



# 惊蛰叫醒春天

◎马科平

水,悄悄荡起羞湿的涟漪,游鱼灵动,惊出沉睡的青蛙;那些草儿、花儿、鸟儿、虫儿不约而同地涌现,在安逸的阳光里感受春天;燕子软语呢喃,麻雀叽叽喳喳,天地之间,这些自由的精灵在飞翔、歌唱。于是,春天扑面的气息,就在空中弥漫、挥洒、烂漫。

日渐油绿的麦田、翠绿的草地,那是田野的底色。桃花初红,李花现白,樱花、杏花以及柳树的嫩芽,也只是点缀。逐渐开出的,大片大片的油菜花的黄,才是浓墨重彩的重头戏。

惊蛰,叫醒了春天,从南到北忙春耕。农具的添置和修整,田间除草和果树疏花疏果。过去农具都是木制品,像犁、耙、车、抄等,木制的农具不如现在的钢铁结实,用了一年,必然多少有些松动和损坏,必须进行修理。田间杂草开始疯长,若不及时除掉,就会出现草荒苗的现象,影响庄稼的产量。

对苹果、桃子、酥梨进行疏花疏果,会减少落果,保持树势不衰,保持稳产,提高果实品质。疏花疏果一般人工进行,花蕾明显露出,花蕾顶端显红后较为适宜,还要根据时间、气候、花量、树势、品种、花芽、距离、副梢、果枝等因素综合考虑。

我远离自己村庄久矣,却常被她从睡梦中唤醒。或许,这也叫惊蛰。村庄蛰伏于体内,原野游离于梦境,这不是什么情结,是一种纠结。无论走得多么远,离开村庄多久,村庄总在心中。当这个春风醒转时节来临,我生命的时光穿越似水的流年,灵魂细微的痉挛如同寒风中打了一个激灵,让人冷不丁地醒来。

似乎所有的生命又重新焕发出了生机,蓬勃生长。抓把泥土,芬芳亲切。拥捧河水,岁月流淌,永不停息。抚摸大地,绵软温柔,感受大自然的脉动和心跳,无限的希望已经挂在柳叶青青的枝头,春意盎然的芳菲已经铺满人间。

好像窥见了自然的神秘,地脉深处的细胞开始萌发,它们积聚能量,喷薄而出,暖暖的气流在地下暗流涌动。寂静的远山,大片的田畴,无垠的原野似乎在微微颤抖。恍惚之中的尘嚣纷纷抖落,仿佛听到冬虫苏醒伸展翅膀扑棱棱的声音。

惊蛰分三候:“一候桃始华;二候仓庚(黄鹂)鸣;三候鹰化为鸠。”就是桃花盛开、黄莺啼叫、燕子飞来的时节。惊蛰,叫醒了春天,蛰伏泥土冬眠的各种昆虫,钻出地面,开始活动。抬头看天,冬日远遁,正是春光明媚,蓝天白云,澄澈深远。大地远山,好像刚刚洗过,空灵洁净,纤尘不染,真实而生动。

春风吹拂,像羽毛一样轻抚,原野呈现勃勃生机。当撩开一蓬一蓬的荒草,看到微黄纤纤的嫩芽,感受到的只有温暖,那是缓缓而来的温暖、不急不躁的温暖、源源不绝的温暖。草丛出现了蠕动的蚂蚁,它们小心翼翼地爬行在一个个土堆间,轻快而又悠闲。

大自然忽然间热闹起来。山,手牵手,为穿上新绿而翩翩起舞;

# 难忘春耕

◎逯富红

农历二月以后,就是耕田播种的好时机。对胸有成竹的父亲来说,不用翻日历,凭经验和感觉,就能敏锐地意识到,什么时候该干什么农活。

春日的空气里,到处弥漫着泥土特有的清香气息,直入肺腑,沁透心脾。不用刻意做吐故纳新的深呼吸,置身其中,就能令人神清气爽,精神振奋。而此时,圈里的牲口,经过几个月的精心喂养,也显得膘肥体壮,体力充沛。

“一年之计在于春,一日之计在于晨。”对庄稼人来说,新年头上的第一犁,自然也就显得极不寻常。

儿时每年此刻,东边的天空刚泛出一丝微红,早起的父母,便赶上牲口拉起农具,一路急行来到田地。搭好套绳,备好耕犁。父亲在前,一手把犁,一手扬鞭,催赶着牲口,奋蹄向前。锋利的犁铧,在松软的大地上,翻起一垄垄滚滚的土壤。母亲紧随其后,左手挎篮,右手撒种。一粒粒饱满的种子,准确匀称地落到垄沟里;只等一场绵绵的春雨,吸足了水分之

后,生根发芽,茁壮成长。

尽管操劳一生的父母,每年春天,都会在满怀希望之中耕耘播种、辛勤劳作,可并不是所有的年份,都能如他们所愿,获得好收成。在旱涝、冰雹等各种不期而遇的自然灾害的突袭之下,歉收甚至颗粒无收的情形,也时有发生。但不管遭受怎样的打击和挫折,到了下一个春天来临之际,坚强乐观的父母,却抑制不住内心的兴奋,依然迫不及待地干起活来。毕竟,春天是孕育收获和希望的时节。在他们看来,只要付出了,就问心无愧,就一定会有所收获。

难忘春耕,这让我懂得了日子的艰辛和不易。如今,年迈的父母,早已不能再像年轻时那样下地耕种了。春天来临之际,他们最为关心的,不仅是土地和种子,还有庄稼与收成。而每当此时,我也会陪他们一起,走出家门,来到广阔的田野,到处走走看看。因为我深知,那才是他们念念不忘、魂牵梦绕的根。



李小洛 诗画

# 细发的西府饭

◎张同武

思是认真、细致、考究。

西府的几样代表性的饭菜,确乎“细发”。

岐山臊子面。“薄、筋、光,煎、稀、汪,酸、辣、香”,面条制得细密筋韧,筷头挑起通透亮光,食之耐嚼又不硬生,十足的手下功夫。至于那一锅臊子汤,“煎煎活活”的,宽足有余的,肉油汪汪的,“niania!”那醋酸而不烈、那辣辣而不燥、那滋味——必须要用西府话说,把人“香的(ji)么!”再细数一下那臊子汤里的菜肴:红萝卜——植物的根,蒜苗——植物的茎,黄花菜——植物的花,木耳——菌类,豆腐——豆制品,鸡蛋片——蛋白质,外加焯好的肉臊子,品类全乎不全乎?搭配科学不科学?营养均衡不均衡?至于卖相,那就是红、绿、黄、黑、白,五色斑斓,如此的细致考究,不吃怎么能行!

天下“面皮”多矣,陕西有小麦面皮、大米面皮及其热冷皆宜的各类吃法,但都是蒸出来的,西府的面皮却是擀出来的!擀面皮的工艺繁复而考究,使人不由得思量西府人当初是怎么发明出来的?独特的制作技艺,制作出口感独特的“面皮”,吃法也是细致讲究,口味酸辣出头,口感筋韧特别。这个小吃红火了多少年,原以为会继续按老传统吃下去,不想有人琢磨出“擀面皮夹馍”的吃法,把面皮夹在烧饼里吃,吃过的人连呼过瘾,没吃过的一头雾水,此种吃法不唯简单省事,而且面皮与烧饼同时

咀嚼下肚,又带来一种全新的味蕾体验,这又是一种“细发”。

还有烙面皮以及“呱呱”,虽则都是面皮家族一员,但更是一种衍生与发扬光大,不能不叹服西府是“面皮”王国。

西府还有一种在别处找不到分号的小吃,谓之豆花泡馍。所谓“豆花”,不难理解,介乎于豆腐脑与嫩豆腐之间的豆制品,四川人也管这种东西叫豆花。但西府人用它“泡馍”,细发吧?做法更细发:把烙好的锅盔用快刀切成均匀且薄厚讲究的馍片,煮一锅热气腾腾的豆浆,备一桶老嫩适当的豆花,之后,豆浆浸透馍片,覆以豆花适量,再加入几味调料、撒上生葱花,提神的是最后浇一大勺红艳艳的油泼辣椒,这洁白艳红的一碗便会撮碗。喝着热腾腾的豆浆,嚼着软硬适度的馍片,吃着不老不嫩的豆花,感受着油泼辣椒的烧灼,咸辣香馨,味蕾欢喜,舌尖舞动。一碗之中,豆浆豆腐齐备、碳水充足、滋味浓烈,有营养有滋味,这“细发”真让人赞叹。

还有一款“豆面糊”,则是用豌豆粉炒制的“炒面”,熬煮熟后,加入杏仁、芝麻,佐以食盐,再搭上炒制的葱花,实在是香味盈唇。豌豆本香,炒制后更佳,掌握好火候熬煮得当,更兼以油葱花的点缀,就只靠营养与滋养来讲,也是温胃理中、利于消化吸收,实在又是细致、细心的“细发”。

除过上述美食,西府还有几样“干粮”。一是“文王锅盔”,看这名字,就具有悠远的历史,不由崇敬。相传当年周文王从岐山周原发兵伐纣就是吃这个上路的。它的制作工艺精细,素以“干、酥、香”著称。这个据说始于文王时的锅盔,不似其他地方的锅盔那般豪巨,却也比一般的烧饼大出许多。它的特色在于和面时加入了大油,并施之以小茴香、芝麻等调味料,做足了铺垫。

成品看似硬邦邦,实则酥香,冷吃时可配臊子面互补,热一阵吃时更是香味四溢。

二是“鹿羔馍”。听听这名字,萌萌中有几分怜爱,先是加了许多可爱之意。鹿羔馍的历史,可以追溯到唐代,早先叫“柱顶石馍”,因其形状像缩小版的关中民居的“柱顶石”。据说当年武则天来扶风法门寺看到此物,食后大喜,便赐以鹿羔印章加盖图案,名之以“鹿羔馍”。国人惯以昔日皇家好事好吃者命名食物,当是乐趣,无须辨其真伪。笔者倒是觉得此物如此命名,当是因“鹿羔”吉祥可爱。做鹿羔馍的工艺更值得夸赞,要选用上乘的麦面,加入油、糖、调料粉等佐料,下功夫和面,精心烙烤,成品外形美观,香味四溢,未入口时先闻香,入口后香甜酥脆,吃后余香在口。且因其充分焙干水分,故而可久置不坏。如此说来,可能是军粮因素居多,只是这款军粮,比较其他军粮的粗放豪迈,又显现出“细发”来。

西府还有许多好吃的,而且十几个区县各有特色、各具特点,但有一点是相同的,那就是选料的考究、制作的精良、搭配的合理和营养的全面,这些食物吃起来不一定很惊艳,不一定很刺激,但一定很舒心、一定很“茹法”(舒服)。一定会让人感觉贴心、细心与放心,一定会被称赞——真是“细发”。

西府这一方土地肥沃滋养,这里的人文特征更是朴实、务实,如此这般,它的食物怎么能不“细发”?有机会,请你来亲身感知一番西府饭的“细发”。

西府,一个好吃的地方、好看的地方,去了不想走、走了还想去。



周文化浸润的西府,物华天宝、人杰地灵,这里的人做事细致细腻,做起饭来更是“细发”。

西府,是对曾经的关中“三府”之一的凤翔府的俗称,东府同州、西府凤翔、中间西安府。当然历史上有过多次变迁,也有其他几种说法。今天人们所说的西府,基本是指宝鸡及其周边部分地区。

西府这块土地的历史悠久、文化丰富、内涵厚重,怎样形容都不为过。在这样的背景下,这个地方的饮食更是大有说道。

要说西府饮食,无论是品类之丰盛、风味之独特、滋味之鲜美,都是上乘,要细论起来,虽汗牛充栋亦不能概其全貌。于是乎,找一个切入点,小心翼翼地提点其中的一个特征,似乎才靠谱。

这一个显著特征就是——“细发”。

“细发”,是陕西方言,大致意

# 灯谜擂台

宝鸡“最美逆行者”专题灯谜

- 十载相思柳飘零,小女白头亦陶然
- 放眼江面,绿草浮生
- 横山对映夕阳出

魏建国 作

- 老百姓首先做到一尘不染
- 三排载誉姿姿美

丁方 作

- 东望美人亭前立

张宝文 作

- 村头目送子分别
- 文王到后围墙折
- 双双入伍
- 皇后漂亮又温柔

谷银宝 作

- 先驱悬壶济世方,且与世间报国心

李毅 作

- 眼瞅二女姿姿美
- 慢慢道来留芬香
- 十二月至,伴侣献点爱心

马爱国 作

参与方法:本期谜底均为宝鸡赴武汉医疗队队员名字,答卷只写序号和谜底。见报之日起3日内发送短信至:13891771088(微信同号)或发送电子邮件至:411798771@qq.com。答卷务必注明真实姓名、地址及电话号码。按猜中数量和收到答卷时间顺序,评出5名幸运读者,赠送精美纪念品一份。下期公布谜底和幸运读者名单。

上期谜底:

- 少聚会
  - 加油武汉
  - 不扎堆
  - 定人定户
  - 持续人传人
  - 囤
  - 药品
  - 钟南山
  - 疾控中心
  - 一块面包
  - 曾光
  - 特别通道
  - 避疫气,令人不染
- 幸运读者:  
李菲(宝鸡) 张琪佳(宝鸡) 周焯(西安) 吴刚(黑龙江) 梁民生(河北)



# 同题作联 挽“最美退役军人”王辉

- 从警参军担使命;  
舍身抗疫践初心。 (于聪社)
- 渭水流悲,护民罹难天泪洒;  
泰山俯首,防疫殒碑日溅辉。 (李玉虎)
- 大义长存,渭水泰山铭壮史;  
青春不悔,八乡十镇奠英魂。 (蔡哲)
- 五湖四海,皆惋英雄青春逝;  
万古千秋,俱铭疫难大爱留。 (张茜)
- 报国付青春,活虎生龙,军功章上光熠熠;  
为民洒热血,舍身战疫,绛帐城中意拳拳。 (吴岱宝)

下期“同题作联”联题:复工复产促发展

# 悬联求对

出句:大野复苏,龙翔瘴散花含笑 (张宇)

上期“悬联求对”应对结果

- 出句:霜凝大地蕴春讯 (周至人)
- 霜凝大地蕴春讯 (周至人)
- 瑞洒长空盈鼠年 (白燕)
- 燕舞长空唱太平 (张红莉)
- 水涨烟堤放梦舟 (王小红)
- 斗转长空启日新 (杨柳青)
- 雪覆冬云飞絮花 (雷晓力)
- 月挂屋檐传燕书 (何熙祥)
- 花放夜空别旧年 (桑拉)
- 燕语新歌颂雅风 (杨权芳)
- 冰化清流漾柳风 (华芳)
- 鹤上枝头迎瑞年 (于萍)
- 雾散蓝天呈碧空 (张建峰)
- 风透新芽染故园 (张峰青)
- 狮舞中华庆国昌 (赵小平)
- 梅绽新花迎春年 (张驰)

本栏目投稿邮箱:wyzz888@163.com  
手机短信/微信投稿:13008488566

# 周秦风

宝鸡楹联 第十期