



一口春笋,咬住春光

文/高桃芝

我家屋后种着一片竹林。几场春雨过后,仿佛一夜之间,许多春笋从湿润的泥土中悄悄探出头来。一根根嫩绿的箭矢依偎在竹妈妈的身旁,宛如一群活泼可爱的小精灵,让人心生欢喜。

春回大地,此时的竹笋经过冬季的蛰伏,汲取了大自然的精华,质地细嫩、味道鲜美,位列上品蔬食,被人们誉为“早春一口鲜”。这一口难以忘怀的春鲜,也成为古代文人墨客笔下的常客。唐代诗人李商隐曾夸赞春笋:“嫩箨香苞初出林,於陵论价重如金”。宋代大文豪苏轼在诗中春笋的喜悦表达得淋漓尽致:“西崦人家应最乐,煮芹烧笋饷春耕”。明末清初文学家李渔也在《闲情偶寄》中说:“至于笋之一物,则断断宜在山林,城市所产者任尔芳鲜,终是笋之剩义。此蔬

食中第一品也,肥羊嫩豕何足比肩!”。这些鲜嫩的竹笋,就像春天隽永的诗篇,令人回味无穷。

一口春笋,咬住春光。食过春笋,方知春之味。我家每年春天都会变着花样吃笋,百吃不厌。正如古人所云:“春园风物好,二月笋生时。”春笋的绝佳赏味期在雨水节气之后,而如今正是吃春笋季节。

吃笋,一定要吃现挖刚离土的春笋。一个雨后的清晨,我手持竹篮和小铲,步入幽深的竹林。挖笋似乎是一场探寻春日秘密之旅。我轻手轻脚地在竹林中穿行,目光如鹰般锐利,仔细搜寻心仪的目标。在枯败杂糅的竹叶之中,我看到了一根毛茸茸的竹笋。瞧,这根刚刚破土而出的竹笋,全身包裹着黄褐色的笋箨,嫩黄的笋衣上还沾着少许泥土,笋

尖上顶着几颗晶莹的露珠,腰身十分粗壮,憨态可掬的模样,活像一个虎头虎脑的小胖墩。我小心翼翼地拿着小铲拨开“小胖墩”周围的枯叶与浮土,生怕伤到它娇嫩的身躯。随着泥土和枯叶一点点被清理干净,春笋俏皮的样子愈发清晰,仿佛是大自然精心雕琢的艺术品,带着春天的气息,十分可人。手起铲落,整个动作一气呵成,春笋终于被我完整地挖掘出来。

回家后,我迫不及待地剥开春笋金黄的笋壳,露出洁白如玉的笋肉。焯水后,我将它泡入水盆,留着待用。春笋的做法多样,可炒、可炖、可凉拌,皆受到饕餮者的热爱。清炒时,它脆嫩爽口;炖汤时,它鲜香入味;凉拌时,它无比清新,每一口都是春天的味道。它的新鲜与清香,赋予每一

道菜着独特的生命力。

春笋切成薄片,每一片都透亮如纸,仿佛能透过阳光。下锅清炒时,笋片在热油中轻轻翻腾,发出“滋滋”的声响,香气瞬间弥漫整个厨房。一盘炒春笋端上桌,色泽诱人。夹起一片春笋,入口即化,脆嫩中带着一丝甜味,用来佐饭、下酒,均是绝佳搭配。

或者,将春笋与腊肉炖汤,笋的清新与腊肉的醇厚在砂锅中交融,汤汁乳白,笋片在汤中浮浮沉沉,香气四溢。喝上一口汤汁,汤鲜味美,仿佛把整个春天的气息都浓缩在这一口汤中,让寻常人家的日子有了可亲的烟火气,特别暖胃又暖心。

春笋是大自然珍贵的馈赠,每一口都饱含着春天的滋味。人间有味是清欢,我最爱品尝这“早春一口鲜”。

银龄乐



早春之歌

文
黄秋萍

早春二月,阳光和煦。虽不热烈,却掩不住那一抹已然绽放的暖意。

杭州西子音乐厅,萧山莺之声艺术合唱团的团员们,正用他们深情款款的歌声,向观众诉说着一个共产党员为党的事业奉献一切的决心,传递着对党和人民的热爱和忠诚。他们中,有刚从法庭上结束庭审的律师,有刚从公司忙完公事后匆匆赶来的职业人,也有从老干部局开完会议后的退休干部。四年的光阴,已将这支平均年龄近六旬的团队,打磨成了一支有默契、有凝聚力的温馨集体。

团里的每一位成员,虽然在生活中的身份各异,但相同的兴趣,相同的爱好,把他们从城市的每个角落,汇集在了同一个集体。如今,在音乐的世界里,他们彼此相依,早已如同家人。

团长兼指挥吴肖湖老师,一位在当地的知名音乐人,更是将合唱团视为自己的孩子,将心与灵都倾注在了他们的心里。“再来一遍”“大家要用用心去演绎、去感受”这两句话成了排练厅里最常听见的旋律。他对音乐的执着和热爱,如同春日里拂面的微风,无声无息却又无处不在,感动了团里的每一位人。他总说,音乐是时间的艺术,要用时光去打磨。团员们便在这打磨中,将岁月酿成了歌声。在他的悉心指导下,团员们日复一日地刻苦训练,他们的歌声回荡在每一个清晨与黄昏,如同初春的暖阳,和煦而温馨。

在排练与演出的间隙,音乐厅外的草坪上,他们捧着盒饭,笑声如盈。正午的阳光透过树影洒落,将他们的银发镀上一层金银。盒饭的热气袅袅升起,与他们的笑语交织,仿佛时光倒流,回到了年少光阴。这一刻,他们不是谁的爷爷奶奶、外公外婆,不是某某律师、某某经理,只是一群追逐音乐梦想的“年轻人”。

当款款走上舞台,在聚光灯下,这群“年轻人”便挺直了腰板,秒变成了一群有朝气、有梦想、有激情的“年轻人”。他们的歌声像春雷般厚重而充满力量;像缓缓的溪流清澈而充满生机。那一刻,时光仿佛凝固,岁月在他们脸上刻下的皱纹,都化作了音符的每一个声音。

演出结束后,面对如潮的掌声,他们如孩童般的欢欣,眼角的皱纹里盛满了星星。这支只有四年团龄的“年轻”合唱团,再一次用歌声诠释了:青春不是年华,而是心境;音乐不是技巧,而是生命的热情!

我想栽棵树

文/章铜胜

春天时,我想栽棵树。栽在可以栽下一棵树的地方,栽在适宜那棵树生长的地方,也栽在我喜欢的某个地方。

在村子的老井旁,我想栽一棵桃树。春天时,桃之夭夭。在我眼里,桃花既可以是妖艳热闹的,也可以是安静的。不知道自己为什么对桃花的认知有这样大的反差,或者只是不同的侧面,不同的角度吧,又或者只是从一首诗、一篇文章中读来的不同理解吧。世上的事大抵如此,同一件事,不同的人,在不同的境况下,总会有不同的理解和想法。井栏边的一株桃树,也许符合我对一棵桃树的某些理解和想法,它有世俗的热闹,也有逃离烟火的安静,在春风里兀自美好。静若桃花,艳若桃花,都好。

在后院里,我想栽一棵柿树。柿树会一天天长高,长到齐及屋檐,日后也会高出屋脊,那是需要很多年的。住在一座房子里,看着

自己栽的一棵柿树慢慢地长高,仿佛自己也在跟着一棵柿树长大,那些慢慢长大的时光里,有红红的柿子的甜,也有青青的柿子的酸涩。一个人,能住在一座房子里很多年,陪着自己栽的一棵树,陪着自己的家人,陪着一棵树一起慢慢变老,该是件多么幸福的事。

村东的河边,有一棵老乌桕树。第一次远离家乡,回来时,在离村庄还有一段距离的时候,老远就看见村东的那棵老乌桕树了,它是村庄的一个标志。我喜欢看秋天老乌桕树上的红叶,冬天一树如繁星般的乌桕籽,春天和夏天的乌桕,似乎没有引起我太多的注意。尽管如此,我还是想在离那棵老乌桕树不远的地方,再栽一棵乌桕树,很多很多年以后,原来的那棵老乌桕树更老了,我栽的那棵乌桕树,也和现在这棵老乌桕树一样高大了。在远远的地方,就能看见村东河边的两棵老乌桕树,有两棵高大而又苍

老的乌桕树的村庄,那是属于先辈的村庄,也是属于我一个人的村庄。这座村东河边有两棵老乌桕树的村庄,给了我们与众不同的气质和想象,那是关于一座村庄的气质和一棵树的想象。我为自己栽下的一棵老乌桕树,也是我为这个村庄,为自己栽下的一个梦一种想象。春天,是筑梦的季节,也是可以任想象驰骋的季节。

我家所在县城的东南,旧时有一座山,山上有一棵松树,一株五本,山因之名。李白曾写下过《宿五松山下荀媪家》,小时候读这首诗,就特别喜欢,望着远远的那座山。历经千余年,虽山形犹在,但一株五本的松树,早已不知所终。这个春天,我想在那座山中再栽下一株五本的松树,用竹篱将其围拢起来,围成一方空地。希望小城里每个人,能和我一起,对这棵一株五本的松树都能呵护有加,希望有朝一日,它能长成李白见过的

那棵一株五本的老松,也引得后来者的一份诗情诗意。

我想在自己家的院子里,多栽几棵树,一棵枣树,一棵杏树,一棵玉兰树,一棵海棠树,一棵枇杷树,一棵栀子花树,一棵桂花树等等。我怕自己家的院子不够大,栽不下那么多自己想栽的树,希望很多人都和我一样,在每年春天都想栽下一棵树。这么多年了,我栽树最多的年纪,却是在少年时。学校里组织绿化荒山的劳动,冬天,在满是鹅卵石的山下,挖好树坑。春天,再在树坑里栽下马尾松树苗,一年要栽好几棵。有一年,我路过那个地方,看见松树已经长得很高,密密的松林,再也难觅旧时荒山的模样。多年前栽下的一棵树,在不久的将来,也会给自己一个惊喜。

每年春天,我都想栽下一棵树。栽下一棵自己喜欢的树,栽下一棵承载着梦想一起成长的树。

马兰头往事

文/祝美芬

一天,我在湘湖边吃食堂饭,看到一位女子正在附近的山坡边找马兰头,她采了差不多半斤的样子,马兰头叶子看起来很嫩,青绿青绿的。

我向她请教做马兰头的方法。于是,她跟食堂里的一位年轻厨师就开始传授“技艺”。他们告诉我,先把马兰头洗净,在水里焯一下,再放到凉水里浸泡,把里面涩涩的汁水泡出,再取出把它们用手绞干,把汁水绞出来。然后切碎,加上豆腐干丁之类的辅料,浇上麻油拌一拌就可以吃了。我说饭店里端出来的马兰头怎么都是压实的、固定成一定形状的,他们说这是有模具的,把切碎的马兰头放进去再倒出来,这样就有个形状了。

那一刻,有一件事我终究没有说出来,否则他们听了会笑。记得我二十五岁时,那时我已调

到城区工作了,在饭店里吃过几回马兰头做的冷菜,觉得清新可口,味道不错。我这才知道,山上的马兰头竟也是可以吃的,而且还这么好吃。在我老家那边是从不吃马兰头的。

于是,一个阳光晴好的日子,我约了朋友一起上赭山找马兰头。我们来到一处不高的山坡,我凭着对马兰头模样的大致记忆揣摩,找到了满满的一大片,这一株株的马兰头还挺大的。于是便开始用剪刀剪,剪了满满一大袋喜滋滋回家。那怎么个烧法呢?朋友也不知道,说这是我的主意还是要听我的。于是我只能硬着头皮想当然地进行尝试,我把马兰头洗干净,然后在锅里加了大半锅水,准备把它们煮熟。煮了不久,打开锅盖一看,发现水已变成褐红色的了,我俩看了惊讶不已,这个菜怎么会煮出这样红的

汁水?

又煮了一会儿,我们觉得应该熟了,于是便把这些马兰头捞出来,放到砧板上,准备把它们切成段。但哪怕切成段,也不是我曾经吃过的马兰头冷盘中的样子,那种马兰头是极碎的,几近碎末,实实在在地压在一起。而我们煮好的马兰头根茎分明,叶子还是叶子,还那么舒展着,与记忆中的马兰头冷盘模样大相径庭。

心中带着疑惑,我便捞了一段马兰头尝了尝味道,咦?怎么这么涩?难以下咽呀!这样的马兰头怎么可以吃呢!

但接下来究竟应该怎么制作?于是只能叹息一声将它们倒掉了。虽然心中有点不舍,毕竟是我们兴致勃勃花了那么多工夫才采摘回来的!

这次听了年轻厨师与采马兰

头的这位女子传授的制作方法,我才明白了自己当年忘了最重要的一个步骤,要将煮熟的马兰头用力绞干,把那些苦涩的汁水都绞出来才行。

我还发现,这位女子所采的马兰头芽头很小,看起来很嫩,而我们当年剪的马兰头那叫一个大,一大株一大株,碧绿的枝叶舒展着,看样子那样的马兰头在美食家眼里肯定已过了最佳赏味期,太老了。

如果现在让我去山野间寻找马兰头,估计我也未必能熟练地辨识出来。不过,如果真的采了回来让我再制作一回,我倒是会按照这几位“老食客”所传授的方法依葫芦画瓢,也许还真的会做出一碟美味的马兰头冷盘呢!