

春日情歌 □桑飞月

我居住的小镇树木很多。春天一到，四下里便都是鸟鸣，像在举行森林音乐节。

春天是鸟类恋爱繁殖的季节。鸟儿之所以要叫，目的是为了吸引异性。言外之意，它们其实是在唱情歌。

情歌一起，我也喜欢竖起耳朵听。虽听不懂它们唱了什么，但觉心情愉悦。有些鸟的歌声十分动听，简直是一种享受。最近，我的窗外就时常有这么一种鸟歌，它婉转、百变，富含多种旋律，像旖旎的长篇抒情诗，又如跌宕优美的长歌，让人听上半天也不觉腻烦。不知鸟儿们听了什么感觉，反正我是一听就醉，像被勾去了魂似的，再也无心工作。

这是什么鸟呢？脑中浮出这句话时，我想起以前曾在朋友圈中说过这事，是的，这鸟每年都在我窗前叫，但一直没人告诉我它是什么鸟。为此，我还甄听了好多鸟鸣音频，画眉？百灵？还是黄莺……感觉都像，但又不像，这些鸟的叫声貌似不如我窗外那位的腔调丰富。难道是几只鸟对歌？可听声音远近，分明又都是从一个点发出来的。

今春，就在它重又叫起时，我在网上找了个视频，里面集纳了一百种叫声好听的鸟，我一比对着听。听着听着，眼前掠过一个个熟悉的鸟影——乌鸫。

乌鸫叫声也好听吗？视频中的录音很短，我又特地去找到了一些乌鸫的叫声听。这一听，恍然大悟，原来我窗前的那位情歌王子正是乌鸫啊，真是没想到。

乌鸫算是我比较熟悉的鸟了，经常看到它们。

乌鸫通体乌黑，像穿了一身黑西装，嘴巴和腿呈金黄色，眼睛周围也镶着金圈。它们喜欢在草地上散步，冬天时经常几只一起，相互保持着一定的距离，像一群绅士。春天时单只的居多，估计是在约会。乌鸫不怎么怕人，你走近它，它不飞，但会快步小跑，跑到有灌木丛的地方去。你若是骑车经过，它就岿然不动，因为它知道你不会停下来捉它。

乌鸫在地上时，并不怎么鸣叫。大概正是见惯了这样深沉的乌鸫，才使我没想到它是超级歌手。

仔细了解了一下乌鸫，发现它早已大名鼎鼎。

我国古人常把乌鸫看作是深藏不漏的口技表演家。因为乌鸫会学其他鸟类鸣叫，故而，乌鸫还常被叫做百舌鸟。宋代诗人文同曾写道：“众禽乘春喉吻生，满林无限啼新晴。就中百舌最无谓，满口学尽群鸟声。”

乌鸫之所以要学其他鸟的叫声，主要是因为爱情。据说雌乌鸫喜欢擅长歌唱的雄乌鸫成为它的伴侣，而且，歌唱得越动听越复杂，雄鸟就越招雌鸟的喜欢。

“赢得爱情之后，雄性乌鸫便很少再唱歌了，它成了一个称职的父亲，捍卫家庭领地，和雌鸟一起担当起育雏的任务。”在陈旭老师所写的科普文中看到这句话时，我不禁一乐，想起了我的先生，他就有点儿像乌鸫。

先生是我高三时的同学，邻桌。他成绩好，又勤奋，经常边刷题边唱歌。最爱唱的是当时流行的《还珠格格》插曲《雨蝶》：“我向你飞，雨温柔地坠……”傻里傻气的。

毕业后，我们分别上大学，而后工作。我是工作两年多后才与他有联系的。那时，我正身处困境，想边工作边考研重新开辟一条道路，而作为学霸的他偶尔会给我一些建议和指导。有一天，我上班时，竟有毛贼撬开我的宿舍进行盗窃，真是屋漏又遭连夜雨。我身心疲倦，又害怕，在电话中给他说起这事时，他说，我给你唱支歌吧……

歌声是委婉的表达。后来，我们走到了一起。然而婚后，他再也不肯给我唱歌。但我感觉，他不是因为要育雏，而是懒了。

这天早晨，当乌鸫鸟的歌声又一次响起时，我把他拉到窗前说：“你听。”“听什么？”“乌鸫在唱歌。听一下，等它找到对象后你就听不到这么好听的歌了。”他愣了愣，随后咧着嘴笑了起来。

春天，百树吐翠，花儿芬芳，正是听歌的好时候。人至中年，所谓的情歌其实已不怎么喜欢听，但鸟儿的情歌，却是怎么都听不够的。真庆幸，每年都有一个如此美好的春天及这么美妙的鸟歌。

艾草青，青饼香

□虞燕

从春分至清明，割艾草的人真不少，大家或提着竹篮竹筐，或捏着编织袋塑料袋，纷纷奔向山坡、田野、路旁、河边等。这个时节的艾草最为鲜嫩，叶子青绿青绿的，形状挺像菊花叶，细看，上面还有灰白色的短柔毛呢。它们贴着土地长出来不久，一丛丛茂盛密集，往往找到了就是一大片。母亲和外婆各拿一把剪刀，蹲在地上剪艾草，“咔嚓咔嚓”，转眼就满满一筐子。

采割回来的艾草先择一下，剔除杂草，去掉根茎，独留清一色的嫩叶。叶子清洗干净，切碎，用热水焯熟后，摊开在筛子上，晾凉，而后捏出头遍汁水，撇去艾叶的苦涩味，野生艾草特有的清香愈加浓郁，在院子里肆意弥漫。这个时候，屋里灶头上的糯米饭已经蒸得差不多了，白汽纷纷往外涌，米香味也跟着挤出了门。糯米饭里，外婆加了适量的粳米，这样做出来的饼口感更佳，稍有嚼劲，还不粘牙。

外婆搬出刷洗得清清爽爽的石臼，倒入热气腾腾的糯米饭，再把切得细细碎碎的艾草掺进去。母亲挥起石杵开始捣，一下，一下，外婆则时不时翻动石臼里的糯米饭和艾草，就跟揉年糕那样，两人不停重复着同一动作。经多次揉搓，糯米的莹白不再纯净，渐渐渗入了艾草的青色，清新如此，和春天真配。最终，两者势均力敌，合二为一，成为细腻筋道的青青粉团。

有时候，贪省力，外婆也会直接用糯米粉和切碎的艾草揉，揉到均匀滑润为止，但总感觉比不上捣出来的粉团，口味自不必说，前者也更好看。清代美食家袁枚在《随园食单》里提到：“捣青草为汁，和粉做粉团，色如碧玉。”只不过，我们将艾草与糯米一起捣，更质朴也更丰富，这样子纯手工捣出来的粉团可有个性了，绿得深深浅浅，颇有层次，那是一种自带纹理的绿。凑近瞧，偶尔还能在糯米皮里找到一丝艾草碎叶的踪迹；若咬上一口，青色的植物纤维都能把牙齿染绿了。

为防止粘连，捣好的粉团，还有桌面上，都得撒一层薄薄的松花粉，接下来才好搓成长长一条，之后，用刀切成一个小团一个小团。外婆和母亲随意拿起一团，压在印糕板里，反过来扣在桌上，一只圆圆的雕花青饼便脱了出来。这活我爱抢着干，外婆家有好几个印糕板，每个印糕板花纹均不同，我一个个轮着压，并将各色花纹的青饼排成队，看着就很有成就感。我们叫艾草为“艾青”或“青”，那么，艾草制成的饼自然称青饼了。还可以将粉团压成扁扁的薄片，切成一块块菱形的、方形的饼，制成艾青麻糍，这其实也算青饼的一种。

野生艾草做的青饼带着天然的草香，软糯中有韧劲，细密里又不乏乡野的粗粝。稍微加热下，清香四溢，这种香浓醇却不腻，直接吃或蘸白糖蘸红糖均可，满口的春天气息。在油锅里煎一煎，表层略脆，内里绵软，细细嚼来，那一点点的肥腴与植物的鲜爽混合得恰到好处，吃过的人很难不惦记。

采艾草，做青饼，享用时令鲜食。春天里，总要发生些美好的事吧。

第7174期 配图 汤青 投稿邮箱：essay@cnnb.com.cn

