

热眼观世

田畴沃野看早春

□常永坤

从城市温室走进乍暖还寒的乡村，人们真切感受到了这个特别的季节里大自然的微妙变化，也从早春晕染的山乡画卷中获得了特别的愉快。或许，这就是大自然给予我们最温柔的馈赠，让我们在季节的交替中，感受到生命的律动。

在城市里，对冬春交替的感受是迟钝的。城区供暖季尚未结束，室内依然保持着相对暖和的温度，即使从室内走向室外，也很难灵敏感知冬去春来的节气。

要最先洞察时序之变，体验大自然的生机勃勃，那就去乡村吧！田畴沃野对气候的变化最为敏感，最为直接。春江水暖鸭先知，鸭不入水岂能先知初春江水的冷暖？

刚刚过去的2024年冬季，因气温比其他年份偏高而被称为暖冬。暖冬让冬天不像冬天，却让春天提前到来，尚未立春，一切都比往年更早地复苏。看那柳树上早吐的芽、公园里早开的花、碧空中早归的燕，以及晨练的人那舒展的眉头，就可知四季更迭的帷幕正缓缓拉开，一年之计在于春的序章已然开启。

暖冬并非正常年景的自然现象。有专家分析这是大气环流和中高纬度环流系统变化影响的结果，也有人归结于厄尔尼诺现象和拉尼娜现象等。这些专业术语和外国气象专有名称，老百姓能搞明白的不多。只知道这一冬雨雪稀少，

干旱加剧，农作物生长周期被打乱。正常播种的越冬小麦前期旺长，有的地块出现了春化、早穗现象，面临减产、绝产风险。这些农业生产的诸多隐忧，只有到了农村才能知晓，只能进了大田才会明白为什么农民一冬那么忧虑，那么急切地盼望春回大地。

春回大地，意味着冬的苍凉萧瑟尽数褪去，天地不再冰冷沉默，万物在暖阳下渐渐苏醒。沉睡了许久的农作物，也将伸展慵懒欲睡的身姿，迎接明媚的春天。只是鲁南的初春还带着寒冬的凉意，一冬的干旱也使得早春并不那么温润。如果说春雨贵似油，那干旱的早春之雨就更加难得。天气预报曾多次预测家乡枣庄未来15天内可能出现的降水，哪怕概率已达百分之六七十，到最后也还是泡影一个。好不容易有一天，灰蒙蒙的空中洒下绵绵细雨，落在池塘里只在水面上泛起水花，打在地面上无声无息，转眼就化作了春泥。下到田地里也只是湿了湿庄稼的叶片，根本缓解不了持续很久的旱情。于是，有水浇条件的地块，农民们选择时机抽水浇地，

提前进入了春忙。

这几年播种时，为了提高水资源利用率，家乡的许多农田普遍实行了节水灌溉，使保墒保苗、粮食增产有了保证。去秋小麦播完，大块麦田已普浇了一遍水，对抵御冬旱起了很好的作用。春节后，如果不及补水，先前的努力便会功亏一篑。但早春的昼夜温差较大，给小麦浇水还是要讲究时机。每天上午必须等气温回升后才能往塑料管带或者滴灌管里注水，下午又要在结冰前停止输水，否则极易冻坏输水管带。那些不具备滴灌、喷灌以及其他水浇条件的庄稼地，也在想尽办法引水或运水浇灌，为小麦等农作物送去生命之水。农家无闲人，人勤春来早。农民们这些辛劳的瞬间，自然也是孕育丰收、拥抱希望的重要时刻。

浇了水的麦田让麦苗从霜冻中挺了过来，顽强地做着返青拔节的准备，以摇曳的绿色向浇灌它们的农民致敬。而那些被诗人写滥、被歌者诵滥的迎春花、报春花等，也在早春萌芽、拔苞，酝酿开花。但它们只会装点风光，哪会

如麦苗般可为人们提供优质食粮。农稳社稷，粮安天下，浸满农民辛勤汗水的粮食才是人类赖以生存的重要资源。从寒冬的休眠中唤醒的，还有那些给春播作物预留的土地，它们被耙地机、开沟机、播种机分割成一块块、一方方、一条条畦田，然后种下蔬菜、土豆等早春农作物。由于环境和土壤尚未回暖到适宜温度，春播的畦田往往被覆盖上透明的塑料薄膜，既保温又保湿，还可抑制虫害。远远望去，白花花，明晃晃，煞是好看。这无疑也是早春乡野的一大景致。

最让人惬意的还是那拂面而来的早春之风。这撩人的虽是二月的风，却带着三月温润、清爽的气息，把寒冷吹化，把草木吹绿，也把人心吹活。春节过后，闹完元宵，乡土气息氤氲的农贸大集从冬日的沉寂中重新热闹起来。人头攒动的集市里，摊位间穿梭着活力十足的欢声笑语，与买卖双方讨价还价的嘈杂声汇聚，恰如一部富有韵律、节奏鲜明的生活交响曲。对赶集的人来说，早春的大集比其他季节的大集更受欢迎。

尽管春节刚过，节前购买的食材尚有积存，来赶大集的还是络绎不绝。看大集上的商品，品种似乎不如其他季节丰富，菜蔬的新鲜度也难与大批量上市的季节相比，却因那些经历低温考验的耐寒蔬菜的及时上市，使人们开春就能享受到这些新鲜、健康的美味。有的人专挑越冬的芥菜、香菜、春菠菜来买，那些刚从地头采摘的蔬菜和田野里挖来的野菜，还带着早春的露珠。他们买的何止是餐桌上的新鲜绿色和鲜美味道，也是对冬去春来的舒心、对生命的热爱与对生活的希望。

早春时节，阳气生发，相比万籁俱寂、杂芜尽除的寒冬，天地间的距离似乎拉近了许多。而万物复苏的春意和勤劳不倦的农民相映成趣，又使得早春二月愈发清丽。从城市温室走进乍暖还寒的乡村，人们真切感受到了这个特别的季节里大自然的微妙变化，也从早春晕染的山乡画卷中获得了特别的愉快。或许，这就是大自然给予我们最温柔的馈赠，让我们在季节的交替中，感受到生命的律动。

生活况味

暖食，有温度的食物，食暖食一体，可果腹驱寒，暖身热体。

数九寒天，一碗暖食吃下肚去，周身暖洋洋，额头、鼻尖冒出汗珠来，无比舒适惬意，暖食入口，先是暖嘴，进而暖身，最后暖心，暖食一碗，举家温暖，暖食，蕴含百姓期待，苍生幸福，暖食一碗，可让心底暖意于周身弥漫开来。

暖食皆为百姓所创艺术简单实用，如我的邻居王老五，爱做一锅“假羊肉汤”喝来暖身。大集上买来山羊油一挂，热锅熬出，瓷盆里放一夜，便凝成雪白的雪花膏状，吃时挖一勺，仍是放热锅内化开，再添冷水烧开，撒上绿色茺荽、黄色姜末、白色碎蒜瓣、咸盐、辣椒面，盛一碗，油汤荡漾闪着亮光，泡上掰碎的大锅饼，一碗有羊肉味无实际内容的“假羊肉汤”，会让王老五喝得满脸流汗，他在太阳底下敞开油亮的大袄，满足地打盹小憩，此是百姓生活中的难得闲适。

蔡澜所著的《暖食》一书，说暖食不仅仅是家常菜肴，更是家的味道、质朴的味道。用心炒的一碗蛋炒饭，用心煮的一碗面，用心熬的一锅汤，都是暖食。暖食直如人生，看似平凡，个中滋味只有食者自知。

火锅，暖食中的“带头大哥”，蒸汽缭绕着热情，汤水咕嘟着食欲，火苗照着“饕餮”们的油脸，有火锅，就有吃饭聚餐的高涨热情。清朝时期乾隆皇帝曾在宫中大摆“千叟宴”，全席共上火锅千余个，成为历史上最大的一次火锅盛宴，不知是不是“作秀”？

热豆粥一碗，亦可见真友情。宋朝辛弃疾《清平乐·检校山园书所见》诗，“豆粥能驱晚瘴寒，与公同味更同餐。”与友人同食豆粥，不仅暖胃更暖心，人与人之间的深厚情谊，一碗暖豆粥即可，无须酒菜满桌。

包子，馒头，在冬天的时候，需要温热后进食，是冬季寻常百姓家的暖食一种。蒸锅里铺上白笼布，冰凉的馒头、包子等挤挨而坐，黄色的火苗舔舐锅底，蒸汽吐着白色口气假过来，僵硬冰冷的内心，开始温暖融化柔软，风雪夜归人食热馒头一枚，便可压住人生饥寒，把一腔暖意倾还给彻身骨寒的人，原是地上五谷初心本意。

红辣椒，热辣如火，暖食家族里的“暴君”，一口红辣椒下肚，从嘴一路辣到胃里，热烈刚猛，让人多巴胺上升热血沸腾。红辣椒，应是川菜里面的主角色，成就“能吃辣、能当家”的赞誉，青红辣椒一口，人人必得有。

暖食烤红薯，就重在趁热吃。一块冰凉的红薯，在火炉子里待一会，就被烘得满心滚烫，街头的美女帅哥围在烤炉前嘻哈着，青春活力逼走寒风战栗，一块块红薯接过来，被烫得左右手交替着拿，如同《西游记》中的孙猴子吃热糕，一块块东西在寒风逼人的街头被哈着白气囫圇咽下，便变得更不惧寒冷，一块块红薯，能给多数人的青春美好留下烙印。

烈酒入口后会让人血脉张弛浑身发热，典型暖食一品。数九天，滴水成冰，村里的张乱子大爷，把他的大白瓷缸，咕嘟咕嘟倒满热水，再在其里放入倒满酒的细脖瓷壶，那瓷壶在热水里稍微歪了一下身，马上立定站好，上上下下点沉浮，酒香，很快被热水激发得满室四溢，乱子大爷慢慢提起瓷壶，斟入盅中，开始小酌，暗红酒慢慢爬上脸庞，他快活起来。在滴水成冰的冬季，让热酒顺着喉管滑下去，再让一线火条从肚中慢慢升腾上行，温暖全身，简单的热酒一杯，能熨烫人生悲凉，本真朴素、真切现实。

暖食，天下苍生所需所愿所求，家有暖食一碗，便不会心慌气冷……

漫步雨中

(外一首)

□孙志昌

漫步雨中
雨丝将我环绕
脚下的路
在雨幕中延伸

周围的世界
被雨丝笼罩得如梦如幻
我撑起一把伞
仿佛撑起了一片小天地

雨滴打在伞上
弹奏出清脆的乐章
前行的脚步
与雨声交相呼应
是在向天地表白

雨中的街道
少了些喧嚣
多了份宁静
思绪在雨中飘荡
感受着别样的美好

跳跃的雨滴
跳跃的雨滴
是天空落下的精灵
它们在屋顶上跳舞
在树叶间嬉戏

那欢快的节奏
如同生命的音符
每一次落下
都是一次勇敢的尝试

它们汇聚成小溪
奔向未知的远方
带着希望和梦想
跳跃着
永不停止



翡翠映雪 伍振 摄

暖食果腹

□张光恒

是暖嘴，进而暖身，最后暖心。数九寒天，一碗暖食吃下肚去，周身暖洋洋，

生活热情

从“头”去尝春

□钱续坤

明媚的春天，是踏青赏花“品”出来的，也是大快朵颐“吃”出来的。且让我们从“头”去尝鲜，去品咂有一种美味叫“春天”，有一种美好叫“春天”……

“桃红柳绿簇春华，燕语莺啼尽日佳。”随着地气的上升，雨水的氤氲，江南的春天在一声惊雷中激灵地醒来；醒来的，似乎还有我那喜欢尝鲜的味蕾，它们在生津的口腔中蠢蠢欲动，敦促我带上一柄小巧的铁铲，赶快到郊外的田野，去挖娇嫩的荠菜头，去铲清香的马兰头，去掐浓郁的香椿头……

荠菜头也叫报春菜，一般在冬至后出苗，是春天里的第一盘野菜。荠菜药食同源，做春卷、包馄饨、蒸包子，均清香鲜甜，“甘之如荠”可谓名副其实。作家汪曾祺对拌荠菜推崇备至：“荠菜焯过，切碎，和香干细丁同拌加姜末，浇以麻油酱醋，或用虾米，或不用，均可。”而我最为拿手的则是“荠菜豆腐羹”：将嫩豆腐切成小丁，把荠菜切成细末，放点肉糜调味，水开进行勾芡，最后画龙点睛，泼浇一勺猪油，一碗绿白相间、绵柔悠长的“荠菜豆腐羹”，既赏心悦目，又鲜香扑鼻，沿着碗沿轻轻地吮吸两口，实在是齿颊留香，回味无穷。

马兰头是菊科多年生草本植物，有“红梗菜”“鸡儿肠”“路边菊”“马拦头”等诸多别名。天气乍暖还寒之时，马兰头就开始静静地出现在河滩野地、田头地脑、沟渠畔畔。春天的马兰头，在诗人陆游的眼里绝对是一道珍馐，他在《戏咏园中春草》中吟道：“离离幽草自成丛，过眼儿童采撷空。不知马兰入晨膳，何似燕麦摇春风。”清代的袁枚则喜欢凉拌，他在《随园食单》中写

道：“马兰头摘取嫩者，醋合笋拌食，油腻后食之，可以醒脾。”其实凉拌马兰头与凉拌荠菜头的做法异曲同工，只是还会加上些许香油、细盐和白糖，让口感不至于生涩；而色泽诱人，在满桌的时令菜肴中，仍然是一道养眼的“风景线”。

“雨前椿芽嫩如丝，雨后椿芽如木质。”食用香椿头最佳的时间，当在谷雨之前。头茬香椿叶厚芽嫩、香味浓郁，不论营养还是价格，都远高于其他时令蔬菜。苏轼曾赞曰：“椿木实而叶香可啖”；清代《帝京岁时纪胜》记载云：“香椿芽拌面筋，乃寒食佳品。”而在江南，最讨喜的吃法莫过于香椿头炒鸡蛋，叶嫩味浓的椿芽和香滑柔和的鸡蛋缠绵在一起，那是一口咬住，数日香留齿间，民间甚至有“香椿炒鸡蛋，肉鱼都不换”的美誉。

在春天的野菜中，适合凉拌的还有枸杞头。枸杞头即枸杞的嫩梢、嫩叶，是初春时枸杞新长出的嫩苗。明代徐光启《农政全书》记载曰：“枸杞头，生高丘，实为药饵出甘州，二载淮南实不收，采春采夏还采秋，饥人饱食为珍馐。救饥，村人呼为甜菜头。”将焯过水的枸杞头捞出，码放到瓷小碟内，倒入生油、精盐、香醋、麻油，撒入熟芝麻，拌匀，这样拌出来的枸杞头才有味道，具有补虚益精、清热止渴、祛风明目等功效。

豌豆头又称“豌豆尖”“龙须菜”“龙须苗”，其味美清香、质地柔嫩、滑

润适口，用来热炒、烧汤、涮锅都不失为餐桌上的上乘蔬菜。汪曾祺在评价豌豆头时说：“极嫩，入口清甜中有很细微的青涩——这样的涩几乎感觉不出，因为与清甜根本就是糅合在一起的，但可以体会到一种很简单的纯。”豌豆苗颜色嫩绿，具有豌豆的清香味，最宜用于汤肴，民谣云：“上汤豌豆头，吃上都上头。”

苜蓿头又名“秧草头”“金花菜”“紫云英”，它形似三叶草，中间常点缀有朵朵小黄花，看起来十分可爱。《本草纲目》记载：“苜蓿气味苦、平、涩、无毒，安中利人，可久食。利五脏，轻身健人，洗去脾胃间邪热气，通小肠诸恶热毒，煮和酱食，亦可作羹。”可见它的营养价值极高，最常见的做法是加少许白酒大火猛炒，即成酒香草头。

此外，春天的小蒜头也是一道美味。将小蒜头、红辣椒洗净，加盐、醋、糖，放入土坛中腌制，一至两个月后即可食用，其味酸甜适口，咸辣得当，辛香嫩糯，极为爽口。此品不仅可单独做菜，还可与其他荤素合炒，风味浓郁。

“等闲若得东风顾，不负春光不负卿。”明媚的春天，是踏青赏花“品”出来的，也是大快朵颐“吃”出来的。且让我们从“头”去尝鲜，去品咂有一种美味叫“春天”，有一种美好叫“春天”……

欢迎投稿：zzrbfksina.com