



坐看云起

时光碾着车轮滚滚向前，车辙印里书写着父亲对我无言却深沉的爱。他用自己的汗水和努力，为我铺设了一条通往未来的路……

春风里的单车

□范振巧

父亲对我的爱是沉默寡言的，春风却已为他唱遍了田野。

春风裹挟着阳光将冬日逼退，暖融融的阳光将村庄照得懒洋洋的。有句古语：“春风裂石头。”春风虽然不似冬风凌厉，其威力却也不可小觑。

一日，父亲骑着单车载我上学，嘴里哼着小曲，春风似乎也懂我的心事，我们乘着春风很快就到学校了。放学回家时逆风而行，父亲佝偻着腰，脖子向前倾，艰难地踩着自行车，我坐在后座只恨自己使不上劲，大声和父亲说，这个风真是讨厌，要都是顺风就好了。父亲听罢摆手道：哪能都是顺风呢，只是顺风时应该不骄不躁慢慢骑，逆风时则不能气馁，要有忍耐力，总会到达目的地。我似懂非懂地点了点头。

坐在父亲单车后面的我，终有一天会独自骑行远去，正如陈奕迅的《单车》里唱的那样：“难离难舍，想抱紧些，茫茫人生，好像荒野，如孩儿能伏于爸爸的肩膊，谁要下车，难离难舍总有一些。”上了初中以后，我便独自骑自行车上学了，不管顺风还是逆风我都把父亲的那句话铭记于心。

我的自行车日渐变小，我骑着它就像小孩子蹿高仍然局促地穿着不合身的衣服一样，青春年少的我虚荣心作祟，为了不在同学们面前丢脸，便想换一辆体面的自行车。

去镇上赶集，我便央求父亲帮我换一辆型号大一点的自行车。那几年家里的经济状况捉襟见肘，父亲原先在村里工作，后来因为身体原因辞去工作回家务农，只靠种几亩田地养活一家人。

父亲有些为难，坐在自行车店的门槛上，看着集镇上熙熙攘攘的人，抽了一根又一根的烟。虽然看穿了他的为难，但任性的我执意要买，没有丝毫心疼他。最终父亲还是帮我买下了那辆价格四百多块钱的自行车。我见父亲付了账，开心得忽略了他眼里掠过的一丝苦楚。

回到家时母亲责怪父亲不应依着我的性子，他却笑笑说：“再苦不能苦闺女，闺女不就是要宠着的吗？”母亲白了父亲一眼，便不再说话。寒来暑往我骑着单车穿行在乡间的小路上，穿梭于春风里，穿梭于月光下、暖阳中，穿梭于绵绵春雨里。

春天到了，我和女儿去郊外骑行，春风依然似一个倔强的小孩般，铆足劲地告知人们它的到来，骑行在春风里，女儿说：“妈妈，这个风真是讨厌，要都是顺风就好了。”我笑着把父亲当年的那个道理讲给了她。父亲的逆风与顺风之言，是我如今处事的箴言。

时光碾着车轮滚滚向前，车辙印里书写着父亲对我无言却深沉的爱。他用自己的汗水和努力，为我铺设了一条通往未来的路……



湖畔食俗

揭开瓶盖，一股清香弥漫开来，尝一口，鲜美无比，野麻菜特有的香味直钻心脾，这种酝酿出来的天然清香，才是人们喜爱的原生态真滋味啊。

春腌野麻菜

□戴文华

腌制野麻菜，最好选在初春。初春腌制的野麻菜，更有麻菜香味。春节刚过，农家的庭院、走廊，晒谷场上，马路边，全是晒的野麻菜，一片一片的墨绿。

用野麻菜腌制的咸菜，色泽金黄，鲜嫩香脆。小时候，和母亲一起腌野麻菜，是一件幸福和快乐的事。先切除根，择掉黄叶，洗净，沥干水，在阳光下晒一天，然后细细地切碎，只见菜刀下面野麻菜绿汁四溢，把双手和切板染成了墨绿色，一股麻辣味直冲双眼和鼻腔。切完后，撒适量盐，反复揉、拌，腌制两天后，用纱布袋装入，用力挤、压，挤掉卤液，将野麻菜装进小坛或瓶子，密封半年即可食用。揭开瓶盖，一股清香弥漫开来，尝一口，鲜美无比，野麻菜特有的香味直钻心脾，这种酝酿出来的天然清香，才是人们喜爱的原生态真滋味啊。

用麻咸菜炒肉丝、蒸腊肉、烧豆腐、烧豆瓣蛋花汤，或与肉拌和作馅做包子，吃起来香喷喷。大丰有一道名菜叫麻咸菜烧肉，用五花肉烧麻咸菜，将肉炖得酥烂，麻咸菜吸收了肉块之腴，肉块得野麻菜之香，相得益彰，肥而不腻，单吃里面的野麻菜，就叫人放不下筷子。

苏北乡土名肴麻咸菜煮小鱼，更是鲜美无比。锅里放入少许油，略将小鱼煎一下后，洒点料酒，放入姜、葱，适量水，烧透后放入麻咸菜，盖上锅盖焖一会，可见锅沿四周雾气弥漫，那野麻菜香味和小鱼鲜味随着雾气冒出来，溢满一屋子。一大盘麻咸菜煮小鱼，小鱼渗入了麻咸菜清香，麻咸菜和小鱼的

品格得到了提升。这道麻咸菜煮小鱼，我吃了大半辈子，越吃越鲜，而今吃出了童年的味道。

用野麻菜制作酸菜更开胃。小时候，我家人口多，母亲年年都要腌一大缸酸麻菜。将野麻菜挑回家，择洗干净，晒几天，水分干了即可腌酸麻菜了。烧好开水，把野麻菜放在锅里焯一下，捞出来用凉水冲一冲，水分沥干后，码缸装菜。码一层麻菜，就撒一把盐，把野麻菜踩实，再继续码野麻菜。装满缸后，用大石头压上。两个月后，野麻菜自然发酸后，亚硝酸盐基本消失，就可食用了。酸麻菜可烧汤，可作配菜烧肉、烧粉丝。酸麻菜有一种特有的酸味和鲜味，酸中带香，口感绵软。营养学家说，酸麻菜中富含膳食纤维，能增进肠胃消化功能。

三九天气，用野麻菜制作的三腊菜风味独特，是大丰白驹的一道名菜。相传施耐庵写《水浒传》时日以三腊菜佐餐，一顿无此菜不欢。野麻菜择干净后，用绳子串起来，悬挂在朝北的背阴处，待色泽渐渐暗淡，呈浅绿色，即是风干了。将之洗净、切细，加些盐、油、糖、芥末、姜米，用文火慢慢地炒，三成熟即可。盛出来，用筷子摊开，凉透，拌上麻油，加些切碎的萝卜干，装瓶，压实，密封存放20天后即可食用。三腊菜绿如翡翠，带点白色，吃在嘴里一股腊香，辣香味穿鼻而过。若患伤风感冒，喝上一碗热乎乎的糁子粥，多搛几筷三腊菜，待麻得满头大汗时，鼻子通气，呼吸畅快，感冒也就好多了。

野麻菜是平原上特有的极普

通的野生植物，其貌不扬，却给予人们美的享受。我与野麻菜结缘，始于上世纪六十年代初。那年夏天，家乡发洪涝灾害，庄稼颗粒无收，好多人家揭不开锅，我家也是这样。一天，母亲递给我一只小竹篮和一把小铲锹，拽住我的手，“走，跟我去挑野麻菜。”站在田埂上，我看到灾后的田野泛着白白的盐霜，地里的庄稼全部淹死了，唯有野麻菜在顽强地生长。挑回家的野麻菜既当菜，又当粮。那年，是野麻菜帮助乡亲们度过了灾荒。

野麻菜不挑地块，不嫌土地贫瘠，耐涝抗旱，在田野、地头、河坡、路边自然生长。它的外形有点像雪里蕻，叶色绿里透紫，叶边呈锯齿形，茎和叶子长有短短的绵软的刺毛，既嫩又脆。

野麻菜是野菜中的“大哥大”，但它不以大欺小，总是和荠菜、野小蒜、马兰头等小野菜生长在一起。我偶尔发现，出芽早、生长快的野麻菜在初冬就开花了。开着淡淡的金色的小黄花。即使在严冬也不会凋谢，越是寒冷，越是漫天大雪，越是花朵俏丽。野麻菜开花，不招摇，不张扬，不显摆。虽然与百花争春，但不与百花比艳，而是在寒冬里默默地开放，且开得安安静静，平平淡淡。野麻菜花的美，只有用心去触摸才能感受到。

野麻菜初夏结籽。野麻菜籽呈黑色，比油菜籽细，榨出来的油金黄亮丽，清香扑鼻。但乡亲们舍不得收割全部的野麻菜籽，总是留一些让它们“传宗接代”、自生自长。

往事如烟

舌尖上的“春味”

□尹瑞

去食堂打饭，不经意间看到一抹熟悉的身影。我惊呼：是香椿呢。我赶忙盛了一份，在吃到嘴里的那一刻，我知道，那是春天的味道。

据《庄子·逍遥游》记载，有一种叫大椿的神奇树木，八千年为一春，八千年为一秋，象征着极其漫长的生命，故此，便称为春椿。

春椿，也被称为“树上蔬菜”，是香椿树的嫩芽。据《本草纲目》记载：“春椿叶、芽、根、皮和果实均可入药，有消炎、解毒、杀虫等功效”。另外，春椿还有平衡血糖、血压、健脑、提高免疫力、抗衰老等功能。这一口春味，不仅满足味蕾，还可强身健体。

坊间传说，孔子的儿子孔鲤为了避免打扰父亲孔子思考问题，通常在路过庭院时会快步走过，这个庭院中有一棵香椿树。因此，后人将椿树与父亲联系起来，称父亲为“椿庭”。此外还有关于“椿萱并茂”的成语，用来形

容父母都健在且健康长寿。寓意家庭和睦、父母康健。

每年到了春日，阳光充足、气候温润的时候，也便是春味盛行的时候。我依稀看见母亲站在厨房的背影，和父亲在树上采摘的姿态，只为那一口舌尖上的“春味”——香椿芽。

以前吃春椿只为充饥，而现在春椿变成了当下的一种流行菜。我记得，曾经为了那一口美味的春椿，我也学着父亲爬过树，不过身为女孩子，这些行为终是在父亲的制止声中被叫停。

每当父亲亲自上阵采下新鲜的春椿芽之后，母亲会接过春椿，将春椿的老梗摘掉，只留嫩芽。接着母亲会把春椿放入盆中，加入少许食用盐，倒入清水浸泡10分钟左右，再将泡好的春椿多清洗几遍，洗干净之后提前放入大盆中。倒入开水，把春椿烫一下，然后用筷子迅速搅拌均匀。稍微放凉后，挤出水分，放在案板上切



成沫。接着几根小葱切成葱花，生姜切成末备用。在春椿里打入四至五颗鸡蛋，加入盐、鸡精、五香粉搅拌均匀。再倒入葱花姜末搅拌均匀，让春椿和鸡蛋充分融合。锅中烧油，倒入春椿鸡蛋液，定型后轻轻地推动。再翻炒几下，即可出锅装盘。美味的香椿炒鸡蛋涵盖了父母的爱。

当美味变成了一种感觉，回忆也变成了思念，吃过了山珍海味，品过了酸甜苦辣，只有那一口春天的味道，最让人动容。

