

亲
历

野菜情

□黄国华

春日里，阳光明媚，草长莺飞，正是挖野菜的大好时光。淑焕姐前一天在电话中告诉我，吃了整整一冬天的大棚蔬菜，她约好了去朋友的地里挖野菜。

第二天一大早，我们准时出发。车在公路上行驶着，路旁的白杨若火箭一般向车后飞驰而去，约半小时后，我们到达了这次挖野菜的目的——稷山宁翟堡村。

谁知，心急的淑焕姐叫丑哥直接拉我们去了野菜地。她之前已来过两次，丑哥轻车熟路。她还告诉我们，这块地里没打药，去年冬天浇过水，地里只有两种草，就“猫耳菜”和“米米蒿”，她怕我们不认识猫耳菜，专门找了一颗让我们认。我仔细地观察着：这种野菜叶盘圆形，肥厚的叶片上长着短而白的绒毛，像小猫的耳朵。刚刚长成的猫耳菜还很小，单株直径大概三四厘米，只有大人的拇指肚那么大，水灵灵、娇嫩嫩的，且清香淡淡，甚是惹人喜爱。

淑焕姐一边挖，一边与我们分享猫耳菜的吃法：把鲜嫩的猫耳菜洗净，再用开水焯过，可以直接蘸黄豆大酱吃；也可以

放上辣椒油、和大葱一起凉拌后食用，非常下饭；还可以和玉米面混合在一起做饭团子，或者做包子馅。

童年时，我就吃过这种野菜，汾南人管这种野菜叫“油勺”，许是因它的叶片是椭圆的、有凹凸的点儿，像一把勺子，故取名“油勺”。我之前只吃过菜团子，真没想到猫耳菜会有这么多吃法。

挖野菜时，我还发现了这种野菜有的是零星分布，有的喜欢凑热闹，长得很拥挤。边挖边聊，年长我几岁的丑哥告诉我，它们之所以会长成片长成丛，是因为猫耳菜的种子不能随风飘散。

我们嘻嘻哈哈，边挖边聊，等急了的朋友好桃打来电话：“你们现在到哪里了？”“我们在给你‘拔草’，都已经挖了半袋子野菜啦！”淑焕姐笑着回话。大约十分钟左右，好桃骑车赶来了，又气又好笑地说：“我把面、菜都备好了，等你们来了煮花馍呢，怎么就直奔地里了？”“先干活后吃饭。我们是来给你拔草的，小时工计算，出多少工钱你说了算！”我一本正经地说。大家听后都笑了，这欢声笑语打破了田野的寂静。

许是我们的笑声太大了，还引来了一位老人家。聊着聊着，他的话匣子也打

开了：“猫耳菜生长期短，半年一个轮回。采猫耳菜最好的时候就是它尚嫩未长出茎时。采摘时不需使大力，用小刀紧贴叶片下轻轻一划，割断细根，用手一提便能拔出来。”他还说老伴特别会用猫耳菜做汤，鸡蛋汤、疙瘩汤……听其言便知是“行家”！

当我们提着满满的一大袋子野菜准备回家时，好桃说要带我们去离野菜地不远的地方去看水。远望连绵起伏的高山，低见潺潺流动的涧水，像是一幅美丽的山水画。涧水是那样清，清得能看见水底青褐色的石头和一群群灰黑色的小鱼；涧水是那样绿，绿得像是被周围的麦苗染过似的。一阵微风吹过，水面上荡起了一层层涟漪，涧水伸了伸懒腰，睁开了惺忪的眼睛，看了看陌生的我们。

回家后，我迫不及待地吧绿色的猫耳菜和玉米面混在一起，放点盐，煮着吃。在纯天然绿色蔬菜还没下来的时节，把那带有泥土清香的野菜放在嘴里，绿绿的颜色和香喷喷的味道，吃起来别提有多可口！

我把剩余的野菜装成小袋，送给亲朋好友，让大家也品尝这新鲜的春日美食。

感
悟

春至盐湖

□南俊

春姑娘来了
轻轻掠过盐湖湿地
于是
越冬的野生大天鹅
列队飞走了

眼前白茫茫一片
感觉到了冰天雪地
仿佛走进了冰川
行走在白色幻境里

多彩的风筝
在天空欢舞
阡陌纵横的盐湖上
荡漾着孩子们的笑声

鸭子、鸳鸯、反嘴鹈等
在湖中嬉戏打闹
白鹭、水雉鸟、黑尾塍鹬等
时而觅食，时而展翅飞翔
清脆的鸟鸣声此起彼伏

盐湖畔
白色的杏花挂满了枝头
粉红的桃花惹人喜爱
黄色的连翘也来凑热闹
它们你挨着我，我挤着你
竞相展示自己的魅力

抬起头
头顶有着一片蓝天
低下头
脚下仍是一片蓝天
已分不清是天空倒映在湖水中
还是湖水融化在蓝天里

盐湖随着光线变幻无穷
湖水时而银白、时而湖蓝、时而青绿
天色映着水色
天低海阔的幻境中
我在畅游

心
语

春光似金

□袁有生

燕子飞回老屋的堂前
杨柳在春风里荡漾
油菜花散发出诱人的芳香
孩童放飞七彩梦想
仰望风筝疯狂追捧

光阴似箭
为理想点燃心中的火焰
怎敢错过这流金的岁月
三更灯火
陪伴着朗朗的读书声

炊烟袅袅直上云霄
为日月增添色彩
阳光明媚惹人沉醉
浑身涌动着无穷的力量
静守牧场的孤单
扬鞭响彻深谷悬崖

喜看牛羊满圈
弯腰播下丰收的种子
用汗水浇灌娇艳的花朵
好春光怎敢蹉跎年华

真
情

□冯红寅

几天前的夜晚，妻子突感不适。其实白天已感不适，只是忙于事务，加之她也没有在意。未曾想，到了夜间渐为严重，不到一个小时竟然跑了三次厕所。妻子一脸倦容，翻遍自家备用药箱，也没找到一粒药。

看着妻子愈加苍白的脸，我突然想起附近的一家药房设有“夜间售药窗口”，于是穿好衣服，对妻子说了一声就出门了。出了小区，我匆匆往药店赶去。街上行人稀少，夜幕下的路灯一闪一闪的，早春料峭的寒意似乎悄悄隐退于繁华夜色。

来到“夜间售药窗口”，“咚”“咚”“咚”，我急切地敲响了玻璃，几秒钟，从里间走出一位穿白大褂的女子，我很快

春夜



报出急需的药名，她立刻走到电脑前，搜寻一番，说这个药暂时售罄。

什么？偌大的药房竟然没有了一种常用药品？心中刚刚升腾的希望瞬间就又浇灭。怎么办呢？我顿感茫然。

幸好，旁边一家商店亮着灯，大门洞开。里面是一位中年男子正准备关门，我上前咨询。这位老板热情地说，对面的人民医院药房应该有这种药，让我去那儿试试。

人民医院灯火通明，急诊室外的走廊人来人往，几间病房住着急病的患者，偶尔也会响起几句低低的话声。

很快我来到医院药房，向药剂师简单说明来意，“医生，买一盒氟哌酸，急用”“这是处方药，必须有医生开的处方才能抓药，否则没有一点办法”药剂师无奈地说。

说话间，药房窗口前来了对小夫妻，

他们取完了药后，正好听到了我们的对话。小伙子主动说，前几天他也拉肚子，身上正好带着几板药。说话间，他麻利地从棉衣口袋掏出一把药品，从中拿出两板，递给我说：“叔，您拿去用吧。”我急忙拿出手机要给他扫钱，小伙子向旁边连连躲闪，洋溢着青春气息的脸庞涨得通红，一再摆手说：“不用，不用！”

小伙子拉着媳妇匆匆离开，年轻人脚步快，我急忙追上去。再一次要给小伙子付钱，小伙挽住媳妇边走边回头，摆手说“真不用”。我只能看着夫妻俩离去的背影，默默说着感谢的话。茫茫人海中，难得相遇，这份情意值得铭记。

晚间，妻子服药后安稳睡去。看着她安睡的样子，我终于放下下心来，也进入梦乡，睡梦中那满天的繁星眨着眼睛，在对我微笑致意。

记
忆

悠悠槐香入梦来

□张李文

清明过后，是外婆家槐花盛开的时候。外婆家周围到处都是槐树，那独特的槐花香弥漫在我儿时记忆里。

我仍记得小时候，父母总喜欢为我们介绍田里的花朵。“这棵是牵牛花，这棵是野菊花，这棵是益母草……”当然，也有些我们叫不上名字的小花，顽强地生长着。万千花中，我最喜欢还是清雅脱俗的槐花。

四月，槐花的清香悠悠地随风飘散。每当槐花开时，外婆家周围的村庄都弥漫着槐花的清香。虽然它的花期很短，但给我留下了深刻的记忆。槐树生命力极强，无需特别打理即可成活。

年幼时，母亲常带我们到外婆家采槐花。采摘槐花时，我们用镰刀轻轻割断它。刚刚采摘下来的槐花，犹如花中的仙子，洁净且清新。母亲说：“槐花有多种颜色，包括白色、黄色和红色，国槐花呈淡黄色，七至八月开放，具有较高药用价

值，但不能食用；洋槐花是白色的，可直接食用；红槐花，粉嫩含蓄或绯红娇艳，因花中带有毒素，不能食用。”

静静绿叶悄然开，清风微拂暗香涌。每次采完槐花，母亲总能满载而归。回家后，我们仅能少量食用，那些含苞待放的则全部储藏。所谓“高端的食材，往往只需要最朴素的烹饪方式”，槐花最常见的做法就是蒸。那种含苞待放的洋槐花适合蒸，而那些已经盛开的槐花，则是用来蒸包子和饺子的。

母亲会将刚刚摘下的槐花洗净，把槐花的水分挤干，然后倒进盆里，加入适量的食用油，可使槐花不粘连，用筷子拌匀，直到所有槐花都沾上食用油。然后放入面粉，再次用筷子拌匀。若水分较多，还可再加入两勺面粉，从而保证每一个槐花都沾上面粉，这样蒸出来才不易粘连，口感筋道。将搅拌均匀的槐花放入蒸锅中，再将槐花铺平，使其受热均匀。开水上锅蒸8分钟就可以了，槐花的清香弥漫在空气中，让人心旷神怡。待蒸好后，母

亲便开始着手准备一家人的晚餐了。这些槐花，经过母亲的巧手烹饪，变成了一道佳肴。

母亲擅长烹饪美食，槐花在她的巧手之下换了模样，无数次刺激着我的味蕾。晚餐时，母亲揭开锅盖香味溢满了整个厨房。槐花蒸好后，加入适量的盐、酱油、大葱、蒜头，用筷子搅拌均匀后即可上桌。我迫不及待品尝了一口，满口留香。槐花的味道深深地融入了我的记忆，成为我生活中不可或缺的一部分。

串串清香随风远去，无声入梦，带来深深的思念。槐花是春天的赠礼，那一串串盛开的槐花，如同白雪一般，饱含着人们对纯洁美丽的向往，贯穿着我的整个童年。家常百味，也是人生百味。随着时间的流逝，记忆中槐花的味道变得愈发珍贵，却再难尝到那份童年的甜蜜。如今想起外婆家的槐树下，孩童络绎不绝，笑靥如花，才明白，原来当初的我们，摘的是心情，吃的是香甜，品的是滋味，蕴含的是童年的无忧。