

为我生发的这个春天

翟万益

当春风举起画笔的时候
波面上的轻灵
展开对岁月的缠绵
一丝波纹
舒展一个个漫长的记忆
千千万万个涟漪
不是涌向过往的多情
牵动未来的纤指
沁出多少温暖情怀
阳春的痴迷
注入波光的心里
十分的柔软
摩过春思的峰颠
一声一声的呼唤
竟然如此的娇柔
撞开春的门扉
涂上的色彩
就是心的萌动啊
和煦
孵化压抑闪动的怜悯
对春的眷恋
抚过岁月的眉梢
熨平微微闪出的苍老
那是生命多余的符号
凝固倏忽不定的美好
蘸足此刻的心境
绝意留守一份易逝
缚住时光的刻薄
与我永不衰老
一望无垠的春日

当我举起春风的画笔
鲜活原野的绿色
和春光同步
是在冬日里拟就的草图
尽情风发所有的意气
轻轻漾在云端
抱过一抹春雨
洗明我的眼翳
青春的明丽
原来是如此的开阔
扶摇翻动
任由羽翼
江河翘首
惯于我飞越的瞬息
别过五岳深情的目送
柔软是春色的本性
十万里鹏程
就是这个明媚的早上
画上轻轻的淡红
羽毛的色泽染上节日的感觉
遥望不可目及的时光
这都是本来属于我的岁月啊
给自由涂上充足的光明
翅膀沐浴美感的饱和
簇拥万重阳春
携带我的三月
悠游在我的时空里

吃汤圆,过大年

季学军

“吃汤圆,过大年”是淮安老家的传统习俗。除夕的夜晚,母亲走进厨房,掂着一瓢又一瓢的糯米面倒进盆中,兑着温水,用筷子不停地搅拌。母亲和面细腻娴熟,她将面盆里的面团倒出,放到桌子上揉搓起来。经过几番揉揣,一团洁白无瑕,形如元宝的大面团呈现在了眼前。揉好的面团醒上一段时间,显得更加饱满富有弹性。母亲将醒好的面团又揉搓成长长的条状,摘成了一个小小的面团。小小的面团再经过母亲两只手的揉搓,簸箕间便摆满了白茹羊脂,圆润光滑的小汤圆。望着饱满圆润的小汤圆,忽然想起了《道德经》中的:光而不耀,圆润谦卑的话。只要将平凡的日子平淡地过,生活中的棱角也会被岁月搓得圆圆润润。

老家人称:正月初一为大过年,正月初五为小过年。这两天早上起来都得吃汤圆。早上煮汤圆的任务落在了父亲身上。男人作为一家之主,新年第一天必须开好头、布好局,扛起责任与担当。煮好了汤圆,父亲丢弃了平常的严厉,目光中充满了慈祥,挨个喊我们起来吃汤圆。盛汤圆时,我们姐弟四人按照母亲的意愿默数着汤圆的数字。母亲说,盛 10 个汤圆,只能吃 8 个,要留 2 个在碗里;盛 8 个,吃 6 个,也得留 2 个在碗里。“8”寓意着发,“6”寓意着顺,留 2 个压碗叫做好事成双、年年有余。

正月十五母亲会包汤圆给我们吃。头一天晚上包汤圆,生怕馅料浸破皮,那样吃起来就没有味了。于是,正月十五这一天,母亲会早早地起来又是和面又是做馅,忙得不亦乐乎。母亲会根据家人的不同口味,做出不同馅的汤圆。父亲喜欢吃猪大油拌白糖的馅,母亲会拿出腊月就腌制好的,存放在罐子里的猪大油和白糖包汤圆。我喜欢吃扁豆干加腊肉馅的,母亲会将腊月就焯水晾干的扁豆干再泡水切碎做馅给我吃。姐姐们喜欢吃马齿苋干和豆腐馅,母亲都会一一满足。还有一种芝麻馅的汤圆母亲每年都会包。母亲说,吃了芝麻馅的汤圆一家人的日子也会像芝麻一样节节攀升。

“吃汤圆,过大年”。汤圆寓意着团团圆圆,和和美美,吉祥如意。一碗热气腾腾的汤圆,氤氲着家的幸福味道,在汤圆的香甜黏糯中充满了对新的一年的展望与畅想……

我们这里有立春吃春卷的习俗,但小时候经济条件有限,父母很少给我们做春卷,只有立春赶上了备年菜的档儿,我们才有口福吃到,因为农人忙碌了一年,总要留些积蓄备年菜,春卷也被列入年菜行列。

做春卷是个大工程也是个技术活儿,需常年在农村流水席上帮厨的父亲主做,母亲负责配菜打下手。母亲将豆腐切片油煎至金黄再切丝,干香椿、木耳、海米也切丝备用,热油锅放入葱、姜丝爆香后倒入肉丝煸炒,加适量酱油、盐和香油,出锅凉透后放入切好的豆腐、干香椿和木耳搅拌均匀。母亲准备这些时,父亲则将蛋液在油锅里摊成一张张薄饼,蛋饼做得差不多了,母亲和父亲齐动手用蛋饼将馅料包成卷儿,将卷儿放入油锅炸至金黄,出锅后切块装盘。

祖父和外公家还有街坊四邻送点儿,剩下一盘儿,我们兄妹仨互相监督着吃,你

父母的双“卷”春

马海霞

夹一块,我也夹一块,做到公平公正公开,谁也别想多吃一块。

有一年,我生病住院,花了不少钱,临近春节了还不见好转,浑身没劲儿。母亲愁得不得了,也没心思备年菜了。记得那天一早,我还窝在被子里没起,哥哥将我喊醒:“快起床,咱爸做春卷了,快起来吃。”馋猫鼻子灵,我一吸鼻子,果然闻到香味儿,立马穿衣起床。父亲已经将春卷入了油锅,我边等边添嘴唇,父亲将春卷捞出,盛到碗里,递给了我。父亲说:“这次让你吃个够,你吃够了才有俩哥哥的份儿。”

我大快朵颐起来,吃了半碗了,眼睛瞥



牧童游春 史现元 作



石燕洞探秘 卢文芳 作

从井冈山茨坪往北行 5 公里,便到了梨坪村。沿着石阶上山,在茂林修竹的小道步行 10 分钟,便来到了石燕洞洞口。

石燕洞也叫红军洞,内含仙福洞、双福洞、栖福洞、赐福洞、海福洞、通福洞和锦福洞七个洞,洞洞相连,上下融通,曲径通幽,全长 1000 多米,堪称天下奇观。

从石燕洞入口,沿着狭窄的巷道进入洞内,泉水叮咚,清脆悦耳,神秘莫测。五彩缤纷的灯光让人目眩,洗尽铅华的原始溶洞,多了几分古朴。洞内小路曲折迂回,时而平坦,时而陡峭。沿着护栏一路前进,溶洞奇幻异常,纵横交错,怪石嶙峋,一滴滴水珠从洞顶滴落,似千年的心音,余音绕梁。

借着灯光,我仰望洞顶,洞顶风光绮丽多姿,那不知垂挂了多少个世纪的巨大的钟乳石鳞次栉比,长短不一。有的从洞顶倒垂下来,似定海神针,有的又似一匹昂首狂嘶的骏马,给人无限的遐想。有的像倒挂的盛

开的莲花,有的像狼牙犬齿,有的像飞瀑流泉。

走进仙福洞,“水帘洞瀑布”从七八米的高处滴落,水花飞溅,声音悦耳如大珠小珠落玉盘。“姜太公”端坐在清浅的泉水旁,身穿蓑衣,头戴斗笠,鱼竿垂钓在一泓清泉间,让人浮想联翩,“姜太公”到底是在钓鱼还是在等待那个让他魂牵梦萦、日思夜想的周文王。“姜太公”凝神屏气间恰似藏着千军万马,沟壑纵横。历史弹指一挥间,仙人们的身影却留在千万年洗礼过的光怪陆离,晶莹剔透、形态各异的钟乳石上,让时空顿时相接,天上人间。

双福洞分为上下两层。“翡翠白菜”晶莹

剔透,美不胜收;“金鸡报喜”更是气势夺人。目不暇接中,“观音菩萨献身”普渡众生,让观赏的我们多了一份放下世俗恩怨的佛缘,缘生缘灭尽在观音的莲花一指间,当圣水洒落,万物皆生慈悲之心。

不知不觉来到了赐福洞,那里美景尽收眼底。姿态各异的钟乳石像是拉开了“王母娘娘”蟠桃盛会的序幕。“王母娘娘”上了金殿,面向东而坐,她身边立着几个“大蟠桃”,身后垂挂下来的钟乳石恰似当年的昆仑山,四周清澈见底,平静宛若一面镜子的泉水如“王母娘娘”的瑶池,仙乐四起,四周姿态各异,神态万千的钟乳石如一个个天阙仙人纷至沓来,云雾缭绕间接受“王母娘娘”的仙桃

也不肯吃。

好在,那年我的病果然如二奶奶所料,春节前彻底好了。母亲领着我去二奶奶家道谢,二奶奶笑着说:“我纯属歪打正着,春卷治病的事儿是我胡诌的,我想,医生也看了,药也吃了,再给娃食疗一下,吃点好的,心情一好,病就好了。”

后来,我家日子越过越好,父母年年立春都给我们做春卷,不再分年前立春还是年后立春。而且立春这天母亲还要给我一点零花钱,让我去书店买几本书。母亲说:“春天了,应该多读书多学习,为自己积累书卷气。”父亲笑道:“读书,这是精神上的‘春卷’,你也该多吃些。”

我是吃货也是书虫,立春之日,吃一盘春卷,读一卷好书,双“卷”齐下,便能美美地开启四季新的篇章。

乡野春菜香

张国华

冬去春来,风轻水暖,乡村田野万物复苏。这时节,走进农房屋舍,每每被飘逸出的菜香美味,引诱得流连忘返。

菜园露天地里大白花儿菜,青棵小把菜经过一个冬天的沉睡颐养,再没有理由清瘦,尽得一身充盈,菜茎菜叶甚至菜根都营养饱满,是其他季节不可比拟的。农家人将挂晒了一个冬天的猪、牛抑或是鸡、鸭、鹅腊肉与之配伍,加以蘑菇、粉条一起炖,无需浓油赤酱,滋滋冒气,绝无奢繁,荤素搭配,新陈交融,烧好后撒上一把蒜花出锅,醇厚甘美的美味香气顿时升腾扑鼻,让人垂涎。赶紧动筷用勺,腊肉咸香经吃,白菜或青菜则软烂甜糯,汤鲜味香,浓郁得让人心醉。

新韭炒鸡蛋更是早春乡村老少人人爱吃的绝佳美食。打了春,土解冻。韭芽吮吸初春清新的水汽,迎着暖光,七八天就抖擻长出碧绿的新韭。随手割上几撮新韭,清水摆洗一刀两段。先将鸡蛋煎摊划成榆钱大小的薄片,再倒油翻炒韭菜。

农谚说:“头刀韭,金不换”早春的头刀韭菜,因新生而特别鲜嫩,入锅翻炒,辛香独特的韭味一下子就扑鼻而来,真是一家炒新韭,十家闻香味。菜品出锅,尝上一口,蛋香韭嫩,软滑不腻,乡野河水的甘甜、泥土的芬芳尽在其

中,真的不舍下咽,有点欲飘成仙的感觉。也难怪小毛孩急吼吼不等开饭就时常偷捏几根韭丝塞口尝鲜逃门跑外,惹得身后的母亲嗔骂追打,左邻右舍也禁不住出门看热闹,嬉笑不断。

乡野早春菜香离不开一个“嫩”字。除了嫩绿的新韭,还有嫩豌豆苗、嫩苜蓿(即草头)、嫩竹笋等。嫩豆苗无论是清炒还是做羹都满目碧绿。在你冬日吃多了大鱼大肉厚味之后,春日里吃上一盘清炒豆苗,便觉“换了人间”,味觉全新,清香之味,沁人心脾,倍感头清身爽,大快朵颐。还有田埂沟坡上春风吹又生的马兰头,采摘它需要静心耐性。马兰头用油炸后与五香豆干凉拌,口感爽滑,透着一股春天的味道,是下酒菜的上乘之品。初春地里新创的竹笋,脆嫩甘沥,来个竹笋焖猪排、炖咸肉,绝对带劲,几口下肚,浑身发热,祛春寒,壮体力。大文豪苏轼有诗赞曰“竹笋焖猪肉,不肥也不瘦”。

至于荠菜饺子、槐花糕、涧水煮新茶等等,虽不是菜肴,却因其体内腹中受植物早春营养小精灵的浸润幻化,草香淡雅,鲜香可口,好闻好看又好吃,真的是难以抵御的诱惑。

春日踏青,不亲口尝一尝乡野菜味,那可真的是“唯恐是痴人”了。

恩赐。移步换景,拾级而上,更多的钟乳石笋出现在眼前,一根粗大的石笋从岩壁顶倒挂下来,水滴滴落在它身下的石笋上,地面这根粗大的石笋仰视着正上方石笋拼命地向上生长,吮吸着它每分每秒滴落的琼浆玉液,如此默契,爱在滴水之间流淌。

在溶洞出口的“锦福洞”,写着“红军粮仓”几个大字。当年,红军主力离开井冈山征战赣南,剩下的战士坚守根据地。守山军民与敌人鏖战,他们把粮食和食物运进石燕洞储存。守山军民依靠着这些粮食,坚持了三天三夜的保卫战,而且当时战斗中受伤的战士也被转移到石燕洞。

走过“红军粮仓”,我突然听见了那首悦耳的歌《红军阿哥你慢慢走勒》:“红军阿哥你慢慢走勒,小心路上就有石头,碰到阿哥的脚步头,疼在老妹的心里头,红军阿哥你慢慢走勒……”



一方。“同登觉路”、“共渡慈航”系佛家用语,意祝渡江人平安顺利。“层峦叠翠”、“飞阁流丹”则出自于王勃的《滕王阁序》。这些券门镌刻着历史的痕迹。老街青石板留下的独轮车辙,诉说着岁月的苍桑,全国重点文物保护单位,始建于元代唯一保存完好的过街石塔——昭关昭示着悠久的历史。世界上第一个水上救生组织——救生会,佛教道教相邻而济的观音洞、铁柱宫,气息沉稳记录着难忘曲折坎坷的昨天。停摆的两节绿色火车皮印证着当年的风采。《账房先生与老外》《贩夫推车》《船夫肩扛划浆》《骑驴上金山的少妇》四尊雕像反映出西津渡昔日景象。

西津渡街两侧店铺林立,青砖黛瓦,画梁雕栋,明清建筑鳞次栉比,勾栏瓦舍古老而又神秘,大红灯笼高高挂,墙上布满了爬山虎,透溢出浓郁的古风神韵,让人顿生思古之幽情。诸如“遇见镇江”“上海女人”“龙门飞爪”“恒顺醋坊”“小山楼客棧”“于家厨房”“听雨茶楼”“昌盛烟草”“都天行宫”等各式商业招牌,光怪陆离。

“李嫂锅盖面”的旗帜在风中飘扬。沧桑古街变得朦胧而又神秘,仿佛又回到了人声鼎沸、舟楫交织的古代。这里吃的、喝的、用的、玩的、住的一应俱全。十元钱三本连环画(小人书)最能勾引起人们忆旧的情绪。牛皮糖、绿豆糕,锅盖面等特色美食诱惑着人们的钱包,此情此景堪称一幅现代《清明上河图》。

西津渡的一房一屋一商铺,隐藏着时代风云;一石一塔一街景延续着历史文脉;一船一渡一码头,透露出神秘的玄机,不愧为中国古渡博物馆。让没来过的人想来,来过的人不想走。人生来去不过是幸运和遗憾的往复,美好和烦恼的转换。西津渡是古老的,又是现代的,西津渡是本色的又是繁华的。英籍华人著名作家韩素音女士游览西津渡后赞叹这里,“漫步在这条古朴典雅的街道上,仿佛是在一座天然历史博物馆里散步,这里才是镇江旅游的真正金矿。”

啊!迷人的西津渡,多彩的西津渡,此生有缘无怨无悔!



铁骨民魂 贺虎成 作