



静待花开

◆刘翠琴

往年养的水仙和风信子,一般都能相继在春节前后开花,给春节平添一份喜庆。

可去年冬天忙忙碌碌的,直到快过年了,才想起去花木市场买花。没看到风信子,店家说利润太小,没进货。水仙也不多,且叶子怯怯的模样,根本看不出哪个球茎里有花苞。店家说遇到了水仙小年,数量少,价钱高,这么点水仙球还是跟人家好说匀来的。凭感觉挑了一个回家,收拾干净养起来。估计春节时开不了花,但又不甘心,于是,白天小院子里哪儿暖和就放哪儿,一天要移动几处;阴天就让它紧挨着取暖器,有时端着花盆凑近,手被热气熏得暖暖和和的,简直怀疑春天就要来了。低头看盆中的花,叶子长高了不少,但绿中泛白,弱不禁风的样子。开花,难呢。

索性不那么关注它了,正好网购的风信子花球到了,注意力也被分散了。以往买风信子花球一般红粉蓝紫各一个,讨“事事如意”的吉利,但常常开花了才发现颜色多为红粉色,艳丽大俗,没有我心心念念的蓝色和紫

色。这次干脆只买蓝色的,即使发错货了,也不至于失望太多吧。花球很快生出如豆芽的白根、钻出四片如蒜苗的叶子。有点好奇这次是不是如我所愿的蓝色,换水时总要扒开叶片瞅瞅。不管怎么瞅,它比水仙花还“老神在在”的,一点也没有开花的意思。暗忖这次花养得太迟了,很有可能不会开花了,至少不指望它们能赶上春节的热闹了,于是把它们都放至院中小屋里。

元宵节刚过,鸟儿们迫不及待地吧春天吵醒了,接连几天放晴,气温渐升。一日,准备把盆盆罐罐搬出来。刚进小屋,一缕清香似有若无,四下寻找,呀,原来水仙开了哎!不。还没完全开,只是裂开了一道缝儿,香味就幽幽而出了,它全然忘记了被冷落的委屈。叶子也厚实了许多,绿沉沉的,一副可担大任的稳重模样。欣喜地捧至窗外花架上,捎带上依然只有叶片的风信子。

接下来,一日看三回,每天都对花开有了期盼。水仙花有三朵盛开了,居然与往年的不一

样:黄色,杯状,中心有明亮的橙黄色;往年的花瓣白色,花朵小巧,中间是黄色花杯。上网查寻,原来往年的是“小管水仙”,这次的叫“冰糖水仙”。顿时兴趣盎然,把与水仙花相关的文字和图片都搜索出来,真是涨知识。再查风信子开花时间,释然,它一般在2-3月才开花呢。如此,慢慢等着吧。正月未完,它的叶片间冒出小小手榴弹一样的花柱,没过几天,这手榴弹的底部就有花爆开啦,颜色恰是我最爱的魅蓝,真开心。

水仙放在电脑桌上,风信子放在餐边柜上。有花香作伴,看书更能静心,吃饭也香。不由得想到那几年,因为一些特殊原因,家中低迷的状况迟迟未有改变,急躁上火,失眠痛苦,却于事无补。现在好不容易可以重拾写作的爱好,但投稿如沉石时,常心浮气躁,自我怀疑和否定。自问:那些年为何如此惶恐,那些日子为何这般浮躁?如果得失不计,耐得寂寞,自会等到花开之时吧?即使花开迟迟,但芬芳依旧,说不定还有意外收获。

花开有时,静心等待。



醉人鹅黄三月美

◆陈秀珍

三月的阳光,温馨妩媚。清新的绿叶,缭乱的花朵,你不让我,我不让你,尽情享受着春光的抚慰,尽情装扮着整个世界。

迎春花在凛冽的春风里翩翩起舞,像瀑布、像长发,那醉人的鹅黄构成早春一道道靓丽的风景,春天,仿佛是迎春花迎来的。

把春天迎进世间,推进高潮的其实并不是迎春花,而是朴素的油菜花。田野里,坡道口,堤坝上……绿色是金黄的前奏,金黄是梦想的色彩。房前屋后的油菜,有极强的生命力,一场低温霜冻枯萎的油菜苗,在冬寒中坚守着生命的青绿,但这并没有影响油菜花的“铺天盖地”。娇嫩金黄的花蕊,在早春时是报春的信使。正是她顽强的生命力,勃发起了又一春。

花朵金灿灿的,叶子绿油油的,偶尔有几只蜜蜂在采蜜,或

有几只蝴蝶飞来飞去,像是在花丛中快乐地跳舞。油菜花在阳光照耀下,在清澈的蓝天白云衬托下,如油画般绚烂。

放慢脚步,置身田野,那盛开的油菜花,浩浩荡荡,波澜壮阔。我不由自主地走进这花的海洋,芬芳沁人心脾,金黄遮盖了眼帘,我就像一片坠入花丛的白云,渐渐地融入这金色梦幻花园,生命在升华,心灵更纯净。这油菜花像一位可人的姑娘,恬淡秀雅,含羞碧玉,热情奔放地赞美春天。

一年之计在于春,只有春天才如此明媚,才有这万般风情。我在田间晃荡,偶尔停下来,坐在田埂上,等等悠悠白云。亦或是,打探一只花蝴蝶,跟着它去欣赏一朵花的馨香。亦或是,隐入油菜花丛,去探望几只蜜蜂,一如既往辛勤劳动。跟着季节寻花开,跟着流云觅喜悦,跟着

鸟鸣听唱歌,把自己的欣喜,说给花听。

紧邻着的麦田里,远远近近,先是浅浅的黄,仿佛是一袭流金的轻纱,充满着生命的意象;再是淡淡的绿,催生了一片生机盎然的绿意;最后是深深的墨绿,铺了满眼的春意。还有那坡道,星星般闪动的一点点红、一点点黄、一点点粉、一点点紫呀,赶集似的温柔着我的视线,惊喜着我的目光,我心早已神游不知去向。

春光明媚的三月,让我带着心中的期许,走向时光深处,去看云,去赏花,去接受大自然的馈赠。用春天给予的美好,把极其平凡的日子过得如诗如画。在鹅黄的世界里,走一走,看一看,半醒半醉。一曲春唱唤醒了睡中人,振作了消沉人,激发了受挫人。

行走春天里,情醉鹅黄间!

恰食鲜笋不负春

◆汪小科(湖北)

俗语有云:“食过春笋,方知春之味。”春笋,较之冬笋和夏笋,更生机蓬勃,口感也更佳,是食材中的鲜灵至味。

我国是世界上最早以竹笋为食的国家。晋代戴凯的《竹谱》中就记载了70多种以竹笋为食材的食谱。北宋文学家兼美食家苏东坡诗云:“宁可食无肉,不可居无竹。无肉使人瘦,无竹使人俗。”可见,在文人眼里,竹是清高、淡雅的象征。而竹笋则将这份高雅的心境带进了饮食中。春笋尤其可贵,是因它既是佳蔬,更是良药。中医认为,春笋味甘、微寒,有清热化痰、益气 and 胃、利九窍、通血脉、治消渴、消食胀之功效。而且它低糖、低脂肪、多纤维,也是现代人推崇的绿色健康食品。

有经验的食客在挑选春笋时通常会掐笋的根部,因为笋根是整棵竹笋中最老的部分,如果笋根鲜嫩,整棵笋就会鲜嫩。鲜笋质地单纯,极易吸收搭配食物的滋味,所以是人们春季餐桌上必不可少的美食。

最能发挥出春笋鲜嫩爽口特点的烹制方法就是清炖。将春笋切好,焯水、过凉后再置于冰水中,可以保持脆爽。稍待片刻后捞出装盘,均匀撒上盐和葱花,然后起锅烧油,将热油淋在葱花上,瞬间就能爆出春笋的清香和淡淡的葱香。食之更是脆嫩甘鲜、清新爽口。这种做法能很好地保留春笋的鲜和脆。

将春笋与鱼丸同炒,笋香和鱼鲜也可以展现得淋漓尽致。将春笋与莴笋同炖,鹅黄与翠绿相间,既美味又美观。春笋以油和糖焖制,清香脆嫩,口味甘甜。与辣椒油清拌,咸鲜香辣,爽脆细腻。与肉同炖,可以让笋的清爽和肉的肥腻形成美妙的平衡,笋滑脆嫩、肉烂适口、汁浓醇厚,回味无穷。

我国民间的风味笋肴也不胜枚举。其中闻名遐迩的有江浙一带的南肉春笋、油焖春笋、竹笋鳝糊、春笋烧鲥鱼、笋干老鸭煲,安徽的问政山笋,福建的鸡肴金丝笋等。“蒌蒿满地芦芽短,正是河豚欲上时”,每逢此时,春笋就是人们眼中不容错过的美食。小家小户虽未必能做出酒楼菜馆的名笋肴,但最简单的清炖、清炒和凉拌笋丝,都是普通老百姓的拿手好菜。

炆一碗笋尖,炒一盘笋片,拌一碟笋丝,脆嫩中带着清鲜,仿佛春天在舌尖上跳跃。焖一锅笋羹,炖一盅笋汤,鲜咸兼具,美味可口又下饭,食后足以唤醒整个人的勃勃生机。

春来食笋品鲜香,不负人间好时节!

