

心灵漫笔

春天的画卷

诗风词韵

忆秦娥·沙澧情

■冯政红

双河汇，一眼倾心惹人醉。惹人醉，三秋一朝，喜极泪垂。慨叹时空几欲催，多少绵缠把梦回。把梦回，百转涛涛，憧憬而归。

故乡（外两首）

■苦 丁

一条河，朝着远方蔓延
水淙淙流向远方
浪还在一步一回头
一棵树，站在村口远处望
时间长了，树没了
影子留在人们的记忆里
一群麻雀，留守在屋檐
以一口纯正的方言
呐喊着浓浓的乡情

老井

村头的那口老井
很深
她用乳汁般的清泉
养活一代又一代我的乡亲
喝过清泉的人
不管走出村的还是留下的
都把自己的根扎进了井底
从此，这口老井再也没有干涸过
它是被我的乡亲
拿血泪养活的

归

面对阔别已久的故乡
我的内心有着太多的疑惑
赶忙擦擦眼睛
像擦亮自己的记忆
望着村中那棵弯腰的大柳树
像在看一幢幢拔地而起的楼房
看着背更驼的二大爷
像在望后生一张张陌生的面孔
忽然，苍老的一声叫
把我从迷茫里唤醒
是那一声亲热叫喊的奶名
让我认清了我的故乡

沙澧河（外一首）

■宋离波

沙澧河，兜兜转转，绕过了一道弯
母亲站在堤坝上
熟悉的呼唤，萦绕在心底泛起涟漪
蒲公英还漂在手里
飞走的小伞却断了回程的线
年少葱茏的岁月，渐行渐远的惆怅
流入无休止的河流
融入不停歇的相思
盈一身故乡的微风
听一曲渔歌唱晚
在静谧的深夜
那滚滚而来的潮水，再次淹没了
我像一个无助的孩子
在寂寞里挣扎，在黑夜抗争
母亲眺望的目光
牵扯着我的心，温暖着皎洁的月光

旧时光

我承认自己终究无法回头
时光的流淌，越走越空
月光下的半亩荷塘有的巴风干枯
黄采撷莲蓬的少年，去了远方
散落一地惆怅
那些遗忘在屋檐的呢喃
萦绕在记忆的窗棂
裹挟着风霜的慈祥
走进走出的是我的母亲
而今，在苍白的梦里
紧扣我心门的风，一次比一次急
吹落一地梵音 唱给自己听

■匡国梁

春风吹过，神奇的大自然开始了一场浩荡而纷繁的酝酿过程，整个世界有了比较急迫的鼓点，万物随着鼓点开始紧张有序地铺陈春天的壮丽画卷。

这时候，春天的变化越来越鲜明。我们眼中的春色简直一天一个样儿。小草昨天还是“草色遥看近却无”，今天就成了一张绿色的锦缎；柳枝昨天还是一片淡淡的鹅黄，今天已经“万条垂下绿丝绦”；迎春花昨天才开了两三朵，今天已经“千朵万朵压枝低”……春天的节奏加快了，正在紧锣密鼓地酝酿。空气中弥漫着一种特殊的气息，说不清是什么，总之能够让人感受到春之蓬勃、春之灿烂。

■特约撰稿人 宋守业

春天来了!

如果仔细观察，你一定会发现沙澧河岸边的簇簇迎春花已绽放；如果仔细观察，你一定会看到小草们已争先恐后地露出头，远远望去就像飘逸的绿地毯。这片绿，在我心里比那枝头滴翠、花团锦簇的时节更清新、更充满希望。

托尔斯泰曾这样描绘早春的小草：“隔年的小草又显出绿色，新绿的小草伸出细嫩的片。”从中不难想象，新绿小草们带来的就是一幅新老交替、充满生机的画面。又想起唐代诗人韩愈《早春呈水部张十八员外·其一》中的“天街小雨润如酥，草色遥看近却无”的诗句，更是让我

■刘乔兰

早春，乍暖还寒，正是到田野挖荠菜的最佳时机。这时的荠菜非常鲜嫩，吃在嘴里慢慢咀嚼，舌尖就会漾起醉人的清香……

荠菜的香是淡淡的、素净的香，感觉胜于任何一种蔬菜的香。它的香，我无法用语言准确描述。历经夏、秋、冬孕育生长的它，在那个物资极其匮乏的年代，成了我少年时代最爱吃的美味。

那时，我们称荠菜为野菜。它生长在镇郊的野地里。河畔、树下、菜地，只要有泥土的地方，就有它的踪影。在冬天的豫中平原，它也会悄然生根、发芽、长叶。它的根呈白色，约二三厘米长，且根系发达；叶平铺在地上，因霜打雪

■乔兆军

“渐觉东风料峭寒，青蒿黄韭试春盘。”春韭脆嫩鲜美，有“春菜第一美食”的美誉。立春，韭菜在春雨的催发下开始萌动。惊蛰前后，韭菜抽足了劲儿，不顾春寒料峭，以极具个性的姿态破土而出，要不了几日，一株株就出落得青翠欲滴，带着浓郁的香气飘进千家万户，成为初春鲜蔬。

春韭是一年品质最佳者，古人对它早有评价——南北朝时期，齐国太子问御医：“菜食何味最胜？”御医曰：“春初早韭，秋末晚菘。”想象一畦韭菜，淡雅芬芳，仿佛一首轻快活泼的小令，怎不叫人心生欢喜？杜甫在《赠卫八处士》

■余 飞

热干面是随处可见、普通得不能再普通的小吃，从漯河许多面摊儿上都挂有“武汉”字样的招牌可以看出，它的原产地是并不遥远的武汉，但这并不影响它被这里的食客广泛认可。

每个早晨，食客们齐聚在一个个面摊儿或一家家小店里大快朵颐，恰如“煎饼果子”在京城那般广受追捧。当然，我也是这吃食的拥趸，虽不是天天都吃，周一吃却是我与妻雷打不动的坚守。

热干面是什么时候出现在漯河的，我没有调查过，但至少是在20世纪80年代前我没有见过，更谈不上吃了。我第一次见到和吃上热干面是在许昌的南大街口。那是20世纪80年代中叶。当时，我出差住的地方出门不远的路口有一家只有一间门面的小店，案子上摊着煮熟后晾干的面条，并有各种调料摆在案子一头，门口挂着上书“热干面”的黑字

记得电影《立春》里有这样的话：“每年的春天一来，我的心里总是蠢蠢欲动，觉得要有什么大事发生；可等整个春天过去了，根本什么也没发生。”这种春天一到心中便蠢蠢欲动的感觉很多人都会有，其实是人们对春天的某种期待。春天是一场热闹集会、是一场盛大演出、是一次惊艳亮相、是一次华彩绽放。春天在紧锣密鼓地酝酿，天地万物即将被无法阻挡的生机俘虏，整个世界即将被不可遏制的力量攻陷。

春天的力量在不断发展壮大，每个角落的春意都流淌起来。春天排兵布阵的能力非常强，花草树木、鸟兽虫鱼粉墨登场。一切都以最完美的方式出场，一切都以最美好的状态出场。柳绿引出了第一朵桃红，桃红引出了万紫千红，万紫千

红引出了蜂飞蝶舞……春天越来越热闹，春光越来越灿烂。

春天在紧锣密鼓地酝酿，酝酿出的作品一一面世，展现着春的风采和活力。春天把一场场花事安排得自然紧凑，那些开放的花朵你方唱罢我登场。春天的舞台从来不寂寞。南方那一片片金黄色的油菜花已经盛开了，那片片盛开的油菜花会随着春色加深由南方向北方移动。油菜花开成一片金黄色的海洋，场面颇为壮观。春风拂过，锦缎飘飘，是一道绝美的风景。油菜花开得烂漫，蜜蜂和蝴蝶也早早过来赶场。蜜蜂忙着酿造蜂蜜，蝴蝶忙着在花间流连，春之盛况正在上演。有香有味的春天、有声有色的春天、有情有义的春天，每时每刻都在

酝酿最美的画面。

中原大地，春天最惹眼的当属无边无际的麦田。辽阔的土地上，春风涌动，新绿萌发。麦田也随着春天绿色版图的扩张渐渐变了颜色。麦苗返青，沃野飘香，麦田酝酿着一场盛大的丰收图景。如果你走在碧波荡漾的麦田里，一定会被那种壮阔的画面深深震撼。麦田绵延而去，仿佛到了天边一般。麦子在春天疯长，与草木们一起酝酿着春天的盛事。没有什么能够阻挡春天的热情，没有什么能够阻挡春天的生机。

春天紧张而有序地铺排着春光、播撒着希望、酝酿着甜蜜。春天给了人们太多的期盼，总觉得这个春天会有奇迹发生。其实，每个春天都是大自然的奇迹，都是生命的奇迹。

最爱春草

怦然心动——这不正是描写早春小草含蓄、羞涩、婉约之美吗？

是的，早春的小草是含蓄而羞涩的。每每春天即将到来之时，它们没有树的傲然、没有花的炫耀，总在不经意间报春，并用它婉约悠然的姿态和旺盛的生命力冲开冬的羁绊，把人们带到“春风又绿江南岸”的美好境地。

在世间万物中，早春的小草是最不起眼的。虽然没有大树雄壮伟岸的身躯，有时还会被人踩在脚下，可它们从不自暴自弃，从不气馁、不服输。哪怕只有一丝希望，它们都会挺直脊梁，展示着最顽强的生命力。它们长在路边时，可谓“草露幽香不动尘”，给路人以洁净之感；它们长

在旷野处，便给土地披上绿色地毯，既让空气清新，又给大自然带来一种希望之美。

世上万物，细品起来早春的小草也是最谦逊的。没有鲜花的婀娜娇艳，也没有迷人的芳香，更没有什么高大形象，它们甘做鲜花的陪衬，把最后一抹绿色留给大地。它们总是仰望别人，从不因自己的矮小而拒绝仰望；它们从不索取，只求奉献。无论在阳光明媚的旷野还是在冰凉阴暗的角落，它们都靠着自己的顽强力量年复一年、日复一日地守候着那一块块苍凉而孤独的土地，并默默地装点着美丽，给生命带来生机。

“离离原上草，一岁一枯荣。野火烧不尽，

荠菜香

凌缘故，呈深褐色，与泥土的颜色相近。立春一过，最早闻到春天气息的荠菜立即摆脱寒冬的羁绊，“呼呼”地长出一簇簇娇嫩的叶片，展示出盎然生机，成了春天人们最早品尝到大自然美味。过了早春二月，荠菜就开始抽茎、开花，不再鲜嫩。

少年的我在早春荠菜正嫩时常跟在奶奶后面下田挖野菜。从饥荒年代走过来的奶奶对于野地里的草都能一一叫出名来。哪种能食用哪种不能，通过比较鉴别，奶奶教我认识了许多种草。对荠菜的识辨主要是通过观察叶片。它的叶片有好多种形状，有锯齿状、圆叶状、尖叶状等。我能独立辨识后，就让年迈的奶奶在家歇着。我和要好的几个小姑娘一起下田挖野菜，而我就自然

而然成了她们的荠菜“老师”。

冬天，家里每日的咸菜豆腐汤、大白菜真的让我吃得腻烦，我常吃上几口就假装吃饱了，溜出去玩。我太想吃点儿新鲜的可口蔬菜。因此，春天一到，我迫不及待地下田挑荠菜，那新鲜碧绿的荠菜就成了我家餐桌上的主角。妈妈偶尔也会“奢侈”一下，买点肉剁碎，掺上切细、腌过的荠菜给全家做顿荠菜饺子。妈妈把下好的饺子端上桌，一家人围坐在一起，热气腾腾的饺子香味扑鼻，大家边吃边啧啧称赞：“香，好吃！”这是我家早春最温馨的画面，我心里总是美滋滋的。那时我想，天天都能这样吃该多好啊！大多时候，荠菜还是被妈妈用来单炒或烧汤。荠菜的鲜嫩和清香搅动着我的味蕾，总有吃不够的感觉。

剪春韭

中说：“夜雨剪春韭，新炊间黄粱。”春雨淅沥的夜晚，老友重逢，主人披蓑戴笠，到菜地里割几把水灵灵的韭菜做出菜肴，再搬出一坛自酿的老酒，宾主开怀畅饮，真是令人沉醉。

韭菜性情随和，好像和什么食材都可以搭配。春韭炒百叶、春韭炒豆芽、春韭炒肉丝、春韭炒河虾……记得小时候，韭菜炒鸡蛋是招待客人的一道主菜。有客自远方来，母亲拿把镰刀，推开屋侧的菜门，割来大把青翠的韭菜，择洗干净切成寸段，再从鸡窝里摸出几个热乎乎的鸡蛋，打碎备用。随着锅铲翻动的声音，不一会儿，一盘金黄碧绿的韭菜炒鸡蛋就摆上了餐桌，明艳悦目又鲜香诱人，让人看一眼就垂涎欲滴。

清朝诗人袁枚在《随园食单》中记载了“韭菜合子”的做法：“韭白拌肉，加作料，面包之，入油灼之，面内加酥更妙。”喜欢吃母亲做的韭菜盒子——母亲把面擀成薄薄的圆饼，然后将韭菜鸡蛋馅儿摊在两张饼之间，对折，按紧边，再用手在边上折出花边，放入平底锅内用小火烙至两面金黄。韭菜合子一起锅，满屋生香，咬上一口，面皮劲道，韭菜的鲜香瞬间充溢于口舌之间，让人胃口大开、酣畅淋漓。

《说文解字》中说韭菜：“一种而久者，故谓之韭……”指的是它有着旺盛的生命力，割了一茬还会长出新一茬。母亲将韭菜割过后，撒上一层草木灰，如此韭菜就不会伤了元气，过不了多

热干面

木牌。因为没有吃过，我便很有些尝试的欲望。

当时，和我一起到那里出差的还有几个当地的朋友，因为大家平时都吃住在一起，所以我就不好意思自己一个人出去吃。但每次出门路过那个小店，我都会忍不住咽口水。

终于，机会来了。那个周末，几个当地的朋友不约而同回家团聚了，落了单的我有了一个独处的机会。于是，品尝热干面的欲望就得到满足了。

现在我还记得，身着围裙的中年店主抄起一把面条放进铁丝编制的笊篱，再放入身旁炉子上烧着的开水里煮了片刻，然后入碗，再熟练地把各种调料浇在上面。端上来之后，一碗面汤也放到了我的面前。

第一次品尝的饭食都会让人味蕾顿开且回味无穷，多年以后吃许多所谓的热干面时，总会让我想起许昌那家。那个时候，我还不知道这吃食是从武汉流入当地的，也不会想到它会在短短几年后遍地开花。其实，挂了武汉名头的热干面每到一地都会根据本地人的口味加以改进。比方说到了信阳都会拌入少量的干张丝，到了漯河却要掺入绿豆芽，但有一点是相同的——足量的芝麻酱是必不可少的。

偶然的一次机会，我去了武汉，在朋友的盛情邀约下专门去了位于户部巷的“蔡林记”热干面总店。也就是这时，我才了解到热干面出自20世纪30年代初期、汉口长堤街卖汤面的蔡明伟之手。

蔡明伟是黄陂蔡榨人，当时他的汤面做得非

常受欢迎，客人经常要等很长时间才能买到，很多客人等不及就走了。很会做生意的蔡明伟为了加快出货量，就对他的面动了脑筋。经过反复试验，他终于摸索出一套“掸面”的工艺——就是先把面煮七八成熟，然后快速降温并均匀抹上油，客人要时就吧面在滚水里过一下、再拌上调料就能进食。这样卖面，出货量就快了许多。一次，蔡明伟在长堤街看到一家麻油作坊，见他们从芝麻中提取麻油后芝麻酱闲弃在一边，香气扑鼻。他灵机一动：何不将芝麻酱加进面里试一下呢？于是蔡明伟购买了些许芝麻酱回家。同样经过多次反复试验，他觉得满意了，身边的人也都说好吃。这时候他才信心满满地推出新产品上街叫卖。热干面——这个武汉人民最爱的小吃就这样诞生了。只不过，初时蔡明伟给这个面起的名叫“麻酱面”，到了1950年工商登记时才正式命名为“热干面”。

户部巷，一条不足千米的小巷，里面却人头攒动。我们到的时候已经过午，但巷口的电子监控屏上显示，聚于这里的人竟多达十多万。我想，人们应该都是奔着集中在这里的许多武汉名吃而来。当然，最吸引人的应该就是“蔡林记”热干面了。

临街大约十余间的门店里，除了摆了数张餐台，首先映入眼帘的就是那被玻璃隔开的一溜数十个煮面、拌面忙得不可开交的师傅了。初次到此，朋友自然不会让我们像许多难觅一座的吃面人那样端了一次性纸碗站在店外过瘾，而是早早派人到此为我们占了一张餐台。待我们入座，朋友说这已经是翻过三次台才轮上

我们的。

这里的热干面的确和我们常吃的不同。先是面细，和在家吃的挂面差不多；再就是面里不加配菜，而是浇了少许肉末儿。那味道自然就有些独特了。也许正是因为它独特的味道和发源地而吸引了许多人的向往，就有了“不吃‘蔡林记’热干面就等于没到过武汉一说”，甚至有的外宾也要慕名到此一尝为快。一种小吃竟成了一座城市的金字招牌，怕是武汉这座江南重镇料未及的。

在没尝试过正宗的武汉热干面的时候，我每吃便想起在许昌第一次吃时的味道。武汉归来，又拿当地的热干面与之相比，就觉得个中滋味有了细微的变化。北方人生性粗犷豪放，吃的面也就粗了些许；北方人口重，那拌面之调料自然要足，特别是必不可少的芝麻酱，入面的量要比武汉的多。虽然让食客满嘴油腻，却让人味蕾大开。再就是北方人大都在早上吃，而武汉则以清淡为主，面里再有肉末儿显然不合口味，而加入些诸如绿豆芽之类的配菜，在我们吃来就是绝配了。外来的热干面之所以能在本地大受热捧，原因就是其味道已被改造得适应了本地人味觉。于是，热干面在漯河已经成了街头随处可见的小吃，各色人等均可花小钱饱餐一顿，隔几日不吃便会想。再于是，漯河的热干面都有了自己的特色，我虽没全部吃过，但知道这些品牌都经过日积月累的打磨，逐渐融入当地人的胃了。

我由此想到“橘生淮南则为橘，生于淮北则为枳”那句名言；更由此想到，任何物种要想在一个新的环境里生存，就必须让自己去适应。漯河的热干面不就是这样吗？