

春来野花香

□韩月琴

春风一吹,气温回升,最先感觉到温暖的是各种花儿,它们仿佛听到了春的召唤,争先恐后地把花苞吹得鼓鼓的,最后终于忍受不了内心的激情澎湃,接二连三绽开了美丽的笑脸。在这明媚的春日里,大朵大朵的鲜花欢喜地享受着人们的歌颂与赞美,粉嫩的桃花、艳红的海棠、洁白的玉兰……但我还是最欣赏那些散落在乡村田野的小野花。

春日的田间地头,最常见的是俗称“猪食棵”的一种花,学名叫“宝盖草”。指甲大的叶片围着嫩茎摆成一个绿色的圆盘,圆盘里茎的周围环绕着几朵娇艳的小紫花,花形细长,宛若擎着几只紫色的小喇叭。它的花朵娇小,每一株都有长短不一的几根茎,每一根茎都有几层这样的叶和花。别看它小,舞姿却不输分毫,只要有一丝微风吹拂,她就跟随着茎叶摇摆的节拍灵活地扭动腰身,含羞带笑,摇曳生姿。

荠菜是大家都喜欢的一种野菜,但是你有没有留意过它那雪白的小花朵呢?三四月间,荠菜的叶子已经长得不

再鲜嫩,从植株的中心抽出一根长长的细茎,有的能长到十几厘米长,高高地擎在空中。茎的顶端,一朵一朵洁白的小花儿迎着春风绽开了优雅的笑颜。整株花的形态跟油菜花有几分相似,但是,却没有油菜花那么大、那么张扬。它总是静悄悄地开放,又静悄悄地落下,只把一个个三角形的籽包留在长长的茎上,默默地为来年的盛放积蓄力量。宋代辛弃疾的《鹧鸪天·陌上柔桑破嫩芽》里写道:“城中桃李愁风雨,春在溪头荠菜花。”在大词人的眼中,溪头盛开的荠菜花,就是最明媚的春色。这应该是对荠菜花最美的褒奖了吧!

还有一种开着淡雅的蓝色小花朵的草,也十分漂亮。上网查过,才知道这种草的名字叫作“婆婆纳”。它的枝叶非常茂盛,常常成片成片地连在一起,好像铺着一层厚厚的嫩绿色的地毯。四片蓝色的花瓣手牵着手组成一只浅浅的小碗。阳光下,小小的碗口炫耀似的朝向蔚蓝的天空,似乎想要跟天空比一比,谁的蓝色更夺目。众多蓝色的花朵镶嵌在密密麻麻的枝叶中,微风吹过,花儿跟着枝叶翩翩起舞,仿佛一

只只蓝色的小蝴蝶蹁跹流连,醉在了春风里。

除了这些花,乡间野外还有鹅黄色的马齿苋花、金黄色的蒲公英、紫色的野豌豆花……春天的乡间,野花多得数不清。还是朱自清先生的《春》里面那句话说得最贴切——“野花遍地是:杂样儿,有名字的,没名字的,散在草丛里,像眼睛,像星星,还眨呀眨的。”

我常常想,在乡野沟渠,野生的小花是自由的,它们遍地开放,无拘无束,自由自在。它们也是洒脱的,虽然没有城市里名贵花朵的园圃温室,没有华丽的名字和浓郁的香气,无论开得多么热烈绚烂,连个欣赏和鼓掌的人都没有,但是这丝毫不影响它们追求自己的梦想,散发自己的芬芳,就这样年复一年,欢天喜地地为乡村的风景贡献着自己绵薄的力量。

其实,我们的生活不是也应该像默默无闻的野花吗?不管有没有人欣赏,都要热烈地绽放,不为取悦别人,只为不辜负自己。做最灿烂的自己,在忙碌的生活中朝着梦想努力前行,才是通向铺满芳香和阳光的坦途。

家乡的春天

□郑曾洋

从春节伊始,疫情让人们不得不待在家里,沙澧河畔的迷人春光也因此错过不少。

这天疫情缓解,我驱车回到老家。陪父母说了一会儿话,就禁不住郊外春色的诱惑,于是便走出去,直扑大自然的怀抱。

眼前是一幅怎样的田园风光啊!头顶湛蓝的天空宛如一块蓝汪汪的水晶,眼前是一眼望不到边的麦田,其间还有成片成片金黄色的油菜花随风摇曳。村边的柳树在风中舞动着曼妙婀娜的身姿,更有村民院内房前屋后的樱桃花、杏花在春风中争妍斗艳,桃花也已经在枝头打着鼓鼓的花苞,跟其他花一较高下呢!这些春天的天使伸展了腰肢,放飞了整个冬天的慵懒,把全部的美尽情展现。

这样繁花似锦的景色,让我脑海里不由得涌出“风细柳斜斜”“百般红紫斗芳菲”这样描写春色的诗句。但这些诗句都没有课本上秦观那首《行香子》更与眼前的春光相契合:树绕村庄,水满陂塘。倚东风,豪兴徜徉。小园几许,收尽春光。有桃花红,李花白,菜花黄。

顺着乡间小路往前走,脚下是松软芬芳的泥土,路边刚刚萌发出鹅黄色嫩芽的小草,草间散落着各种色彩的野花。不远处是一个坑塘,坑塘里春水粼粼,涟漪浮动,春日暖阳下,金光闪闪。我知道,这个坑塘是村民义斋承包养鱼的。坑塘旁边,是几间农舍,农舍旁边,停放着一辆绿色皮卡和年前义斋刚买的白色小轿车。农舍那边,是几个大棚,里面是种的是蔬菜。这几个大棚和那边的鱼塘,每年都能给义斋带来不菲的收入,现在这两口子正在大棚里忙着呢!

我不想打扰他们,于是继续往前走,前面传来了“嗡嗡”的机器声响。哦,这是本家侄子勇军的小工厂。勇军在老家也算是致富带头人了,凭着自己的勤劳能干和机灵头脑闯出一片天地,还带动好多村民脱贫致富奔小康。经过了疫情期间的沉寂,现在已经复工复产,机器开足马力赶工赶活儿,不知怎的,这以往听起来令人焦躁的“嗡嗡”的机器声响,现在却感到竟然有些悦耳,家乡的田野平添了几分勃勃生机。

阳光洒落在肩头,暖暖的,我才发现该回家了。回首再看这碧绿的麦田,金黄的油菜花,依依的杨柳,缤纷多彩的花儿,还有水波粼粼的鱼塘,机器轰鸣的工厂,不正是最美的春光吗?



漯河晚报微信公众号

记忆中的野菜

□周桂梅

阳春三月,一望无边的麦田在春风的吹拂下,犹如一片绿色的海洋。毛茸茸、绿茵茵、活脱脱、笑盈盈,个个顶着亮晶晶的雨露,像翡翠那样绿得发亮。

望着绿得发亮的麦苗,我想起了几个野菜名字,毛茸茸的“毛妮菜”像绽放的秋菊迎风旺长;绿茵茵的“面条菜”像高挑的俊小伙活泼可爱;笑吟吟的“荠菜”伸展开嫩绿细长的齿叶在窥探世界,那鹅黄的花瓣,像迎春的喇叭,吹响了整个春天;它们娇嫩的面庞让我至今难忘。

那些年,靠挖野菜充饥,是孩提时代的一个小欢喜。下午放学后,我和几个小伙伴匆匆忙忙挎上竹篮子一路小跑到麦田,开始认真地完成父母交给的任务,一边拔草,一边寻找野菜。如果看见又细又长又鲜又嫩的“面条菜”,一阵疯抢,看谁能获得这个稀罕物。

当然有时也是很守规矩的,我们几个排着队,从田间这头跑到那头,像寻宝似的满地转悠,结果还是杂草多、野菜少,个个撅着小嘴抱怨麦田,为什么不多多生长出来一些野菜呢?后来才知道只有从“雨水”开始,一直到“谷雨”以后,那些草啊菜啊随着麦苗一个劲往上拔高,我们才有机会把篮子塞满。

每年春天,我们把这些野菜当作不可缺少的食物。农村的家常饭很简单,也很清淡。早晚是玉米糝稀饭,中午是汤面条或者是菜糊糊。很少用这些菜摊煎饼或者爆炒,一来缺少食用油,二来这些野菜也是稀罕物,一大锅面条汤需要一筐子野菜来搭配,我们吃得津津有味,个个身强体健。

现在回想起来,童年的时光是那样的无忧无虑,感觉什么都新鲜而又透着新奇,关于野菜的美好也随着岁月的流逝成为难忘的记忆。

鏊子与烙饼

□宋守业

鏊子,对于很多农村长大的孩子来说,绝对是不陌生的。它是用生铁铸成的一种炕饼子、烙烙馍等面食的重要工具,镢状圆形,边沿低中间稍凸,形同大乌龟壳,底部有三条约两寸长的腿,呈“三足鼎立”的样子。清代语言文字学家王筠著《说文句读》对它进行过专门描述:鏊,面圆而平,三足高二寸许,饼鏊也。论起鏊子的发明和使用历史,足有5000年之久。据考古证实,早在仰韶文化时期,先民就创制了烙饼的陶鏊。有鏊就有饼,考古学家曾在河南登封高村宋代墓葬发现了一幅厨娘烙饼图,画面上就有三位执事厨娘,其中一位用钎在烙饼,从而揭示出烙饼的悠久历史。

用鏊子炕制烙饼,少不了支鏊子和烧鏊子这两个程序。支鏊子是个技术活儿,不能高也不能低。支得太高,鏊子会受热不均;支得太低,火就烧不起来。一般是在面案的近旁用三块半截砖立着,并按鏊子的大小均匀地摆成一个圆圈状,而后将鏊子三个腿分别稳当地放于砖上,这就是支鏊子,接着就可进入烧鏊子程序。烧鏊子也有讲究。一是人要坐在上风口,这样不会被烟气熏呛;二是火要烧得热度适中。一般是先用麦秸做引火,用干燥的玉米秸或豆秸、芝麻秆烧火,绝不能用柴棒烧鏊子,柴棒余火足,容易糊鏊子。三是火心要虚。烧火时秸秆要一把一把地朝鏊子底下送,不能塞得太多太急,否则就会不见火苗,只见浓烟,让人呛得睁不开眼;四是由于烧鏊子的人要一边烧火一边翻饼,所以必须把握好时间间隔和火候,弄不好就会出现火灾或馍饼焦糊现象。

用鏊子烙制饼子馍一般都是两个人的活儿,大多是女人负责擀面饼,男人负责烧鏊子、翻面饼。擀烙饼这

活儿,是那个时候老家女人都要熟练掌握的基本功,而且烙饼要擀得匀而圆。在那个“红薯汤、红薯馍、离开红薯不能活”的年景里,小麦面很少,只有农忙或来客人时,才会烙些白面烙馍。所以,我家的鏊子主要是用来烙玉米面饼子馍。儿时印象里,每当烙饼时,母亲总是一手揪着面饼的一边,一手搓着那根细细的、长长的纺锤形擀面杖在面饼上转动起来,很快就擀出一张好似荷叶一样的馍饼胚。待父亲把鏊子烧热,只见母亲把擀好的馍饼胚子用擀面杖一挑,贴着鏊子边往中间稳稳一摊,不一会儿鏊子上就鼓起了馍泡。随后,父亲就用一根扁竹竿把它翻到另一面,这样反复几次,一张颜色金黄亮堂的玉米面饼就烙好了。用它卷上小葱和白萝卜制成的凉拌菜,咬上一大口,在嘴里慢慢咀嚼一番,那面香夹杂着小葱与萝卜丝的味道,令人回味无穷。

最难忘的一次是母亲和婶子大娘一起烙白面烙馍支援灾区的情景。那是1975年8月,老家周围的地区遭受了一次前所未有的洪灾。为解决当时人们无法生火做饭的问题,上级安排我老家对口支援几十公里外的一个乡,并要求我们各村快速赶制一些干粮运过去。由于用鏊子炕制的烙饼具有易储存、便于携带的优点,干部们就统一分配面到户。接着,村庄里出现了妇女们精神抖擞,暗中较量手艺似的烙馍“战斗”。每到一户人家,就会发现鏊子“滋滋”、竹片翻飞,那饱含关爱之意的一张张白如雪、圆如月的白面烙饼像小山似地堆满了院落,淌出了一汩汩“一方有难,八方支援”的大爱之情。

如今,弥漫着人生烟火味道的鏊子已不再被人们普遍使用,但作为传承已久的古老文明符号,伴随着那一一张张凝聚着幸福,充满着友爱的烙饼,都将永远留在历史记忆的长河。