

春日宴

记者 高叶青

从 草色入帘青 到 绿杨漫垂舞 ,江南的春把片片青绿洒向了大地 ,晕染了树木、田野、河岸 ,乃至出现在餐桌上。就在这光与春色的重逢间 ,我接到了电话 ,应一群在青葱岁月里认识的朋友相约 ,赴一场宴会。

说是宴会 ,不过是一群人约在阳光很好的春日 ,寻了个地方 ,以自给自足的方式做一桌时令菜共享 ,美其名曰 :春日宴。

把嫩生生的、水灵灵的春菜从野地里挑起来 ,洗净 ,放入开水翻滚的锅中 历练 。菜叶呈碧绿绿的煮熟后抄起 ,沥干 ,放入盆中。选自己喜欢的口味 ,倒点调料 ,洒上点白芝麻。如此简单的一盆菜 ,春天的餐桌上极其常见。有人提议 ,得注重摆盘 ,要用其他的色彩衬个底。便选用了火腿肉切成薄片围成底色 ,添了些雅致。

果然 ,一番操作下 ,小菜色香味俱全 ,朋友们吃得唇齿生香。想起当年的我们 ,愣头青年纪 ,带着乡野的气息 ,闯进陌生的小城 ,在 老三楼 相遇 ,各自经历人生中的 热辣滚烫 。至此 ,开始追求生活的品质 ,从一盆小菜聊到了色彩搭配美学。时光啊 ,催老了容颜 ,却也带来了阅尽千帆后的审美感。

春分时节的笋 ,剥壳 ,掐最嫩的

尖头 ,对剖 ,蒸十来分钟 ,点缀上青菜泥 ,小院刚好有现成的薄荷碾成泥 ,入口嫩、鲜 ,清新的感觉溢满胸腔。有朋友将春笋比作 春天里的第一鲜 。秋波浅浅银灯下 ,春笋纤纤玉镜前 ,看到面前的这盆春笋 ,便明白了把春笋形容成纤纤手指是有依据的。但也只有这个时节的竹园里 ,才有如此的 纤纤手指 。真应了那句 ,这世间所有的相遇 ,时间最是重要。

春日宴的点心当然首推青团。一个个小青团泛着青绿色的光泽 ,亮丽明媚得如同一张张青春的脸庞。入口软糯 ,混合着鲜咸的肉馅 ,像青年男女的心情 ,柔软而热烈。这一两口就可消灭的青团子 ,制作的过程却很繁琐。糯米磨成粉加水 ,加入捣碎的艾草 ,不停地揉啊揉啊揉。当白色的面团团成了青绿色 ,搓成长条 ,掐一团 ,捏成手心里的小碗 状 ,搭配上自己喜欢的馅料包裹其中 ,用手搓圆 ,再放在开水中蒸二十分钟。出锅 ,香气四溢。

众人围坐一桌 ,大快朵颐。离开 老三楼 那么多年后没有聚过的我们 ,并没有生分 ,反而有说不完的话题。跳跃式地抛出一个又一个主题 ,众口回响热烈。老三楼 ,是人民医院当年的集体宿舍代名词 ,聚集了当时家不在城里的众多单身男女青年。时光倒回至很多年前的那个春天 ,阳光穿透过 老三楼 前那棵大梧桐树 ,跳跃在每个宿舍门前的阳台

上。那里 ,呈现出 一字排开的热闹场景 ,其中不乏聊天打闹、打扑克牌、弹吉他的人。一个年轻的身影穿越过长长的廊沿和众多的目光注视 ,敲开了他向往中的那扇门 ,萌动中的青春无所畏惧 ,勇气可嘉。

这一帧帧美好的画面 ,早已被时光的手翻了篇。但此刻 ,却又因一口春菜 ,一个话题 ,回旋在了脑海里。当年 ,曾在胸口百转千回却又如鱼刺卡喉的一句话 :你当年想追的人是谁 ?如今 ,就这么直白地摊开在了餐桌上。对方听了 ,不尴不尬、不气不恼 ,反而哈哈大笑。青春岁月里的根根 刺毛 ” ,早已被时光捋得顺顺当当。

口中吃着春菜 ,喝着 明前翠芽 ,聊着 老三楼 的趣事 ,耳边回响起当年随身听里循环播放的一首英文老歌 :Yesterday once more。以青春为底色的回忆画面 ,时隔多年依然闪亮 ,犹如这江南之春色 ,清新可人 ,生机盎然。

把春梦点亮

——赏海宁大道旁的樱花

金建新

春寒料峭 ,久久不肯退却
灰蒙蒙 ,浓云缠住了春光
一念之间 ,春风偷袭了江南
大道两旁的樱花 ,勇敢冲出来绽放

一棵树便是千朵万朵
望不见尽头的樱花树 ,连成花的大江
车水马龙 ,谁不放慢脚步
海宁的银腰带 ,顷刻间拓大路宽敞

洁白的樱花略带绯红
羞答答似情窦初开的少女
早几天还是瑟瑟枝头
一夜之间手舞足蹈 ,春心荡漾

舒广袖转长裙 ,狂舞的精灵
无声的呐喊 ,恰似钱塘江春潮滚烫
有人在摇那瘦弱的枝桠
一场花瓣雨 ,大地披上粉色的衣裳

烂漫的樱花赏心悦目
穿透心肺 ,那淡雅而又浓郁的芬芳
我醉了 ,又醒了 ,我多想成一只小鸟
扑棱棱钻进樱花丛中 ,把春梦点亮

捻河泥

郑鸿

收看新闻联播时 ,眼下最耳熟能详的话题无疑是春耕了。不过在众多农活中有一种农活只闻其声 ,不见其面 ,那就是捻河泥。几十年前生产队时期大行其道 ,说白了捻河泥就是为庄稼准备有机肥。

当时 ,受客观条件和生产力水平不高的影响 ,化肥稀缺。生产队里用起化肥来简直像放味精 ,粮食增产只能寄希望于有机肥。而沉积于河床上的淤泥便是一种胜似农家肥的有机肥。因此只要不是农忙季节 ,各生产队准会派出一些男劳力 ,到星如棋布的河浜里去拉网式地捻河泥。

由于淤泥得到了及时清理 ,再加上当时工农业污染程度低 ,水质之清澈跟现在的桶装水似的 ,连鱼儿游动都能尽收眼底 ,有时有的小伙伴割羊草口渴了 ,便会毫不犹豫地捧来喝。

捻河泥的用具一般有小木船 (俗称捻河泥船) ,捻网、甩勺等。小木船长约五六米 ,宽约一米多 ,有三

格船舱 ,中间最大 ,用于存放河泥 ;左右两格置有搁板 ,比船头低约二三十公分 ,目的是便于站人。捻网大小跟挑土用的畚箕差不多 ,就像一把放大版的大火钳 ,装有长长的竹竿 ,开合自如。捻河泥时两手握住竹竿 ,合拢伸到水里 ,触到河床后扳开 ,滑溜溜的河泥便被夹住了 ,借助浮力顺势用力提升 ,拉出水面的一瞬间快速拉向船舱 ,合拢竹竿 ,捻网张开 ,只听见 哗啦啦 一声响 ,乌黑发亮河泥便被储存到了船舱里。甩勺就像一把放大版的汤勺 ,木制的 ,河泥捻满后当桨 ,将船划回来 ,然后用它将船舱里的河泥甩到河岸上的河泥塘里。

由于捻河泥是力活累活 ,因此一般来讲非男劳力不可 ,当然挣的工分也是最高的 ,有十分。还有一个最重要的原因 ,就是男人基本上都会游泳。而有的女汉子虽然干活不逊男人 ,却不会水性 ,只好望高工分兴叹。

捻河泥的过程是这样的 ,两个男劳力相背立于各自的船头 ,确切地说是立于各自的船舱里 ,默契而

又熟练地将捻网伸进水里。夹住河泥后 ,同时提起 ,在淌着泥水的捻网离开水面的一刹那 ,顺势将其挪进船舱 ,随着捻竿的放开 ,哗啦 一声响 ,乌黑的河泥便稳稳当当地落进船舱。随后捻网再次伸进水里 ,整个过程一气呵成 ,令人叹为观止。

俗话说 ,看人挑担不吃力。像捻河泥这样的农活 ,若无娴熟的技巧和臂力及平衡力 ,是难以胜任的。试想一下 ,在左晃右荡的捻河泥船上 ,即使什么都不做 ,叫你立在那儿 ,一般人十有八九早就掉河里去了 ,何况还要手拿捻网在那儿发力。一个初出茅庐的捻河泥工没几个寒暑的历练是无论如何也学不精的。

双脚叉开 ,如生了根似的立于船舱。在小木船有规律的晃动中 ,两个技术娴熟的捻河泥工一东一西 ,或一南一北便把曾躺在河床上发酵、破坏水质的河泥 ,如篮球运动员投篮似的 ,准确无误的甩到岸上的河泥塘里 ,变作庄稼的有机肥。这样的化腐朽为神奇 ,让人感叹古老中华老农耕文明的智慧 !