汤和凉拌，还有很多人喜欢采摘尖芽剁碎来包包子、包饺子，更多的则是用粗面粉相拌蒸熟吃，那味道既爽口又香甜。其实，在那个时候，无论怎么吃都觉得味道是美的，因为，我们图的是充饥救命，而不是品味、欣赏。所谓“饿时糠吃着甜，饱时肉吃着黏”也正是这个道

理。白蒿，这种不起眼的野蒿，在过去那些困苦的年代，却成了不少人的救命粮。据了解，白蒿的营养价值十分丰富，和普通蔬菜的营养比起来，还要好上好几倍。白蒿除了可以食用，也有一定的药用价值。老人们常说：“一天吃一顿白蒿，体内的热和湿都不再被念叨。”言外之意，白蒿有清热利湿的作用。除此之外，还有凉血止血、降低头热、通关节、去滞热、伤寒、消炎解毒、养肝生血等功效，实在是珍贵无比。

现在人们生活条件好了，各种蔬菜包括那些反季节蔬菜应有尽有，但是，总觉得似乎少了些什么。思来想去，就是觉得少了些过去那些纯天然的味道和记忆。

前几天，我和妻子拿上铲子和袋子又来到了久违的澧河边挖白蒿。然而，连续出去两天，都一无所获。或许它们的个性已经不适应现在这个处处化学农药的年代和环境，就这样悄无声息和我们告别了。真的很怀念它。



漯河晚报微信公众号