

崔立新

清新, 温软, 柔和。春分的底子是娇绿鹅黄, 淡淡的妩媚。

温柔, 不等于没筋骨。春分时节的温暖, 也是有力的。这种力, 体现的是一个字: 和。《春秋繁露》里说: “春分者, 阴阳相半也。故昼夜均而寒暑平”。一个“分”字, 其实是和谐, 是平衡; 阴阳和, 昼夜均; 冷暖和, 寒暑平。这时节, 太阳正位于黄经0°, 正是一个奇妙玄幻的临界点, 必然生发无限美好和传奇。

据说, 每年春分这天, 世界各地会有数以千万计的人兴致盎然地做“竖蛋”的试验。这个有趣的游戏早在4000年前, 我们的先人就在做了。他们以此庆祝春天的到来, 试探春天的和暖成色。实际上, 鸡蛋能竖起来并不神秘。科学家解释, 春分时节, 地球地轴呈66.5度倾斜, 与地球绕太阳公转的轨道平面恰处于一种力的相对平衡状态。这便有利于“竖蛋”。

这, 可不就是春分生发的传奇吗? 其实, 在一双中国化的眼睛里, 每一个节气都有它的魅力和传奇。先人们认真而风雅地过着俗世生活, 将日子里的

和美春分

万物细故, 柴米油盐都刻在了二十四节气里。春分酿酒酿醋的习俗, 至今在浙江、山西还有流传。浙江《于潜县志》载: “春分造酒贮于瓮, 过三伏糟粕自化, 其色赤, 味经久不坏, 谓之‘春分酒’”。想一想, 赶在桃花开时, 酿一坛春酒, 其味定是春分所独有的吧? 定然像梨花词那般浓烈醇厚吧。

《武林旧事》里说, 宋代有“春分尝新酒”之风。春分节令未稍, 朝廷打开酒窖, 发放新酒给朝中大臣品尝; 妃嫔宫女也可以尽情在花园里赏桃花品酒; 在民间, 寻常百姓会走家串户品尝新酿的酒。

桃花酿酒, 春水煎茶, 都是季节里的风雅。仰头望玄鸟

白云, 低眸赏绿意春花, 何尝不是春分赋予人间的美事。春分的内涵——和: 天和, 地和, 天地和暖; 风和, 雨和, 和风化雨。如此造化万物的态势, 还有哪个节令能比它吉祥呢?

有容纳万物的博大浩瀚, 也有培植新生力量的谦卑宽容。春分的妩媚, 是一种襟怀。它涵养着无数计的红花绿叶, 红如罗袖绿如裙。它不会厚待谁, 也不会薄待哪一个。家花开, 野花也在开; 草儿在长, 稻麦也在长。

花, 真是赶集一般呀。山野里杏花雪, 已在纷纷扬扬飘落; 桃花, 在枝上打起了嫣红的骨朵; 人家院里骑墙的一枝梨花, 正吹弹欲破。杜鹃、杜鹃、野海棠、堆金似的油菜花

.....

南方泥暖草生, 千里莺啼绿映红; 北方草芽尖尖, 大地初显“绿腰肥”。“春分雨脚落声微, 柳岸斜风带客归, 时令北方偏向晚, 可知早有绿腰肥。”在南唐诗人徐铉的诗里, 春分, 是从南方慢慢绿向北方的。眼见那些绿, 在蔓延, 在膨胀, 很快就染透了四野, 朦朧了天涯。

受节令风光熏染, 春分节令里的人, 会生出那么一点点风雅想法, 变得诗意、从容。想去山中寻花, 阡陌踏青; 也想去田园摘菜, 郊野吹风。在桃花上刻秀媚, 在柳丝上写柔情, 在花下饮春酒, 在家门外的青石条上, 裁一袭春衫, 拿花骨朵制成扣子, 用桃花染制颜色, 穿在身上过一段轻柔的生活。

不仅你我, 千年前以贩私盐起家的吴越王钱镠, 也曾为春分佳日而起惜春之意。他的爱妃庄穆夫人吴氏, 在春天归省临安娘家未归。钱镠见西湖堤岸已是万紫千红, 美景良辰, 不免生几分思念。回到宫中, 便提笔写信, 其中有一句: 陌上花开, 可缓缓归矣。

寥寥数语, 却情真意切, 细腻入微。妩媚春分, 使得武夫之心也充满了温柔浪漫。(作者单位系河北省临城县文学爱好者)

刘忠民

春风吹拂, 暖阳泼洒, 细雨霏霏。野地里的茵陈一夜之间拱出了地皮, 探出了小手, 蓬蓬勃勃地生长起来了。采茵陈, 做青团的食春时节正式拉开了帷幕!

茵陈也叫白蒿, 经冬不死, 春则因陈根而生, 故名茵陈(因陈)。早春的茵陈警惕性很高, 它的保护色迷乱人眼。在黄土坡, 它是暗黄色; 在黑土地, 就是黑灰色; 在杂草丛中, 就扮成了灰黄色, 隐身的本事好像专门和人捉迷藏一样。不过, 万变不离其宗的是它内侧的叶片, 用手一拨, 就会显露出它白色的面目, 因此, 它也被称为白蒿。茵陈结伴而生, 有经验的我如果发现了一株, 就会以此为中心, 向四周延展寻找, 采挖不停, 不一会, 柳条筐就塞得满满当当。

提着满筐的茵陈回家, 灶间的大锅已经被妈妈烧得翻江倒海。妈妈做青团最拿手, 她将清洗干净洗净的茵陈倒入开水锅一余, 茵陈瞬间变绿, 掌握好时机, 马上捞出, 投入冷水拔凉后, 放进石臼之中, 我就抡起石杵, 一顿猛春猛捣, 柔软的茵陈很快就会被捣成一白泥糊糊, 滤出绿色的汁水, 用其和面, 揉成绿色的面团, 这便是做青团的主料了。

青团的另一个步骤是做馅料。花生碎、熟芝麻、瓜子仁, 加入糖浆、豆沙, 团成一个个核桃大小的丸子。妈妈把绿面搓成粗长的条, 揪下一块剂子, 捏成茶盅状, 将一颗馅料丸子塞入“茶盅”, 置于虎口处, 边团拢边收缩封口, 直至包裹严实, 再在两个手掌间揉搓成光滑圆润的蛋蛋, 一个腹有乾坤, 清新脱俗的青团就这样做好了!

要想吃到美味的青团, 还需要经历一番炙热蒸汽的洗礼, 将做好的青团放进蒸笼, 架旺火蒸上半个钟头, 待到锅里的蒸汽泛出茵陈清香馥郁的气息时, 便可揭开盖子, 只见氤氲的蒸汽中, 光鲜的青团精灵般跳入你的眼帘, 让你神情振奋, 馋涎欲滴。

蒸熟的青团于云开雾散后, 本色出场。刷上一层玉米油, 变得状如翠玉, 晶莹亮洁, 香幽幽的春天气息和田野味道扑面而来, 咬上一口, 软糯鲜香, 不甜不腻, 即使不饿, 也忍不住要吃上几个, 那清新的气息, 春天的味道, 让人胃口大开, 不肯住嘴。一年的新气象就在这口齿咬合间甜美开启了!

“三月茵陈, 五月蒿”。到了夏天, 茵陈就疯长成了壮实的茵陈蒿, 此时的它角色转换, 已经具备了药用价值。茵陈蒿有较好的清热利湿, 凉血止血效果, 而且能够有效促进人体胆汁流量增加, 降低胆固醇含量, 避免胆结石的形成, 同时还能有效保护干细胞再生, 达到解毒、解热、抗炎等效果。

到了冬天, 满目的肃杀让茵陈干枯成了野草, 于旷野里迎风而立, 这时, 它又成了人们喜爱的烧火柴, 烈焰加身的茵陈在散发它独特的芳香后, 奉献出了它最后的热量, 化成了草木灰, 又回到了田间, 成了营养丰富的肥料。

终其一生, 茵陈都寂寂无名, 就像我面朝黄土背朝天的父老乡亲, 一生只知奉献而无欲无求。待到来年三月, 又一个春天的到来, 茵陈之根会再次萌发, 依旧为人们送来美味的青团, 温暖的春天和无限美好的新希望!

(作者单位系辽宁省岫岩县文学爱好者)

中国传说

程应峰

最初的胚胎
脱颚于
金翅鸟啄破的平静
风云际会处
母体胎宫的灵性
牵系着
黄皮肤的种族命运

一脉血流
在特定的版块上延伸
五千年沉浮跌宕
五千年奋斗跋涉
一支悠扬久远的歌谣
在沧桑与兴衰里
辗转逡巡

生生不息的传说
汇天地精气
集人间温情
就算意象空灵
也耸入心动
心生呼啸的标杆
教长江黄河
气势恢弘

风云
绾结天地默契
波涛
搅动心底琴韵
雄浑、沉实
抑或隽永之笔墨
永不倦怠地
注解着和谐安宁

(作者系湖北省咸宁市文学爱好者)

春日草木

陶生峰

静静的草深处,
从一颗种子出发,
在沃土中生根发芽,
冒出芽叶茂密。

春之芳馨吹拂, 草色深处层层叠叠,
在温暖的大地里,
绽放晶莹的绿色芳香。

随着天渐明,
天籁静寂的歌声,
袅袅缭绕在空气中,
鸟儿将飞到北方去。

生机盎然的草原,
洋溢着紫苜蓿的芬芳,
那草海里随风摇曳的雪花,
一缕翠绿点缀着北风。
(作者系甘肃白银市文学爱好者)



《亭亭玉立》 李海波 摄

公益广告



不乱扔垃圾

您就是在参与全国文明城市创建



共创文明城市

共建满意枣庄

总编辑 褚洪波