



早春三题 ■ 安徽合肥 张武扬

减字木兰花·春暖写意

柳风翠韵，雨过寒轻催早信。吐菑迎新，归燕飞江街个春。

纤萸初粉，枝瘦且将桃杏问。越陌苔痕，笼绣梢头染紫晨。

江城子·村居即兴

几行归雁影参差。访樱梅，柳烟飞。眉黛山分，窗外啾黄鹂。乍雨乍晴吟望久，童稚戏，笑相追。

溪头绿涨掩村扉。探花枝，恐春迟。吟赏径幽，归晚友频催。暮霭一竿携赏月，坊酒酹，辄初肥。

烛影摇红·诗坛怀友

去远骑鲸，吟坛秉烛瞻天地。直披胸臆务求真，风雨探鸱翅。诗教格高境启。沁肺腑、幽怀兴寄。笔濡孰授，几多华章，如烟逝水。

旧李新桃，耨耘八秩初心始。敲章衡句挂云帆，谈吐多渊识。蓬岛赏音有几。诉寸衷、骚心邃旨。凭谁更为，傲骨凌寒，遥天词祭。

七楼的虫鸣 ■ 河北唐山 付振双

小时候，住在村庄里，夜幕下的小院，总会传来蟋蟀和不知名的虫子的叫声，混杂在一起，好不热闹。声音来处，或是房檐前的柿子树上，或是藤叶繁茂的豆角架中，也或是韭菜畦、白菜叶包里，都一样清脆悦耳，不掺一丝杂音。

乡村的夏天，屋内屋外都像“蒸笼”，热浪滚过来滚过去，聚集在大地上，一直到半夜渐渐散去。这样的夜晚，我常常睡不着觉，便时而瞅瞅“嗡嗡”叫的风扇，感受着它由左到右、由右到左的气浪，热热的，潮潮的。再往下看，心里想起：大好时光不能虚度，就起身到书架旁捡上两三本书，回到床上读。

那个年纪，外国名著很难看进去，比如陀思妥耶夫斯基等人的书，光是人名就蒙圈，全无阅读兴趣。看得较多的，用现在话说是“快餐文学”或“鸡汤文字”，像《青年博览》《意林》《读者》之类的。看得还算入脑入心，一遇到喜欢的句子、段落，一定找出摘抄本来，认认真真地抄上。也就是那个时候，我知道了林清玄、雪小禅、梁晓声，有些故事甚至现在还能想起。

草虫鸣陪我度过了二十来年，一晃搬进城里，住到七楼这一百平方米的空间里，已近十年了。用母亲的话说，楼里上不着天，下不着地，缺少地气。缺不缺地气，我说不不好，但由养的花木来说，大概不是空穴来风。说来也怪，君子兰、杜鹃、龙须树、红掌、无花果，种在老家院子中好好的，可一到楼上，不过一两个月肯定会死。最后，阳台上和屋子里只剩了些吊兰、虎皮兰、蟹爪莲，寂寞相守。

这几年的夏季，赶上暑假，猫在家中的我，空调几乎日夜不停。可我还是会看书的，尤其是一些小说。以这半年多的涉猎来说，刘震云的《手机》和《一句顶一万句》，卡勒德·胡赛尼的《灿烂千阳》，冯骥才的《俗世奇人》，孙犁的《白洋淀纪事》，还有两本《十月》期刊。书多是白天读的，夜里关灯早，睡得不早，时间多是手机在手，专刷短视频。总的来说，读书时间不短，却越来越空虚，以为少了点什么。

有天夜里，闺女问我蝉在夜里叫不叫，猛然间，我想起了过去的时光，纸页文字在眼前，虫鸣在外，声声在耳际而不觉，简直太美妙了。我意识到，匆匆的生活中，有种声音被我忽视了，它比所谓地气还重要。于是，一到夜里九点，再热的天气，我也会关掉中央空调，打开窗子，读上几页书……令我欣慰的是，住在七楼，仍能听到这倍感亲切的虫鸣！

苦笋淡薄至味足

■ 广西钟山 黎洁

前几天，母亲从乡下带来几把苦笋，见着那白里透着青嫩的苦笋，我甚是喜爱。苦竹一般生长在大山深处阴凉的地方，长得清秀挺拔仿若一位翩翩少年。竹竿细长，如笛子般大小，高不过两三尺，竹节突出，竹叶细长青绿，适合作为观景植物。每年到三四月，喝过春雨的苦笋就在山林间蹭蹭往上长，这时候大家就会开始往山上去寻找苦竹林。一直都在山里劳作的母亲也会从山间小路旁挖些苦笋回来给我们尝鲜。

苦笋又名甘笋、凉笋，生长于崇山峻岭之中。这生于山野之中的苦笋，含丰富的纤维素，其质地脆嫩、色白，清香微苦，回甜滑口，以春末出土的笋苞为佳。宋代文学家、诗人苏东坡称赞苦笋“待得余甘回齿颊，已输岩蜜十发甜”；宋代另一大诗人陆游还亲自烹制笋，有诗曰：“蕙实炊明珠，苦笋饌白玉……山深少盐酪，淡薄至味足。”

我喜欢苦笋，还是喜欢它生机盎然、蓬勃奋发的姿态，喜欢它平实易得，山野田边、村前村后随意生长。古人有诗云：“无数春笋满林生，柴门密掩断行人。会须上番看成竹，客至从嗔不出迎。”当苦笋出土时，干脆把柴门紧闭不许人走，有宾客来访也不接待，这般的近人情，只是为了让雨后苦笋能长成竹林，小气得可爱！

苦笋嫩鲜、爽脆。食用苦笋必须懂得去除苦味的制作方法和烹调常识。母亲说，去除苦味的最佳方法，先将苦笋外壳用刀纵切后剥去

笋壳，整条放在滚汤里煮七成熟，捞起用刀背拍扁，用手撕成筷子大小的小条，放在清水里浸泡24小时以上（其间适当换水）。而后捞起淋干，切成笋段即可烹调。

有人说苦笋味鲜如鱼鸡，梁实秋在一篇文章里赞其“细嫩清脆”。清明前后，是大吃苦笋的时节。素烧和烤肉都好吃。最好是用土灶大锅烧笋，煤炉子也可。素烧两法：一是切大块后下到大锅里，只放腌咸菜的汁水，不放过任何调料就很鲜，用来下饭刚好。二者红焖，笋块下锅后放菜油，味极鲜酱油和黄酒，不要放水。等笋的水分出来后，继续烤，中间要不时地翻炒，等全部的水分都收干、看不到笋的本色了，才能起锅。

苦笋号称荤素百搭。苦笋用来烧肉，鲜肉、咸肉都可。鲜肉最好是五花肉，炖或是烤，直到肉的油都出来了，肥肉一夹就碎就可以了，那肉味就像东坡肉一样，但比东坡肉简单易做。笋香和肉香混于一体，美妙无比。乡下的母亲多喜欢将苦笋和排骨一起煮汤，煮出来的汤色浓白，有着排骨的鲜味又有苦笋的清苦，吃一口味蕾尽开。

时下，又是苦笋飘香的季节，每当走在竹林里，思绪总会在崇山峻岭之间飘飞。每我慢慢品尝苦笋后，会觉得苦笋刚吃下时感觉苦，可再回口却有一种爽甜之感。苦笋之味，犹如回顾人生：初入口时也许会感觉苦涩，难以下咽；待回味时，却让人体会到浓浓的甘甜。

春闲食米粿

■ 安徽肥西 周芳

包心粿是家乡特有的小吃，望文即可生义——一种带馅的米粉包子。农耕生产与大自然的节气息息相关，家乡一带的乡民们，挂在嘴上的“小满栽秧家把家，芒种栽秧普天下”，指的就是栽插中稻的节气。收割季节，刚从加工场加工回来的新米散发着浓浓的米香。新米煮粥最养人，磨点米粉也是必须的。春天，菜蔬发旺，总得要做点粿粿的。

包心粿本质上就是菜包子，敦厚老实的样子，没有任何的花哨。但普通包子的馅是生的，包心粿的馅是熟的。春天的包心粿粿，还有个讲究，叫“十样菜”。也就是说，这个馅要有十种菜，素菜还必须要有根。冬天，老家有腌腊味的习俗，跨过年，还是会有一些，将咸鸭皮或腊肉放入馅中，既作油，又提香。豆腐坊里的酱油干子也是必须有的。其他菜就到菜园子里凑了。白菜主打，再加入菠菜、香菜、蒜苗……实在凑不齐十样，田埂上的蒲公英、红花草、马兰头多的是。再不够，扯上几根刚泛青的巴根草也是可以的——春日融融，整个地面散发着薄薄的暖气，常见一、二主妇，蹲在菜园子、田间地头，身边嫩绿的菜头、草尖儿泛着油光，轻掐，脆生生地断开，指尖旋即被汁液染上淡淡的清香。微风轻拂，四下里一片宁静。主妇们喜滋滋地来家，将所有的材料全部洗净、切碎，腊味丁翻炒出油，再依次下锅炒熟菜或草们，即是一盘咸香四溢的粿粿馅了。

做粿粿时，和面是个技术活，也是个体力活。和面在家乡称为“烩面”，一定要一次性烩熟，且软硬适中。先将米粉倒入锅中，小火不停地翻炒，慢慢地，米香味袅袅溢出，就可以和面了。和面必须用沸水，一边往锅中倒入开水，一边不停地搅拌。别看厨事多为主妇操持，但搅拌粿粿面这个环节，最好是男人做——越拌，面的阻力越大，越是拌不动。最终，粿粿面要是和硬了，粿粿收口时易裂。和软了，更不易成形——每个环节恰如其分的度，全装在主妇的心里。

烫好的面还得一次次地揉，全部粘紧实了。揉好的粿粿面团，莹润似羊脂，精光内敛。手沾清水，搓成一个剂团，捏成碗状，放入粿粿馅，利用“虎口”的作用，慢慢地往上推着收口，再简单地团一下即可。做好的包心粿粿，一个个肚大腰圆，白白润润。吃的时候，可蒸可煎。但大数人还是享受煎后那一层油黄焦脆的外壳，嚼在口中滋滋作响——用菜子油，小火慢煎，味道更香。因为皮和馅都是熟的，所以，不用担心夹生。米粉做成的粿粿，吃在嘴里不似小麦面粉细腻，也不似糯米粉粘牙，反倒有一种粗粝感。包心粿粿不似汤包，下口时没有暗藏险象，只要外面不烫了，尽管从容地咬上一口了。

食物的香味比香水更丰富，更有获得感。入口，包心粿粿在口中的前调，自然是一股浓浓的米香——经过烫制的面皮软滑弹牙，最大限度地保留了米的原本味道。咬开的粿粿心里旋即冒出一团鲜香的热气，再吃上一口馅，算是粿粿的中调了，也是最受农家人喜爱的那一口咸香。馅里的菜已软乎，一股菜蔬特有的青气逸出，嚼着嚼着，舌头便遇着了咸肉丁或酱干丁，喜食者心里，会有种山不转水转的小欢喜，也会更加用心地品味。所谓的后调，便是余香了，那已经完全超出食物本身的味道，它沉稳地留在味蕾上，成为精神的一部分存在。

春天是个急性子，做包心粿粿是事不宜迟的事。只要一阵风一阵雨，园里的菜，一天冒一大截，望着望着就起苔，吃着吃着就老了。误过了春食鲜，就会搁置一年的。前些日子，亲戚发来视频，在家过年的姐妹、妯娌们嬉笑着忙得热火朝天，烩面的，炒菜的，各司其职，还特意地、夸张地秀了一口粿粿的鲜香味，馋得我直流口水。在团团圆圆的包心粿粿中，他们不仅咬出春天的味道，早已吃出新农村人的丰裕之味了。

