

## 春意融融南阳村

◎姚伟

村魂，筑的是祥和安康村富民之梦。

南阳村的街道纵横交错，南北七条路，路路贯通；东西八条街，街街通畅。尚仁街、尚义街、尚礼街、尚智街、尚信街、尚勤街、尚俭街、六合街八个主街道名，具有传承弘扬中华优秀传统文化意义。临街的墙壁上描绘有家风家训、村规民约、传统美德、普法宣传文字漫画。道路旁统一栽植月季、菊花、黄杨等花草树木，四季花红草绿，装饰点缀着街巷。漫步在宽敞整洁的街道，感受着浓郁的文化气息，沐浴着融融春日阳光，就是一次心灵的洗礼。

沿明德路行至六合街，步入南阳村文化休闲中心“六合广场”，一片美景尽收眼底。大门左边一排平房，是南阳村公共服务中心，房顶悬挂着醒目的社会主义核心价值观宣传牌，不时有满面笑容的村民从服务中心进出。中心前广场，几棵松树、女贞树郁郁葱葱，还有四排落光了叶子的法桐伸长了枝条，仿佛要牵手似的。在树丛中，造型美观别致的怡然亭若隐若现。两只喜鹊在怡然亭顶琉璃瓦上追逐嬉闹，飞到法桐树枝上蹦着跳着，对着蓝天欢叫。几只从空中掠过的小燕子收起翅膀，倏

地返回俯冲下来，落在树枝上“叽叽”叫着呼应着。一对在女贞丛中恩爱着的小花雀伸出头来，意犹未尽地头挤头尾挨尾，加入鸟雀合唱队。蓝天、暖阳、鸟鸣、人语，构成一幅自然祥和春意图。

大门右边是文体广场。宽阔的广场上，有篮球场，还有其他健身器材，几位村民正在器材上锻炼，悠闲自在。广场南边是高大雄伟的“南阳堡礼堂”，礼堂建于1981年，村里近年又投资二百余万元对其进行升级改造。礼堂内装修建成村史馆、党史长廊、道德讲堂、家风家训馆、党员体验中心，又保留原来唱大戏用的舞台功效，一堂多用，堪为农村旧戏楼改造的典范。村里还建造了一座“畅和亭”文化长廊，廊长25米，融宣传教育、休闲娱乐为一体，设计独特，造型大气别致，成为南阳村的又一个标志性建筑。

如今的南阳村村办企业不断发展壮大，第三产业经济强力支撑，外出打工的人纷纷回村创业定居，目标是把南阳村建成远看是花园、近看是家园、细看是乐园的新农村，切实提升村民的幸福指数，建成全省最美乡村。

走出南阳村，红日当头，让人感到暖洋洋的。

◎李会芳

## 二月二炒豆豆

“二月二，龙抬头，家家锅里炒豆豆，惊醒龙王早升腾，行云降雨保丰收。”读这首民谣，唤起了我童年的记忆。

在我的家乡一直流传着农历二月二炒豆豆的习俗。记得小时候，每年二月二这天，母亲就早早起来炒豆豆。母亲说，二月二炒豆豆，人不生病地丰收。当时，我并不理解这句话的意思，只知道农忙的日子过得紧巴，孩子们一年到头没有零食吃，豆豆就成了我们最环保最廉价的食品。

母亲把准备好的玉米粒倒进烧热的铁锅里，用铁铲不停地搅动，我禁不住香气诱惑，跑进厨房伸手就抓，母亲挡住我说：“刚上火色，不急！”她盖上锅盖，续一把麦草火，锅里“嗞嗞”作响，母亲笑着掀开锅盖说：“金豆开花龙抬头，今年就是好收成！”我看见锅里黄灿灿的玉米豆，有的开出白花，有的裂开肚皮，兴奋地拍手叫好。母亲把锅里的豆豆铲到簸箕里，我急不可耐地抓一把就吃。热乎乎的豆豆，香在嘴里，留在胃里，那种纯玉米味道填满了我的童年，流淌在我成长的岁月里。

随着家里生活好了一些，母亲就用面为我们做棋子豆，这是最奢侈、最诱人的豆豆。母亲和面时加入盐、五香粉、鸡蛋，还有炒熟碾碎的杏仁。面发好后，她用擀杖擀成一指厚的饼，切成一指宽的条，再切成小正方块，倒进锅里用小火慢慢炒。炒熟的棋子豆吃起来又脆又酥，余味无穷。

二月二这天早晨，我会带着豆豆去学校，与同学们交换品尝不同味道的豆豆：黄豆、黑豆、花生豆……教室里豆香弥漫。上课前，同学们把品出的最好吃的豆

豆放在讲台上。我带的棋子豆因母亲厨艺好，味道独特，上了讲台。

老师走进教室，一眼就发现了讲台上的各种豆豆。脸上露出会心的笑容，品尝几粒豆豆后，给我们讲起二月二炒豆豆的来历。传说，武则天做皇帝时，惹恼了玉帝，传谕诸龙王，三年不可向人间降雨。管天河的龙王心软，被老百姓哭声饿景所感动，于是抗旨降雨，玉帝听闻大怒，把他打下凡间压在了一座大山下，并在山上立碑：龙王降雨犯天规，当受人间千秋罪。要想重登凌霄阁，除非金豆开花时。我们的祖先很聪明，二月二这天，将黄豆干炒，令皮炸开，宛若开花的金豆，管天河的龙王因此获释。于是，老百姓把农历二月二作为纪念日，便有了炒豆豆的习俗。

故事讲完，老师带头吃起了豆豆，紧接着，教室里“咯嘣、咯嘣”的脆响便不绝于耳。

后来，村里的王叔买了一台爆米花机，每年临近农历二月时，他都在村子大槐树下，支起那黑乎乎的手摇爆米花机，放一个风箱、一个背篓。不用村主任敲钟，随着“砰”一声炸响，家家户户都有人端一碗玉米排队。孩子们更是机灵，叽叽喳喳围拢一圈等待，看着要引爆时，个个捂住耳朵、屏住气往大人背后躲。巨响过后，他们蜂拥而上，争着抢着捡拾“蹦”到背篓外边的玉米花。主人提着装爆米花的袋子，分享给排队等候的人们，大家一边吃一边说笑。

如今，街道上、超市里卖的豆豆种类杂、口味多、色彩鲜艳，我也会买一些回家，却吃不出小时候的味道。在传统民俗和前卫商品潮的角逐中，我依然喜欢吃铁锅炒出的豆豆，因为那是爱的寄托。

## 乘着春风去踏青

◎黎芯

二月二，原本普普通通的一天，却因为传说中龙抬头的日子，被人们融入了许多的情愫。

古人将这天的称为“踏青节”。踏青，古时叫探春、寻春等，在花草返青之际，呼朋引伴到郊外原野远足踏青，并开展如蹴鞠、荡秋千、放风筝等活动，现在人们称之为春游。相传很早以前就有二月二踏青的活动。《旧唐书》载：“大历二年二月壬午，幸昆明池踏青”，就说的的是气温回升，草木萌动，春风拂面，阳光温柔地洒落在生机盎然的大地上，京都长安城的人们，三五成群地来到郊外踏青，沐浴着暖阳，静闻着花草香，拥抱着这充满生机的自然。唐朝诗人韩琮还留下了诗章《二月二日游洛源》：“旧苑新晴草似苔，人还香在踏青回。”天空刚刚放晴，草色还新绿，旧日的院落里就长出如青苔般翠嫩的青草，诗人回到此处踏青，等待他的是院落中春草的香气。寥寥数语，让人对踏青生出无限向往。

春来柳先知，别的树木还未从冬眠中缓过神来，柳

树早已应了春的邀约，循着春风抽绿吐芽，跳起了舞蹈。李商隐在《二月二日》中写道：“二月二日江上行，东风日暖闻吹笙。花须柳眼各无赖，紫蝶黄蜂俱有情。”二月二日诗人乘船泛游江上，春风和煦，阳光送暖，远处传来悦耳的笙乐。他一抬头，就与一江春色不期而遇，只见花蕊细长如须，柳叶的嫩芽如美人睡眠，生机勃勃、恣意生长，紫蝶黄蜂翩翩飞舞，诗人流连陶醉于美丽春色中。诗的首句“二月二日江上行”，明确地道出了诗人是在踏青节这天于江上春游。

一年之计在于春，对于生活在广袤乡间的农人来说，这一日亦是“春耕节”，沃土已被春轻轻唤醒，农人们开始了新一年的耕种，在锄头落下的地方，种下一颗颗希望的种子，开始期待新一年的收获。

我们何不趁春风正暖，偷得半日闲，去原野踏青，品味一份独有的宁静与惬意，让每一天都充满期待与欣喜，令生活在平凡中闪耀出非凡的光芒。

本版投稿邮箱：bjrbwxzks@163.com



初春的天像娃娃脸哭笑无常，前几天雨雪交加寒气逼人，随后虹销雨霁气温回升。我再次走进南阳村，阳光格外灿烂，天空仿佛水洗一般清澈透亮，碧蓝碧蓝的，羞羞答答的云朵偎依着和煦的春风悠悠舞过来，清新的空气中带着泥土味沁人心脾。蓝天白云下房舍楼阁泛着金光，三三两两的村民走在街道上，脸上洋溢着笑容，享受着春日暖阳，悠闲自在。置身这花园式村庄，一股融融春意扑面而来。

南阳村是宝鸡市陈仓区东关街道所辖的一个村子。据散佚史料记载，南阳村所在之地土质肥沃、地势平坦、人口稠密，唐代就形成村落，修有十余亩的城堡，起初因毛姓和张姓人早居，村子故起名毛张

堡。后因他姓村民迁入，而早居者减少，渐无毛姓村民，又因村庄位于渭河平原二级沙滩阶地最南、渭水之北，水北为阳，明末遂改村名为南阳堡。1984年更名为南阳村，现在村子还有一处不大的土城墙遗址，矗立在村子中央的大舞台顶端仍嵌刻着“南阳堡礼堂”五个大字，昭示村子悠久的人文历史。

沿毓蔡路毓镇东进入南阳村，村口大路正中矗立着一座石刻照壁，成为南阳村的一个标志和亮丽风景。照壁的正中大块壁上，“明道立德”四个金色大字格外醒目，这座壁被称作“明德壁”，这条路起名“明德路”。站在明德壁前端详细思，崇敬之情油然而生。这照壁立的是治村之本，树的是



## 风物志

## 吃春芽

◎马科平

万物蓄势待发的春季，一切都在生长。种子发芽，“柳株桑槐梓，杏榆桃李椿”，这些乡村的土著树木陆续返绿。一款款蕴含强大能量的春芽，携带着生命力量、春的气息，从枝头探出，沐浴春风，几乎一天一个样儿地舒展。

吃春芽其实就是吃春，把美好的春意唇齿间品尝，唇齿之间是美妙的清香，这清香是芝麻香油伴着鲜嫩野菜

的清香，不过，这清香中也有淡淡的苦味，是隐隐约约的苦味。我喜欢在这样的味道中流

连，那些鲜嫩的生命中萌动蓬勃的春意。

朴实无华，长在沟崖、角落的山梧桐、槐木、构桃，幼芽嫩苗初长，树枝几乎每个端点都拱出了芽苞，一束束紫红如玉，一簇簇青如翡翠。这些幼芽和嫩茎叶，用开水烫过后，清水稍稍浸泡，沥去水分，凉拌、小炒，都是难得的尝鲜食春美味。

柳树幼芽嫩叶可入馐，微苦。槐花可以拌面粉蒸制“槐花麦饭”，焖蒸之后，嫩生生、鲜亮亮，甜美爽口、不油不腻、筋道可口。还可以用槐花包饺子，做槐花饼子、槐花粥，同样悠悠清香、绵绵芬芳。

《本草纲目》中载：“榆未生叶时，枝条间生榆荚，形状似钱而小，色白

成串，俗呼榆钱。”榆钱性凉味甘，食之可清热解毒，既可生吃，又能蒸熟吃，还可炆汤喝。把榆钱洗净，和面蒸成饅饅、窝头或馒头，蘸着麻油、香醋、蒜泥调成的汁吃，味道不比饺子差。

香椿芽隆重登场，听来就明媚，仿佛满嘴的清芬、满腹的春色；而它独特的香气和味道，颇受大众青睐。普遍的做法是椿芽炒蛋，只需一点儿，焯水、切碎，蛋炒到金黄，裹着零星一点绿一点紫红，晶润的色泽养眼、浓郁的香气扑鼻。

香椿芽气味浓烈，最懂它的做法是素食凉拌。吃凉拌香椿芽犹如品乡间小调，亲切而质朴，又美妙无比，不加任何辅佐食材。焯水、晾干、略腌制，生抽、盐、香醋、麻油，寻常拌法、寻常流程、寻常青花碟子，盛一盘紫玉翡翠，看着心

就醉了。

香椿芽也可用来清炒，少放盐、多放油，吸足了油的香椿芽吃起来更加绵软。人间有味是清欢，这句话深合我心。清淡之蔬，最是天然好滋味。宁静的春日里，每次吃春芽，我都会像古人那样打腹而笑。

香椿芽无论腌、炒、炸、拌，都很入味。我爱吃香椿拌豆腐，女儿喜欢香椿末炒鸡蛋，妻子醉心香椿馅儿水饺。儿子习惯嚼鲜香椿，用水清洗干净，嚼食嫩茎，标新立异的吃法，也许最原始，却能品出阳光与绿色的味道。

春天总觉得短，春芽的食用周期也短，这些人间绝色的味道转瞬即逝。“雨前椿芽嫩如丝，雨后椿芽生木质”。于是，那些高高低低、沉默淡定的树木，那齿颊留芳的春芽滋味，绵延成了岁月里恒久的乡愁。

