

■吴昌勇

三秦大地山河秀美,巍巍秦岭被誉为中华民族的父亲山,悠悠汉江则是淌过秦巴腹地的母亲河。

汉江古称汉水,发源于陕西省汉中市宁强县蟠冢山,以长江最大支流的身姿一路东去。《尚书·禹贡》有载:“蟠冢导漾,东流为汉,又东为沧浪之水”“溶溶漾漾白鸥飞,绿净春深好染衣。”杜牧眼中的汉江,溶溶漾漾,澄澈碧绿。出现在史籍和诗歌中的“漾”,或许是一种引领古风潮流的流动节奏,使得汉江身披一抹青绿霓裳,独秀山水舞台。

汉水汤汤,自陕西汉中南郑至石泉,尔后经汉阴、过紫阳、绕岚皋、赴汉滨、奔旬阳,于白河出陕,最终汇入湖北丹江口水库,在安康域内流程三百余公里。

汉江流过山城安康,江面的浪花四季盛开,清凌凌的江水在两岸青山的怀抱中恣意流淌。群山于江里生根,或高或矮,或壮或瘦,或陡或缓,每一座都是秦岭余脉向远方的延展,紧紧跟随一江东去的碧水。葱茏的草木是另一种形态的柔波细浪,阳光下,油绿的叶子似涌动着粼粼波光,如簇拥山体的朵朵浪花,自山巅到山脚,像一道绿色的垂帘悬于茫茫天际。

绵延群山不忘汉江的养育之恩,让山涧的每一条溪流,岩壁上的每一道落瀑,村里每一口古井,连同树叶上滑落的每一滴露水,都清冽可鉴。江水有情,听从白云的声声召唤,沿着山道向上攀爬,只为厚谢滋养泱泱水道的一草一木。走进村舍,成片的农田五谷飘香,一顶顶草帽下,弯腰的农人以稻穗低垂的身段,真诚地迎接,



动情地目送。走到山腰,林中花香芬芳,轻拂的山风拨开阳光的万缕金光,伸向天空的枝叶掌声四起。走到山头,群山捧起的清澈爱意,赤子般匍匐于云彩之下。

汉江缓动,不急不躁,温和的水域俨然一个偌大的生态牧场,游弋的鱼群似乎比天空的雁群更善于列队和逐远。和鱼虾一样自由遨游的,是成群结队的水鸭、白鹭和来自大巴山的朱鹮。水鸟翔集汉江的场景,吸引了众多摄影爱好者,他们静静守望在江边,将镜头对准江面舒展双翼

的水鸟,追光逐影的分秒间,定格出汉江唯美的封面。

好山好水涵养好风物。汉江两岸,历来就有种茶的历史,水雾塑造出上乘的口感品质,茶叶曾作为贡品,也曾沿着茶马古道的一路驼铃走向远方。茶树近水亲水,春来新萌的每一枚嫩芽皆满目水色,青绿肥壮,饱满柔韧,满掬着春风春雨,感念一方水土的赐予。汉江两岸温润的气候,激发茶树的生长激情,百万亩茶园里,每棵茶树都是江水孕育出的良种。喝

安康绿茶,必然要取江水浸泡。杯子里,水拥着雀舌般的茶叶曼妙起舞,茶香和茶绿在无声的律动里浮浮沉沉,舒展开来。有客远道而来,沏茶相迎,茶香袅袅,情谊绵绵,筋骨渐渐活络,亦如早春时春风中展开的一枚枚茶叶。

在安康,有一道名菜名曰白火石杂汤。尽是寻常食材,却烹饪出别样滋味。上好的里脊肉剁成肉泥后贴于汤盆内壁,将香菇、木耳、黄花、豆腐、青菜、葱花、枸杞,还有安康本地的红苕粉条,浸于盆中的

高汤里,一方白纱布覆盖汤盆。一切料理完毕,用铁钳夹起烧得发红的白火石,置于白纱布后加盖。白火石的热量将汤水激发至沸腾,将食材烫得熟透软化。揭盖,汤盆中豆腐雪白,黄花泛金,木耳油黑,枸杞通红,菜叶青绿,银色的粉条好似在汤中穿针引线,将水色、水汽、水景和水味串联在一起,成就一道独具汉江特色的美味。

相比水味之悠长,水色则多姿多彩。两岸百姓就着坡地种花种树,每年春天,陆续怒放的樱花、桃花、杏花、梨花、李花,扎起一道花篱笆,就像挂在汉江颈项的一道花环。很快,这些缤纷的花园变成果园,汉江的甘甜成就了果甜,也成就了人们蜜甜蜜甜的好光景。游客们春天来安康,借着镜面一样平静的汉江,看水中花,看水中的蓝天白云,看两岸青山花团锦簇。秋天来看漫山红叶,彼时的汉江如同一个宽阔的画廊,水中是大雁南飞时的天高云淡,是红叶次第点燃山冈的纯粹热烈,是农家丰年的吉祥喜庆,大自然的调色板聚合了可以让汉江丰腴明艳的多彩色调。

汉江横卧于窗外,每个清晨,开门推窗,望着汉江,总会不由地道一声“早安”。我总以为,这份长情不单单来自这一扇窗。不远处,早起的市民迎着薄薄的晨雾,哼唱着汉调二黄,成群结队在江边晨练。和他们一同打开胸腔的,是水中睡眼朦胧的波浪,是岸边丛生的芦苇,是清脆的虫鸣和鸟语,就连低垂的杨柳也在晨风中舞起水袖。

碧波汉江,只此青绿。一条江和一座城,就这样迎来和送走每一个日出日落,相依相偎,幸福绵长。

(作者为自由撰稿人)

## 选大地苏醒

■王芊

朋友带我去看草原,在寸草还未生的春天。一路是无边无际的苍茫。疾驰而过的汽车,公路两边低矮芜杂的灌木,向着大地俯身叩拜的芨芨草,偶尔闪过的村庄院落,起伏的山坡上低头啃食的牛羊,以及阳光下自由翻飞的百灵鸟,勾勒出天地壮阔的模样。

放眼望去,高山草原犹如大地的曲线,在风中起伏。丘陵冲入河流,在那里化为舒缓的小夜曲。荒漠中卷起的沙尘,遮蔽了天空。白桦林中肆意流淌的花朵,铺满了大地。追赶车轮的云朵,走到哪里,哪里就落下它们的影子。

随处可见的百灵,以嘹亮的歌声震动着大地。汽车在草原上颠簸向前,这可爱的精灵,时不时跳入眼帘,有时在道路两旁干草覆盖的沙土里探出小巧的脑袋,注视着我们;有时绕着车窗上下翻飞,为难得的相逢献上美妙的舞蹈。偶尔,它们也会在草地上矫健奔走,仿佛要唤醒地下睡眠惺忪的草茎与昆虫。来自蒙古高原的风,裹挟着沙尘,在这料峭的早春,击打着努力萌发的万物。但两只热恋中的百灵并不惧春寒,它们在大风中用力扇动着褐色的羽翼,在宏阔的天地间,奏出一曲壮美的爱情之歌。

这舞动的精灵,一路陪伴,将我们从沙石覆盖的公路,引向一段更为崎岖的土路。这是通往巴彦胡舒苏木(乡镇)哈日阿图嘎



查的必经之路。哈日阿图在汉语中意为瞭望岗。远远地,看见大地高低起伏犹如波浪,牛羊散落在山坡上,漫山遍野不见人影,就连人家屋舍也不知隐匿何处。我猜测这个名字是某个放羊的牧民所起,他站在高高的山岗上,眺望着远方,希望某一天自己能走到云霞涌动的天边,那里一定是人间的天堂。每一个崭新的清晨和黄昏,燃烧的天空都会拨动他的心弦,让他对远方重新燃起激情。他像一株沙地榆,凛冽的大风一日日吹过,将遒劲的根基吹出地面,他便将它们化作粗壮的双腿,支撑着瘦弱的身体,向着天空无尽地伸展。

在哈日阿图,沙地榆四处播撒生命的种子。它们盘根错节,尽力锁住肆虐的风沙,也

将一次次眺望远方的年轻人,留在这片流沙遍地却又生机勃勃的土地上。途经此地的人们,看到古老苍劲的沙地榆,就知道这片沙窝子的深处,一定有一户人家,世代扎根于此。那些状若龙爪、裸露在外的根茎,有的化作驰骋的野马,有的与另一株深情对视,有的一生合抱,生死相依。人们将它们当成护佑水土的神灵,珍爱它们在夏日洒下的每一片阴凉,并祈祷风调雨顺,降下甘霖,滋润这些历经百年风雨的神树。

朋友的侄子一家,就住在这片由沙地榆筑起的“城墙”边上。我们在这里,听着蒙古包外努力唤醒春天呼啸的大风,度过旅途中一段把酒欢言、酣畅淋漓的好时光。

(作者为内蒙古自治区作协副主席)

■鲍安顺

苏轼在《春菜》里写道:“蔓菁宿根已生叶,韭芽戴土拳如蕨。烂蒸香荠白鱼肥,碎点青蒿凉饼滑。”短短几句诗,其中的菜名连续说出了四种春菜,分别为宿根、韭芽、香荠、青蒿,表达了诗人对春菜的乡情依念,那是他渴望吃到的佳肴,是春天的味道,也是人间极致的美味。

青蒿也叫芦蒿,别名萎蒿、水蒿、柳蒿等。苏轼有诗云:“萎蒿满地芦芽短,正是河豚欲上时。”芦蒿美味,选取鲜嫩芦蒿尖儿炒香干,只要加一点油、盐,芦蒿的清香与香干的鲜美便能相融一体。

踏青郊游,挖野菜能挖到野苋菜,也叫“春碧蒿”。将其清洗后,与鱼片煮在一起,称为“滚汤”,也叫“春汤”。在京津一带,春菜最早就是指野苋菜,是莧苣属的一种蔬菜,后来才逐渐将荠菜、榆钱儿、香椿也列入其中。野苋菜被称为“长寿菜”,炒熟后红色汤汁,用它泡饭,实属鲜美。

李时珍称荠菜为“报春菜”,是第一批春季时鲜。同时,春笋、香椿也纷纷现身菜市,摆上餐桌。中医认为,春季万物生长,正所谓“百草发芽,百病发作”,是流感、鼻炎等病的高发期。《黄帝内经》中说“春夏补阳”,春天适宜多吃温补阳气的春菜,充实人体阳气,增强抗体,抵御风邪入侵。“顺时而食,不时不食”的道理,正是指吃春菜不只口爽心爽,还饱含养生之道。

春雷起,春菜鲜。春雷一响,春菜长得鲜嫩无比。春笋在雷声中破土而出,快速生长,被誉为“春天菜王”“素食第一品”。袁枚在《随园食单》里记载:“笋十斤,蒸一日一夜,穿通其节,铺板上,如做豆腐法,上加一板压而榨之,使汁水流出,加盐盐一两,便是笋油。其笋晒干,仍可作脯。”春笋各个部位都可食用,嫩头炒食,中部切成片可炒、烧或作为菜肴的配料,根部质地较老,可与肉类一起炖汤,还可发酵制成霉笋,炖食也别有风味。

民谚语:“春吃芽、夏吃瓜、秋吃果、冬吃根。”荠菜和香椿,以及马兰头、马齿苋、芦笋、蕹菜、鱼腥草等野菜,都是春天的野味佳肴。而家种春菜中,豌豆苗、韭菜、莴笋、菠菜等,都是当季时蔬。尝一口韭菜炒春笋、香椿炒鸡蛋、果仁菠菜、蒜香豇头、酸菜炒春笋,都有妙不可言的体验。

吃春菜也要注意合理搭配,一些饮食禁忌需要注意。比如,蜂蜜与春菜同食,会加重肠胃负担,引发腹痛腹泻。奶酪与春菜一起吃,容易消化不良。细辛等特定中药材不宜与春菜同时食用,以免影响药效或营养吸收。

另外,很多地方有“三月三,荠菜花煮鸡蛋”的习俗。辛弃疾诗曰:“城中桃李愁风雨,春在溪头荠菜花。”民谚说:“吃了荠菜,百蔬不鲜。”早春时节,大地回暖,荠菜从解冻的大地里探出头,直起腰,沐浴春风。人们走进田间,将荠菜挖回家,洗去尘土,再焯水,便可做成各样美食,可清炒、凉拌、包馄饨、煮菜汤,那萦绕舌尖的是春天的记忆以及浓浓的乡野之味。

吃春菜,清新素雅,正所谓春风十里,尝一口春菜真美!

(作者为自由撰稿人)

## 春菜素雅



山乡锦绣

■裴振喜 摄于云南省文山州普者黑景区

