

三月草青青

□ 蜀水巴人

农历三月，地气开始慢慢回暖，无处不在的草儿渐渐泛青。

田埂上、砖缝间、街角处……甚至无人理会、无人知晓的所在，哪儿不是草儿的家呢！尤其恰逢一场春夜里的透雨泼洒过，三月的草，遂得了将军令一般，探头舒脑的、拔节伸腰的、恣意欢娱的、舞姿踮跹的……活泼泼地顺着一望无际的原野蔓延开去，直到天地之间青色迷离，翠色一片。

见过了冬季的凛冽、冷峻与单调，谁又能够不喜欢三月里的草色泛青呢？纤纤的草尖上，也许还挂着昨夜春雨的珍珠，仔细嗅一嗅，的确可以闻到一丝悠悠的春气。这个时候，该是玩家们“斗草”的好时候了。《红楼梦》第六十二回，伟大的曹雪芹先生给我们“还原”了“斗草”的可爱细节：外面小螺和香菱、芳官、蕊官、藕官、豆官等四五个人，满园玩了一回，大家采了些花草来兜着，坐在花草堆里斗草。这一个说：“我有观音柳。”那一个说：“我有罗汉松。”那一个又说：“我有君子竹。”这一个又说：“我有美人蕉。”这个又说：“我有星星草。”那个又说：“我有月月红。”这个又说：“我有《牡丹亭》上的牡丹花。”那个又说：“我有《琵琶记》里的枇杷果。”一来一往，“斗草”里的“文斗”情节，闪展腾挪；“斗草”人伶牙俐齿，让人目不暇接。《镜花缘》里也写到过二十多位佳人此起彼伏“文斗”的

细节——诸如“长寿”对“半夏”、“金盏草”对“玉簪花”、“木贼草”对“水仙花”、“苍耳子”对“白头翁”云云。这是“斗草”吗？这简直就是在做诗呢！“斗草”的另一种玩法是“武斗”，所斗彼此，执草于手，互相角力，断者则为负——在孩童之间流行的这种“武斗”，倒是很有“决斗”的意思。“疑怪昨宵春梦好，原是今朝斗草赢，笑从双脸生。”宋人晏殊笔下的斗草，溅起一片欢声笑语，腾起一抹盈盈春色。

草儿青青的三月，也是春草肆意点缀人间餐桌的微妙时节。翠翠的艾草汁，流入霜花也似的糯米堆中，春色回旋婉转，渐次成了人们踏青果腹的小小青团。托青团一只，春天也就稳稳地捧在了掌心。并不怎么打眼的秧草，却可以衬托出河豚的绝妙美味。而北地的“柳蒿芽”，呼应着南方的马兰头，仿佛“文斗”一般，同样伴随着春天生发，同样陪伴着人间餐桌，烘托出无边烟火之气——就像苏轼在《菜羹赋》中所抒发的那样：“卜居南山之下，服饰器用，称家之有无。水陆之味，贫不能致，煮蔓菁、芦菔、苦荠而食之。其法不用醯酱而有自然之味”——青青三月，充盈着一团春气的草儿，给予普通人难得的山野回味：岁月静好，灯火可亲。

人们对于草的认知，自古即有一番兰质蕙心。培育一盆菖蒲，剑叶舒

展，挺拔秀立，暗暗契合着一种温润淡泊的情怀。《菜根谭》一再强调“做人要存一点素心”，所谓“兰为君子，蒲为隐士”者是也。而《诗经·采葛》，则直接赋予青草爱的象征——“彼采葛兮，一日不见，如三月兮！彼采萧兮，一日不见，如三秋兮！彼采艾兮，一日不见，如三岁兮！”这样的诗句，最适合恋爱中的小情侣；这样的诗句，又哪里是而今一些莫名其妙的网络语可以比拟——正是，婀娜一束风流草，示爱千年到如今！

点染如许春色，人们常常瞩目桃红杏白，杨柳吐翠——因为其身也高、其姿也靓、其色也妍。而几乎无处不在的三月青草呢，只是静静地匍匐于地上，静静地以自己全部的身心，释放出无边的春色。还在春寒料峭之际，桃杏尚未含苞、杨柳枝干僵硬，而富于生命力的青草便悄悄萌动着，示人以“草色遥看近却无”的春信儿——不争、不抢、不妍、不妖……草儿只静静地编织无边春色，点染于天地之间。

如此三月青草，焉得人们不敬不赞不爱！



巴人说事

老饕之城

□ 任翔宇

这两天淄博“烧烤专列”火出圈，从专列到文创，从撸串儿专用手势到短视频，用我们难以想象的速度成就一座城市，烧烤好像一下子从地摊儿走向了网红。美食，文化，城市营销，让这座齐国故都突然超越省会济南、沿海大城市青岛，成为好客山东的代言人。

这有点儿啥呢？一听是烧烤，别说是大同人，换成喜欢大酱刷肉的东北人、孜然管够的新疆人、生蚝滋滋冒油的湛江人、把猪鼻筋烤出脆爽天花板的四川人也不服啊！论烧烤哪家强，在神州大地上估计吵上几天几夜也难分胜负。

人家玩儿的是烧烤为媒，主攻的是城市营销。所以，其实人家不只是和你比烧烤，人家和你比的更是承接能力和水平。

这就好像是下棋，炮打闷宫，直杵心窝子。

幽幽倒过口气儿来，最想说的是，这一招儿，咱大同用过啊，老饕之城，在华北这一片儿，大同算一号。

天子脚下，皇城根儿子弟，什么没见过什么没吃过？可照样架不住嘴馋，放下豆汁儿焦圈儿烤鸭子卤煮非要来大同吸溜吸溜吃凉粉儿，还吃一碗打包一碗的主儿，有的是。

三岔河口，天子渡津之处，嘴刁话狠也全是表象，小黄鱼儿贴饼子，耳朵眼炸糕狗不理包子，大麻花儿煎饼果子吃腻了，看见筱面绳绳、讨吃行李、羊肉泡糕也一样迈不动腿。

大同作为历史文化名城，既是辽京

陪都，京畿番屏又通衢华北，特殊的地域文化与交流，造就了大同独特的饮食文化内涵。中华餐饮名店、全国绿色餐饮企业、省级金牌店、特色店烹饪名师、金牌菜、名点名宴小吃，在大同，这些牌匾招牌都不在食客的视野之内，在“大众点评”和“小红书”还没出现之前，跟人跟味儿是选择的不二法则。地摊儿摆起的春叶凉粉、自行车架铁桶的帅府街兔头，就是用这最简单的玩儿法锁住了大同人的胃口。

大同的刀削面，无疑是北方面条的代表之一，曾经多次评选过的什么什么十大面条里，大同的刀削面总在其中。刀削面已经不仅仅是吃食，还是地域特色的文化品牌。硬硬兜上一碗刀削面，以前是游子回家的第一念想，如今，已经是外地游客来大同和游云冈、逛古城并列的打卡项目之一。

火锅在大同盛行几百年，成都火锅、重庆火锅、潮汕火锅、北京火锅、羊肉火锅争奇斗艳家家店里热气腾腾。扒肉条（大烧肉）、肉丸子、黄焖鸡块、干豆角、干葫芦条、黄花、木耳、干白菜、菠菜、海带、油炸豆腐、冻豆腐、油炸山药、水发鱿鱼、海参、墨斗鱼……大同什锦火锅和手切羊肉块子的大同涮肉火锅不仅征服了食客的胃，还顺带把大同的铜器扬了名。

很多人都说，大同是美食之乡，大同人也因此颇为自豪。早年间华严饭店、湖南酒家、大同餐厅、云岗饭店，后来的北魏酒家、龙池饭店、老爷庙、永和、同和、红旗，以及近些年来老大同、鼓楼东街老火锅、皇城一号、美

轩、凯鸽等等，代表着聚会或者请客的席面水准，而东关、七中、东方、老柴、二板们的削面馆，以及各种胖哥阿姐嫂子虎子们的串儿店，则是哥们儿兄弟吹牛侃大山的炕头。体面和随意是吃饭的两大流派，这远比什么菜系的通俗易懂，也因此让大同的美食无法归类——就像我们的城市名字，海乃百川，包罗万象，只要好吃，就可以在大同把店开下去；只要好吃，里脊臀尖后颈肉、头脑蹄爪下水皆能入菜。晋北菜的口感，香味浓郁，味道醇厚，从苦菜地皮菜到现杀羊、现杀鸡，每道菜做工精细，讲究食必鲜、色必悦。当下的大同，菜品均追求自然养生之道，提倡科学饮食、健康饮食之理念，每道菜用料选料时新鲜上佳，加工烹饪时少油、少盐、低脂、低糖，成品上桌时保证味美醇正，精致考究。

“凤临阁百花烧卖”“老大同什锦火锅”“大同羊杂”“浑源凉粉”“大同刀削面”，不仅是美食名片，也同样可以是“非遗”的大IP。

这是老饕客的理想之城，这也是闲逛于古城街巷间闻到气味舌尖垂涎、下手扒兔头撕牛肉大快朵颐的惊喜之城。如果说遗憾，那就是这座城低调，低调到把美味与美食隐秘起来独享，不肯如淄博一般，呼朋唤友来齐聚品尝。不过老饕客的美食感受就像是寓言里那个“皇帝长了驴耳朵”的秘密，就算你只讲给了树洞听，树洞也会因为美味而讲给树叶听，沙沙沙，树叶在春风里你讲给我讲给你，秘密也就成了全国皆知的秘密。



月花池的春天

□ 左世海

月花池的春天是从穿过威鲁口的那阵风刮来的，是被烽火台下烂漫的山桃花催开的是从山坡上芨芨草的根部抽出的，是由划过云霓的那队雁阵衔来的因为有长城，月花池便有了一个响亮的名字因为有月花池，古长城便多了一幅春意荡漾的风景

其实，月花池就是古长城衣襟上的一个侧兜就是一粒缝在古长城衣袖上闪亮的纽扣就是一个怀抱在古长城怀里的孩子同样的血脉，同样的肤色演绎着同样的悠久与传奇

在边塞，你可以读不懂大单巴读不懂古寺庙读不懂遍野的胡杨林读不懂疯长的沙棘丛但只要能读懂月花池就足够了读懂月花池，也便读懂了整个古长城的春天读懂了一个民族魂魄里沉淀的沧桑与睿智

去火山田园

□ 张叶平

看那些云朵般肥硕的羊群在牧鞭的抒情中从一个山坡飘向另一片洼地看清澈的矿泉水从跌宕的岩隙中，涌动出火山群千年沉淀的养分看憨憨的牧羊人，站成山顶一株苍松，迎风袒露的憨笑演绎着边塞朴素的风情

走，去火山田园去听一个将荒山变成绿洲的故事去听一个用勤劳放飞梦想的传奇羊舍、草棚、化验池……处处诠释着科技的魅力古朴的乡村、繁华的城市品读着边塞牧羊香郁的底蕴

