责任编辑：贺炳然 联系电话：59963265 E-mail:hyran@sinopec.com 审校：张京俊 版式设计：王 强

梨花风起正清明

正是郊外踏青春游与行清墓祭的好时节。

大地呈现春和景明之象，万物皆洁齐、生气旺盛、吐故纳新、气温升高，皆清洁而明净。故谓之清明。」

《岁时百问》说：「万物生长此时，清明是我国二十四节气之一。

美丽家园 邵群摄

春暖花开就是浪漫

王宪伟

3月26日12时，河南濮阳市全域均为低风险地区。妻子看到信息，就给我打电话说：“憋疯了，到你上班的村子转转吧，呼吸泥土气息，挖野菜、摘香椿……”

3月8日，岳母居住的小区因疫情被封控，照顾岳母的妻子被困住了。我在位于中原油田本部的单位，接到暂停换班、驻站守岗14天的通知。这些天，只能和妻子通过视频沟通，相互支持鼓气。

疫情已3年，人们也从开始的惊恐，逐渐变得习惯。虽然有些不便，好在岁月平安，衣食无忧。

我和妻子开车去油区附近的葛寨村，来一次清明踏青。一路上都是风景，垂柳换上一身嫩绿色的新衣，在春风中摇曳。海棠树的枝条上，鼓起了暗红色的花蕾。白玉兰树和红玉兰树，沐浴着阳光，高雅端庄。

村庄、古树、金黄的油菜花错落交融。田埂上一群鸡鸭刨土找虫子，杨树林下的农家小狗追逐着自己的尾巴，油菜花招来成群蜜蜂蝴蝶。这里的生活自足简朴，满足了我世外桃源般生活的想象。

地里已经浇过了头遍水，小麦长势喜人。地头和树林边，马兰头、荠菜、马齿苋、水芹、蒲公英、鱼腥草很多。我和妻子只挖荠菜，因为最喜欢吃荠菜炒鸡蛋。

如果说，野菜是地面上的精灵，还有挂在树上的馈赠。

香椿和榆钱垂坠枝头，既是初春的一道美景，也是季节馈赠的一味美食。将榆钱摘下清洗干净，和面揉搓成团，水开上锅蒸20分钟，榆钱窝头便大功告成了。热气腾腾的窝头糯黏甘甜，放凉后切成薄块，佐以调料和香葱凉拌，清爽可口，既可当菜又可当饭。

因为疫情，我放慢脚步，重新发现了身边的美丽。没有一场阴霾，能阻挡春暖花开。

朝阳踪音

梨花风起正清明，
游子寻春半出城。

又是一年化橘红花开

许玲智

“听说最近化州橘红花开得漫山遍野，香气扑鼻。期待我们周末能一起去赏花。”朋友发出邀请。

阳春三月，万物复苏。茂名市化州丽岗镇尖岗岭上的化橘红国家现代农业产业园里，数千亩化橘红花在枝头竞相绽放。

周末带上小孩，自驾车经过南山寺，沿着一条水泥环山道缓缓而上，停车在半山，推开车门，还没看见花就已经被阵阵袭来的花香拥了个满怀。

走进产业园，入目的是绿蜡似的叶子，雪白的化橘红花从片片浓绿中探出头来，花的清香随着微凉的山风漂浮在四周，空气清新，连呼吸都畅快了。

三五知己走着笑着，从树间穿过，化橘红花伸手可及。枝头盛开着一簇簇花团，洁白无瑕的花瓣拥着一圈嫩黄色的花蕊，在绿叶的衬托下更显得淡雅清新。仔细听，处处都是嗡鸣声，蜜蜂在花间忙得不可开交，根本不在意走近赏花拍照的游客。斯文的蝴蝶不像蜜蜂那样聒噪，只轻轻扇动翅膀温柔地钻入花房。阳光穿过，树下叶影浮动，抬头又见满树繁花，让人流连忘返。

“妈妈，化橘红花好漂亮好香啊！”孩子兴奋地叫道。我们在这里与漂亮的花儿来一场美丽的约会，亲近大自然，聆听花开的声音，尽情呼吸着清新空气，互相拍照，笑声不绝。远离城市的喧嚣，心情是那么愉悦放松。化橘红花开，清新醉人。花香扑鼻，春意浓浓，吸引了一拨又一拨的游客。

粤西化州是全国最大的化橘红种植基地，每年的三四月份，是化橘红花盛开的时节，花朵清香具有观赏价值，晒干还可泡茶。

愿疫情早日彻底离开我们。当能尽情出游畅玩时，邀您来我家乡看美景、尝美食。

云雾深处一片金黄

田宏远

也是这样一个油菜花盛开的季节，师傅永远地走了。去年我去看师傅的时候，在他的墓前放了一束金色的油菜花。师傅是闻到了花香吗？墓碑上他的面容那么安详而宁静。

师傅是一名石油工人，修长的身材，棱角分明的国字脸，笑起来憨憨的，像邻家大叔。

初见师傅时，阳春三月，油菜花开得正盛。

“这片土地，不仅生产着石油，还生长着麦子、大豆和油菜等作物。我们守护的，不仅有采油树，还有这里的每一朵花、每一片绿。”这是师傅第一次带我巡井时说的一句话。他说话时，用手指着黄绿相间的农田，指着农田里欢快运转的采油树、纵横交错的油气管道，眼睛亮亮的。

我和师傅在油菜花海里穿梭。油菜的枝蔓伸展着，覆盖了窄窄的田埂。我提着小样桶，师傅握着管钳。我们小心翼翼地，生怕碰落了花瓣，碰碎了春天的美景。

刚才还是阳光明媚，一会儿又淅淅沥沥地下起了小雨。傍晚时分，当我们巡检到一片油菜花地时，师傅警觉地发现有一个管线接头处，管线的颜色有一点深，油漆的颜色有点斑驳。他用抹布一擦，仔细观看，又俯下身用耳朵听了听油流的声音，发现阀门存在轻微渗漏。虽然很微小，但如果时间长，或者渗漏加重，就会造成原油落地，污染农田。

看看天色已晚，雨还在下，气温开始下降，我感觉寒气袭来，身上有点发凉。因为没有打伞，我和师傅的衣服都被雨淋湿了。

“再小的风险也是风险。”师傅让我回去取新阀门，带维修人员过来抢修。他则守在现场，继续观察。

“回去别忘了换件干衣服！”远远地，我听到师傅喊。

我一路小跑，天很快黑了。因为渗漏管线在农田里，车无法进去，只能步行到现场。我们打着灯，头上撑着伞，脚下铺着防渗膜，连夜作业。等处理完回到站上，已是深夜。

我听到师傅咳了几声，接过他脱下的红工衣，感觉湿漉漉的，很重。

第二天，师傅发高烧，后来竟一病不起。

原来师傅早就被查出患了癌症，可他一直没有说。

我忍不住背过身抹掉眼角的泪水，心中一阵酸楚。师傅拍拍我的肩，安慰我：“人都会病的，不碍事。”

几年后，又一个油菜花盛开的季节，师傅走了。

一年一度，油菜花开了谢了，谢了开了。花海里的石油人，坚守着同一个承诺，重复着同样的守护。

我仿佛看到师傅从远方走来，深情地望着这一片花海，望着他熟悉的井架、管线……

文化链接

清明习俗

清明节，是中华民族礼敬祖先、慎终追远的文化传统节日。清明节俗丰富，归纳起来是两大节令传统：一是礼敬祖先，慎终追远；二是踏青郊游、亲近自然。

盼浅酌热酒诉衷肠

罗文婷

清明时节最是多雨。淅淅沥沥的雨沿着各家红砖灰瓦缓缓流下，汇聚成一个个小水洼晕开阵阵涟漪。不远处可见袅袅炊烟，满巷子飘着酒香，依山傍山的客家人到了清明前几日便开始忙活起来了。

“阿妹，好去煮酒，等下去奶奶那儿哩！”儿时印象最深刻的便是天还没亮，母亲便赶我去热壶老酒，带上镰刀跟家人去祭祖。从家里到奶奶的墓地不足十里地，父亲总是用长长的扁担挑起两箩筐祭品，直直地走在前头，担子一头是盖上红纸的鸡鸭鱼肉，而另一头则是香烛纸钱。我们走过新建的水泥地，踏过田埂道上的泥泞，再沿蜿蜒的山坡往上走，一片绿意盎然下便是奶奶的墓地，是块清净的地。

到了后，父亲总是抽着烟，一言不发地拿起镰刀除去周围多余的杂草，姑姑们拿出新毛巾轻轻擦拭墓碑上的灰尘，念着笑着也红了眼，一旁的母亲则把祭品一一摆出：“阿嫲，今日带了生豆腐和老酒，多食点。”边碎念边张罗，空气中渐渐弥漫着元宝蜡烛燃烧的气味。

幼时，我问母亲为什么要烧纸。母亲摸了摸我的头，说道：“人，活一世需要银票，走了后添些子女也安心。”而孩童哪懂个中道理，只顾着攀比谁摘的野花好看，献宝地摆在墓前。

成年后，由于学业与工作长年在外，再加上疫情，已有几年未按时回去看望，但那片土地始终在我心中，盼望着回去浅酌热酒，诉诉衷肠，安心至极。

嵩正旺 馍好香

赵君

三月时节，满眼游丝兼落絮，红杏开时，一霎清明雨。

记忆深处，仍余味悠长的，便是那绿油油的蒿子馍。

民间有用吃蒿子馍来纪念祖先、祈祷家人健康长寿的说法。作为红二十五军驻地和长征出发地的家乡河南省罗山县何家冲，也有用吃蒿子馍来缅怀烈士的传统。

黄蒿，大多长在小溪旁、田埂边、流水檐下，青里透红的茎干，清秀灵动的齿形叶子，泛着春天的第一缕味道，微苦、辛凉。

小时候，春天最盼望的就是蒿子馍。满满地割一筐蒿子，妈妈总是连忙摆手：“太多了，留着慢慢长，慢慢吃。”

蒿子馍的做法简单。黄蒿洗净、焯水，去除苦味，切成小段。农家腊肉小片煸炒，待油下肉香，放入黄蒿翻炒三两下，关火暂候。大米磨的米面，用滚滚的开水和面，意为熟烫面，把腊油黄蒿拌进面里，趁着滚烫的面不黏手，抓起一团，手里来回揉搓两下，“叭”一声贴在木柴热锅里，压平。一个、又一个，满满的一锅锅贴蒿子馍。待锅里蒸汽上过三四分钟，左手揭锅盖，右手持铲子快速把馍翻个面再蒸。待烙至两面焦黄，出锅。带壳的蒿子馍是大家的最爱，那清甜的焦香味，丝丝缕缕，把淡淡乡愁渲染得清晰又绵长。

岁月朝升暮落。每年清明，蒿子依然绿满乡间小道，蒿子馍依然诱惑着许多离乡游子的味蕾，很多人自创“蒿子馍”，把刚张开骨朵的槐花、山野菜，一样的配米面，一样的油下肉香，一样的手工抓团，放在电饼铛、电烤箱里，只为重温一口那浓浓的家乡味。

又是一年清明时，故乡遥，何日去，梦里回回倾思慕。剪不断的故乡情愫，其实就是那一口香香的蒿子馍。

清明“五样鲜”

尹希东

在我老家山东寿光，有清明吃“五样鲜”的古老习俗。所谓鲜，是指初春的鲜野菜。每到清明时节，是各种野菜初生的时节，这时，母亲总是领着我们去村外坡里拔来“五样鲜”。

“五样鲜”主要有荠菜、白蒿、麦蒿、蒲公英、苦菜。这五样鲜，春天最美，清明最鲜。母亲说，吃了“五样鲜”，不生尖，不感冒，还长个子。

这个时节的田间、地头、沟堰旁，到处是拔野菜的大人小孩。此时的野菜，刚刚从泥土里露出嫩芽儿，被肥沃的泥土滋润得肥嘟嘟、鲜嫩嫩，一窝窝紫，一蓬蓬绿，一抹抹黄，拥拥挤挤，争先恐后。荠菜身着半紫半绿的齿形衣服，最先绽出了细小的花蕾；白蒿忽闪着毛茸茸的耳朵；麦蒿在麦苗地探着绿莹莹的脑袋；蒲公英几片嫩叶里包裹着嫩黄的花骨朵；苦菜则一汪汪妩媚动人。不一会儿，母亲就领着我们挖满了篮子。回到家，母亲把“五样鲜”一样一样分开，包饺子、烙饼子、蒸包子、做菜豆腐，每一样，我们都吃不够。

我吃着“五样鲜”，走出了故乡。来到黄河口当石油工人后，每到清明时节，我都会到广袤的荒原里采撷“五样鲜”。荒原里的“五样鲜”比家乡多多了，布满野草地。我总是最先品尝到“五样鲜”的美味。

如今，生活条件好了，吃法也日趋丰富起来。比如，白蒿做成三鲜饺，麦蒿做成豆腐羹，蒲公英来个“凉拌鲜”。这“五样鲜”中，我最钟情荠菜与白蒿的两种天然吃法。荠菜采摘回来后，冲洗干净，根叶用白面、玉米面调匀，上锅一蒸，食之腴软清香，若淋点香油或蘸点蒜泥，那味道更美了。这种吃法，保持了荠菜的鲜美。白蒿，主要是吃个饺子鲜。把带着嫩长根的白蒿，用清水洗净、剁细，加入盐、葱、姜、鸡蛋调馅。出锅的白蒿饺子，色泽鲜亮，白白的饺子皮，透着绿绿的白蒿馅，一口咬下去，鲜香的味道，不知不觉就醉了舌尖。

“青”，把春天包起来了

娄巧

“青”，在浙江宁波宁海县并不是特指一种植物，而是能把食物染成青色的数种植物的统称，在清明前后的“青”，大多数指的就是“鼠曲草”了。每当到了鼠曲草最为鲜嫩的季节时，宁海人就喜欢将它们采摘回来，用独特的方法来制作春天的美味。

采摘回来的青，首先用开水烫煮，捞出用刀剁碎，再揉进白胖胖的面团里。不一会儿，面团就变成了青色。将揉好的面团取出小团，用擀面杖擀成薄薄的面饼，并切成四方小块，这样一件绿色的“外衣”就做好了。清明时节前后，春笋也争相冒出了头来。鲜嫩的春笋、绿油的小青菜，再加上前童镇的香干和岔路镇的黑猪肉，剁碎烹炒起来，便成了丰盛的馅料。用前面制作好的青面皮，将馅料裹住，仿佛将整个春天包裹住了。

不一会儿，只见那小包子像一个个青娃娃围成圈端坐在那里，头上还冒着一股股热气，好不可爱。上锅蒸十分钟，待盖子掀开的那一刻，青汤包的皮子好像一块碧玉。透过包子皮，里面丰盛的馅隐约可见。迅速徒手抓起一只，还来不及感受它的热度，便一把塞进嘴里，鲜美的汤水流了出来，清香溢满口腔，春天的味道就从这里开始了。

除了青汤包，宁海当地在清明节祭祀故人时通常会放上一盘手工制作的特色食物——青麻糍，也是这个时节独有的一种表达。

做青麻糍可是一个技术活儿：首先要先从山边、草坡上采摘一些艾草——也是宁海人口中的“挖青”“挑青”。挑来的青一般先去梗，取鲜嫩部分洗净，倒入锅里和水煮开，去水、剁碎。然后将糯米浸泡在水中，胀足后沥干，放入蒸麻糍的专用桶里铺平，上面铺上一层剁碎的青。蒸熟后，直接把饭倒扣在石臼里压成团。再来就是“捣”麻糍，需要两个人配合协作，一人出力气用木杵或石杵反复一锤接一锤捣动，另一人负责在捣的间隙捺麻糍，要不断把麻糍往中间捺拢，需眼明手快。加了青的麻糍在捣匀之后，白色的米团就变成了青色。最后，将米团放到面板上用粗粗的圆木压平整，撒上松花粉，再把它擀薄，用刀切成方正小块，一块块的青麻糍就这样做成了。

和了“青”的麻糍透露着特有的清香，放进嘴里咬上一口，糯米的软绵、青的清新、松花的香味，在唇齿间交杂，一种久违的熟悉的清明记忆在脑海里一点一点地弥漫开来。清明上坟时，将一盘青麻糍供于祖先，相告故人，相告天地，这里包裹着春天的味道，传递着清明的思念。

文化链接 节令食品

在清明节的饮食方面，各地有不同的节令食品。

由于寒食节与清明节合二为一的关系，一些地方还保留着清明节吃冷食的习惯。在山东，即墨吃鸡蛋和冷饽饽，莱阳、招远、长岛吃鸡蛋和冷高粱米饭，据说不这样的话就会遭冰雹。泰安吃冷煎饼卷生苦菜，据说吃了眼睛明亮。晋中一带还保留着清明前一日禁火的习惯。很多地方在完成祭祀仪式后，将祭祀食品分吃。

我国南方部分地区清明节时有吃青团的风俗，青团又称清明饼、棉菜馍糍、茨壳粿、清明粑、艾叶粑粑等。在闽南侨乡，每逢清明节必定做一些糕、粿和米粽，在清明节前后让家人食用。上海旧俗，用柳条将祭祀用过的蒸糕饼团贯穿起来，晾干后存放着，到立夏那天，将之油煎。清明前后，螺蛳肥壮。吃藕是祝愿蚕宝宝吐的丝又长又好；吃发芽豆是博得“发家”的口彩；吃马兰头等时鲜蔬菜，是取其“青”字，以合“清明”之“青”。

●社址：北京市朝阳区吉市口路9号 ●邮 编：100020 ●电 话：□总编室：59963392 □报刊发行：59963206 ●广告经营许可证：京东工商广字0239号 ●印 刷：工人日报社印刷厂 ●报 价：□每月16.50元 □零售每份0.80元