



野豌豆：翘然飘摇的“薇”

■董雪丹 文/图



翘摇，看到这两个字，就想到一片片柔婉的叶子在纤细的藤蔓之上翘然飘摇。翘摇，是野豌豆的另一个名字，形容草儿的形态，既美又精准。此名来自《本草纲目》：“又有野豌豆，粒小不堪，惟苗可茹，名翘摇……翘摇，言其茎叶柔婉，有翘然飘摇之状，故名。”

名字再美，也是野草，一旦在哪里扎根，很快就蔓延成一片，春风一吹，走到哪儿都能看到它。野豌豆从根部长出数根长长的茎，羽状复叶前端生有柔软的卷须，可以缠绕在其它植物上。茎与叶看起来柔柔弱弱的，却是柔中有韧，顽强生长。

惊蛰节气刚过，在单位院子里随意走走，就看到野豌豆在春日的暖阳下开出了第一朵欢喜的紫红色小花，很明媚、很夺目。要不了多久，

朵朵小花就会像星星点亮夜空一样点亮一片草丛，也会像一只只小蝴蝶在绿叶间翘首。如果把花朵放大，会分不清究竟是蝴蝶变成了花儿，还是花儿变成了蝴蝶。

妈妈住的小区院子里，到处都是这种野草，一直喜欢它叶的柔，也喜欢它花的媚。初夏，它的花朵变成了小小的豆荚，当时只有两岁的小侄女兴奋地喊：“豆角，豆角！”那一刻，我才意识到对它是如此熟悉，又如此陌生，虽然喜欢，却连它的名字都不知道。于是，开始真正用心地去认识它，知道了它叫野豌豆——怪不得结豌豆似的果实呢，只是冠了一个“野”字，野生野长，看起来比豌豆荚瘦小苗条多了。它还有别名大巢菜，更多的名字中都带个“豆”：救荒野豌豆、马豆草、野绿豆、野菜

豆等等。

今年雨水节气时，已经九岁的小侄女喂小兔子吃草，草儿看起来嫩生生、水灵灵的，是妈妈在小区院里采来的野豌豆苗——反正这草不种而生，摘之无穷。我对小侄女说：“这种草我们也可以吃。”她一脸的疑惑，就像没经历过饥荒的人无法体会救荒野豌豆这个名字的真正含义。妈妈接着我的话说：“是哩，可以裹上面，蒸着吃。”

我也采摘过野豌豆的嫩茎叶，焯水、凉拌，入口有青草味。野豌豆的果实就是缩小版的豌豆，《救荒本草》说：“采角煮食；或收取豆煮食；或磨面，制造、食用与家豆同。”豆荚我还没尝过，据说味道很清新，比毛豆要鲜嫩些。需要提醒的是，野豌豆在花期是有毒的，采食需谨慎。

这么常见的野菜，还有一个极美丽的名字——薇。

薇，名气很大，负载着一种古老的文化记忆，从《诗经》里翘然飘摇至今。

《诗经·采薇》，从“薇亦作止”到“薇亦柔止”，再到“薇亦刚止”，也就是从薇绽出嫩芽，到芽叶长大，叶片变得肥嫩，再到叶茎变得粗硬。从鲜嫩到老去，从草儿的生长过程，可以看到时光的流逝，看到生命的消长，从而可以想像戍卒思归之情的迫切。

《诗经·草虫》“陟彼南山，言采其薇；未见君子，我心伤悲。”登上高高的南山，随手却无心地采摘着春天里新生的薇，虽然手中的动作没有停止，但却心不在焉。春天里，随



着草儿一起生长的，还有诗人心中深重的思念。将自己的柔情赋予在这种柔软的草儿之上，无心的植物也有了情感，有了忧伤。

不止如此，“采薇”还被文人视为归隐的象征。伯夷、叔齐商末孤竹君的儿子，孤竹君想让叔齐继承自己的王位，而叔齐欲让位于长兄伯夷，伯夷不肯违逆父命，于是兄弟俩一起归隐于山野之间，采薇而食。辛弃疾的“谁知孤竹夷齐子，正向空山赋采薇”，就是在说西山采薇的典故，王绩的“相顾无相识，长歌怀采薇”，也在追怀古代的隐士。李唐创作的《采薇图》中，伯夷、叔齐二人相对而坐，中间有一竹篮，里面放的应该就是薇，每每看到，总是看了又看，盼着看清篮中之薇，却总是看不真切。

看不清画中之薇，就看身边的野豌豆，每一次相遇，感觉空气中都飘摇着一种动人的诗意。



羊肉烩面

■王科军

我在外地时，最想念家乡的美食，因为那是家乡的味道。无论走多远，家乡的味道都停留在我的记忆里，例如羊肉烩面。

30年前在郑州上学时，我最喜欢吃羊肉烩面，那时的花园路集贸市场上有一家羊肉烩面馆，一大碗烩面才五角钱。学校离集贸市场很近，每逢周末我都要和同学相约一起去吃碗羊肉烩面，再喝上一大口烩面汤汁，那份感觉，从舌尖直抵肺腑。

正宗的老式羊肉烩面，配料只有羊肉、香菜、蒜苗和海带。汤就是羊骨和羊肉一起熬出来的浓白如奶的汤。

羊肉烩面看似普通，但是制作步骤却十分复杂。首先要准备羊脊骨、羊腿肉、大葱、香菜、面粉、盐、辣椒油、蒜苗、大料、花椒、小茴香等。制作面食之前，首先煮汤，这也是烩面的精华部分；其次将羊腿肉和羊腿骨全部放入到凉水之中浸泡，主要是将骨头和肉当中的杂质和腥味去除，然后放热水中焯烫，捞出后快速放入凉水中，重新在锅里放入清水。水烧开之后，把羊肉和羊骨全部放入到锅中，这个时候则可以在里面加入少许的

盐、大葱、姜片、小茴香、大料、花椒、桂皮等等，这些香料都是家里比较常用的，如果还想味道更香浓，也可以加入自己喜欢的其它香料，整体味道不会有太大改变。羊汤熬好后，便改为小火，再熬制一个小时以上，这样才能够将羊肉的味道彻底熬出来。

接下来开始和面准备做烩面，将面粉倒入到大盆中，加入适量的水，和面粉一边搅拌一边倒水，和成面团之后，开始醒面。为了达到最佳口感，面团一定要多揉几遍，醒三次以上，每次醒好之后还要不断揉面，这样烩面入口才会一道、顺滑。等面团醒好之后，再将面团分成若干个小面团，将小面团一个一个全部搓成小条状，并在上面涂抹一层食用油，然后放盆中继续醒面。

羊肉汤炖煮好了，盛出来一些继续大火烧开，此时先将煮好的烩面盛到碗里，再把羊肉汤汁浇在上面，撒上香菜、蒜苗，再放上一勺辣椒油，尝上一口，既鲜又美，喝上一口汤，唇齿留香。

一方水土养一方人，一碗碗烩面暖人心。想起老家，首先映入我脑海的就是那碗羊肉烩面。

诗两首

■魏华

春愁漫寄

袂分两地梦连心，
魂滞陈州泪湿襟。
龙湖惜别情难断，
楼阁灯残旧梦沉。
南飞大雁今又归，
百花烂漫又一春。
望穿颍河潺潺水，
喜鹊何时报佳音。

惊蛰感怀

雷震小雨润柳杨，
大地升温无雪霜。
浩荡春风万物苏，
千里沃野菜花黄。
追随季节赶分秒，
春雨知时好种粮。
时日匆匆驹过隙，
人生一梦百年长。

体彩周口分中心 开展即开销售代表技能培训

□记者 王吉城 通讯员 丁东辉

本报讯 为加强销售代表服务能力，协助实体店做好即开彩票销售氛围，加强销售代表服务队伍建设，2月19日，周口分中心即开游戏组策划的2021年第一次销售代表培训会在公司分中心会议室召开。

本次培训主要包括销售代表工作职责讲解、如何做一名优秀销售代表等内容。销售代表服务的好坏，决定着此区域即开销售氛围的好坏，间接决定着即开销售市场的好坏，分中心非

常重视此项工作。分中心用一天时间对销售代表进行培训，总体提高销售代表的工作能力。销售代表普遍反应较好，希望分中心经常组织此类培训，让网点真正“爱上”体彩顶刮刮。



中国体育彩票
CHINA SPORTS LOTTERY

公益体彩 乐善人生