## 一场特殊的盛宴

□陈小秋

还记得约定吗？抖开白白的春天
在上面种上花草、藤蔓……
再铺展开七彩霓虹
呈上千个夙愿，万种心绪
鸟鸣，忙着维修世间的耳朵
静观无边无际故事的返青

春天，所有的小信息
共同捧来一个大暖阳
于是所有的懒惰、懈怠、托词
都被葱茏的萌发点点叫醒
惺忪中站起一个声音：
不能让时光生锈

化冻的激情咔咔作响
涟漪在巡视清凌的河水
一捧温情，为万物灵动的眼睛
为他们梳妆打扮，穿上花衣
洗去最后的倦意

请披上白云的婚纱
带好漫山遍野绿色的通行证
和着“春天在哪里”的曲子
搭上鸿雁远飞的航班
穿过阴霾或雷电
去直达，无数次怦然心动的心乡

来吧，听从春天的召唤
趁明艳的旭日
抓住这炫目的韶华
要把世间的脉脉含情和轰轰烈烈
打包送上原野的高铁
再沿心灵高处，走进婚礼殿堂
然后是平心静气的祈祷
盼望姹紫嫣红的分娩
等待那场瓜熟蒂落的欢宴

## 七律·春神赋

□孙国峰

风为宝马腾云起，
霓作红裳细剪裁。
天地微微寒始退，
春神楚楚正东来。
烟村万柳依山绿，
雅舍千门向日开。
更喜家园无疫事，
欢歌一曲唱高台。

## 春天之约（组诗）

□戈三同

### 雁阵

刚出生个把月的五只雏雁
拳头般大小
紧跟一只大雁
湖面上游弋
如五只小舰船护卫一艘航母

由此你会发现
在这个早春
如此柔弱的事物
面对一抹残冰
也会摆出一触即发摧毁它的阵势

### 雨后

雨后的草地，青草鲜爽
一只羊，放下奔波
雕塑般凝立片刻
旋即埋下头

它近旁打晃的小羊
还没练就
挑剔草木的本领
扭头，朝它咩叫一声
凝神望向远方

远山空濛
阳光轻薄如纸

小羊低头，将嘴巴
递给一撮草。弄弯的青草
像戏逗它的手指
弹落几滴水珠
又挺直。举起一片云淡风轻

### 芍药谷

眼前的山谷，刚被一场小雨洗过
我朝湿漉漉的花萼，俯过身去
我的影子，突然罩住花与花之间
一只飞来飞去，忙碌的蜜蜂

它驻足花蕊的样子，是慌乱的
它往返的频次，在明显加快
像一只，掖不住响声的铃铛

或许是给花们，去通风报信吧
告知一朵厚重的云，又压了下来

其实，我也是一只循香而至
飞临的大肚蜜蜂。当目光的锋
叮入这片巨大的花海
我与蜜蜂的心思，在一朵梅花
辽阔的芬芳里，不谋而合

# 祖母味道

□王建中

### 烩菜

构思一个小说时，曾经这样开头：“从不辜负我的，只有祖母的味道了。”

准格尔烩菜便是祖母味道。

准格尔是中国北方最早种植黍稷和养殖猪的地区之一。所以糜米和烩菜构成了准格尔美食精髓的部分。现在这个地区，在任何一个村庄和巷子，都有糜米和烩菜的香味，不经意间飘散过来。

沙圪堵和纳林，几乎每户人家的锅台上，都有一个浆米罐子，充盈瓦舍草屋的也多是烩菜的味道。浆米有一种绵酸的气味，发酵过的米沥滑若燊，水沸后入镬，黏糯一锅，味恬如迓。焖则黄晶，捞则炼金。若蒸则砺粒，一口绵甜，甘入丹田。

糜米饭有安定感。历史上，有很多民族活跃在准格尔地区，安定感带来了归属的沉浸感，这成就了准格尔的洋洋大千。烩菜之于糜米饭，犹如星光之于月亮，有捧月之美德。烩菜并非本土食物，进入准格尔后，自然而然产生了变异。食物源自生活，追究一种食物首先要追究一种生活，起承转合也在生活之中。

在准格尔，随便敲开一户人家，烩菜是餐桌上的主菜。烩菜多用铁锅烹饪，滋味厚重浓稠。一般会盖盛在糜米饭的上面，菜汁油濡浸润，一口下去，表里更新，成就了糜米饭与烩菜的合味儿，最深的味觉形成了，便也是准格尔风味的底味，也就不同寻常了。

准格尔烩菜中有准格尔人的敦厚与宽容，讲究大油、大肉、大菜、大盆，大火烩簋，粗中有细。这细不是晋北的精细，凡精细必纤巧。准格尔的“细”，是食材的粗犷，实诚，貌似浑不吝，却蕴籍深沉，食之充实，内心欢喜。

准格尔烩菜花色不多，气象简约。肉、菜、土豆、豆腐、粉条，油润细腻，大火攻势，入味十足。讲究的是本味，好食材是首选，一锅下来，精彩满目，皆是“绿水青山”，汪曾祺先生说：“四方食事，不过一碗人间烟火。”

准格尔烩菜，再简朴家常不过。

### 米画

二十四节气中的时间点，绵密、细微、精致，有丰富的层次感，世界上任何一种节令的命名，诗意上无法与其媲美。

安居，是诗意中国的特征。诗性，便成为与生俱来的气质。

清明是一个承上启下的时间点。黍稷经过秋冬的浸润，隐隐的米香透散出来，此时的米汤，精油肥厚，又颇为清澈，浓缩、集中了美稷的种种佳妙，便是盲品一口，也知是准格尔穗香。

准格尔人也没辜负这春扬的时光，发明来一种摊黄，也就是米画，把时间的醇与明净，拢进舌底，享受着食物的好性情。

发酵过的米糊，纯净、沁澄，有奶油的质感。高温焙火后，焦黄冲香，清新绵甜，滋味醇厚，众妙毕集的色香虽少变化，却沉稳弥远，馥郁持久而恒定。

米画并不算一个新鲜的吃法，在传统中，米画只是黍稷的一个方法论。石磨时代，米糊的粗细并不均匀，每一粒米受到的粉碎也不尽相同，这恰到好处地保留了黍稷的品质，将美味出神入化的性情呈现出来。

米画一般会与蛋汤联袂而至，在一碗人间烹饪前，一点一点咀嚼，体验每一粒米的每一个细节和侧面，舌尖上蓦然展开的是亲切的大地和沉默的乡亲。一张米画一道笃鲜，让味蕾感受生发的力量。

李渔曾说“素宜白水，荤用肥猪。”我以为这两句话，可以出神入化地概括准格尔味道。白水糜米，荤用笃鲜，这是大地的恩赐，人间的造化。

好好吃饭，便也是对黍稷最高敬意的表达。

米画，是准格尔美食的诗和远方。

### 馓子

不同的油炸出的馓子，味道也不同。羊油馓子最好吃，一口酥香，呼之欲出。

胡油、牛油、猪油、羊油炸的馓子，各有其美，皆有喜爱的人群。馓子是茶食，在蒙古族人家是很隆重的食物，馓子茶是很高的礼仪。春夏秋冬各有吃法，做法也有不同，春季干燥，多用牛油，一口酥润；夏季热烈，善用胡油，甘甜酥脆；秋冬霜寒，用羊油，浸润开来，温酥脆糯。

许多地方讲究茶食，也是最顺口的食物。掰一根悄悄含在嘴里，抿一会儿，便慢慢化了，香味却不散。奶茶泡馓子就是馓子茶，初入茶中，馓子还没有软下来，保持着脆性，有很强的层次感。用油茶泡的，一口香润，回味丰满。

馓子待客，是很隆重的礼仪，也被称为衬茶。衬茶有高贵的吃法，奶茶烹好后，化入一块酥油，再放进去馓子，等馓子泡软后，加入一二勺炒米，软糯酥脆，拢到口里，柔美中有粗砺，委婉中有坚挺，眉目清秀，疏朗可亲。

砖茶泡馓子最为寻常，老少咸宜，四时便当。馓子亦有很可爱的吃法，比如西瓜“粉”馓子，一口清凉，十万甘甜。羊肉炖馓子，馓子化在肥汤中，笃香浸透，绵软松糯，打破了因定认知，很是特别。这样的吃法，多是西北风中的佳肴美馔，一味温天，百里春晴。

馓子也可以很诗意地吃。有一年去洛阳看牡丹，诗人杨宁就煮了一锅牡丹馓子，伴了水席吃下。记得她曾诵过：“一碟细馓子，十里牡丹亭！”

食事皆为恩施，大诗人苏东坡豁达，写过一首馓子诗：“纤手搓成玉数寻，碧油煎出嫩黄深。夜来春睡无轻重，压扁佳人缠臂金。”

夜阑嫩黄，如何教人不想它呢？！

### 沙盖拌汤

如果在鄂尔多斯，选一道最有代表性的乡土原味，沙盖拌汤不离左右。

沙盖是沙白菜、沙萝卜、沙芥的别名，属形象词。生长在沙地表，名沙盖再恰当不过。

鄂尔多斯人也喜欢红腌菜拌汤，与沙盖拌汤比，更普及。这主要是食材稀缺所故，沙盖不是寻常食材，地理的限制不太容易突破。

准格尔人对酸汤有独特称谓：白汤和绿汤。白汤是指酸米汤，绿汤多指腌菜汤，也称凉汤，皆适合做素食。

绿汤馥郁幽香，是鄂尔多斯最独特的味道。以沙盖为例，沙盖装进密封的坛子，发酵一个月就恰到好处，民间称为流口水菜。

沙盖也不是愈酸愈好，讲究一个“香”，筋骨不立，称为淡；劲道过了，称为寡。寡淡皆不是好味儿。

做沙盖拌汤有两种食材，白面和豆面。好豆面有豆香，腥气浓郁，反而喧宾夺主。白面温和，欢喜在内里，与沙盖一簋，各呈其妙，彼此激发，成一镬好风情。沙盖拌汤，我选白面，味道香醇厚和。

烹饪沙盖拌汤讲究直截了当，你若认为简单，那你就会拌出一锅浆糊。锅开时，将事先用鸡蛋压面的“拌子”与油、葱、姜等调味品加入沸水中，“拌子”熟后，便在沸水中翻滚开，这时，要适时加入酸沙盖，然后调盐，一锅风味独特的沙盖拌汤就育成了。

沙盖拌汤讲究口味儿，食材的合味在烹饪过程中完成了融合，火候尤为重要，但这完全凭炊者的经验，无秘诀。如果沙盖拌汤过火了，就完全丧失了鲜香。

而沙盖酸鱼汤更是极味儿。油炒辣椒后，添高汤，放入鲜鱼片儿，这大抵是鄂尔多斯的绝味儿了。为何商家就视而不见，不能开发成一品极味呢？！

### 荟莲汤

汉以后，女子垂髻，隋则高髻。垂髻于颈，高髻盘顶，形状如椎。椎髻易挽，俭朴大方，便有了髻的各式叫法，不下百种。凌云髻是贵妇所为，色美而行，仪容凭锦翠珠簪。落云髻就是布衣装束，松松挽一个髻，收束颈背，素面朝天，落落大方。

祖母常说一个词，我至今也不能很明确这两个字：清吹还是清炊。清吹大有来历，《韩熙载夜宴图》诠释得淋漓尽致，祖母不会知晓。清炊是我喜欢的，也符合祖母说这话的身份，但似乎又低估了祖母，民间的智慧从来不在纸底。祖母说这话时，正在做荟莲汤，祖母说荟莲汤与发髻相关，不知祖母是怎么得来这个结论的，但想来不是祖母臆造，便混淆了我对这个词的选择。

荟莲即甜菜，也唤做糖菜。头茬叶子隆过垄，茎嫩嫩的，人可以食。开水焯过，淋以胡油，凉拌时撒一些芝麻，间入黄豆和胡萝卜丝，是既好看又好食的一道菜。做汤则与豆腐同锅，绿白分明，青素滴翠，视觉唤起了味觉，甚至衍出很多味幻觉。这是夏天里一道有凉意的美味，随时可做。祖母会从畦间随手掐几截，若没有豆腐，就佐以胡萝卜丝，红绿相间，胡油浮于绿茎之上，沸汤时，萝卜丝如金鱼般，潜翔其间，我最喜欢这一刻，会盯着看上好一会儿，直至祖母撒火封灶，还嫌不够，祖母有时会顺着我，饱我眼福，撒火晚了，结果味道就差了些，减了家里人口福，祖母很过意不去，但从不迁怨于我，甚至下回照旧依了我。

荟莲汤清淡，配之以玉米饼，这是很多人家的晚餐，食之雷同。祖母大概是怕我们厌食，有时会撒一点枸杞子入锅，色彩上诱人了，口味上并无建树。

# 春意绵绵

□钟灵

父亲留下来的686页的《唐诗宋词》，是陪伴我20多年的枕边书。夜深人静时，休闲假日时，常读常新，为之沉醉，缱绻其中。

若说唐诗里的春，可谓一派古诗词的博观盛景。或婉转，或清浅，或隐约，或蓬勃。綦毋潜的《春泛若耶溪》，是我较喜欢的一首。“幽意无断绝，此去随所偶。晚风吹行舟，花路入溪口。”幽静闲适的兴致，晚风中泛舟，轻松快乐，春花掩映中不知不觉到了溪口。结尾“生事且弥漫，愿为持竿叟。”诗人才华横溢，略感前途渺茫，却有行溪泛舟超脱沉俗、胸怀大志境界悠远之情致。

再读王维的《奉和圣制〈从蓬莱向兴庆阁道中留春雨中春望〉之作应制》，内心不禁为似锦繁花的气象而振动。颔联“銮舆迴出千门柳，阁道回看上苑花。”皇辇远出千重宫门夹道杨柳，阁道回看林苑百花恰似锦绣。颈联“云里帝城双凤阙，雨中春树万人家。”阙楼高耸入云，春雨滋润着千家树木美不胜收。几分灵动，几分生机，一幅盛世古都风韵画。清代诗人沈德潜在他的《唐诗别裁》中评说：“应制诗以此篇为第一。”

李白之《春思》，刘方平之《春怨》，皇甫冉之《春思》……当心中对远方佳人念念不忘时，春天就是寄托思念的形式和锦书。“燕草如碧丝，秦桑低绿柳。”“莺啼燕语报新年，马邑龙堆路几千。”“寂寞空庭春欲晚，梨花满地不开门。”等佳句，围绕一个“春”字，无不使人触景生情，看似无理之语，妙传不尽之情。千古名篇佳句的艺术表现力可见一斑。

宋词里的春意，可谓婉约而别致。

辛弃疾词中有言：“春已归来，看美人头上，袅袅春幡。无端风雨，未肯收尽春寒。年时燕子，料今宵、梦到西园。”青城当下如词中好一派春意盎然的景象。袁去华有云：“夜来雨。赖倩得、东风吹住。海棠正妖娆处。且留取。悄庭户。试细听、莺啼燕语。”夜间的绵绵细雨，被春风打住，那盛开的海棠花，此刻显得分外妖娆美丽，愿这美景长留不去。庭院中悄然无声，用心细听，那一声声莺啼燕语，分明与人一样，春天不要走得太快。词中无不对美好春色的赞美，也有对春光消逝的深深眷恋。这两首词，皆由景入情，用词清丽典雅，环境气氛由轻清而重浊，情致由委婉幽深而直抒胸臆，一气舒卷，笔触细腻柔和，语淡情深。

钱帷演将春描绘得婉约别致，“城上风光莺语乱，城下烟波春拍岸。绿杨芳草几时休？泪眼愁肠先已断。”城上莺歌燕舞，城下春涛拍岸，一切都充满生机与活力。视觉形象与听觉形象交融，一个“乱”字既是春天景象的真实描摹，又暗示作者心绪，用得极为传神独到。“绿杨芳草几时休”与李煜的“春花秋月何时了”，有异曲同工之妙。景情相互烘托，春景盎然，春愁绵绵。

严仁的“春风只在园西畔，荠菜花繁蝴蝶乱。冰池晴绿照还空，香径落红吹已断。”亦是将暮春之时的凄婉唯美之景描摹有致；姜夔词阙怀旧之情如涟漪乍起、袅袅不绝：“双桨莼波，一蓑松雨……依约眉山，黛痕低压。”

廖世美的《烛影摇红》：“霭霭春空，画楼森耸凌云渚。紫薇登览最关情，绝妙夸能赋。……”写景融情，工巧自然，意境幽美，词雅情深。

领略唐诗宋词里的春，余沉思良久，与君共勉，莫负这大好春光，莫负了韶华。

多少惜花春意绪。　　许双福　摄

北国风光

# 风吹过辽阔大地

□安宁

在鄂尔多斯，大地上无边无际的绿色，与天空上让人感伤的蓝色，在无尽渺远的天际，深情汇聚在一起。一路上几乎没有行人，车也极少，好像我要去的，是一个人烟荒芜之地。可是车在山间大道上忽然一拐，整齐的房屋出现在面前，人便有《桃花源记》中，见到“屋舍俨然”和“良田美池”的欣喜。

我最先注意到的，是一个“离群索居”的女人。她住在依山而建的两层楼房里，只不过二楼不住人，而是住着一群活蹦乱跳的鸡。这群鸡熟门熟路，白天跑到山上果园里去刨腾虫子，晚上便乖乖地回到房间里来，钻入笼中安然入睡。想象中，它们与女主人住在同一栋楼里，或许夜晚来临，也会做同样的梦吧？梦里有什么呢，我很好奇，想来是大片大片被薄雾缭绕的果园，还有春天里漫山遍野绽放的花朵，小的、婀娜的、娇羞的花朵。

但女人更重要的事业，是她饲养的400多头猪，这大约也是她“离群索居”的重要原因。不过走进猪场，并没有闻到太大的异味，反而甬道两侧盛开的花朵，让人以为这是一个安静的庭院。一个工人在院子里择菜，那菜当然是自家在山上种的，还带着新鲜的露珠。片刻之后，女人便笑着走进庭院，只一眼，便看得出这是个聪明精干的女人，做事也干净利索麻利快；倒是她身旁沉默寡言的瘦弱男人，若不介绍，没人猜得出是她的丈夫。不过这样的搭配，颇具山野气息，好像一朵生机盎然的花朵，开在了质朴的山石旁，那无声无息的山石，反而映衬得花朵愈发地明艳起来。

虽然身居山村，又独处一地，女人的视野，却是开阔的。不过也不为怪，她曾经做过小学数学老师，在学校合并之后，她也下岗，那时人们纷纷外出打工寻找出路，唯有她，将目光锁定在了从小生长的村庄里，开始了规模化养殖。这一养，就是很多年，并且她很快凭借自己的聪慧，将市场打进了县城。她也颇懂经营法则，曾经为了推销自己饲养的优质猪，请了许多可以帮她打开市场的人，在她居住的楼房里，摆了一天的猪肉宴。那房间里至今还存放着很多类似于饭店里的大桌椅，以至于让我误以为这不是进了女人的家，而是某家开在山村里的饭馆。

短暂的相遇，女人的热情和笑声，却深深感染了我。她说下次来，一定记得住在这里，想住多久就住多久。又说，这里吃的喝的，全是纯天然的，连鸡都是喝露水长大的。果然，离开的时候，朝山上走了一程，发现鸡全在草丛里撒欢。其中的一只，还跳到了树杈上，并像个骄傲的将军，打了一声响亮的鸣。而果树也是乐意的，因为鸡在树下拉出的新鲜粪便，也滋养了它们。这是一个完整的生态链，而女人，则是连接起这美好乡村生态链的智者。

在一条古旧的老街上，我还看到一扇打开的院门。庭院里植满了生机盎然的瓜果蔬菜，还有一株高大的挂满果实的海红果树，而晾晒在石板上用作调味品的泽蒙花，更是告知路人，这里正有人居住。

怀着探访的好奇，我走进门去。听到院子里的声响，一位穿桃红衬衫的精干老太太掀帘走出，并笑着将我迎进房间。房间里的陈设，是日常简单的，锅碗瓢盆和土炕，都是多年没有改变过的。儿女们都已搬进了新居，只有他们老两口，住在这面朝玉米地的小院里习惯了，迟迟不愿搬走。靠近玉米地的院墙，低矮得形同虚设，而几棵粗壮高大的杨树，和一个简单的烧柴做饭的灶房，则象征性地将这一方静谧的庭院，与户外的田地隔开来。

两位老人将半辈子春种秋收的习惯，移植到了庭院里，于是在堆满煤块、木头的小小的院子里，他们沿着通往大门的灰砖甬道，见缝插针又井井有条地植满了瓜果蔬菜。西红柿已经见了羞涩的腮红，青椒也沉甸甸地挂在枝叶之间，黄瓜顶花带刺，坦荡荡地在搭起的木架上悬挂着。儿女们忙碌，孙辈们也在县城里读书，于是一月左右，庭院里才会有昔日几代同堂的热闹光景。更多的时候，两个老人安静地在田里忙碌，并将自己种的没有农药的新鲜瓜果蔬菜，给儿女们送去。

那些儿女们，尚未懂得田园生活的诗意，就迫不及待地远离了乡土。只有高原的风，永恒地吹过辽阔的大地。

# 冰雪忆童年

□矫立鸿

每每从电视荧屏上看到熟悉的冰雪项目，儿时与冰雪相伴嬉戏的场景，亦如昨日，浮现在脑海中。

从小伴着冰雪长大的我，对冰雪有一往情深的感情和不可磨灭的记忆。冬季来临，大兴安岭就会大雪纷飞，铺天盖地。从家到学校的路约4公里，我们大都会绑上冰板，滑着冰雪去上学。上世纪70年代，冰板是我们出行必备的交通工具。它是我童年不离不弃的玩伴。

制作冰板，首要选择的材料是木头。我们住在大兴安岭林区，家家户户的院子里，都有整整齐齐像小山一样的柴垛。做冰板选料很重要，一般以桦木为主，它质地细腻光滑、柔软适中，穿到脚上轻便结实。要想有一副结实耐用的冰板，当然还得请哥哥出手。夜晚降临，制作开始，先是把选好的木材，按照我们鞋的大小，锯成形，配成对。再拿刨子推平，用砂纸细细打磨，去掉棱角。然后在板子的一面装上两根较粗的铁丝，犹如火车道上两根平行的铁轨。铁丝与冰雪接触阻力极小，而且遇到外力越滑越快。次日凌晨，我们几个弟弟的冰板相继做好，此时，窗外飘着鹅毛大雪，窗户上满是冰凌花，在灯光下晶莹闪烁。看着崭新结实的冰板，想着在冰雪上飞快的穿行、追逐、超越，心里别提多美了。

那个年代，生长在大兴安岭林区孩子们，对冰雪的感情是深厚的，是依恋的。那时没有游戏机，电视也很少。有的只是漫天遍野、无处不在的冰雪。虽然娱乐活动少，但冰雪却带给我们无尽的欢乐和激情。滑冰滑雪，打雪仗，堆雪人，抽冰嘎，都是我们这最喜爱的活动。

犹记得，春节前家家户户开始制作冰灯，这是我的家乡的古老习俗。进入腊月，哥哥、姐姐就带领我们几个弟弟制作冰灯。老家有一种白铁皮做的水桶，它下细上粗，似倒梯形。我们把几个铁皮桶装满水，提到院子里，一字排开放好。3个小时后，桶里的水冻成3厘米厚，就得取回来。如果冻成实心，就成废品了。取回水桶，先在冰上凿一个圆洞，把里面的水倒出，再沿着桶边浇一些温水，反扣过来，一盏晶莹剔透、外亮里空的冰灯就成形了。大年三十，我们把50个冰灯，沿着房门一直摆到院外。夜晚在冰灯里面点上一只只红蜡烛，院子里顿时荧光点点，一片光明。我们再把院子两侧的雪垛起来，抹平，做成雪墙。在院子中间立一个大雪人，心目中的冰雪世界，就在自家院子里精彩呈现了。大年初一，左邻右舍来拜年，推开大门，看到冰灯、雪墙、雪人，连连夸奖。感受着冰雪带给我们美的享受和快乐，幼小的心灵，不自觉地注入美的概念。也让我们懂得了如何去创造美，欣赏美，珍惜大自然的美。