



小满最相宜

文/王国梁

天空中的云闲闲地飘着，田野里的绿色绵延到天尽头。风变得柔软温热，人在阳光下晒一会儿已经有了汗意。到底是夏天了，温度一直在攀升。不过这种热还可以忍受，甚至早晚还有凉爽的气息。

节气已然走到了小满，只是我在城里未曾发觉罢了。在城里小满是最容易被忽略的一个节气，因为城里没有庄稼，而小满是一个与庄稼有密切关系的节气。“小满者，物至于此小得盈满。”北方的夏熟作物籽粒已经开始饱满，但还未成熟；南方降水增多，但未达鼎盛。天空高远，土地馨香，风景秀丽，庄稼渐熟，此时应该正是最好时节。置身田野中，任凭浩荡的自然之风吹彻，你会发现人只有融入自然中，才真正明白万物的生长规律，才真正懂得生命亘古不变的道理。

小满这样的节气，没有立春响亮，没有清明诗意，没有白露雅致，很容易被遗忘。长久在城市的钢筋水泥之间，我觉得连四季都被模糊化了，节气更是成了无足轻重的附属。我忽然怀念起在乡下的日子，那时候节气是生活的真正引领

者，主宰着人们的生活，决定着日子色彩。人们追随着二十四节气的脚步，把生活过成如诗如画的册页。城里人们总在炮制各种节日的气氛，唯独忘了把节气的隆重气氛营造起来。而乡村就不一样了，每到一节气就如同开启一段新的旅程一样，乡人们依照节气把农事和生活安排得妥妥当当。小满这个节气，意义重大。如果说节气是有色彩的，小满应该是浓绿的。绿是希望之色，代表着生机，浓绿之中蕴含着收获的欣喜。对乡人们来说，春天的耕种和打理初见成效，付出的劳动已经化作看得见的收获。不过这种收获还未圆满，还有更多的美好可以期许。

我站在田野里，想起幼时的场景。那样的场景，仿佛烙印在我的脑海中一样深刻。小满时节，麦田里绿浪涌动，空气中飘散着草木清香之味。麦穗已经垂了下来，麦田呈现出特有的风韵。父亲站在田头，深情地注视着大片的麦田，用缓慢悠长的语调说：“今年的麦子长得真好啊！”他像是自言自语，也像是对我说。麦子的籽粒已经饱满，里面的青麦仁特

别好吃，我很喜欢吃。父亲揪下几个麦穗，然后把麦穗放在手心里揉了揉，再吹掉麦皮。绿莹莹的麦粒出现在父亲的手心里，每一粒都饱满圆润。父亲喜滋滋地说：“瞧着麦粒，多圆实！”说着，他拿起几粒放在嘴巴里，细细咀嚼。我早已急不可耐，抢过父亲手中的青麦粒，一把放到嘴巴里大嚼起来。“好吃，真好吃！”父亲看着我贪婪的样子，哈哈大笑。

我问父亲：“爸，现在是小满，等到了大满麦子就熟了吗？”父亲又一次哈哈大笑：“二十四节气里没有大满，下一个节气是芒种，芒种麦子就熟了。没有大满，小满好啊！”父亲的最后一句话说得意味深长，我当时并不明白。后来我知道了，二十四节气有大寒小寒，有大暑小暑，有大雪小雪，唯独没有大满。古人的智慧大概就在这里，大满意味着太满，水满则溢，月满则亏，小满才是最佳境界。

我们总是在接近圆满时，倍感幸福。小满最相宜，有梦想可期待，有圆满可盼望，人生最美是小满。

鹧鸪啼鸣，一声清寂，一声短促。此时，花开半娇半妍，风吹不疾不徐，一种舒缓的节奏里，衬托出四周静幽。

应该是许多年以前，也是这样一个天色微明的早晨，眉眼清亮的女子，捧着一盆浆衣，到河边去汰洗。一节一节的石阶延伸入水中，河水是晶亮的，天色氤氲如笼薄纱，女子回望。

这样的场景，是在沈从文笔下的沅江，或是江南深处的某座小镇。河对岸，草木深处，往往传来鹧鸪的啼鸣。

鹧鸪天，即便有阳光也不那么强烈，风含薄荷的清凉，整个天空都是绿意盈盈的。这时候，有一只鸟蹲在枝头，爪子紧攥树枝，轻轻一摇，就有晶莹的露珠落下，纷纷扬扬。

这样一个朦胧的中国式意境，就有许多香草蔓长。那日，走在路上，看见挑担子的人，在麦毛茸茸的雏鸭，就想到汪曾祺《大淖记事》中的某个炕坊，“不时有人从门里挑出一副很大的扁圆的竹笼，笼口络着绳网，里面是松花黄色的，毛茸茸，挨挨挤挤，啾啾乱叫的小鸡小鸭。”

毛茸茸的松黄，这还不算。梅子渐渐由青转黄，一点一点地潮黄，软软的酸甜驱赶硬涩，散发淡淡果香；枇杷也黄了，开始只是一点，不知是谁的那一支羊毫点染，慢慢地，便晕开、化开，湿漉一片，变成地道的枇杷黄，一只追着一只黄；菜籽黄了、麦子也黄……大地微黄。

鹧鸪天

文/王生

鹧鸪天，鹧鸪单独或成双人对，在湿润的林间岩壁上活动，清晨和黄昏常飞到山谷觅食，晚上在草树或灌木丛中栖息。唐代郑谷诗中描述这样的场景，“暖戏烟芜锦翼齐，品流应得近山鸡。”旅途上，南宋辛弃疾“江晚正愁余，山深闻鹧鸪。”孤独的身影，在一种缓慢的节奏中飞行。

有年仲夏，在南京紫金山庄小住，酒店后面有一片山林，在微微呼吸。早晨到林间散步，传来鹧鸪的啼鸣——鸟是隐士，超然脱俗于凡尘之外，闲时幽林拜访，不期而遇。

鹧鸪天，宜泡一壶清茶。看芽头在壶中沉浮，嗅一缕温润水气，回想着为了桌案杯中那一口甘甜润醇，翻越山岭，曾经有过的访茶雅事。茶，最配是遗世的自在野茶，清风白露，零星地散落山野丛林间。山中闲人轻轻采摘，将鲜叶装入竹篓，带下山去，用炭火铁锅烘炒，茶遇水，还原春天山野清气。

鹧鸪天，宜读一幅古画。泛黄的纸页上，几只野鸭在芦苇溪边憩息，橘黄色的宽阔脚爪抓牢地面。这应该是宋朝的野鸭，羽毛斑斑，色泽光润，隔着七百余载，与它对视，小而圆的眠眸流转着生灵特有的懵懂、天真。它在豆青的底色背景中梳理羽毛，姿态闲适，气度雍容，我猜想着宋朝的溪流、宋朝的芦苇、宋朝的天气。

鹧鸪天，宜走近亲戚。周作人坐在“啾啾呀呀”的鸟篷船上，给朋友写信，他说“应该是游山的态度，看看四周物色，随处可见的山，岸旁的乌桕，河边的红蓼和白苹，渔舍，各式各样的桥，困倦的时候睡在舱中拿出随笔来看，或者冲一碗清茶喝喝”，大概是绍兴乡下。

鹧鸪天，还宜翻出一本旧书，文字中有梅雨和张爱玲的味道。这时候，窗外就有一只只“梁祝”化身的纤纤白蝴蝶，在草丛间翻飞。一个人的房前屋后，鸟语花香，爱情有枇杷的酸酸甜甜。

鹧鸪天，不单单只有鹧鸪，还有众多旷野精灵。天青色，烟微淡。那时候，芦苇荡里飞着一只红水鸟。那只鸟像小鸭子一样，睡眼惺忪，软塌塌地仰卧在水面，左右嬉戏，上下摇晃。就在我迟疑着，挽起裤腿小心翼翼地逼近，伸手去捉它的一瞬间，却从我的指缝间溜走，一个猛子扎入水中，不一会儿，在对岸的一片荷叶间钻出，抖落小脑袋上的晶莹水珠，又半躺半卧漂浮在水面上。

这样一个机会稍纵即逝，在灰心失望之际，又出现在前方撩拨着内心。在我几十年的生命中，飞远了的红水鸟，一直在我的头顶盘旋，若有若无。少年的天空，执拗地仰望，至今还扑闪那灵动的影子。

鹧鸪天，群鸟翻飞。每年这时候，我总能听到布谷鸟黎明前的啼鸣。这是怎样的一种天籁？远远地，从云端穿越而来，一声清越，一声悠长，划破天际。

五月吃槐花

文/汪志

五月，正是槐花争艳时。路边、河边、山坡上乃至空气中，都弥漫着槐花清甜的芬芳，沁人心脾，令人流连忘返。它们掩映在翠绿枝叶间，垂下一串串洁白如玉的花穗，宛若风铃缀满枝头，随风轻摇，暗吐幽香。

古往今来，文人墨客对槐花的咏叹不绝于耳。唐代诗人白居易在《醉中对红叶》中写道：“蝉发一声时，槐花带两枝。只应催我老，兼遣报君迟。白发生头速，青云入手迟。无过一杯酒，相劝数开眉。”李频的《春日旅怀》亦吟咏：“帝里春无意，归山对物华。即应来日去，九陌踏槐花。”这些诗句皆借槐花抒怀，寄托了对时光流逝的感慨与豁达洒脱的人生态度。

现代科学研究表明，槐花是天然绿色食品，适量食用有益健康。其富含维生素、多种矿物质及蛋白质、糖类、氨基酸等营养成分，具有清热解毒、凉血润肺、降血压、预防中风的功效。槐花性凉味苦，在中医理论中被认为能清热凉血、清肝泻火、止血，主治肠风便血、高血压等症，同时兼具美容养颜的作用。现代研究亦证实其有助于促进新陈代谢、调节神经系统功能并增强机体免疫力。槐花纯净洁白，清新淡雅，兼具观赏性与食用价值。这鲜嫩的槐花不仅是农村人的珍馐，也登上城市人的餐桌。它既能蒸

食、煮熟凉拌，尤以清炒最为鲜美，营养价值颇高。

我的故乡位于长江中下游地区，房前屋后多植槐树。儿时每逢花期，母亲便用槐花烙煎饼、酿花酒，父亲则带回田间新摘的槐花，全家围坐分食，其乐融融。听母亲回忆，20世纪70年代，槐花曾是救急的主食替代品。而今我在西北生活，虽偶得槐花食材，却再难复刻记忆中母亲所做的家常味道。

其实，槐花在西北地区也随处可见，妻子每年都会在这个时节采摘槐花制作美食。某个周末傍晚，正值槐花盛开之际，我们沿着河岸散步。河水清澈见底，洁白的槐花倒映其中，清风拂过，缕缕清香令人心旷神怡。我随手摘下一朵槐花轻嗅，妻子触景生情提议：“真香！既然今日有花，何不现摘现做？”说罢，我们立刻动手，不一会便装满了衣兜。

一回到家，妻子便立刻动手制作槐花麦饭。步骤如下：首先，挑选半开或者未开的花苞，这样比较香而且花朵很嫩。将老花朵和树叶挑出，清洗槐花，洗3遍即可；其次，将洗净的槐花沥干水分后倒入盆内，取适量面粉撒在槐花上，借用槐花表面的水分用筷子不停搅拌，使其均匀并保证每朵花都包裹住面粉；然后，拿来铝锅大火烧水，水开后放上蒸屉蒸布（布必须是干的），将裹好面粉的槐花均匀铺在蒸布上，

蒸15-20分钟，蒸好后取出装盘，稍微凉一下；最后再制作调味汁，如生抽、醋、蒜泥、油泼辣子等，浇在槐花麦饭上拌着吃。或者用热锅凉油，加入干辣椒、葱花、姜、蒜炒香，再放入槐花麦饭一起炒，这样可以更多保留槐花本身的味道。

香喷喷的槐花麦饭做好后，妻子立即盛上满满的一小碗递到我手上：“老汪，这是今年的第一碗槐花麦饭，你尝尝怎么样。”我双手接过热腾腾的槐花麦饭，还没入口，那股独属于槐花的清甜就直钻鼻腔，浅尝一口，那软糯又带着丝丝清甜的口感瞬间在味蕾上绽放，恍惚间，仿佛回到了小时候和父母一起采摘槐花的午后。除了槐花麦饭外，槐花还可做成槐花饺子、槐花煎饼。做槐花饺子馅时，先将槐花用热水充分浸泡后，挤干水分；再用鲜韭菜或大白菜适量，洗净切碎与槐花混合后搅拌均匀，香甜的槐花饺子馅就制作好了。做槐花煎饼则先将槐花洗净后，挤掉水分，打入2至3个鸡蛋，葱若干切碎，一起加入精盐等调料搅匀，再将面粉均匀撒入盆中，将所有食材搅成稠糊状。在双面电饼铛或平底锅加少量菜籽油后烧热，将调好的槐花面糊倒入锅内，均匀摊开煎熟，烙到两面金黄即可。

槐花是大自然的馈赠，五月槐花正当食，赶紧吃起来吧！