



■ 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嶓冢山，以长江最大支流的身姿一路东去。《尚书·禹贡》有载：“嶓冢导漾，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，自陕西汉中洋县至石泉，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，在安康境内流程三百余公里。

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，只为厚谢滋养沃土的一草一木。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芽叶。

在安康，有一道名菜名曰白火石余汤。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就成了人们甜蜜蜜的好光景。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，大自然的色调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)



## 大地苏醒

■ 王革

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。追赶上车轮的云朵，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，仿佛要唤醒地下睡眼惺忪的草茎与昆虫。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。

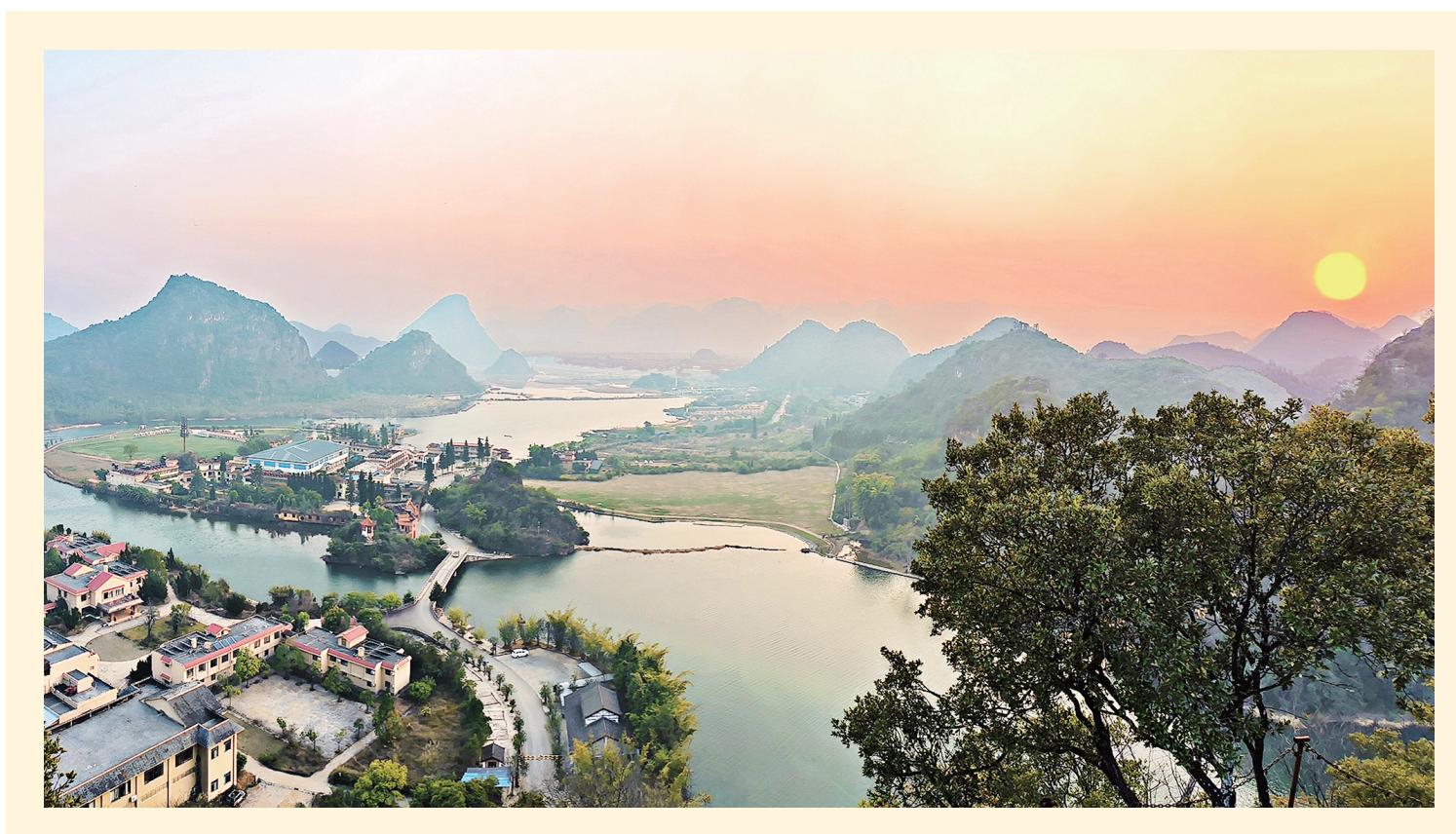
这舞动的精灵，一路陪伴，将我们从沙石覆盖的公路，引向一段更为崎岖的土路。这是通往巴彦胡舒苏木（乡镇）哈日阿图嘎查的必经之路。哈日阿图在汉语中意为瞭望岗。远远地，看见大地高低起伏犹如波浪，牛羊散落在山坡上，漫山遍野不见人影，就连人家屋舍也不知道何处。我猜测这个名字是某个放羊的牧民所起，他站在高高的山岗上，眺望着远方，希望某一天自己能走到云霞涌动的天边，那里一定是人间的天堂。每一个崭新的清晨和黄昏，燃烧的天空都会拨动他的心弦，让他对远方重新燃起激情。他像一株沙地榆，凛冽的大风一日吹过，将遒劲的根基吹出地面，他便将它们化作粗壮的双腿，支撑着瘦弱的身体，向着天空无尽地伸展。



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荫凉，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)



■ 裴振喜 摄于云南省文山州普者黑景区



山乡锦绣



■ 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恋，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味便能相融一体。

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，加炒盐一两，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、蕨菜、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、蒜香藠头、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，荠菜从解冻的大地上探出头，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)

