

元宵情愫(外二首)

马骏斐

曾经的一弯伤口

今夜被弥合

那些月圆的祈愿

都在一只青花的瓷碗里沉浮

烟花在夜空

写下瞬间的诗句

灰烬落在游子的肩头

是一场时光的暖雪

忘掉曾经的人数着跑马灯上的谜语

难解其中风情

简单而明朗的答案

都藏在来日的风中

灯笼在檐下摇晃

照亮那些皱纹里深藏的经年月光

也照亮一个人

眼角的一滴清泪

那即将远行的人

今夜将双臂拢成不能解开的圆

元宵夜

一碗汤圆

包进了多少粘糯的亲情

只轻轻的一抿

就甜到了浪子的心底

一盏花灯

扎出了多少彩色的乡情

只一根红烛

就靓丽了游子的胸怀

一轮明月

照见了多少团圆与离别

只要被它温暖

那些将往的日子就永不阴缺

红灯笼

一团亲情

高挂在门洞

它温暖的光亮

照亮游子脚下的乡愁

一对喜气

高挂在门檐

它温馨的欢乐

染红那些艰辛的日子

一串祝福

高挂在门楼

它幸福的愿望

连接所有未来的岁月

人间烟火有清雅

方华

当山野复苏,土层下的根茎开始萌动,白嫩嫩的芹芽上市了。

冬去春来,是品尝芹芽的佳季,这道过时难觅的时令菜,是家乡人餐桌上寻常却极具特色的美味。

一把芹芽,圆茎芊芊,洁白如玉,根须带着泥土的气息,茎头些许嫩叶或淡黄或青绿,仿佛从乡下走来的一身素衣的纯朴女子,带着山野的气息,田园的气息。

剪根去叶,一斤芹芽也就剩下二三两。洗净切段,摆入青花瓷碟,水灵素洁,让人垂怜。

致春天

东方红

送你一个冷字,你安在冬天
送你一个悄字,脚步比呼吸还轻
送你一个来字,却总不见你行囊
送你一个俏字,你便躲在第一枝
杏花的眉间
送你一个寒字,你竟将它,绽放成
整个原野

送不出去
送不出去

你在自己的枝头
让喜鹊登梅,让词句失语

送不出去
送不出去

送你一个隐字,你在冻土下造宫
殿
送你一个忍字,直到冰裂处绽出
星辰
送你破壳的颤栗,送你推窗的绿
汛

我不做你的澎湃
只做你的铁粉

那些我送不出的单词
最终,都长成了你

芹芽适宜配香干、红椒切丝爆炒,热腾腾的端上桌,如雾气迷蒙的初春山野般清秀养眼。挟一箸入口,脆嫩清爽,口腔里盈满芹芽奇异的清香,仿佛能荡尽肺腑中的秽气,让满腹的荤腥也在咀嚼中涤清。

至春,家家皆留有年前腌制的腊肉。腊肉炒芹芽,也是极美。芹芽的脆爽清淡有腊味加持,腊肉的绵厚之味与芹芽的异香相融,瞬间打开厌食的胃口。

芹芽入肴,起于何时,不得考证。《诗经》有云:"思乐泮水,薄采其芹",诗中所述的"芹"是水芹。北宋苏东坡贬谪黄州时,以"雪底芹芽"入饌,取斑鸠胸脯肉切丝,配云梦之芹,佐以蕲艾、丁香、干丝,烹出一道雅味"春鸠脍"。这里的"芹芽"也是初生的嫩水芹。

其实,芹芽即是水芹的变种。我的家乡滨湖临江,沟渠纵横,水网密布,水边多生水芹。百余年前,乡人居所多土墙草屋。某个冬日,一户临水人家老屋倾倒,坍塌的土墙

覆盖了水涓的水芹。及至开春,家人清理废墟,发现碎土掩盖下的水芹茎干竟变成了细长的白芽,取之与水芹同法烹炒,比之水芹,更加脆嫩爽口、清香甘美。于是,乡人开始自觉地培育,将青青的水芹,变成了玉白的芹芽。

据悉,培育芹芽很是费时费工,取水芹根埋入湿土,及至发芽出头,再取松软透气湿土覆盖,等其芽再长出,又取土覆盖,如此反复,最终长成白嫩纤长的芹芽。

因栽种的繁杂,加之味美,其价格要高于水芹几倍。但芹芽上市之时,乡人仍争相购买,一品这土地和时令的馈赠。

不知道别处可有芹芽的栽培,好美食的我从未在他乡见过芹芽入肴,或许,也就是我家乡一带有此被誉为"小白娘子"的芹芽传奇吧。

美味只因此间有,佳蔬想必别处无。于是,一把芹芽就被我视作故乡的符号之一,有着往日时光的清香回味,有着家的寻常清淡和

温馨。

母亲喜欢用臭干炒芹芽,雪白的芹芽与深蓝的臭干偎依在碟中,点缀几丝红椒的艳丽,如一场旧日家乡的婚礼,素衣新娘与藏青新郎相拥,质朴中透出喜庆。入口时,芹芽的脆嫩与臭干的松软在舌尖共舞,两种异味结合成绝配。这种恰似乡野生活的烟火与诗意,一直在我的味觉和记忆中留存。

春天来临,母亲总要包些春卷,春卷馅中必有芹芽。即便经过油锅的煎炸,卷皮中其他的馅料已经变色,芹芽却依旧保持着它的白嫩和清爽,以它的清脆和清香为我们带来春的清新和向往。而我,也一直坚守着母亲的传统,在每个春临之时用芹芽包春卷。这一个个包裹起的,不仅仅是春天的美味,还有那清纯的思念和家的温馨。

芹芽,清雅,人间烟火之味,如此。

一把荠菜味悠长

方华

野外自生自灭。

物资匮乏的年代,荠菜类的野菜多是用来调节寡淡的口舌,甚至用来充饥。生活改善了,吃野菜是品尝,要的是那乡野的气息、自然的风味。

荠菜最佳的做法是做馅。小时候在乡下,我和妹妹们挑回荠菜,母亲一般是将洗好的荠菜切碎,和剁碎的肉、白菜心儿、萝卜丝等和在一起做馅包饺子。记得母亲说过,荠菜仅与肉和在一起做馅,不加别的蔬菜的话,煮出来的饺子,荠菜像草,肉馅发硬,不好吃。

也见母亲用荠菜馅儿包春卷。油炸过的荠菜春卷外焦内软,一口咬下去,清香异常。只是那个年代油肉紧张,炸春卷又特别伤油,母亲也仅是偶尔一做,解解我们肚里的小馋虫儿。

荠菜也可凉拌。若是家里来了客人正赶上时节,母亲会将洗净的荠菜在开水里"过"一下,切碎,拌上干丝,淋上香油,端上桌给客人品尝。刚给开水烫过的荠菜,未动筷,就闻见缕缕清香,诱人食欲儿。

记得古剧《寒窑记》中曾描述,王宝钏带着一对儿女,为等渺无音讯的丈夫,在废弃的寒窑里苦苦守候十八年,靠挑荠菜挖草根度日,终守得为国戍疆的薛平贵荣华归来,传为千古佳话。

荠菜这些野菜,注定是大俗大雅的东西。穷困的日子,普通百姓以它充饥养口。而今康富的日子,因了它的清雅淡爽,成了餐桌上推崇的尚品。一箸入口,不知不同生活经历的人,各能咀嚼出什么样的春天味道来?