



桃花谣

安徽桐城 疏泽民

一年一度，总在雨水中孕育。寒暑易节，总在春风里怒放。走进春天的桃园，看万桃竞放，如烟似霞，璀璨了春光；仰望一棵棵高树，看桃花的冷艳腮红、骨骼清新，听蜜蜂的低吟、蝴蝶的浅唱，听大地的呼噜、蛰伏的心跳，不由心旌摇荡。烟雨三月啊，总有一场花事等着我，等我赴约。

你从《诗经》中走来，有《桃夭》为证：桃之夭夭，灼灼其华。之子于归，宜其室家。你从唐诗宋词中走来。李白说，“犬吠水声中，桃花带露浓”；王维说，“雨中草色绿堪染，水上桃花红欲然”；秦观说，“小园几许，收尽春光。有桃花红，李花白，菜花黄。”你从山野里走来，带着情窦初开的娇羞，带着尘世未染的纯真，带着小家碧玉的婉约，带着浅露初染的晶莹，带着似有若无的暗香，出其不意地灼痛了游人的眼。

你站在小桥流水边，任穿柳紫燕编织成江南长轴；你站在曲径通幽处，任花墙透窗雕琢成隽永古风；你站在农家小院里，任袅袅炊烟缥缈成桃源胜景；你站在万亩桃林中，任长枪短炮定格成灼灼风情。你站着，一直站着，一站就是数百年。虬曲繁枝，衬托出你的傲霜风骨和灼灼风情。

一树花开，是大师留白的简约；
万树争荣，是春天深情的赞歌。

踏进三月的桃林，便跌进绯红的花海。无数朵桃花簇拥着，弥漫着，如匍匐的红雾，如空降的彩霞，又如袖舞的锦缎，以排山倒海之势，扑面而来，将游人淹没，吞噬。一排排挤挤挨挨的桃树，迫不及待地绽放柔美的青春曲线，犹如一群风姿卓绝的模特，着一袭唐装拥在那里供人欣赏。树枝上更是千姿百态，一朵朵桃花攒成花球，层层叠叠地打开自己的心事，缀成幸福的冰糖葫芦。元春、锦春、咏春、千年红、夏之梦、垂枝桃、蟠桃、水蜜桃，各色品种的桃花争奇斗艳，舒展的枝头相拥相融，汇成一片花的海洋，远远望去，犹如一团团燃烧的火焰，在桃林里燎原。

三三两两的游人，漫步桃园，徜徉于桃林方阵，踩着浅草编织成的绿地毯，沐浴着淡淡的花香，被桃花映红的脸上，写满了惬意和满足。倚树小憩，抚花而立，闻香浅笑，不经意间的任何一个姿势和表情，都是一朵灿烂的人面桃花。桃花在你的镜头里妩媚，你在别人的镜头里鲜活。享受桃树摇曳繁花夹道相迎的礼遇，感觉自己就是快乐的神仙。

春光如此明媚，桃园如此妖娆，沉醉在热烈奔放、烟波缥缈的花海里，还有什么打不开的心结、拂不去的阴霾？世上所有的相遇，都是久别重逢。譬如桃花。

崔护遇见桃花，是美丽的邂逅；崔护为一朵花留步，是诗人的情怀。去年今日此门中，人面桃花相映红。人面不知何处去，桃花依旧笑春风。“寻春遇艳”与“重寻不遇”的跌宕，让诗人空留一怀愁绪，也让后人产生数不尽的联想。“农家的春天，从桃园开始。”此言不虚，有桃花为证。桃花有约，一年一度的花事不期而至。经历过冰霜雨雪的拷打，经历过花谢叶落的涅槃，桃花如调皮的小姑娘，将一张粉嫩的小脸伸到你的眼皮底下，诱你驻足、流连。

千亩万亩桃园，是大地版图中浓墨重彩的一笔。“桃之夭夭，其叶蓁蓁。之子于归，宜其家人。”一群身穿汉服的俊男靓女，围成了一个同心圆，齐声诵读《诗经·周南·桃夭》，古琴伴奏的铮铮之音，在桃花林里流淌。“燕子双飞几时回，夹岸桃花蘸水开。”一群系着红领巾的孩子，列成排，跟随老师诵读古诗。稚嫩的童声，伴着清脆的鸟鸣，在桃花丛里荡漾。颂读经典，传颂文明，这些悦声、和音，谱成春天里最动人的乐章。从《诗经》里走来的桃花哟，走过几千年筚路蓝缕，走过几千年泥污风霜，走进我们的视野。桃可果腹，花可观赏，“基地+农户+文化+旅游”的千亩桃园，是新时代振兴乡村的醉美画卷。

我知道，灼灼桃花，在我们的梦里盛开，在诗和远方处绚烂。

“吃春”时节掐苜蓿

山东阻谷 任蓉华

阳春三月天气新，湖中丽人花照春。踏着难得的春光，我跟婆婆、儿子一块去郊外“微旅”。路过一座石拱桥时，桥头有一个小小的菜摊，塑料布上除了寻常的菜蔬，还摆放着一把把被太阳晒蔫了的苜蓿。儿子见了，指着问我是什么菜，怎么吃？我说它叫苜蓿，不是菜，是一种营养丰富的牧草，是奶牛的优质饲料。“我不信，给牛吃的东西，咋还扎成把卖呀？”儿子皱起了眉头。“还不是因为它比人吃的某些菜更好吃，更绿色健康呗！”正准备买一把苜蓿让儿子尝尝鲜，婆婆却拦住我说：“先别买了，下午我领你俩掐苜蓿芽去，河边还有不少呐，吃起来更新鲜！”

对于苜蓿，让我记忆最深刻的当属三年前去甘肃某县采风时的画面：一道道山沟里遍野青绿的苜蓿，立足在小溪边的，扎根于石缝里的；迎风挺直腰杆的，才从土里探出头的；三片叶子的，四片叶子的，在和煦的春风里轻踮脚尖微微起舞，洋洋洒洒。此时的苜蓿，给牲畜作饲料还嫩得很，且鲜草含有轻微毒素，所以很少有牛羊放牧，更多的是三三两两的当地乡亲手拿布袋，或蹲坐或弯腰掐苜蓿芽准备“吃春”。

所谓“吃春”，即在春天食用时令野菜。经过蒸制的苜蓿芽，比面条、荠菜、苦菜、灰灰菜、猪毛菜等野菜更可口，也更富有营养。其实，由于苜蓿类似韭菜一年可以收获好几茬，所以春夏两季，甚至初秋均可食用。小时常听家里的老人讲，在那些青黄不接的岁月里，苜蓿不是用来采的，而是用来“偷”的，以往的大户人家为了饲养牲畜，都会挑选一块产粮最低的田地种植苜蓿，因为苜蓿不但耐旱耐碱，还能改善土壤结构。夜半时分，饿得前心贴后背的乡

邻们，便悄无声息地汇合成一群，挎着竹篮，到苜蓿地里去掐苜蓿，如果不被发现等满了篮子便兴冲冲地回家了，倘若被看地人发现了，只能落荒而逃，据说为此而崴伤脚的人还不在少数。

婆婆带我们去的地方，果然长有不少苜蓿，淡绿的叶片隐在树荫下，或三五棵一簇，或稀稀拉拉一片。掐着苜蓿，最开心的当属馋嘴的儿子，因为婆婆告诉他，苜蓿芽除了打湿后撒上面粉蒸着吃，还可以凉拌，或是揉在面里，擀成面条，烙成绿莹莹的饼子。掐了满满一方便袋时，我怕婆婆老是蹲着腿脚受不了，便说不少了，足够吃一顿的量了。婆婆说再掐一袋吧，邻家的老嫂子有高血压，掐一袋给她送去，说不定真如电视上说的能有所缓解呢。

回家路上，我们拎着两大袋子苜蓿芽，一路闲聊，一路欢笑。我暗自思索，这沉甸甸的苜蓿芽，带给我们的已不单单是营养可口、绿色健康的时令美食，更是弥漫在家庭邻里间的无限亲情和温馨。

春回乡野采马兰

安徽巢湖 方华

“原上草薰春盎盎，心中人隔路漫漫。疏风小圃宜莺粟，细雨新蔬采马兰。”读清人的这首诗句，眼前便浮现出孩童时在原野上采马兰的情景。只是经年以后，不知少时同采马兰的小伙伴们已是散落在何方。马兰是一种山野常见、非常普通的“草根”植物，春日初发时，人们采其嫩头入食，称之为马兰头。又有状其形色，称红梗菜、鸡儿菜、泥鳅菜等。因为马兰在田头、路边随处可见，入夏开淡紫的形似雏菊的花，又有人叫它田边菊、路边菊的。这些随性的称呼，像极我乡村童年中那些小伙伴们被父辈随口起的土掉渣的名字。

物资匮乏的年代，春日正是青黄不接，窘困人家都会在田野上采荠菜、马齿苋、野葱等野菜，用它来填补日子中那段空白的滋味。遍生的马兰自是人们掐取的欢喜。及至当下小康生活，那些填补穷困的马兰头等野菜，竟成了餐桌上的宠爱。寓居城市中的人们或是要在油腻之中寻一份清淡，或是要在灯红酒绿中寻觅那一份难得的春天的味道吧。

其实，马兰的美味古人早已知之。“离离幽草自成丛，过眼儿童采撷空。不知马兰入晨俎，何似燕麦播春风。”陆游之诗即生动描述了宋时儿童采摘马兰头去做早餐的情景。明人赵楷在其著《百草镜》中说：“马兰气香，可作蔬。”清人王士雄在《随息居饮食谱》中也称马兰为“蔬中佳品，诸病可餐”。

明代有一首《马兰歌》则这样写道：“马兰不择地，丛生遍原麓。碧叶绿紫茎，三月春雨足。呼儿争采撷，盈筐更盈掬。微汤涌蟹眼，辛去甘自复。吴盐点轻膏，异器共衅熟。物俭人不争，因得聘所欲。不闻胶西守，饱餐赋杞菊。洵美草不滋，可以废梁肉。”诗中不但生动地描摹了马兰头碧叶紫茎的形态、采撷的景况，还记述了吃法，甚至夸赞其美味胜“梁肉”。

马兰头简单普通的吃法是拌香干。新鲜的马兰头在开水里焯烫十几秒，用手挤干水分切成细末，再将香干剁成黄豆大小加入切好的马兰头中，调入盐、糖、香油拌匀即

可。清香、清爽、开胃，是配餐佐酒之佳品。

而我记忆中母亲的酱炒马兰更是简单。油锅烧热，投入拍碎的蒜头煸香，将焯水变绿的细长马兰头入锅，加一勺蚕豆瓣酱稍翻炒，即盛盘上桌。母亲的味道、春野的味道皆让我久久难忘。春日鲜嫩的马兰头，在母亲的手中还有多样的滋味。马兰头炒鸡蛋、马兰头包饺子、马兰头下豆腐汤，马兰头炒草虾……每一味都是母亲给我留下的春天的记忆、亲情的记忆。

马兰之美味，一直受到美食家的青睐。清人袁枚将其记入《随园食单》，写道：“马兰头，摘取嫩者，醋合笋拌食，油腻后食之，可以醒脾。”汪曾祺则描写他的祖母“每于夏天摘肥嫩的马兰头晾干，过年时作馅包包子。她是吃长斋的，这种包子只有她一个人吃。我有时从她的盘子里拿一个，蘸了香油吃，挺香。”

所谓“莫待无花空折枝”，趁大好春光，马兰正嫩，且啖一口来自原野美味，也让我们倍加珍惜过隙白驹般的韶华。于是又想起儿时的一首《马兰开花》童谣：“一二三四五六七，马兰开花二十一；二五六、二五七，二八二九三十一……”歌声中，母亲臂挎竹篮，领着我一起在芳草萋萋的山冈上采撷马兰头的情景，历历在目，记忆犹新。

