

# 春山不墨

□河南焦作 王保利

准确地说,我是被山中的两声犬吠和几声雀鸣唤醒的。平时在家里也是早晨五点醒来的,没想到入住云台山中,换了种醒来的方式。

拉开窗帘,推开窗户,分不清是熹微的晨光还是清爽的山风谁先进来,权且认为它们携手并进吧。抬望眼,惊蛰过后,眼前的太行山也从冬眠中苏醒,我想它抑或是被明媚的春光与和煦的春风唤醒的。光使山有动力,风让山有活力,春山是春风和春光的婴儿,它不负哺育之恩,任它们挥毫泼墨,尽染春色正色。

青山隐隐含黛,春风暖暖袭来,春光再美,若不出门,也是对人生的辜负。披着朝霞来到山脚下,从东到西横卧着巨鲸似的山脉,周身布满灰色的波纹,点缀其间的是黄色的连翘、青葱的松柏。西边四五岭肩并肩如象鼻样的山,合在一起与“鲸头”相连,仿佛与久违的老朋友亲切地交谈。唐代韩翃《宿石邑山中》的“浮云不共此山齐,山霭苍苍望转迷。晓月暂飞高树里,秋河隔在数峰西”,描述的莫不是此情此景?

人们常说:中国画的要素和核心是笔墨,中国画的特点是点线艺术。能把线和水墨运用到一定

高度,对于一幅作品至关重要。春光与春风在“春山”这幅画中,以淡彩和水墨相结合,色彩清秀,水墨鲜活,淡彩而不轻浮,浓墨而不沉闷,墨色自然,浓淡相宜。

春山,没有一支笔能画出它清浅的美,无论怎样描摹,似乎都差了一点韵味。山上从生的荆棘,像冬天恋热被窝的孩子,不管春风怎么叫,鸟儿怎么闹,它们都睡意朦胧。倒是擦粉抹腮盛装亮相的桃花杏树给足了它面子,一丛丛一片片的连翘黄花更是亲密好友,像是站在山巅往下忽啦啦撒下的菊花瓣。参差不齐的树木,真性各异,鹅黄悄然涂抹在婀娜的柳枝上,炭黑一样的柿树枝干还似包公的脸儿,灰色紧裹着杨树枝桠的腰身。毋庸置疑,它们都是春山的“凤冠霞帔”。

杏花如雪柳垂丝,春风荡飏不同枝。最打眼的是,一夜春风,活络了那几棵杏树,如披上了一身圣洁的婚纱,又似落雪未融的白玉无瑕,浮泛着晶莹,纯真着妩媚。望着杳杳冥冥的闲美,好似欣赏汉风唐韵里的一场炫舞,让人熏熏欲醉。

瞧着我陶醉出神的样子,山里晨起的两位约摸70岁的老人,热情主动地给我打招呼。我问山上

有十几个树种吧?他们用浓郁的修武腔回答:噢,可不止恁些,最起码有上百种。除下你认得的,还有板栗、香椿、黄连、银杏、楸树、红豆杉等等,好多俺也叫不出名字。又谈及药材,他俩说参军前上山光采过的至少有几十种,比如漫山遍野的连翘,去年青翘一斤卖十几块,晒干后一斤七十多块。太行山浑身都是宝,如今,它以风景秀美,把游客招徕进来,你们看到啥都像画一样。

是啊,哪哪入眸如画般。移目北侧的山脉,好似一幅《富春山居图》,以长卷的形式呈现出来,只不过画面描绘的是云台山早春的景色罢了。你瞧,在浓墨润泽的树林对比之下,起伏的山峦显得明净疏朗,林木萧疏,浅水平滩。山石回旋辗转,丛林散布于山下湖畔,村落掩映在山谷林间。亭台竹筏,小桥飞瀑,景随人移,目不暇接。以清润的笔墨、简远的意境,把浩渺连绵的南太行山水表现得淋漓尽致。

山黛满目,春生万物。忽而想起若用鲁迅先生撰写的“愿乞画家新意匠,只研朱墨作春山。”给这篇文章做标题,似乎再熨帖不过了。

上刷手机。到家第一件事就是问他们晚上吃的什么,孩子卖关子似的让我猜。见我实在猜不出来,他哈哈大笑说:“爸爸,晚上我和妈妈吃的兰州拉面。你可别担心我没吃饱啊,我还点了几根烤羊肉串、一张饼和一个鸡蛋,怎么样,营养够了吧!”

我问他怎么想到吃这个了,孩子委婉地说道:“爸爸,你平时做的菜确实好吃,我们一家人都很喜欢,可是天天吃你做的菜,做得再好,也有点‘味觉疲劳’。平时我跟你说想吃羊肉串,你一定要跟我讲半天的食品健康问题,肯定不同意我吃。这不正好给你放一天假,也让我的味觉享受一天‘假期’嘛。你看,这不是皆大欢喜吗?”

还真是这样。一次偶尔的“脱岗”,不也正是一次难得的“放假”吗。关键是,这个“放假”还放出了全家人的欢喜。

## “放假”欢喜

□南京 谢文龙

前天晚上,妻子接孩子到家,我已经把热腾腾的饭菜端上了桌。上了一天课的孩子边吸着鼻子边大声嚷嚷:真香,真香。

妻子连忙从厨房里拿来碗筷和汤勺,还问我要不要喝一杯解解乏。孩子吃得满头大汗,边吃边评价道:“爸爸今天做的红烧仔鸡真不错,鸡肉不硬也不烂,还有五香八角的调料香,特别是放了毛豆米、青椒和辣椒,一看就特别有食欲。今天的清蒸鲈鱼也好吃,一尝就知道用了蒸鱼豉油,最特别的还是这葱丝,切得纤细匀称,为这道菜又加了分……”

我十分受用地吃着菜,还跟孩子打趣道:“我看再这样下去啊,你的嘴都要吃刁了。”妻子在一旁假装不高兴地说道:“可不是吗,现在他就认你做的菜,我做得再好他都不喜欢吃了!”“那还不是你做的菜没有爸爸做得好吗?”孩子抢白道。

自从孩子上了初中,老人回老家以后,做饭就成了我的“专利”。慢慢地,我的烹饪水平越来越高,做的菜也越来越对孩子的胃口。特别让孩子满意的就是我还注意“创新”,每天做不同品种的菜肴。即使是同一个品种,还采用不同的烹制方法,不仅让他吃得满意,还吃出了“门道”。

就在快吃完饭的时候,我对他们说:“明天晚上我有点事情要办,不回来吃饭,你们想吃什么,我明天中午回来做好,你们晚上到家以后,热一下就可以吃了。”原以为孩子会提出需求,没想到他说:“爸爸,你别管我们,我们自己解决。”这让我很诧异,一种突然“下岗”的感觉侵袭了我。妻子也笑着说:“每天都是你做饭,辛苦了,明天正好给你放一天假。”

昨天晚上,我回到家已是九点多钟,孩子在写作业,妻子在沙发

## 清明茶

□广东中山 甘武进

同事回乡祭祖,来时带了一盒家乡的清明茶。打开塑封好的包装盒,新鲜茶叶特有的清香扑面而来。这种清香,如此亲切,如此熟悉。

我的家乡产绿茶,这个时节,是乡村茶园最忙碌的时候。曼妙女子,一袭白裙,背竹筐,纤纤玉手,掠过叶隙……这样诗意的采茶场景,只是媒体镜头里的画面。现实中常见的是健壮的村妇们,用她们那双灵巧的双手在茶树尖上下翻飞。

不过,采茶特别是绿茶,采摘时间决定了它的质量。唐代陆羽所著的《茶经》里说:“日有雨不采,晴有云不采。”三叔是个制茶

的高手。茶叶采摘回来后,他就开始了精彩的表演。在平锅内或斜锅内,他将茶叶翻炒,捞净、抖散、杀匀、杀透;以抖、炒、揉三种手法交替揉捻,用力将茶叶揉搓成数个小团,不时抖散,反复多次,搓至条形卷曲,茸毫显露,然后烘干。全程需1个小时。

在家乡的那些年,我常常邀上三五个好友,坐在农家小院那棵绿荫如盖的大树底下,洗净茶具,放上三叔精制的茶叶少许,开水倒下去,顷刻间水气袅袅,鲜活的叶子缓缓舒展,叶质柔软,汁青色碧,清香便弥漫了整个院子。探鼻一闻,张开嘴深抿一下,舌尖微甜,一股茶香慢慢从鼻端沁到咽喉,四肢百骸说不

出的轻松快慰。正应了宋朝诗人释宝昙的诗句:“鼻观舌根留不得,夜深还与梦魂飞”。

三叔的清明茶,细嫩品质好,泡起来茶叶舒身展体,鲜活得如枝头再生,染得春光盈眼,且茶香浓郁浑厚,久泡仍余味悠长。我和好友在品尝之后,不仅觉得缕缕清香溢出,那滋味,还接着地气,醇厚又绵长,是我们清贫日子里对生活品质的一丝虔诚追求与向往。

如今,家乡茶园还在,三叔却早已作古。清明时节清明茶,勾起我对家乡的思念之情,也想到人生如茶,杀青、揉捻、烘干等过程稍稍疏忽大意,即可坏了坏了一锅茶。

## 马兰香

□江阴 蔡亚春

“小皮球,小花篮,六里开花二十一,二五六二五七,二八二九三十一……”

立春未到,东风还在路上,马兰就在孩子们的这首童谣声中钻出坚硬的冻土了。

马兰常见的吃法是做拌菜。母亲买来马兰拣去黄叶、烂叶,掐去老根,在开水里焯熟,沥干水分,剁成碎末,再加入些生姜末,浇上热油、撒点盐花,搅拌均匀就可以上桌了。有人还会淋几滴芝麻油,但母亲基本不用,她说,真正的马兰,就是吃那种凉凉的、有一点点苦的味道,芝麻油香会掩盖掉马兰纯正的味道。有时马兰量少,就会加入一些香干,香干也剁成碎末,搅拌均匀在一起。香干马兰青如翡翠、白如莹玉,赏心悦目。

“挑马兰,最好用斜凿挑,趁手。”每到马兰上市,母亲就会有句没句聊起挑马兰的往事。母亲说的斜凿,是以前农村里挑草用的带点斜面的宽刃短柄小铲。左手拇指和食指捏住叶片,稍稍往旁压一下,马兰的茎露出来,右手握住斜凿柄,一凿下去,正好切断马兰浅紫色或暗红色的根茎。这样挑的马兰,叶片和梗连在一起,一朵是一朵,捏在手里,真像一朵小兰花。

“为啥不用剪刀呢?剪起来快啊。”我问。

“痴细娘,”母亲嗔道,“实在找

不到斜凿,就用剪刀凑凑数。时间一长,手上就要夹出血泡的,再说,用剪刀慢啊。”

“镰刀行不行?”在我看来,镰刀绝对对是农民手中的宠儿。母亲摇摇头,“马兰那么娇嫩,贴着地面好不容易长出几棵,一镰刀下去,刀刃不长眼睛,马兰多半梗断叶散,甚至连马兰根也切断。马兰会生气,第二年,第三年,甚至以后都不长马兰了。你要记住啊,留得马兰根,才能年年有马兰吃。”

母亲当年靠挑马兰贴补家用,积攒生活的希望。母亲挑多少马兰才能换回我和妹妹的学费,我没法计算。但那时我发现,母亲的手掌变黑了,红润的两颊长满了大块冻疮痂。

前几年,上小学的儿子要写挑马兰的作文,我陪他回了一趟老家。以前的田地变成了公园和工厂,田埂没有了,马兰也不见了踪影。我们找了许久,才在刚刚建成的生态园里发现了几朵。儿子小心翼翼地挑了一朵,那股久违了的淡淡香味立即钻进了我的鼻孔。

我将这朵马兰带回来,夹在书本里。晚上,我做了个梦,梦见自己长成一朵马兰,在田野里自由地呼吸、生长,孩子们勾着脚,拍着手,欢快地唱着:“小皮球,小花篮,六里开花二十一,二五六二五七,二八二九三十一……”

## 美味槐花

□徐州 孙丽丽

槐花开了,空气里弥漫着清纯又浓郁的香气。在那香味的牵引下,远远地就看见了一树白色的花,花儿泛着清幽的银光。

采槐花,我们一般喜欢选择尚未盛开的花苞,因为这样做出的槐花菜肴更筋道,更爽口。

槐花摘好后,母亲漂洗干净。槐花有好几种吃法,可在盆里用面搅拌下,放在蒸笼里蒸熟后,再放进油锅里,加两个鸡蛋炒一下,香酥可口,粉嘟嘟的,宛若上等的点心,如果贪吃口大一点会被噎着。槐花糕是母样的拿手好戏,把小麦粉、玉米粉和糖糅合在一起,然后撒上槐花,做好后放在蒸笼里面蒸,这时整个院子都弥漫着槐花的香味。

槐花也可在开水内焯一下,然后加盐、少许面粉孜然粉,搅拌均匀成糊状。打开电饼铛,刷一层豆油,然后倒进去,只听吱啦一声,把槐花浆糊摊匀,合上盖。等两三分钟后,打开,圆圆的槐花饼成型,翻一下,再焗几分钟,散着清香味四溢。

还可以把槐花,放入炸好葱、姜、红辣油锅内,炒片刻,入味,然

后用淀粉糊勾芡,加少许水,煮上七八分钟。这时打开锅尝一口,真是鲜香透着丝丝的辣味,这里有家乡的味道,有童年的记忆。

人们还用槐花包饺子,做槐花粥等,风味独特。槐花的花期也就十天半个月,吃槐花的日子不多,有一种让人意犹未尽的感觉。

母亲还把多余的槐花在开水里焯一下,然后摊在院子里晾晒,晒干后储存起来。寒冷的冬季里,把干洋槐花放在温水里浸泡,用鸡蛋木耳等包饺子吃,其风味不次于鲜槐花。

小时候,我还常跟父亲去离家很远的槐树林扫槐花,槐花落英缤纷,像一层白色的地毯,一会儿就扫一麻袋,扫上几麻袋,然后磨成粉,是上好的牲畜饲料。我们还用洁净的干燥槐花做枕芯,据说能提神醒脑。洋槐花有着非常好的药物功能,蜜蜂采集槐花花粉酿制的槐花蜜,具有舒张血管,改善血液循环,防止血管硬化,降低血压等作用。

“槐林五月漾琼花,郁郁芬芳醉万家,春水碧波飘落处,浮香一路到天涯。”等到槐花开了,夏天也就不远了。

# 青石街

NEW SUPPLEMENT 976 号

投稿邮箱:xinfukan@126.com