



春色满菜园

马占林

家乡的春天是姗姗来迟的。过了惊蛰，天气仍然没有转暖；俗话说：“惊蛰寒，冷半年！”今年的惊蛰正好遇上了“倒春寒”，所以，春天的脚步会比以往更慢一些，但这一点也不妨碍我们对春天的回忆。

春天的信息，先是在庄户人家的菜园里显露出来的。栽在菜园避风向阳处的葱先露出尖尖的绿芽，过不了几天猛然发现已经离地十几厘米高了，叶子嫩绿而肥硕；北墙根的土壤，冬天一般不结冻，刚开春挖出来就是名副其实的羊角葱了。

庄稼人冬天总是用土豆和大白菜凑合过来的，当年的首茬羊角葱是盼望已久的时令新鲜蔬菜。有了它，碗里就多了新鲜，多了绿色。

切一根羊角葱，清油煎熟炅了酸菜，做一碗酸菜面，酸爽可口，清热开胃，真是老少皆宜的好饭。蒸包子时，土豆丝切碎拌上葱块，蒸熟后土豆夹着浓浓的葱香，别有一番风味。

正当羊角葱被人们吃得津津有味、顿顿不离时，韭菜也长了出来。韭菜刚出土时呈紫红色，待长高时，一簇一簇变得翠绿。自家的韭菜跟菜市场里的韭菜是有区别的，刚割下来的韭

菜，叶子不太宽，个头也不高，一股浓烈的味道，直刺人的鼻孔。

小时候，妈妈烙的韭菜盒子是我很爱吃的，包饺子、炒鸡蛋韭菜也必不可少，还有酿皮、凉粉里调上新韭菜腌制成的小咸菜，加上油泼辣子，真是味美。

随着天气转暖，菜园里蒜苗钻出来了。这是去年挖蒜时漏了网的，翻地时把它拣起来切成寸段，装进罐头瓶用醋泡起来，当成下饭菜也是很好吃的。

“清明前后，点瓜种豆”，菜园子也该打理了。先施上农家肥作为底肥，再用锹挨个深翻、用耙将土块耙细，然后分块安排菜品的种植区域。这可是有讲究的：芹菜喜阴，要选在南墙根，撒籽后还要盖上或者绷上遮阳网。

豆角靠墙或篱笆栽种，易于搭架；种萝卜则一定要起垄，垄土要拍实，用木棍均匀地在垄两边插出小洞，放入萝卜入籽。

油白菜、毛白菜相对来说比较好侍弄，随便撒下去就能长出来，而且生长速度很快。一家人吃不了，眼看长老了，只得喂猪。

有句话叫：“好白菜让猪拱了”，当然这里不关原意，这好白菜却是人主动剁碎了拌上面，送到猪嘴上的。

身在农村并不在意，住在城里才

知道菜园子的珍贵。在市场里买菜回来，总感觉菜价太高，手里提的一点菜就有几十元。如果在农村，好多菜是不用花钱买的。

农村的菜园子不光种菜，还会在四周栽上梨树、杏子树，真是春有花，秋有果。

在菜园子里开辟一方种花区域，也是人们的通常作法。春有芍药、玫瑰，秋有大丽花、菊花。

菜园子是一家人爱去的地方，也能体现出庄户人家的勤劳程度和生活水平。生机勃勃的菜园子是农村人幸福的象征。

小时候，就爱往菜园里跑。放学后拿一块锅巴馍馍，掐几根葱叶，吃得津津有味，任凭辣味从鼻孔穿过，直流眼泪。

有时去拔胡萝卜，拔断了秧子，胡萝卜没有拉出来；有时将水萝卜拉出来，一看嫌小了，又塞回去，可怜这只萝卜难逃枯萎的命运！所以，小学课本里“掘苗助长”的词语，我理解很深，因为小孩子有谁不像那个心急的农夫呢？

菜园子给了我无尽的回忆。在这个满是春色的季节，生命正破土而出，新的篇章已经展开。让我们继续勤奋着，梦想已种下，期待丰硕的明天……

彭宝珠

一个闲暇的午后，我独自一人，在古城区的老街上走走，蓦地见到一间糕点铺，一笼笼碧绿的青团子，还冒着腾腾的热气，恰似江南烟雨的景象。“青团”这名字真好听，我把这个名字放在心里默念了数遍，禁不住口水直流，进去坐了下来，要了一盒青团，细品慢尝，吃得身心甜蜜温暖。

在我的家乡，从前，人们没做过青团这种吃食，我祖母爱好厨艺，也从来没有给我们做过青团，但我知道青团。前年去六朝古都的南京，我在街边的一家包子铺，看到这里除了卖包子，也卖青团。

青团主要流传于江南一带，其中以苏州青团最为出名。而春天正是江南好风景，座座青山，片片湖泊，以及别具匠心的园林艺术，织就出苏州的旖旎春色。据考证，青团已流传千百年。清代文学家以及美食家袁枚，在其著名的《随园食单》描述，青团为“捣青草为汁，和粉作团，色如碧玉。”

青团的“青”，是凝聚春日期待的青。具体来说，一枚青团的诞生要经历割青草、打青水、做团子、蒸团子这四道工序。取新鲜的浆麦草打出青汁，拌上糯米粉搅匀揉搓成团，包上各色馅料，蒸熟后珠圆玉润的青团子在圆扁的蒸笼里排列整齐，散发着扑鼻的草叶芬芳，个个碧绿桑青，惹人喜爱。青团之所以能呈现出如碧玉般的色泽，除了浆麦草，也有用艾草、鼠曲草、蒲公英或其他野菜汁的。正是这独特的“青”，使之在一众糕团中脱颖而出，成为欣欣向荣的春天的代言色。

青团，来自江南的绿油油小团子，犹如开启春天的一把钥匙。如今，青团再次勾住了我的视线，那青青的一团，那拥有着春天般鲜嫩颜色的食品，究竟是什么味道的呀？我迫不及待地拈起一个吃了起来。刚蒸好的青团最为诱人，一打开蒸笼香气扑鼻，不甜不腻，带有清淡却悠长的清香，青团的外皮糯韧绵软，肥而不腴，软糯绵沙的细腻口感，每一口都是江南的好味道。就这样，青团渐渐成为春季广受追捧的时令美食，朋友圈吃食里最闪耀的“明星”。

对青团的喜爱，始于颜值，终于滋味。青团作为江南清明的美食符号，青团的馅料各个不同，就像风情万种的女子：豆沙馅的口感细腻，绵软香甜，是甜心可人的邻家姑娘；核桃芝麻馅的，毫无粗糙感，酥香滋润，像神姿丰韵的少妇；肉松蛋黄馅的，金黄欲滴的馅心包裹在绿生生的外皮里，咸香之味，一口就能让人得到最大的满足。

我开始认真思量起青团来。古人真是特别讲究，吃食讲究个应时适季，讲究个寓意深长，等到万物复苏，花红柳绿，绿色成了山河平原的主打色之时，就是青团上市时。

我看着店铺阿姨忙着包青团，笑着说：“阿姨，给我再来两盒青团，我送朋友去。”江南人把第一次吃青团叫做“尝春”，烟雨朦胧的江南，吃了青团，春天才算圆满。相信大家咬一口青团，甜糯的滋味让阴天也放晴。

与青团的甜蜜邂逅



春之韵

曾德辉 撰



李斌

你所看到的油菜花
是我收集的，关于春天的时光
远处的我，与你的目光
站在了一起

在相连的阳光里
我倾听到了你与风的对话
真实的愉悦
你在路上撒满了深沉的注视

好想一路牵手
此时我只想放弃奔涌的往事
牢记一些诵唱
关于你的惊喜，越来越多
草木已无法自持

等你归来

(外一首)

仅有的一句诗
在你的行程里无比颤栗
右手玫瑰绽放
而左边
则是我有意埋伏着的千言万语
等你归来

阳光是真的

阅读城市，终于看到了

一种想要的结局，指尖相挤
阳光是真的

而雨水，也在眸光深处哑然失笑
打开嘶鸣的草木
抚摸着迟到的问候，任记忆
蒙上尘事

在牵手回到情绪的高点
稳稳当当的时光
参与一场，相视一笑的潮湿

在两个人的空间
种下，真实而柔软的命数
温暖的黑发里
不仅没有闲置的诗歌，而且还有
更辽阔的念想

遗失声明

联系电话:0739-5322630 QQ:838947461

体彩网点(4305009840)遗失湖南省行政事业单位往来结算收据一份，收据号(00004269)，收据金额为壹万元整，业主赵双梅，声明作废。