



惊蛰万物生

□ 林 黛

惊蛰就像一支无声的号角,轻轻一吹,便搅乱了春的格局,也唤醒了沉睡一冬的世界。

这之前,冬寒还赖着不肯全然退去。那是一种让人有些厌烦的湿冷,寒意能钻进骨子里,仿佛要把人里里外外都冻透。田野像是一块冷硬的铁板,光秃秃地袒露着,偶尔有几株顽强的野草在寒风中挣扎,却也没了往日的生机。村子里的人家,门窗都紧闭着,只有烟囱里偶尔冒出的几缕青烟,带着些许的温馨。

前几日,天空终于按捺不住积蓄已久的情绪,连续降下了几场或大或小的春雨。这雨不似夏日的狂放不羁,也不及秋雨的缠绵悱恻,它细腻而温柔,如同天界的甘霖,贵如油呢。雨滴轻轻拍打在屋檐上,滴落在泥土中,每一滴都像是大自然最精致的笔触,勾勒出一幅幅生机勃勃的画卷。麦田里那些沉睡了一冬的麦苗听到了春的召唤,它们贪婪地吮吸着雨水,嫩绿的叶片在雨中更显鲜亮。小河的水位也随之上漲,潺潺流水声与雨声交织在一起,奏响了一曲春的序曲。

这一场春雨,下得恰到好处,像是为大地进行了一场洗礼。我站在盐城西乡的田埂上,望着远处朦胧的烟雨,恍惚间竟分不清是冬还是春。雨后的世界被重新涂抹了一遍,每一片叶子,每一寸土地,都显得格外清新。田野不再是冷硬的铁板,而是变得

春雨过后,一不留神,避风向阳的韭菜已经钻出地面,露出嫩嫩的、绿绿的、紫紫的叶芽,叶子上有些沾着少许泥星,叶尖上还有一颗晶莹剔透的露珠,在初春的晨曦巴着亮晶晶的眼睛。在这美好的春天里,韭菜用它的模样和滋味,书写着属于自己的春日故事。

韭菜被人们称“百家菜”,一直受到人们的喜爱,无论是哪个季节,只要有一盘青椒炒韭菜上桌,那种特别的清香气闻勾着你伸筷子,尤其是春天里的尖刀韭菜,相当的好吃,撩起入口,仿佛吃下所有“春鲜”,正如民谚所言:正月葱,二月韭,春鲜当数头刀韭。这是指的露天韭菜,因此韭菜在春季的品质最佳,故有“春食则香”的说法。经过深秋和一个冬季

的休眠蓄力,于春日暖阳中萌芽,在春雨温风里生长,那根红茎青叶绿如剑的韭菜茂盛如麦,正二月里的韭菜愈发鲜嫩。“夜雨剪春韭,新炊间黄粱。”雨后不出半个月,施足农家肥的韭菜窜到咋把高了,用我父亲的话说叫“拽住长”,犹如豆蔻年华的少女穿上青葱色的薄纱,为春天添色。

在老家时,父母都要种上一畦韭菜,每隔三四年换地轮作。秋天时,父亲舀粪肥灌在拉好浅沟子的行间,叫捂根肥。腊月里,母亲还会掏出灶膛的草木灰,从鸡圈铲来鸡粪,拌和后用薄膜覆盖发酵,在打春前铺到韭菜田中,那个韭菜长得茎粗叶阔。春阳下一垄垄韭菜挤挤挨挨,细长的叶片宛如春日裁剪出的绿绿,微风拂过,它们轻轻摇曳,似是在与暖阳、与春风轻声细语一般。那绿,是清新的、鲜亮的,带着春的蓬勃朝气,仿佛将积攒了一冬的能量都释放了出来。难怪人们认为春季适当食用韭菜,可以养护人体的阳气,增强人体抵抗细菌病毒的能力。

现代研究证明,韭菜在春季不仅味道鲜美,还富含营养,如膳食纤维、维生素C、维生素B1、维生素B2等,具有促进肠道蠕动、预防便秘、补肾温阳、散血解毒的功效。因此,春食韭菜,不仅符合养生之道,也是享受时令美食的好口福。春天的韭菜是一抹鲜香,炒上一盘韭菜鸡蛋,黄绿相间,香气四溢,一入口下去满是春天的味道;用韭菜做馅,包进饺子里,那独特的辛香萦绕舌尖,让人品出了春之韵味,也尝出了生活的烟火气;在我们海边,用海虾米、肉丝、鸡蛋、木耳煲汤,最后抓一小把春韭激活,虾米红、鸡蛋黄、木耳黑、韭菜绿,四色互补,更加彰显汤汁白的特色,让人馋涎欲滴。韭菜还可以依照各人的喜好,做出花样繁多的春天里的美味。

宋代刘子翥诗赞韭菜“畦春雨足,翠发剪还生”,因其剪而复生的特性,常被用来象征生生不息和长长久久。清代郑板桥也有诗叙述韭菜如野草一样:“春韭满园随意剪,腊醅半瓮邀人酌。”都表达了这种生生不息的精神,韭菜又被人们认为是“吉利菜。”其实,韭菜一直被古人用作祭祀物品,早在《诗经》中就有“四之日其蚤,献羔祭韭”的记载,说明古代就将韭菜赋予了象征着对祖先的敬仰和对子孙昌盛的祈愿。陆游《蔬食戏书》:“新津韭黄天下无,色如鹅黄三尺余。”这句诗赞美了新津所产的韭黄色泽如鹅黄,品质极佳,说明培育韭黄由来已久。韭菜也是中国美食文化中的重要组成部分,这些古诗词不仅描绘了韭菜的自然美,还赋予了韭菜深厚的文化内涵和象征意义。

这真是:春天韭菜已登场,碧绿脆嫩鲜生香,蓄足能量升阳气,割取又生福泽长。



柔软起来,仿佛一块巨大的绿色绒毯,从脚下一直铺到天边。

在这片被雨水滋润的土地上,红梅成了最早迎接春天的使者。它们不畏严寒,不畏风雨,以一种近乎倔强的姿态,次第绽放。红梅的花骨朵不大,却朵朵精神抖擞,红得热烈而纯粹,像是用尽了一生的力气,只为在这早春的二月里,绽放出最灿烂的笑容。“惊蛰庭梅发,方当烂熳期。”古人的诗句在这一刻有了生命,红梅与惊蛰相遇,共同书写着春天的诗篇。每当微风吹过,梅香便随风飘散,沁人心脾,让人不由自主地放慢脚步,细细品味这份来自大自然的馈赠。

喜鹊,这些春天的信使,也开始了它们忙碌的身影。它们或在枝头跳跃,或在空中翱翔,叽叽喳喳的叫声,清脆悦耳,为宁静的西乡增添了几分生气。喜鹊的叫声中,似乎蕴含着某种神秘的力量,它们用自己独特的语言向世人宣告:春,真的来了。尽管此时天空尚未响起春雷,但那份属于春天的气息,已经悄悄弥漫在每一个角落。

惊蛰到了,万物已经按捺不住。田埂边的荠菜悄悄抽出嫩芽,开出了细碎的白花。“惊蛰先开荠菜花,一年春事渐繁奢。”荠菜花开,春耕就要开始了。在盐城西乡的小村子里,惊蛰后的生活也变得更加忙碌起来。远处的麦田泛着新绿,像是披上了一层

薄薄的绿纱。农人们早早下地,忙着给麦苗施肥。他们的身影在晨雾中若隐若现,偶尔传来几声说笑,打破了清晨的宁静。他们要在惊蛰后的这段时间,播种下各种作物,为的是在秋天的时候,能有满满的收获。

女人们在家里也没闲着,她们忙着准备各种食材,准备着给家里的人们准备一顿丰盛的饭菜。饭菜里总是有鱼有肉,有蔬菜,还有裹着春的气息的春卷。春卷长条状的,外面脆脆的,里面卷上田野里挖回来的荠菜,吃起来别有一番风味。

而在村子外的河边,芦苇也长出了嫩绿的新芽。新芽儿嫩得能掐出水来,它们在微风中轻轻摇曳,像是在向世界展示着自己的活力。河水也渐渐解冻,清澈见底,鱼儿在水中游来游去,偶尔还会跃出水面,溅起一朵朵水花,像是给这个世界打招呼。乡间小路两旁的树木都抽出了嫩绿的枝叶,嫩绿得让人忍不住想要去触摸。枝条儿在微风中轻轻摇曳,像是在和路过的人们招手。

惊蛰万物生,春天真的来了。在这片充满生机的土地上,生命的力量正在悄然勃发。无论是田间的麦苗,还是枝头的花苞,都在精心描绘着春天的画卷。而我,只是一个幸运的旁观者,有幸见证这一切的美好。



上水上善上盐都

王监书 摄

饼香絮语织盐城

□ 陈卫中

们常说,这饼要配碧螺春,一口饼,一口茶,方能品出其中三味。酥皮簌簌落在杯中,浮浮沉沉,倒像是江南的雪。

午后蝉鸣慵懒,上冈的草炉饼正与岁月对弈。黄泥砌的炉膛泛着青铜器的幽光,师傅将发好的面团拍上炉壁,麦秸燃起的火舌忽明忽暗,在泥炉内壁投下跳动的象形文字。待铁钳探入炉膛,夹出的分明是片片琥珀,裂纹间渗着柴火的私语。就着虾糠汤拌饼的食客,总要把碎屑仔细抹进泛着墨香的晚报。窗外的串场河不声不语,只把往事慢慢揉进粼粼波光。

暮色漫上土灶台,老屋的炊烟便成了最温柔的召唤。母亲弯腰添柴的身影被火光拓在灰白墙上,忽大忽小,像皮影戏里的古老传说。粗陶盆里的老面悄然膨胀,带着经年的酸香,那是从外婆的搪瓷罐里分出的酵母,在时光里窖藏了三代人的温度。面团贴在灶壁的刹那,麦香便与灶王爷的絮语交融,柴

一碗虾汤馄饨

□ 刘庆宝

馄饨有模有样,口味地道。后来,大队饭店不办了,他回家办起了馄饨店。他先是和外边馄饨店一样都用猪骨头做汤。后来,他突想奇想,要做出不一样的味道,就试用虾米汤,再加精心制作,顾客吃上不一样的口味,连连叫好。北宋庄虾汤馄饨慢慢打出了招牌,成为当地美食品牌。

“三驼子虾汤馄饨有诀窍。”北宋居民宋才华说,“感冒痊愈,吃东西没口味,只要到三驼子店吃三碗虾汤馄饨,一下子口味就开了。”

三驼子虾汤馄饨有三个“诀窍”:一是馄饨皮子自己擀。挑选上等面粉,用筛子过一下再放水面,除掉杂质,边加水边用筷子搅拌,用手将面团揉至表面光滑;将揉好的面团,覆盖上湿布,放置一旁静置30分钟以上;包皮要擀十多遍,擀出的馄饨皮张张薄如蝉翼、口感筋道。

二是肉馅自己剁。挑选前夹心猪肉,瘦肥7:3,切成小块,慢慢剁细,做到颗粒均匀,放鸡蛋清、葱汁和姜汁,朝一个方向搅拌,肉馅嫩滑饱满。

江苏盐城大纵湖这方钟灵毓秀之地,每一寸湖光水色都连着我童年的梦幻,而最熠熠生辉的记忆,当属大妈亲手制作的手工鱼丸。从呱呱坠地到背井离乡,这份鲜美始终萦绕心间,从未淡去。今年春节,当我再次踏上故乡的土地,那一口鱼丸入口,鲜嫩之感瞬间袭来,让我沉醉在往昔与当下交织的美好之中。

□ 王 川

大纵湖,宛如一颗璀璨的明珠,镶嵌在盐城西乡大地上,给这里带来了丰饶的水产资源。每至年关,湖畔人家便忙碌起来,而大妈做鱼丸的场景,总是家中最温馨的画面。她挑选的鱼,必定是刚从大纵湖捞出的活鱼,鳞片闪烁着光泽,鱼尾有力地摆动,仿佛在诉说着湖水的灵动。

大妈熟练地将鱼处理干净,刀起刀落间,鱼肉与鱼骨迅速分离。接着,她把鱼肉置于案板之上,慢慢细心地刺成鱼泥。那有节奏的“咚咚”声,是奏响的美好乐章,伴我度过一个又一个新春。刺好的鱼泥细腻绵密,泛着淡淡的光泽,真像上好的羊脂玉。

随后,大妈往鱼泥中加入葱姜末、盐、料酒等调料,还有自家晾晒的红薯淀粉。她的手如同神奇的指挥棒,将各种食材巧妙融合。搅拌是核心环节,用手顺着一个方向来回搅拌,用力均匀,一遍又一遍,一圈又一圈,大妈甩开棉衣,撸起袖子,专注且虔诚,鱼泥在她手下逐渐变得富有弹性,生命力满满。这一种劲道,别是一番滋味。

制作鱼丸的最后环节到了,大妈抓一把鱼泥,轻轻一挤,一枚枚圆润的鱼丸便从她的虎口处滑落,落入温水中。它们像一群活泼的小精灵,在水中欢快地翻滚、跳跃。随着水温升高,鱼丸渐渐浮起,原本粉嫩的颜色变得洁白如雪,恰似大纵湖冬日清晨的薄雾,透着一种朦胧纯净的美。

当热气腾腾的鱼丸端上桌,那鲜香瞬间弥漫整个屋子。轻轻咬上一口,鱼丸的鲜嫩在齿间散开,弹性十足又入口即化。鱼的鲜美、调料的醇厚,完美地交织在一起,把大纵湖的万千风情都凝聚在这小小的鱼丸之中。每一口咀嚼,都是对故乡深深的眷恋,每一次回味,都是与过去时光的深情相拥。一代又一代人接棒传承,如今,堂哥堂嫂在大纵湖北宋庄上开了一家鱼丸店,店名就叫小大妈鱼丸。

这个瞬息万变的世界里,大纵湖手工鱼丸就像一把钥匙,为我打开记忆的味蕾大门。湖水,湖鱼,湖鱼丸,无论我身处何方,它那鲜嫩的滋味,始终是我心中最温暖、最鲜美的存在。

大纵湖手工鱼丸——镌刻在味蕾上的乡愁,是故乡给予我的珍贵馈赠,更是我灵魂深处永远的归宿。

火噼啪炸裂的火星,是土地写给天空的情书。孩子们守着灶口,看灰烬里迸出转瞬即逝的星子,等待焦黄的月亮升起。灶台上方熏黑的日历定格在立冬,而土灶饼的香气早已穿透季节,在游子梦中落成经年不化的雪。

鸡蛋饼里裹着市井的喧嚣,草炉饼中藏着乡愁的温度,插酥饼上落着江南的雅致,土灶饼里烙着母亲的慈爱。

这些层层叠叠的饼香,在万家灯火里织就盐城的经纬。新城区玻璃幕墙映着霓虹,老巷口青砖缝里钻出车前草,而无论时代如何更迭,总有人在深夜的街头寻找那缕熟悉的饼香。离乡人的行囊里,土灶饼用粗布裹了三层,插酥饼的油纸包贴着胸口,草炉饼的焦香渗进行李箱的褶皱。当异乡的月亮爬上窗棂,咬一口发酵的乡愁,裹着海腥味的风便掠过梦中的芦苇荡,送来串场河永恒的絮语。

三是虾汤自己做。挑选大纵湖清水小活虾,用盐水煮熟、晒干,收藏好。提前一天清洗一下,放进锅里煎熟十二个小时,把虾子鲜味和汤融和。再加上猪油、香菜、酱油、胡椒粉等,虾汤的鲜美是馄饨的灵魂,喝起来温暖人心,让人赞不绝口。

三驼子的虾汤馄饨选材新鲜、制作精细,薄如蝉翼的馄饨口感细腻、鲜香、嚼之有劲润滑。许多游客慕名而来。

“三驼子虾汤馄饨鲜香可口,在外地吃不上。”南京游客张女士每年到大纵湖旅游都要到这里吃碗三驼子虾汤馄饨,临走还要打包两碗带走。她说,“三驼子虾汤馄饨放上一天,皮子也不烂,虾汤还是那么鲜美。”

一碗虾汤馄饨,每一口都是大自然的馈赠,让人回味;它更是大纵湖畔的一个传奇,以它特的味道出现在那些需要美食慰藉的日常生话瞬间,让人在品尝中感受到生活的温暖与美好。