

春日姗姗

紫苏

此时,花未开,蝶未舞,春日正姗姗。

做一棵自由的蒲公英,以春为启首,向冬讨一寸封缄,夏秋两季皆不倦。温柔半盏,从容一生。御风而行,征途即欢。也许,不同的季节会爱上不同的风。

忽有故人,自远方款款而来,轻扣我柴扉,许我一卷小楷。理想主义的诗意和远方,从来不会被琐碎的现实左

右。我喜欢春山,春山也许并不知道,熬过低谷,繁花自现,不说永远,你是每一个瞬间。

等到山明水秀,等到枝叶扶苏,看阳光穿透叶脉,洒下一地疏离而斑驳的丽影。如月影,如残雪,又温柔,又婆娑。

春日姗姗,春日翩翩,但春一定会来,不需要凭谁之力,像麋鹿穿越山岗,像风吹开一树扶桑,焉知不是山河万里之伏笔?

山中何所事?吹林下之



风姿绰约的海带

鲁从娟

在小市上转悠,忽然看到有卖鲜海带的,黄褐色,油亮油亮的,散发着大海特有的气味,一看就是刚从海里打捞上来的。

一个摊位前已经围了不少人,摊主是一位胖大嫂,她人很热情,既会说,又能吆喝:“海带,新鲜海带!刚从海里捞上来的,买一根回家拌着吃、炒着吃、炖着吃都行……”愣是把普通的海带说成了宝。胖大嫂嘴里说着,手也不停地忙活儿,抓起一根海带麻利地卷起来装进袋子,然后上秤,喊出钱数。鲜海带的价格也亲民,几元钱买一大兜子。胖大嫂还热心地介绍做海带的经验:海带拿回家后不要用凉水洗,否则不容易煮烂,直接上锅煮或蒸,熟后再清洗干净,这样口感好。

另一位摊主是个小伙子,他把一根根海带平铺开来,连成一片,很是壮观。小伙子提起海带,双臂展开,一根又宽又长的海带随风飘逸,风姿绰约。小伙子很豪爽,卖海带不论斤称,而是论根卖。他动作麻利,一气呵成,一根海带三五元、六七元不等,属于白菜价了,无人计较。

买一根海带回家,上锅煮,一经热水,黄褐色的海带瞬间变得翠艳欲滴。神奇吧?煮熟后,我把海带按部位分解为若干份,部位不同,吃法也不同。海带头宽大而厚实,和排骨一起炖最好。这道菜制作简单,排骨加上大料、花椒、葱段、姜片,大火烧开后转中火焖煮约30分钟,捞去姜片、葱段,放入海带,调入盐,再煮10分钟即可。海带的口感由炖煮的时间

决定,多煮一会儿会更绵软。这道菜味道鲜美,既营养又滋补。

我用海带的中间部位做虾仁海带豆腐汤,味道鲜美,补钙还营养。海带、豆腐皆切小块,剥去虾壳除去虾线,葱姜切碎备好。起锅热油,爆香葱姜,加入海带翻炒几下,倒入清水,煮熟放入豆腐,再加少许鸡精、盐,最后放虾仁煮熟即可。如果喜欢,汤里还可以加入少许黑胡椒粉。晚餐来上一碗,不长胖还可以暖胃!

我还用海带的中间部位做了一道家常菜——炖杂烩。泡发一些绿茶豆、花生豆、黄豆,把海带切成菱形片,加入五花肉一起炖。这道菜没什么技术含量,炖到软烂即可,也无需太多调味料,加点盐足矣。这道家常菜,人人都爱吃。

没胃口?可以来一碟凉拌海带丝,香辣开胃,爽口好吃!做这道菜用海带尾部。把海带尾卷成筒,切成细丝,然后调个凉拌酱汁:碗中放入一勺蒜末、一勺芝麻、一勺小米辣碎,倒入滚烫的热油,“滋啦”一声响,香味冲天。再加上半勺白糖、两勺生抽、三勺陈醋、适量盐,搅拌均匀,撒香菜,淋香油。哇塞!这道菜颜值很高,吃起来酸辣开胃,是春天一道不可缺少的美味。若嫌调汁繁琐,那就捣点蒜泥,再加点香油、醋、盐、香菜、白糖,搅拌均匀,也很下饭。

海带虽然便宜,但营养价值很高,被誉为“长寿菜”“含碘冠军”。买上两根风姿绰约的海带,每天变着花样吃,既营养了肠胃,又点亮了餐桌。

上春山

康勤修

“二月天杨柳醉春烟,三月来山青草漫漫,最美是人间四月的天,一江春水绿如蓝……”眼下,随着歌曲《上春山》的爆火,把春日的美好唱进了无数人的心田。听着这优美动听的旋律,我不由得联想起儿时“上春山”的那些往事。

我生在农家,自小在田野里长大。儿时,每当春风吹起,田野的万物便撒欢疯长起来。周末放学后,我便和小伙伴们上山挖野菜、折杨柳。离开了大人的视野和管束,我们像一群快乐的小鸟,说笑着,尽情地疯、尽兴地野。尽管那

时我们不知道踏青之类的事情,但快乐却是无与伦比的。

那时,我们那里流传着“吃春”的习俗,人们管“吃春”叫“咬春”。听老一辈人说,“咬”一口春天,春便活了,春天吃进了嘴里,也入了心。被人们称为“春鲜”的吃食,大都蕴藏着大自然的“野”和“鲜”,其采食期大多很短暂,往往稍纵即逝。如果想品尝这些“春日限定”,非得与时间赛跑不可。

食春鲜,不仅果腹,而且心安,因为它唤醒新一年的生长、新一年的滋味。我们挖过、吃过的野菜,有蔚菜、苦菜、曲曲芽、灰灰菜、老姑嘴、

车前草等。母亲会选取一些鲜灵灵的,择净放进热水里一烫,沥干水后撒上一点盐,再滴上少许酱油、香油,拌匀装盘上桌,作为一盘不可多得的美味佳肴。母亲对于野菜的烹饪颇有心得,她认为一点点盐就能激发出野菜的鲜美,这正应了那句“最鲜美的食材,往往只需搭配简单的烹饪方式”。

“小园五亩剪蓬蒿,便觉人间迹可逃。”朋友们,在春光明媚、万物勃发的美好季节里,何不走出户外,走进大自然,亲自采摘一些天然无公害的野菜,用春天大自然的鲜味,打造“最富诗意”的美味。

三月春光

丁新军

三月天,春光大好,不出去走走实在可惜。我最喜欢去的地方是公园,泛出绿色的枝条变得柔软,小鸟们也跟着热闹起来,叫声没有了冬天的单调和尖锐,变得柔和婉转清脆。

充满生机和绿意的氛围,令人无比轻松、惬意。眼睛四处踅摸着,在一个个美好的花草树木上停留,觉得自己也被感染了。望着眼前暖暖的春意,我想起四五岁的时候,曾在村里的大街上捡到一棵母

指粗的小树,看根须完整,就欣喜地拿回去种上了,每天给小树浇水。我对种植极为热衷,只要在外面发现树苗和蔬菜苗,都会挖回家种在院子里。我还喜欢看庄稼生长,看着小芽从地里拱出来,看着它们蹭蹭蹭地往上蹿,我感受到一种蓬勃、鲜活的生命力。

我在公园悠闲地走着,身边的树木有的还在沉睡,外皮呈灰色,有的已经醒来,外表开始变得鲜亮。它们一

旦醒来,通常变化很快,一天一个样。玉兰有些霸道,会直接吐出毛茸茸的花苞;银杏的芽很小,像大米粒一样密密麻麻缀满枝头;桃树的花骨朵小小的、鼓鼓的,像个小姑娘嘟着嘴。

啊,春天的一切都让人欣喜,把人心中的希望都召唤出来了。真该感谢那些花草树木,从人类生命的原初,它们就陪伴在人类身边,与我们一起生生不息地老天荒。

春来荠菜鲜

杨文革

“城中桃李愁风雨,春在溪头荠菜花。”春风吹起,荠菜迫不及待地崭露头角,青嫩翠绿,清香袭人。

荠菜是春天最早冒头的野菜之一,因此有“报春菜”和“春菜第一鲜”之称,是春天餐桌上最鲜美的绿色食品。在春日暖阳下,与朋友结伴,拿着小铲,挎着小篮,在田野里寻找着荠菜的踪迹。瞅准一棵嫩绿的荠菜,把铲子铲进土里,轻轻往上一撬,荠菜被连根挖了出来,轻

轻抖去根和叶茎上的土,连同喜悦一起装入篮中。闻着荠菜的清香,与同伴们说说笑笑中,不一会儿工夫,鲜嫩的荠菜就装满了篮子。看着满满一篮子的收获,心里充满了喜悦之情。

挖回来的荠菜,可以炒鸡蛋,可以包荠菜水饺,还可以做荠菜汤,原汁原味,味道鲜美,回味无穷。荠菜素有“野菜之王”的美誉,含有丰富的维生素C、胡萝卜素及多种矿物质,具有养肝明目、清热解

毒、利尿消肿等作用。春季多吃荠菜,对身体大有益处。

荠菜带着春天的味道,伴随着阳光、雨露和山野之风,生长在田野里,是大地的恩赐,是春日大自然馈赠的美味。到了春末夏初,碧绿的荠菜过了鲜嫩的食用期,茎叶间开出白色的花朵,孕育着饱满的种子,播撒在温润的田野里,迎接来年早春。

早春与荠菜相逢,赏其青绿,品尝美味,何乐而不为?

父爱是张无边的网

丘山

孩子上高三,寒假放不了几天假,春节我便没回老家。每逢佳节倍思亲,对家人的思念越来越强烈,尤其是对远在千里之外的父亲。

父亲是个普通的人,但在我心里却很不普通。在他所走的人生道路上,他总是尽力做好每一件事,用自己的行动影响我。小时候,我总喜欢趴在父亲的肩头,让他背着我到处跑,那时父亲是那样高大;等长大点儿,到了青春期,有了自己的想法,总会和父亲发生正面冲突,那时觉得父亲不可理喻;等再大点儿走进部队,离家远了,见面的次数少了,慢慢地体会到了父亲作为一个男人的责任与担当。

我曾特别喜欢七匹狼的广告,男人有很多面,尤其偏爱男人的孤独面。从小到大,我都是要求父亲为我付出,觉得父亲会处理好我所有的问题。当自己独自在另外个城市,看着身边和父亲年纪相仿的人为生活奔波忙碌时,突然发现了自己的自私,在前20年的生活中忽视了父亲,从未关心过他。

离家的距离远了,回家的次数变成了一年一次,甚至两

年一次。每次回家前我会为父亲买上一份小礼物,父亲会像个孩子般幸福地逢人便说:“看,儿子买给我的,不错吧!”我知道他的心里是满足的,他喜欢这样的满足感。

慢慢地我发现不善言辞的父亲变得啰嗦了,总是担心独自在外的我受苦、受委屈。父亲老了,每次回家见到他,我都会快走两步上前紧紧地抱住他,眼泪在眼眶里打转,不敢流出来,怕他看见。看着他两鬓的白发,脸上布满了沧桑,那一刻我在心底告诫自己,为了父亲,必须选择坚强,才能告慰他那颗心。

这就是我的父亲,很普通,但是他让我懂得了什么是“大爱”。我一直按照父亲说的,试着用一颗平常心去面对人生的起伏:“能改变的就去改变,不能改变的就去适应,不能适应的就去宽容,不能宽容的就去放弃。”

父爱像窗外明亮而温暖的阳光一样,一直毫无保留、无边无际地倾斜下来,又如一张无边的网,笼罩我的世界,指引着我的漫漫人生路。