

# 清明灶火焙千年

品  
味

□武青山

又到清明祭祖时节，家门口支起柴锅，妻子正忙着烧枣蛋馍。晨曦初露，灶膛火苗蹿红，暖意漫过街巷。对面老柳新芽嫩黄，喜鹊在枝头跳跃，麻雀挂在枝条上荡秋千，撞散了薄薄的春雾。

枣蛋馍是家乡夏县的美食，缘起春秋时期忠孝名士介子推。当年重耳流亡十九年，他割股奉君；重耳复国为晋文公后，他拒赏归隐绵山，最终被焚山而亡，抱柳而逝。百姓感念其忠孝，自此禁火冷食，寒食节由此而来，正所谓“四海同寒食，千秋为一人”。介子推本是夏县人，归葬故里后，家乡也由此衍生出诸多纪念他的民俗，枣蛋馍便是其中之一。

依循祖辈规矩，枣蛋馍只在春分后、清明前的半个月烤制。春分一过，家家户户陆续要祭祖，枣蛋馍的烤制可算大事。如今，枣蛋馍作为夏县十大美食之一、运城非遗，县城里的专卖店铺日渐增多，远客前来游玩都会买上一些尝鲜。小村杏花熏醉了远行人的脚步，故土风味滋养着千年不息的人文情怀。

家乡清明祭祖，除了枣蛋馍，还少不了凉面。田里开春后的菠菜嫩绿，搭配从集市买回的黑豆芽，一同入沸水焯熟。面条切成韭菜叶宽，煮熟后过凉，加盐、香油、辣椒凉拌，铺上菠菜、豆芽，摆上供桌；再切一碟豆腐，拌上一根青葱，寓意介子推一生清白，也警醒后人要干净做人、踏实做事。祭祖完毕，全家围坐同食，

品味千年传承的温情。

枣蛋馍里的鸡蛋、红枣喻示介子推母子，以火烧烤重现以身浴火的忠烈，镌刻着文化底蕴的民间习俗。

同一种食物，在不同人的手中，会呈现不同的味道。枣蛋馍要做得好吃，一是要舍得用料，二就是适宜的烧制方法。儿时若条件允许，母亲会在炉火里烤，有时也直接在柴火里烧，不停地翻动，以免焦糊，这样太过麻烦且费时，更多的时候只能蒸制。包鸡蛋的枣蛋馍是稀罕物，常跟包麻花的搭配着送亲戚，我们也总争着解馋。如今生活好了，馅料里蜜枣、麻花、花生，不一而足。

妻子烧的枣蛋馍与众不同，放凉了依旧酥软，老人也能轻松咬动，加热后如新出锅一般。她的秘诀在于舍得用料：和面时打入鸡蛋，拌上足量的食用油，撒上炸香的芝麻、盐和花椒面；若是家里留着上年秋天晒干的花椒叶，揉进面里，更是香味悠长。弄好的面团需充分醒发，才能暄软柔韧。馅料处理也讲究：花生要油炸去皮，蜜枣、核桃仁、煮饼切粒，麻花擀碎留嚼劲避免烤制时撑破馍皮，葡萄干不可少用以提味。

烤制时，妻子用的是母亲当年留下的老铁锅，搭配的是如今难得寻来的光滑小石子。热锅要用榆木、槐木这类硬杂木，耐烧且热量充沛。待石子彻底烧热，再将包好的枣蛋馍放在铁箕上，借着石子的高温烤时，时刻翻动，直至色泽金黄、外皮焦脆。她做的枣蛋馍，个头大、

皮酥馅足，香气浓郁，随春风飘满整条巷子。左邻右舍纷纷拿来包好的枣蛋馍请她代烤，有人甚至自带食材上门，热闹景象总要持续三天之久。孩子在南方工作，总念叨这家乡的滋味，要分给同事品尝，每次都要烤上许多；相熟的亲友们也都惦记着这口味道，妻子烤的枣蛋馍，早已成了大家心心念念的乡愁。

烧制枣蛋馍时节，恰是桃红柳绿、紫燕欲回、麦浪起伏之时，一畦畦油菜花绚烂金黄，垄间小径蜿蜒隐没在红、黄、绿交织的春色里。清晨的田间小路上，总能见到三三两两、相约祭祖踏青的乡人，孩童在花间穿行嬉闹，一派欣欣向荣的春日盛景。

湿润的春风里，我们带着枣蛋馍，给逝去的亲人报一声平安。家里年纪最小的孩子，将枣蛋馍轻轻滚过坟茔，祈求先祖庇佑；新娶的媳妇，则埋下豆芽、淋上面汤，祈愿家族人丁兴旺。这些习俗传承千年，藏着对逝去亲人最深切的追思。

小小的枣蛋馍，承载着夏县人对介子推的崇敬、对祖辈的思念，以及对传统文化矢志不渝的坚守。中国人将忠孝文脉、家国情怀，融入一饭一食、一朝一夕之中，用寻常食材做出暖心美味，这是先辈留下的智慧，也是刻在骨血里的传承。

清明时，春光盛，让我们一同祭祖追思，折柳、赏花、踏青、咏春，捧一束金黄的油菜花，掬一缕青绿的麦苗，插在门扉，让春光盈满庭院，也将满心的缅怀与感恩，放飞在充满希望的田野之上……

心  
语

## 来春赏花红

□谷树一

不道离别  
却已离别  
聚散太匆匆  
望背影惆怅

独自彷徨  
日也盼  
夜也盼  
来年桃花虽红  
与谁同赏？

## 麦苗与油菜花

□吉秀珍

折柳为哨  
把整个春天含在唇间  
轻轻一吹  
岁月的河就逆流回从前  
那时爷爷用柳条编帽子  
我插满野花  
把整个春天顶在头上奔跑  
奶奶指着青青麦田：  
“这里睡着谁，那里又是谁……”  
曾经隆起的都已化为绿浪  
那些口耳相传的印记  
或许会越来越淡  
但每年清明别上门楣的  
那束麦苗与油菜花  
总在风里晃



## 笑春风(外一首)

□任志文

风掠过发梢时 桃花正轻轻落  
我不说想你  
只把心跳藏进  
满城温柔的春色  
阳光把影子 拉得很长很长  
你一笑  
整个春天  
都有了落脚的地方  
思念是无声的风  
穿过街巷与青春  
不问花期 不问结果  
只要你眼中有我  
便是人间 最暖的时光

### 春天的旗帜

粉白的花串垂满树枝  
风把幽香洒满春园  
漫过修剪整齐的篱  
漫过楼前那片醒着的绿  
红旗在空中舒展  
像一团不熄的光  
接住早春的云  
也接住大地的暖  
石板路还留着昨夜的凉  
新芽已在泥土里踮脚张望  
每一片叶都在轻轻说  
这安稳的春天  
是我们的家 是山河的信  
写在每一寸生长的土地上  
车声轻 鸟声软  
阳光漫过窗棂  
把日子晒得发亮  
原来祖国的春天  
就藏在这寻常的烟火里  
藏在那片永远迎风的红里

乡  
情

□张展东

榆钱儿，是春日枝头独有的鲜味儿，嫩生生，绿油油，一串串挂满老榆树。

春日阳光明媚、和风习习的一个上午，我回到老家巷子里，就听见阵阵欢声笑语，循声望去，热闹都聚在隔壁邻居家老榆树下。这家院子已好久不住人，少了日常打理，院里的榆树反倒肆意生长，枝繁叶茂。满枝头的榆钱层层叠叠，生机勃勃。在我们村，榆树并不多见，相比随处可见的杨树、桐树与各类果树，榆树数量要少得多。正因如此，这满树鲜嫩的榆钱，便成了街坊邻里眼中的宝贝。

随着主人打开院门的一声吆喝“摘榆钱了”，巷子里的妇女、大爷纷纷提着竹篮、拎着布袋子，热热闹闹地来摘榆钱。多日寂静的小院，今天格外热闹，成了大家共享春日阳光的小乐园。大家互

## 榆钱儿



相帮忙，有说有笑，踮着脚捋下枝头嫩榆钱；摘满一篮后，就撒着小凳子聚在街巷阴凉处，围坐在一起细细择菜，掐去老梗，只留鲜嫩的榆钱，氛围格外融洽。

榆钱是可以直接生吃的。随手从树上捋一把放进嘴里，细细咀嚼，甜甜的滋味在嘴里散开，带着淡淡的草木清香，口感软嫩，是独属春天的舌尖美味。

大家一边择菜，一边聊着过往。20世纪60年代，这榆树可是帮大伙渡过难关的大功臣。那时粮食短缺，能吃的东西少之又少。榆树全身都是宝，不光榆钱可直接充饥，榆树皮更是顶大用。人们把剥下来的榆树皮，晒干后磨成细细的面粉。这面黏糊糊的，口感软糯，单独吃太过黏腻，和高粱面、玉米面及其他杂粮、树叶掺在一起，既能增加黏性，又能做成面条、压成饅饅，让人填饱肚子，是艰难岁月里珍贵的口粮，帮着不少人熬

过了饥饿难耐的日子。

如今日子越过越好，再也不用靠榆钱、榆树皮填饱肚子，可这春日的榆钱，依旧是大家割舍不下的时令美味。择干净的榆钱，用来蒸窝头，松软清甜；做成菜馅，包包子、包饺子，满口鲜香，成了调剂生活的绝佳食材。还有个有趣的小细节，刚摘下的鲜榆钱，放进盆里，能看见榆钱像小虫子一样，在盆里蹦跶，鲜活又灵动，满是春日的生机。

一树小小的榆钱，藏着两段不一样的时光：过去是艰难岁月里的应急救命粮，承载着祖辈们熬过苦难的珍贵记忆；如今是安稳日子里的春日鲜，裹着街坊邻里的烟火温情。春风轻拂，枝头榆钱轻轻摇晃，苦日子早已远去。这小小的榆钱，依旧带着岁月的温情，一口清甜，尝得到春天的美好，更品得出如今幸福生活香甜。

情  
调

□王俊民

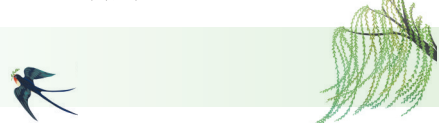
气候回暖，春意渐浓，我也开始了骑行晨练。每日破晓，天际泛白，我便踏上单车漫行于乡间的机耕路上。浴着初升的曦光，四野春潮暗涌，我细细捕捉着万物在此时节的每一分颤动，心情也随之舒展。原来春的脚步，早已悄然而至。

某个早晨微雨方歇，我骑车穿行在阡陌之间。田野湿漉漉，仿佛笼着一层极薄的纱，所有的绿，经雨水的浸润，青得逼眼，仿佛每一根枝条、每一片新叶、每一枚嫩芽，都在张开毛孔，深深呼吸这春天的味道。

麦苗舒展开了蜷缩的臂膀，挺起了曾经低垂的脖颈，积蓄一冬的力量，此刻正勃勃地向外迸发。叶尖露珠晶莹，风一来便簌簌滚落，像在向春天行礼。

桃园与杏林，因地势与品种的差异，

## 在春天里



风华各异，有的繁花灼灼、红白相映，有的落英依依、缱绻枝头。连翘也不肯示弱，簇簇金黄，耀眼生辉。不出名的草木野花，或吐着嫩芽，或鼓着蓓蕾，各自贡献着一份鲜妍，凑成这姹紫嫣红的画卷。

沉默的山楂树，远看枝干虬曲，走近才见每根枝条上都缀着淡绿的芽苞，静待春风将它吻开。堤岸的垂柳，鹅黄转绿，柔条轻垂，随风摇曳，宛如少女轻舞秀发。遍地的草芽，正用点点绿意，印证着“野火烧不尽，春风吹又生”的生命力。一切草木，都在春风化雨之中默默积蓄，准备迎接那更加浩荡的绚烂。

眺望南山，底色是渐次淡开的青黛，晨雾如带，缠绕山腰，添了几分空蒙。山间桃花与杏花开得正艳，为层峦点染出明亮的生机。成片的林子，起伏的草坡，整齐又自在地舒展着，仿佛在向远方所有爱美的眼睛招手。

本版责编 薛丽娟

美编 荆星子 校对 王君

E-mail: ycwbnh@126.com