

谷雨与流年

□陈晨轶

谷雨时节,我沿着扑满花香的陌阡,走向童年那一片轻阴里。外婆的小阳台上,泡沫箱中的青菜拔节生长,芳香浸透了每一段时光,被细雨带到很远的地方。

儿时,因为父母工作繁忙,我便住在外婆家。外婆的家在县城,但她心中总挂念着儿孙们的衣食住行,便搬来几个大泡沫箱,在里面种上青菜,说自己种的蔬菜才最健康。每当谷雨的时候,外婆会带我去小阳台采摘“春菜”,说这样做能祝福一整年“阖家老少,平安健康”。每次摘菜,外婆都会面带笑容,捧着扁平的竹筐站在边上,看着我兴高采烈地挑选心仪的青菜。被春雨滋润过的青菜水汪汪的,装满竹筐后,提起沉甸甸的,带着青菜香气的微风拂过外婆的面颊,让她的眉眼看起来如花般美好。

新鲜采摘的青菜,会被外婆煮成一锅香气四溢的“春汤”,盛在碗中的汤,泛着一点油光,随着粼粼荡漾的阳光,流进了我稚嫩的心里。我喝汤时,外婆总是笑眯眯地坐在一旁,给我讲关于谷雨的习俗。在她温柔的话语中,我知道了“谷雨三朝看牡丹”的赏花习俗;知道了谷雨祭海

祈求平安的美好祝愿;知道了古代“走谷雨”、踏青的有趣活动……在外婆的娓娓道来中,谷雨时节的一点一滴在我小小的心里生根发芽。

那段时间,我总是流连于小阳台一隅。外婆的笑容和清新的菜香,也构成了一名名为“谷雨”的独家记忆,烙印在我的脑海里。一晃多年,时光匆匆,我现在已经很少再去外婆家的小阳台了,但偶尔想起那碗“春汤”,仍会感觉美好的滋味依旧萦绕在心头。

后来,我再回到熟悉的小阳台,泡沫箱中的菜叶还是那么水嫩,但站在阳台边的人却弯了背。外婆依旧热情地招呼我,捧着刚摘的青菜往厨房走去,说要给我做好吃的。我想让她坐下来休息一下,但话语却在喉咙难以说出。我只得坐在阳台边的小板凳上看着风景,余光却总是不自觉地飘向厨房,想看看外婆在做什么。不久后,外婆走到我的身旁,把一碗热汤端给我,我这才发现,她眼中亦如当年一样温柔,就像是春意盎然的谷雨,里面装着永不老去的似水流年。

又是一年谷雨时,雨生百谷,万物更新。我脑海中与谷雨有关的回忆依旧弥漫着“春汤”的芳香,让人想起时总会嘴角带着笑。我想趁着这个好时节,回去看看外婆,也瞧瞧阳台上那些新生的“春菜”。

(作者系惠安一中高一学生)



(CFP图)

雨生百谷 莫负春光

□许伊林

“春雨惊春清谷天,夏满芒夏暑相连。秋处露秋寒霜降,冬雪雪冬小大寒。”一首《二十四节气歌》,寥寥数字便概括了二十四个节气。风吹大地,雨润桑田,不知不觉,一年中第六个节气——谷雨,如约而至。

在二十四节气中,我最喜欢谷雨。谷雨,顾名思义,播谷降雨是也。如《群芳谱》所言:“谷雨,谷得雨而生也。”作为春季最后一个节气,谷雨时节雨增多,雨水,有利于谷类农作物生长。因此,民间也有“谷雨时节种谷天,南坡北洼忙种棉”“谷雨前后,种瓜点豆”等简短而不失风趣的农谚流传至今。

自古以来,谷雨节气一直深受人们的喜爱。正如诗中所说:“谷雨到来雨茫茫,万物沉醉甘霖降。庄稼承泽五谷旺,来年定是粮满仓。碧草连天花飘香,万千欢喜满心房。”民间有传说,谷雨这一节气的出现,是因为仓颉造出汉字时,下了一场谷子雨。因此直到现在,还流传着

在谷雨这一天,祭仓颉、吃春、赏牡丹、喝谷雨茶、祭海等多种有趣的习俗。

每年一到谷雨这天,我都会和家人一起“吃春”。“吃春”,顾名思义,就是品尝春天的味道。在我的家乡,一般是吃鼠曲草做的青团、糍。青团用的原料是糯米,将它与炒香的鼠曲草一起搅拌、捶打成面团后,拆分成小块,再包入红豆或肉松等馅料,由此做成的小团子,软糯糯糯,一口咬下去,鼠曲草的清香连同雨露的甘甜,一瞬间在口腔中绽开,让人感觉仿佛把整个春天都含进嘴里。鼠曲糍与青团的不同之处在于用的原料是粳米,且它不包馅料,能存放更长的时间。而把做好的鼠曲糍放进冰箱中存储,也好像留住了春天。

谷雨时节,是春的开始,亦是新的开始。时节的更迭,万物的变化,也都在提醒着我们,莫辜负了这大好的春光。

(作者系德化县尚思小学五年级学生)

每日佳句

今朝知谷雨,又是惜春时。

佳段选读



荷塘在月光的衬托下显得格外美丽。绿色的荷叶一片挨着一片,好像一个个碧绿的大圆盘。荷叶间露出一朵朵荷花,像一个个披着轻纱的仙女,瞧,里头有的穿着金色的舞裙,有的穿着白如雪的公主裙,有的则穿着粉似朝霞的仙女裙……

荷塘里的鱼儿更是游得欢。看,它们像小船一样在水里自由自在地游来游去,时而摆摆尾巴,好像是在跟小伙伴打招呼;时而穿梭于荷叶底下,好像是在玩捉迷藏,玩得不亦乐乎。忽然间,水面泛起了涟漪,原来是一群小蝌蚪游过来了。一旁荷叶上正蹲着一只青蛙妈妈,听,那“呱呱”的叫声不就是青蛙妈妈对孩子的呼唤吗?

不知不觉东方天际浮起一片鱼肚白,月亮仙子悄悄回家了,一切又归于平静。

——《月色荷塘》(陈恩妮,晋江市第三实验小学金针校区五年级学生)

从冰箱里取出的鸡翅需要解冻几分钟,因为冰冻的鸡翅直接放进水中煮,会影响肉的口感。煮煮时,先把锅中的水烧开,再倒入解冻后的鸡翅,煮至七分熟后捞起,还要放在盆里滤干水分。在锅里的油烧热,放入切好的葱花和大蒜,炒出香味后,再把鸡翅倒入锅里。这时,我问妈妈:“为什么要滤干水分后才能开始煎鸡翅?”妈妈想了想说:“因为沾在鸡翅上的水,一遇到热油会溅起来,容易烫伤。”

紧接着,我把孜然和辣椒粉撒在鸡翅的表皮,并用大火把鸡翅的两面煎成金黄色。最后把多余的油倒出来,将可乐倒进去,撒入一点盐和味精调味,收汁后就可以把鸡翅盛盘上桌了。

可乐鸡翅做好了,我们一家人迫不及待地开始品尝。鸡肉吃起来外脆里嫩,滋味香甜可口。我享用着自己亲手做的劳动成果,一股幸福感油然而生。

——《一道令人回味的拿手菜》(郑宸,晋江市紫帽镇中心小学五年级学生)

青春潮起

四季有时 万物有序

□林晓婷

人生天地之间,若白驹之过隙,忽然而已。是的,经过时间的流转,四季的更迭,我从懵懂无知的垂髫之年,到沉稳内敛的桃李年华,渐渐地成长,静静地改变。

春天是一切的开始,幼时的我在如春天一般美好的氛围里长大。因为有爱的滋养,我这棵嫩绿的小苗得以茁壮成长。我还记得儿时在外田野上奔跑的情景,极力展开双臂的我,那时总想把春风拥入怀抱。是的,我依然清晰地记得,小时候的自己,就像一只在风中展翅翱翔的白鸽,就这样一直飞呀飞,飞过了无忧无虑的童年。

往事在梦里如走马灯一样不停旋转着。转眼间,燥热的阳光穿过不甚透明的玻璃窗,热烈的蝉鸣奏成独属于这个季节的乐章,我再睁开双眼时,才发现自己已经迎来了豆蔻年华。此时正值夏天,紧张的高考悄悄落下了帷幕,而查成绩、填志愿、等结果、盼开学等各种事情也在有条不紊地进行着。等一切尘埃落定后,我带着录取通知书,拖着行李箱,一步一步地走进了秋天,也走进了我的大学。有人曾说,秋天是夏天想要极力拖延离开时间才产生的季节,因此这时的万物都变得不太有生气,环境也会逐渐变得萧瑟起来。而当我面对陌生且全新的校园生活时,却并没有感到颓丧,我反倒是在这个秋天里鼓足了干劲,摩拳擦掌,誓要在新的天地里折腾出一些新花样。

但是期望越大,失望越大。由于我所选的专业包含了太多以前从未接触过的内容,在各种令人眼花

缭乱的课程面前,我手足无措。但是上进心又不允许我放弃,于是,我坚持一路跌跌撞撞地向前行,也终于在不断努力中收获了一些小小的成绩。更有意义的是,在大学这个天地里,我锻造了自己,在被焦虑困扰的日子里,我亦不断重建着自己的内心,期盼它能变得愈加坚强。在二十二岁的人生路口,年轻的我极力远眺,渴望窥探到路的尽头。一路走到现在,我想要的,我渴望的,我寻找的,我追求的,最终的答案,到底是什么?我不知道,但我仍在前进着,探寻着。或许,比起得到一个结果,我已经在这个过程中收获了很多。我想,谁都无法预知成长的花期有多长,但唯有继续在自己的轨道里稳步前行,才会不留遗憾。

转眼间进入寒风刺骨的冬天,我迎来假期,回到了久别的家。一进门,我看到窗台上的花盆里好像露出了一点绿芽,好似在告诉我,有什么事情正在悄无声息地酝酿着,也似乎在预示着新的春天要来了,更多绿芽将会破土而出。看来为了厚积薄发,深埋在土里的种子也在冬天不断地努力着。我想,人也是一样的,哪怕身处冷寂的冬天,也不要失去发芽的心情。

四季有时,万物也有序,我希望自己能在下一个四季里,依旧步履不辍,勇往直前。
(作者系泉州幼高专学前教育专业2022级学生)

昂起头来真美

□孙洋洋

上小学四年级时,父亲带我去报名了拉丁舞兴趣班。在训练拉伸动作的时候,一位女老师对我说:“你身体太僵硬,柔韧性差,不大适合学舞蹈。”听到这话,本身很喜欢舞蹈的我瞬间被泼了一盆冷水。

虽然开始训练时受到了打击,但令人高兴的是,我碰到了另外一位舞蹈老师。这是一位姓杨的男老师,一开始我觉得他有点凶,但是经过一段时间的接触,我发现这位老师的教学方式有些与众不同,因为即便是教授有难度的舞蹈动作,他也总会尽量把比较复杂的动作进行简化,让我们能更快地掌握要领。记得当时兴趣班里的学员是按舞蹈实力排队的,跳得最好的站在前面,我因为之前女老师说的一番话而变得很不自信,总觉得自己跳舞比别人差,因此排队时就自觉站到后几排。原本以为杨老师不会注意到我,但在跳舞时,我却总感觉有一束目光注视着我,坚定又充满力量。某一次跳舞的过程中,我偶然间抬头与杨老师的眼神对接,他便微笑着朝我点了点头。多年之后回想起来,我才明白,他是在给予我肯定。

后来排队时,杨老师将我调到队伍第二排的中位位置,对此,我感到既震惊又有些无所适从。但杨老师却说:“我觉得你很有潜力,你也许不是学员中跳得最好的,但是我相信你可以跳得越来越好。”他轻轻地拍了拍我的肩膀,又对我说:“昂起头来,你会变得越来越自信,也能成为跳得很好的舞者。”听了他的话,我感觉浑身充满了力量和自信,那一刻,我觉得自己离队伍最前排的位置又近了一步。

为了不让杨老师失望,更为了圆自己一个舞蹈梦,我重新燃起了对拉丁舞学习的热情。我

开始狠下功夫,即便只是一个简单的舞蹈动作不到位,我也会对着镜子反复纠错,反复练习,直到让自己满意为止。

印象最深刻的是我去外地参加拉丁舞比赛的那天。我换上表演服,在入场席静静地等待,看着一位位舞者优雅又不失力道的表演,我心里不由得紧张起来。我跟着其他舞者入场,随着音乐响起,我开始跳舞,不经意地一瞥,我发现站在不远处的杨老师正对着我竖起大拇指。在他的无声鼓励下,我昂起头来,顺利完成了每一个舞蹈动作。在那场比赛中,我捧得了第二名的奖杯。

后来因为忙于学业,我不得不放弃了舞蹈的培训,杨老师对我的退出亦是深表惋惜。如今,我偶尔还会利用学习的间隙,在宿舍里旋转几圈,借此检查一下自己舞蹈的基本功有没有遗忘。听说杨老师现在还在继续从事舞蹈教学,我也暗自期许,未来还能有机会继续跟着他学舞蹈,继续昂起头来,翩翩起舞。
(作者系泉州市农业学校2022级学生)

走进古诗词 赏谷雨美景

●出处:林野熏风起,楼台谷雨晴。——刘禹锡《谷雨》
赏景:山野之间,吹来一阵和暖的东风,在楼阁亭台上,可以享受到谷雨时节的好天气。

●出处:谷雨如丝复似尘,煮瓶浮蜡正尝新。——范成大《晚春田园杂兴》
赏景:谷雨时节的雨水从天空而降,像丝线一样落在地上,飞溅起来又像是尘土,此时也正是品尝新酒的好时候。

●出处:屋上鸠鸣谷雨开,横塘游女荡船回。——朱彝尊《鸳鸯湖棹歌·一百首选二》
赏景:谷雨时节,斑鸠欢叫,雨霁天晴,令人心旷神怡。

●出处:谷雨春光晓,山川黛色青。——元稹《咏廿四气诗·谷雨春光晓》
赏景:谷雨时节,清晨的阳光照耀在山川上,好像给山川披上一件青色的衣裳。

小笼包

□黄涵波

一屉小笼包,一碗牛肉羹,也许在别人眼中,仅仅只是泉州的特色小吃,但对于我来说,它们却是难以忘怀的童年味道。

记得我小时候外出学习棋艺,每次都会经过一条长街,两侧总是停满电动车。一次无意间经过一个拐角,一棵叶子层层叠叠的大榕树闯入了我的视线,尽管枝叶已经长得极为茂盛,但仍有几束阳光透过榕树的叶子缝隙,洒在地上,借着阳光的指引,我才发现,原来那里还藏着一条小巷。漫步在小巷中,一家卖小笼包的小店随之映入我的眼帘。一屉小笼包,一碗牛肉羹,一份简单的套餐,就成了我那日的一顿早餐。

圆滚滚的小笼包,蘸上甜辣酱后,白色的外皮会被染上一抹红色,看起来格外的秀色可餐。用筷子夹起一个塞入口中,整个口

腔瞬间会被酸、甜、辣、咸等不同味道占据。小笼包馅料散发的葱香味、肉香味也在舌尖绽放,让人吃过之后,脑海中只会浮现两个字——满足。

吃牛肉羹之前,我在汤中加了些许胡椒粉,等到粉末彻底溶于汤中,才正式开始品尝。一勺汤入口,胡椒的香气便扑鼻而来,再嚼一下肉羹,牛肉的软嫩口感搭配姜丝的火辣滋味,让人尝过之后回味无穷,唇齿留香。

不一会儿,一屉小笼包和一大碗的牛肉羹就被我吃完了。虽然感觉意犹未尽,但无奈肚子已经无法再容纳新的食物了。带着些许遗憾,我只能一步三回头,恋恋不舍地离开那家小店。

吃过小笼包,我也不禁想起小时候,自己吵着让奶奶买小笼包的情景。往事历历在目,让人感慨万千,也许因为我是土生土长

的泉州人,从小就对小笼包这道美食情有独钟,即便是后来长大了,奶奶也还会经常问我:“还喜欢吃小笼包吗?”而我的回答依旧是肯定的。

长大后,当我离开泉州,跟随父母去外地旅游,只要一看到路边有售卖小笼包的店铺,我就会情不自禁地走进店,瞧一瞧菜单,点一份尝尝鲜。但可惜的是,时常等来的并不是记忆中那熟悉的小笼包,它们的口感与味道也与我的喜好天差地别。就在那时,我才发现,原来自己喜爱的从来不是外观普通的小笼包,而是对儿时那段学棋经历的怀念,还有对家乡味道难以割舍的迷恋。在我心中,小笼包不是一种简单的传统小吃,它藏着奶奶对我的浓浓爱意,也包含着我对家乡的深深眷恋。
(作者系泉州第一中学东海校区初二学生)

春食龟粿

□胡格菲

在我的老家永春,当地人逢年过节会做的一道点心就是龟粿。今年开春后,家里打算做龟粿时才发现缺少一样特别的食材——鼠曲草。但那时山里的大部分鼠曲草已经被人们拔走了。为此,家里大人们只能去寻找那些被“遗忘”在角落的鼠曲草,由于寻找时花了不少时间,家里做龟粿这件“大事”就推迟了许久。

这天,院子里的鸡才刚打鸣,我就听见大人们忙碌的声响。大家在忙什么呢?当然是要做龟粿了。我觉得龟粿最美味的地方,就是那层绿得发亮且犹如“龟壳”的外皮。制作这个外皮时,需要先把新鲜的鼠曲草放入盆中清洗干净,之后再进行处理。捣成泥浆状态

的鼠曲草,过滤出汁水后,就可以混合糯米粉一起搅拌。经过反复地揉搓和捶打,最后制成的一个绿色大面团,才会既有弹性又带有韧劲。听大人们说,想要让龟粿变得好吃又有嚼头,就需要将揉搓这一道工序把控好。

做好外皮后,就可以动手做馅料了。老家传统口味的龟粿馅料,主要分为咸豆沙馅、甜豆沙馅和笋干馅。在我家,有的人喜欢甜口的豆沙馅龟粿,有的则喜欢咸味的笋干馅龟粿。

笋干口味的馅料制作过程较为简单。通常是将泡发的笋干煮熟,切成一个个小块,再搭配肉末和葱花一起入锅爆炒至半熟即可。刚炒好的笋干馅,会散发诱人的香气,让人一闻就垂涎三尺。

外皮和馅料都准备好了,就到了最后一个步骤——包龟粿。此时大人们会在手上先抹一点油,再揪一块像幼儿拳头般大小的面团,将它擀成薄厚适宜的面皮后,填入馅料,再揉成球状。之后把球形的面团放在压纹的模具上,用力一压,就能得到一个表面带有漂亮纹路的龟粿。包好的龟粿,还需要放进蒸笼里用大火蒸熟。刚出锅的龟粿,咸香可口,趁热吃,会让人倍感满足。

龟粿,这道闽南传统点心,总是带着一缕来自大山深处的青草芳香,沁人心脾。趁着大好的春光,我想把这道美食推荐给没吃过的朋友,希望大家都能来尝一尝这道传统美食。

(作者系泉州市剑影实验学校六年级学生)

文心初萌