

红尘百味

■李运生

莽苍肥沃的大平原，哺育了灿烂的华夏农耕，形成中原独特的农耕饮食，这种农耕饮食，糅合各方风格，展现中原智慧，立足中原，味兼南北，辐射八方。

漯河胡辣汤，便是浓缩了中原美食精华、用汤汁裹满文化、用味蕾传承创新的独特美食之一。

中纬度的阳光，清澈明净，过滤得沙澧河水澄碧甘甜。这里土层肥沃深厚，四季冷暖分明。文明的笛音，八九千年前就袅娜飘响，伴着醇浓的美酒，伴着禽鸟鱼肉的鲜香。

八九千年前，中原漯河贾湖人，就开始烹饪熟食。天上飞禽、地上走兽、水中游鱼，一律成为漯河贾湖陶罐里的晚餐！杀不完的动物，被畜养驯服。吃不完的水稻，被酿成甘甜美酒。古老中原漯河人的舌尖，品尝了植物的甘美，敢享了肉鱼的浓香，发达的味蕾，又不断被美酒刺激。

凭着对饮食八九千年的探索，中原漯河形成了自己独特的饮食风格——务实而大胆创新，平淡又不至于刺激。

莽莽绿原，纯净自然；厚厚黄土，积淀千年。八九千后的今天，被誉为中原粮仓、食品名城的漯河，又有一种传统美食，被人们时刻惦记挂牵，那就是中原人特别熟悉、普通而平常的胡辣汤。

胡辣汤，看着是一碗满满的质朴，咥一口却满舌浓香，甘甜醇和又充满刺激，相貌平平而饱含激情，香辣赛饮醇酒，香浓胜过炖肉，热烈让人陶醉，甘醇经久难忘。

漯河胡辣汤，凝聚着中原漯河人的智慧，混合着中原四方的味蕾。一碗金色浓香，满怀乡韵悠长，兼容创新、务实开放。

中原一碗汤

漯河胡辣汤用料，极为讲究。它立足本地，吸纳四方，看似寻常平淡，却蕴藉深厚、创意深邃，平实里饱含热烈，质朴中透着创新，一如中原漯河人的性格——务实而充满理想，热烈而沉稳厚重，创新又不忘守正。

淀粉糊调裹均匀，面筋团糯口软香，粉条劲道可口，肉片肉块色香诱人。漯河胡辣汤——地道纯正的中原绿色美食。

小麦是中原厚土、光照水源的结晶，每粒麦仁都透着阳光的香味，真正的北方美食，几乎都与小麦有关。颗颗金黄饱满的小麦粒儿，被洗净、脱皮、研磨粉碎，加工成面粉，成为众多中原美食的第一原材。

面筋是淘洗面粉、制作汤糊的衍生物。这种植物性蛋白质，由麦胶蛋白质和麦谷蛋白质组成，能中和解热，止烦渴，治面毒，其营养成分中的蛋白质含量，高于瘦猪肉、鸡肉、鸡蛋和大部分豆制品，属高蛋白、低脂肪、低糖低热量食物，还含有钙、铁、磷、钾等多种元素。这种为《西游记》唐僧师徒喜爱的食品，被漯河人结合地域特点，添加到胡辣汤里，不能不说是一种智慧和创新。

粉条也是中原特产，用本地出产的红薯加工而成。粉条柔润嫩滑、爽口劲道，又有极强的附味性，这使得胡辣汤变得更加口感十足。

上好的黄花菜，使绵软的胡辣汤增添了一份香脆和营养。黄花菜有止血、消炎、清热、利湿等功效，含有丰富的花粉、糖、蛋白质、维生素C、钙、脂肪、胡萝卜素、氨基酸等人体所必需的养分。黄花菜的质与量，是区分胡辣汤质量的重要指标之一。

肉有牛肉、羊肉。优质牛肉胡辣

汤，要选“老犍牛”的肉，老犍牛是对四龄以上老母牛的俗称，这种牛肉肉质老柴，不易煮烂，但与老母鸡炖汤一样，若加工得方，煮肉炖汤，则肉味香浓醇厚、汤质丰富营养，堪称滋补一绝。一大锅牛肉，混着名贵滋补中药材，不停地熬煮，煮出了草原风味、中原特色，熬出了远古的文明、舌尖上的精致，体现了漯河饮食的大胆创新、吸纳兼容。

调料，是熬制胡辣汤的关键，用量虽少讲究极大。

胡辣汤给人印象最深的是辣。但胡辣汤的调料，却不能有辣椒的影子。胡辣汤的辣，不是辣椒之干辣纯辣，而是由黑胡椒、荜拔、肉桂、干姜、良薑等几十味中草药科学配比、调节中和，辛香麻辣、香辣适中，麻中有辣、辣中有香、香辣醇浓，平和甘甜又充满刺激，热烈激情而火候适中，既大胆开放，又中庸守正。

精心准备好各种食材后，开始了胡辣汤的关键程序——熬制。

量取精心熬制好的牛羊肉高汤，加水烧开。细细兑入调好的淀粉汁，加入切片的牛羊肉，混入斩断的黄花菜、面筋、各种特制调料……

芝麻油香、高汤浓香、牛羊肉香、调料辣香、面筋淡香，聚合氤氲，缭绕回旋，越来越浓，让人鼻翼翕动。

釜底烈火催促，满锅金花跳跃，让人目不暇接；空中浓香横溢，让人神魂欲倾。一锅香辣鲜美的胡辣汤熬制成功了！

左手娴熟地取过碗，右手拿木勺优美地划一道弧线，满满的一碗胡辣汤，就递到了食客手中。

胡辣汤质朴的外表下，透着浓浓的鲜香麻辣醇。在尝一口满嘴的浓香麻

辣里，凝聚着中原人的大智慧，沉淀着异乡人的浓郁乡愁。在融合百家传承创新中，漯河胡辣汤伴着食品名城的美誉走出中原、走遍全国。

漯河胡辣汤，一如扎根中原、勤奋敢干的朴实壮汉，不求身价求实在，相貌平平回味长，为万民乐居陋巷，亦可受邀入华堂，堪为继承创新下的中原一绝。

漯河胡辣汤，传承农耕饮食的中原风，兼容东西南北八方味，用中原的敦厚，温暖健康凡俗的脾胃；用草原的热烈奔放，驱散旅人的孤寒；用水乡的甘美温和，抚慰游子离乱的乡愁，踏出一条市井平民的创新路，形成了一碗风味独特的中原汤！

诗词韵

韵味漯河

■牛 娜

盛开的榴花，用一簇火红点燃五月的漯河
添一把沙澧儿女的热情
放进合作，放进共赢
放进艺术，放进生活
和着浪漫，慢慢炖煮食品节独特的风情
一股辣香，醇厚绵长
从遥远的北舞渡悠悠飘来
五湖四海的朋友，闻香下马
他们七彩的梦想
斑斓成一座风姿绰约的彩虹桥
连接着感情，也连接起人们原始的记忆

聚珍酿馐

生活余香

■安小悠

这是一个丰衣足食的年代，大家都不缺吃穿，因此一种吃食，能让人记住它的味道，并且吃完心生惦记，才越来越难。我们吃过太多所谓的“山珍海味”，却始终找不到骨子里最怀念的那种味道。

那天，天朗气清，和几个文友相约去吃面。我有事耽搁，未能准时到达，仓促中穿过门口的片片青瓦便入了面馆的门。面馆内并无过多的装饰陈设，简单的几张木质桌凳，被日常使用，有浓浓的烟火气息，让人如沐陕西民居。墙角的一捧翠色豆芽，在春光里正灼灼。

因为文友和面馆老板相识，在吃面的过程中，穿着紫红色丝缎长袍的女老板走过来，她面容圆润，始终微笑着。她向我们简单介绍了店里的各种美食及制作食材和工艺，又带我们参观了后厨，果然如她所言。厨师们都有条不紊地忙碌着，新鲜的应季食材被洗净分置，有一口制汤的大锅，正汩汩冒着热气，香味也随之溢出。

南府烧鸡上桌，我夹了一片尝，肉质浓郁，甚有嚼头。红豆豌豆糕、十香豆皮、炸麻片、小米饼、辣子……都是家常饭食，但搭配合宜，烹饪方式也讲究自然，口感极好。

席间搭配苦荞茶，苦荞的清香与饭食的香味相互渗透，让人如沐春风般清爽。我们都大快朵颐。在陕西有句俗话：八百里秦川黄土飞扬，三千万人民吼叫秦腔，调一碗面食喜气洋洋，没有辣子哪哪嚷嚷。老陕西面馆的辣子，味道是真的好，搭配小米饼，风味绝佳。

对真正热爱餐饮的人来说，发掘食材是一种乐趣。据老板讲，店里的每一瓶辣子，辣椒全部来自陕西本地，她亲自把关挑选最优质辣椒，并被地进行油腌，油是当地农户自榨菜籽油，确保无添加，继而石磨碾压成粉，确保辣椒“香气袭人、辣而不燥”。

不仅辣子如此，面也是如此。一碗老陕西biangbiang面，一碗滋补羊肉面，我们大都食腹已饱，但嘴巴还是忍不住。面碗是粗瓷，挑起一根宽如腰带的面条举过头顶，顿时辣香四溢，吃一口，气壮山河。另一碗羊肉面，汤色浓白香郁，喝一口，满舌生香，胃腹温和，身心俱畅。据说这汤每天一制，为了保证食材新鲜健康，选用的都是龙城镇的散养小山羊，活宰现宰后取腿骨剁块精心熬制，是真正的骨鲜头汤。

何为生活？不是大鱼大肉，满汉全席，简单的食物即可满足人们的需求，正如幸福不靠奢侈，在春日里摘了一朵野花，蝴蝶飞来了，小鸟在树上搭了新窝，幸福可以是这些小事情。何为珍馐？或者可以这样说，排除大餐厅的奢华有余、情意不够，排除小作坊的单调粗糙、方式潦草，那些取材天然，匠心出品的食物，皆为珍馐。

“让面回到三十年前的味道。”随着人们消费观念的逐渐转变，我们应该让所有食物都返璞归真，回到三十年前的味道。这也是，我们骨子里最怀念的味道。

沙澧写手

都开花 让每一个苦难

■王 剑

见到田建中，是在一个春日的一个下午。阳光从窗外照进来，照在他朴实而谦和的脸上。田建中健谈，表面上不显山不露水的，内心却有一片清澈而广阔的世界。这些年，各地的文学爱好者，我见的多了，但像田建中这样勤奋写作的人不多，像田建中这样有文体自觉和写作理想的人不多。近年来，儿童文学创作一直是漯河文学爱好者的弱项。雨说全国了，就是在全省，漯河专事儿童文学创作并能产生重大影响的作者就寥若晨星。而田建中的出现，恰好让我们看到了漯河儿童文学振兴的希望。

田建中是一个有生活的人，他从小生活在一个兄弟众多、父亲常年有病、家庭困顿的山村环境中，要忍受超乎常人的贫穷、饥饿和生活磨难。大学期间，他的学费和生活费都是靠自己打工赚取的。他白天卖教辅资料，晚上为公司看仓库。饿了就吃一些方便面渣渣，渴了喝点凉水。毕业后，他辗转多地，当过记者，当过教师，当过自由职业者。成长的艰难和丰富的阅历，是一笔宝贵的精神财富，让他理解了人生的残酷，知道了珍惜和努力，也为他文学种子的萌发培植了丰厚的土壤。

田建中是一个喜欢阅读的人，阅读滋润了他生命的艰难跋涉，也让他从中找到一条适合自己的路子。小时候，他读一切能找到的文字读物，阅读自然风光、乡风民俗和人情世故。工作后，他如饥似渴地读柳青读路遥读老舍读萧红读林清玄，研究郑渊洁、曹文轩、杨红樱、沈石溪、秦文君、张之路、王巨成、周锐。柳青作品的朴实简练和自然亲切，路遥作品的细腻布局和人性能光辉，曹文轩作品的细腻生动和情感丰富，林清玄作品的以小见大和寓理于情，老舍作品的诙谐深刻和言简意赅，都让他受益匪浅。他最终做出决定：要把儿童文学

作为自己文学创作的主攻方向。河南著名民俗专家，河南儿童文学学会会长孟宪明语重心长地鼓励他：“既然你立志要成为一名儿童文学作家，那就要对文字有敬畏感、神圣感和责任感，要努力写出干净纯正、积极阳光的文字，靠文字打动读者的心，靠作品说话。是个老母鸡，就要每天努力下蛋，才会得到别人的承认，才会对得起自己的梦想选择！”文学大师冰心的女儿吴青勉励他：“要围绕一个字‘爱’来写，要让小读者能从中得到自我成长的收获。相信你也能出优秀的儿童文学作品。”儿童文学作家王巨成叮嘱他：“要发挥你做老师的优势，要写出有河南特色有地域性标志的儿童故事。不要贪大求全，要扬长避短，写自己擅长的东西。”名家大家的悉心指导，让田建中茅塞顿开。沉下心来，写一本河南孩子成长经历的书，成了他十几年来孜孜以求的文学梦想。

苦难的人生历练和精细的名作研读，给了田建中一双飞翔的翅膀。他静静地守候每一个黄昏和清晨，听雨从松针间滴落，看鸟儿在天空中滑翔；他全身心地感受阳光里空气的清香，感受雨天里的那份惬意和美好。然后，把这些感受变成纯净的文字，变成七彩的心灵密码，最后憩落在《中国校园文学》、《儿童文学》、《少年文艺》、《冰心少年文学》等刊物上。

我案头的这本《天上下雨心里晴》，是田建中新近出版的儿童文学集。作品以河南浚县为生活背景，从儿童的视角，书写了数十个乡村故事，记录了一个少年艰难而又葱茏的成长经历。

作品首先为我们呈现了贫穷对一个少年人性的挤压，多次书写少年对美食、对鞋子以及对金钱的渴望。比如他这样写饥饿：“从最初的那年记忆起，最多的一个字就是饿，那是我童年如影随形的朋友。饥饿的欲望像一条长蛇一样，紧紧不放地缠着我的心，我每天都不由自主地无数次地去幻想好吃的东西，想得自己的口水都流出来了。”“最可气的是，烩面馆总是把烩面的大锅放在店门旁窗户处最显眼的位臵，烩面的香味会飘荡在整条大街上。这种诱惑，是任何一个正常人都无法抵挡得住的，更何况是饥肠辘辘、善于想象的我。那是一种痛苦刺心的折磨，深深地烙在我童年的字典里”（《如影随形的朋友》）。为了实现自己吃到美食、穿上鞋子或者看到书籍的愿望，这个十岁的少年扒过香炉，拾过碎玻璃，扳过槐米，帮和尚打过工，替人放过鞭炮，拣过烟盒，甚至搭建娃娃庙拦过供（《两碗槐米》《烟盒》）。田建中这样真实地剖析自己的内心：“我心中对吃的欲望对书的欲望，像雨后的疯草一样，毫无忌惮地生长。从没有得到过，而想得到，那是一种好奇的向往。得到过，还想知道，那就是一种无法克制的狂妄了。虽然我知道有这种想法，

是幼稚和不切实际的，甚至是很庸俗和市俗的，但却真实真实的存在于我十岁的心灵里。我千方百计地想办法，能合理合法合情地挣到钱，这是我最大的动力和目标。”

其次，作品充分展现了一个少年磨炼成才的心路历程，让每一个苦难都开出了美丽的花朵。少年实现愿望的过程虽然是坎坷而曲折的，但都通过自己百折不挠的努力和矢志不渝的坚持，最终都获得了成功，他的心智在探寻和实践中得以快速地成长。作品中的少年是调皮的，也是聪明的，是贪玩的，也是知错就改的；是充满童心童趣的，也是富有爱心和担当的。他贫穷却又不又自弃，自卑却不颓废，敏感而又上进。作品多次展现少年内心的纠结和感悟，如，“我失望透顶，真正体会了许多事情真不是我想象的，唾手可得的。即使你付出了，也不一定得到。那天中午，我对成功理解得更加深刻。（《烟盒》）”“我们家的一个时代在猝不及防中轰然结束了，从那年起，我比同龄人提前长大了。（《蜜蜂情深》）”“我最大的困难，在我的思考下彻底解决了。遇到困难不是逃避，而是想办法解决，这才是有效的办法。怨天尤人，耽误的只有自己，学会利用身边的资源才是最大的聪明。（《推掉成桌》）”……这些体会和感悟，都是弥足珍贵的正能量，留给读者很多启发和思考。

但是，需要指出的是，田建中的儿童文学作品也存在着眼视野不够广阔，关注民生疾苦和人类命运的高度与深度不够的问题。他作品语言的粗粝和啰嗦，也是亟待解决的一大难题。好在田建中是一个有写作理想的青年作者。最近，他的作品《借鞋》、《一道数学题》、《一个石榴》、《种天树》、《一碗槐米》等，拟入选河南新文学大系；他的另一部童话集《一捧阳光》，即将由四川少儿出版社出版。我们欣喜地看到，他的儿童文学之树，已经渐成气象。衷心地希望他能去除浮躁和虚夸，多些静气和厚重，写出更多令人满意的精品佳作来。

《水韵沙澧》文艺副刊是漯河文艺爱好者的一个精神家园。本刊的宗旨是一如既往地为广大人民群众提供更好、更美的精神食粮，为传播先进文化不遗余力，并在这个过程中推出更多的新人新作，为我市的文化建设备足后劲。因此，我们会对那些有创作潜力的沙澧写手加大扶持力度，对水平较高的作品将集束刊发；也会不定期推出各类体裁、题材的专版，甚至会推出个人专版，并为其举行作品研讨会等。敬请关注。

个人简介

田建中，男，1975年1月出生，河南漯河人，原籍河南浚县，郑州大学新闻系毕业，从事多年新闻和教师工作。中国散文学会会员，全国青少年冰心文学大赛“繁星少年作家班”讲师，漯河市家庭教育研究会常务副秘书长。在国内报刊发表儿童文学作品和散文作品千余篇，出版有《天上下雨心里晴》一书，童话集《一捧阳光》即将出版。

■田建中

喧闹繁华的正月渐渐离去，不知不觉中，春天又一次像个羞涩沉默的小姑娘悄然地到来了。春风心大如天，在无私地梳理经历了一个漫长冬天的千种万物，这如水的春风是有颜色的，催绿了柳絮，染白了梨花，沾黄了油菜花，吹红了桃花，描青了山峰，绘累了麦田。蛰伏了一冬的动物也睁开朦胧的睡眼，抖抖脑袋，搓搓手掌，攢着劲儿开始撒欢，徜徉在清新妍丽的春光里，去实现一个个甜蜜的梦想！

茫茫田野中的村庄，在春光中显得异常的静谧别致、端庄清秀。土墙顶一只芦花大公鸡精神抖擞地伸长脖子淡定地引颈高歌。村民们勤劳的身影不时地在堤坡、田间出现，拉开了新的一年耕耘劳作的序幕！

“昼出耘田夜绩麻、村庄儿女各当家。”我们小孩子也没有闲着，放羊、挖野菜、捡柴火是我们的活。这个季节一般农家的粮仓都快见底了。再加上家家户户的孩子几乎都是五六岁，像我们家里9个孩子的就更捉襟见肘、缺吃少喝了。大家伙就千方百计地靠挖野菜来填饱肚子。所以，孩子们在急迫地寻找中，下一顿口中餐而努力。我们那里叫“吃春”。

最先长出来的是白蒿。“堆盘红缕细茵陈，巧与椒花两斗新。”苏轼诗中的茵陈，就是老百姓眼中的白蒿。这种野菜总是喜欢在山坡的向阳处和河堤坡面上的杂草中间生长，一根根像线一样细，但总是一簇簇挤在一起，因为整个颜色是灰白的，我们都称为白蒿。主治肺热咳嗽、咽喉肿痛、湿热黄疸、热痢、淋病、风湿痹痛、吐血、咯血、外伤出血、疥癣恶疮等。这种植物的绿色部分含一种倍半萜糖类白蒿宁，地上部分又含白蒿素、洋艾内酯和洋艾素，有治疗和防止黄疸肝炎的奇特疗效。村里人大多都用来治疗各种病症。尤其是从去年老根上发出的质量和疗效最好，有经验的人都把去年挖过的地

吃春

方记牢，今年来个故地重游。白蒿三四月份是最佳采摘时机，过了五月就不能吃了。挖回家仔细择掉杂物，清洗干净，拌上少许的面粉，然后在开锅里煮熟，出锅后浇上捣烂的蒜泥，滴上几滴香油，一股清香就会扑鼻而来，让你垂涎欲滴，胃口大开。是上等难得的美味佳肴，每年的春天孩子们都会在大人的极力鼓动下抓住稍纵即逝的机会挖白蒿，以满足肚子的馋瘾！当然，许多村民也会把多余的白蒿晒干装进袋子里卖到县城的药品收购站里换取一些收入，因为白蒿也是价格不菲的中草药。

随后的就是柳絮和杨絮，柳絮大多数人都知道。柳絮俗称柳穗，在每年阴历三月间柳树生叶的同时生出。柳絮分花柳、榧柳两种，花柳开花黄绿，朵很小。榧柳也称棉柳，嫩时花色青绿，形如桑椹，花老时出白棉，如下雪般随风飘落。嫩柳絮，不仅可以作烹饪原料，而且还有一定的药用价值，其味苦、性寒，入肝、心、大肠经。常食有清热解毒、祛火明目功效。是啊！“夜雨剪春韭，新炊间黄粱。”把柳絮摘下来淘洗干净，拌干水分，浇上蒜泥和香油搅拌均匀，第一筷子夹起凉拌柳絮，一口进嘴一股柳絮儿的清香直透肺腑，味道中带有一点点的苦，色面看起来青绿鲜嫩，过一会就会开始齿颊留香、回味无穷了；第二口柳絮再进嘴，一股诱人的香气扑面而来，那个滋味，现在想起来依旧激动着。在唐代，人们就有吃柳絮的习惯，那时候，人们就称为“吃春”。

接下来是吃杨絮，杨絮就是杨树上吊着的像毛毛虫那种东西，儿童们玩游戏时喜欢将泛黄的毛茸茸的杨絮用细绳串成一串儿挂在下巴上当长胡子。杨树分两种，结出的杨絮一种是浅黄色的，可以吃。一种是灰黑色的不可以。杨树高大挺拔，不容易攀登上去，所以，采摘时需要一定的勇气和技巧，大多数时候是把细长的树枝折断，扔到地上再摘下杨絮。

“城中桃花愁风雨，春在溪头荠菜花。”这是辛弃疾写的关于荠菜的诗。然后吃的是荠菜，初春麦田泛青后，我们小孩子就提着竹篮拿着铁铲挖荠菜。挖荠菜对我来说是件好玩的事，发现找对荠菜特别兴奋。一群群孩子像撒欢的兔子在麦田猫着腰大半天，挖了满满一篮子荠菜，有一种满载而归的成就感。和着暖熏的春风，望着湛蓝的天空，在满眼碧绿的原野上尽情、



自由的呼吸，说说笑笑、无拘无束，伙伴们还会较着劲儿比谁挖的野菜多和谁，竞争和不服输的意识从小就根植于心。吃苦的能力和劳动的幸福就会体验得深刻透彻。挖荠菜时要挖没有花蕾的，鲜嫩、好吃，荠菜菜根部的营养和药用价值最高，不要去根吃，也不要久烧久煮。回家后大人将荠菜洗净切碎搅拌在面汤里，喝起来还挺香。条件好的人家做成荠菜肉馅饺子，煎成荠菜面盒，那是很多人的最爱。

随后就是灰灰菜了，灰灰菜是常见的野菜，记得我小时候吃的是灰灰菜做的菜饼，我娘将灰灰菜用沸水焯后，再用清水漂泡，然后与面搅拌均匀成糊状，用勺子摊到鏊子里，罩上铁盖子不到十分钟，热气腾腾的菜饼出锅了。掰一块外脆里软的菜饼，蘸着蒜醋汁放到嘴里，味道绝不差现在的菜卷。灰灰菜幼苗和嫩茎叶都可食用，味道鲜美，口感柔嫩，营养丰富。食用灰灰菜能够预防贫血，促进儿童生长发育，对中老年缺钙者也有一定保健功能。另外，还含有挥发油、藜碱等特物质，能够防止消化道寄生虫、消除口臭。因此，灰灰菜很受大人小孩的欢迎。每当想起，嘴角就会隐约有灰灰菜的余香。

荠菜、蒲公英和灰灰菜是上乘的野菜，因为采食的人多，当年吃一次后地里就绝迹了。就该吃枸杞芽、香椿芽、花椒芽了。再往后就是马齿苋和猪毛菜，吃法一样味道相差甚远。特别是猪毛菜形似猪鬃，味涩苦难以吞咽，因此，需要在开水里焯过后淘洗几遍，去掉苦味才好些，但猪毛菜有防止高血压的神奇作用。

接下来的野菜就更多了，面条菜、扫帚苗、黄菜蒿、野韭菜等等，杨树叶、杏树叶、榆树叶、红薯叶也用来吃。等银翅花、榆钱、洋槐花开满枝头，就又开始吃这些了。整个春天，就是一个陆续吃这些植物的季节，用来填饱肚皮，度过庄稼人难熬的春荒。随着春天的过去，各种蔬菜次第成熟，吃野菜才算告一段落。

现在，对于吃野菜已经成了城里人的一种向往和享受了。而对于那个时代走过来的人来说，却是一段永远无法磨灭的记忆，必将成为一份久违的温馨和幸福！因为，记忆的小舟只要回到那道港湾，就会更懂得珍惜眼前所拥有的甜蜜。也许只有经历过的人，才会在看到这段文字后有更深刻的体会。