

有没有觉得,上一个春天的花还没看够,这一个春天又赶趟来了。就像一位作者说,开春了,我们的眼里、心中,藏着的那些美好秘密,开始发芽了!这一期点题征文就写写:开春想做的几件事。当然,好好做一件,也是美好的。
来稿请投至:423443445@qq.com,标注“点题征文”。

寻找春天

□李万虎(宁夏银川)

每年三月份的时候,我喜欢驾车去贺兰山脚下的沿山公路寻找春天。一个晴朗的中午,车随意停下来。找一处空旷的向阳坡坐下来,静静地观察聆听。你会发现,城市的春天还没完全苏醒过来的时候,田野里的春天已经是一片繁忙的景象。野草发了芽,尖尖的、嫩嫩的、绿绿的,只是混合在那些枯草叶片中并不那么显眼。冬眠的各种虫子,早已出了洞穴,晒起了太阳,甚至发出一星半点的叫声。

春日里,坐在那样的山坡上,置身大自然的怀抱,享受自然之美,放松身心,思绪就会情不自禁回到故乡,想起很多开心的事情。

记得小时候,有一次我跟着大伯去山上的地里春耕。放眼望去,路两边的山上还是一片荒芜。我漫不经心地走着,突然,走在前面的大伯一声惊呼,指着不远处一个地方。我原以为是野兔、野鸡之类的,等跑过去一看,只见一大片迎春花密密麻麻地匍匐在向阳的山坡上,金黄色的花气质非凡,格外艳丽,让人心生欢喜。那是我见过的最美的春天,也是震撼了我幼小心灵的春天。

每一座城市都有它的美食名片。我太懒,至今没去研究过代表银川的美食名片。但每次从贺兰山回来,我会心心念念地去同心街买一份鸡蛋灌饼。在我心中,鸡蛋灌饼也是银川的一个美食名片。因为,在我去过的不少西北城市中,银川的鸡蛋灌饼最称我的心,最对我的口味。

至于什么时候喜欢上鸡蛋灌饼,我已记不清,但对它的喜欢已经根深蒂固了。单位没搬迁的时候,在小巷口有一家鸡蛋灌饼店。老板的做法是把鸡蛋液灌进烙至半熟的饼内,继续煎烙后再放进炉灶内烤,烤好后抹上酱,夹生菜、土豆丝、火腿肠,吃起来酥脆鲜香。我上班的早餐,复习考研的晚餐,大多都是吃他家的鸡蛋灌饼。

这个春天,如果有想做的事情,那一定是去贺兰山寻找春天,回来时美美地吃一份鸡蛋灌饼。



不负春光。摄影 沙粒

知
味

最是青团解乡愁

□江初昕(江西九江)

江南的早春乍暖还寒,那些蛰伏了一冬的野菜就已经感知到了春天气息,不顾寒冷早就把嫩芽伸出了土壤。

每年此时,墨绿闪亮的艾叶青团,升腾着暖暖香香的热气儿,诱得我魂牵梦绕。它的香味也飘呀飘,飘洒在家乡的每一寸土地,充盈着每一个父老乡亲的心田。

做青团,先从采摘野艾开始。野艾也是一位春天的赶集者,迫不及待去感受春天的气息。这时的野艾还很小,匍匐着长在枯黄的野草当中,不注意看还难以发现。只要天晴几天,气温上升,野艾便挺立身姿迅速长大。这时,就可以呼朋唤友拎只竹篮,带上小剪刀到田野里采野艾了。

刚剪下的野艾散发出一股淡淡的芳香。不觉中,竹篮里满是一堆翠绿鲜嫩的野艾,看着就叫人满心欢喜。回家后,母亲把刚采摘回来的艾叶倒在地上,拣去老叶杂物,收拾好再洗净,等锅中水开以后,加入食用碱,把艾叶放入开水中焯下水即刻捞起。这时的叶子绿得如墨,仿佛整个春天的绿意都浓缩在了这儿。艾叶煮好了,连同汁水趁热掺进早已准备好的米粉中。把粉团用力反复揉动,使其有韧性为止。不久,一个大大的绿色粉团就出现在我们面前。用湿布盖上醒上几分钟就可以包青团子了。

接下来,母亲要叫来左邻右舍帮忙包青团子,家长里短闲聊着,气氛一下子热闹了起来。先从粉团上摘下面皮,搓揉成圆团,用指头在中间戳一个洞,用大拇指和食指卡在粉团两侧,然后一边旋转一边捏。很快,一张圆圆的馅皮做好,仿佛是一只小碗呈现在眼前,再把馅料填进去,慢慢将馅封住。呵呵,一个胖乎乎模样可爱的青团就做好了。

做青团子的馅料主要分咸甜两种馅料:咸的有酱干、笋丝、腊肉等馅料;甜的有豆沙、枣泥、芝麻糖等。母亲知道我最爱吃甜的青团,每次做都会多做一些。为了便于识别青团里面的馅料,母亲把甜馅料的青团印在模子里,这样,青团的周边有齿纹,表面上一个“花开富贵”的图案。等青团全部做好了,将青团放入蒸笼,上大锅旺火蒸熟。蒸熟的青团油光发亮,氤氲的雾气里透着诱人的香味,让人垂涎欲滴。

刚出笼的青团还很烫手,趁着升腾的热气,我就迫不及待抓了一个,烫得“哇哇”直叫,左右手不停来回倒换。酱干馅料的一口咬下去,腊香扑鼻,满嘴冒汁;而芝麻和豆沙的甜馅料在爽滑的青团粉皮包裹下,犹显劲道十足,软糯适口。

如今,虽然远离家乡,但每到清明节,我都要带上孩子回家扫墓。现今母亲年纪大了,腿脚也不利索了,但母亲依然不改以前的习俗,早早备好食材,请邻居做了不少艾叶青团,等我回去吃。

小时候软糯的艾叶青团是解馋的,如今的艾叶青团是解乡愁的。咬上一个艾叶青团,舌尖味蕾里熟悉的味道慢慢溢出。母亲还是用那慈祥而安静的眼光看着我……

微
生
活

两个人的厨房

□卢海娟(吉林通化)

我做饭,老公帮忙打下手。

老公不帮忙,坐沙发上玩手机,我肯定会生气。他帮忙,我可能更生气。

中午吃什么,菜单往来自头天晚上。要减肥,还想吃肉,据说鸡胸肉是首选。老公爱吃甜,准备做个糖醋鸡胸肉,灵感来自于糖醋里脊。

准备好食材,随自己心意切成条。老公看网上的做法,说我切的条不合格,粗细不均。

细一些,不是更容易加工?

老公可不这么想,说我瞎弄,不按要求做。

本着不吵架的原则,我闭口不言。

如何裹上面糊油炸,意见还是不一样,老公说是要把生粉放到肉里抓,要反复放三次,抓三次。我嫌麻烦,只把肉稍稍调味,准备放到面糊里裹。

油烧得足够热,我把肉条放到面糊里裹好了锅,老公还在他的思绪里,非要把面糊倒到肉上,准备抓。

我白了他一眼,直接把小钵里的肉倒进面糊碗里,才不让他抓。

他还在絮叨,说那个碗太小,施展不开。

油已经热了,我的火气也快要控制不住啦。

我端着碗,背对他,气呼呼把肉搅拌一下,再用筷子把粘满面糊的肉条下入锅中。实践证明,这样炸出来的肉条很漂亮很成功。

老公伸长脖子看了看,没挑出毛病,摘下手套,拿了个大笨锅继续帮忙。

他一点也不偷懒,我放锅里一个肉条,他立刻用

笨锅搅拌,搅得锅里满是碎屑,肉条都粘到笨锅上了。

我让他不要动,等肉条定型,他说,不动,肯定会糊锅。笨锅依然很忙,又捣又敲——真是千般无奈呀,我承认我和他就是一双平行线,思维不会有交点。

我恨不得把沾满面糊的筷子敲到他的脑袋上,把他脑袋里的糊敲出来;我恨不得把他手里的笨锅抢过来,扔到他脸上去。但是,冷静,这种事只能想想,毕竟,孩子就要回来了,等着吃饭呢,可没功夫吵架。

老公跑前跑后,操作台满满当当。两个人的厨房,注定南辕北辙。

我只是想,那些不做饭的女人是怎么做到的?有位女同事,天天发她老公做饭的视频,那人从冰箱里拿出冷冻食材,不洗,直接下锅炖煮。换作是我,实在无法接受!

我们家,我一直是主厨,常常被帮手搞得措手不及的主厨。

孩子回来了,老公终于不再帮我,开始去盛饭。我终于可以从容地起锅烧油,加番茄酱、糖、醋调汁,把小盆里炸好的肉条裹好,盛在我准备好的盘子里。

厨房里,鸡飞狗跳之后,总会有几个小菜战战兢兢地出炉。餐桌上,小菜们被挑挑拣拣,被品评诟病之后,还是进了我们的肚肠。

不太成功的小菜,不太成功的日子,每一天,都如此。