

乐享春日好时光③

一口鲜嫩春意盈盘



各种特色大棚种植了多种蔬菜,满足春季需求。本报记者 孙猛 摄

策划/综合新闻部 文/本报记者 孙猛

春日的崤函大地,山野苏醒,农事繁忙。阳光如金纱般洒在湖滨区交口乡富村的千亩菜田上。大棚的田垄间,菠菜舒展着油亮的叶片,韭菜冒出齐整的嫩尖,一畦畦草莓泛着胭脂色的光泽——这片毗邻市区的蔬菜种植园区,正迎来时令蔬菜的黄金采摘期。

清晨5时,菜农们踩着露水,穿梭在大棚与田埂间,指尖翻动处,新鲜的西葫芦、芹菜、蒜苗带着泥土的芬芳被收入筐中,将送进市区商超及农贸市场,成为市民“菜篮子”里的“春滋味”。

陕州区菜园乡农民王秀兰家中小院的几棵香椿树冒出了紫红色香椿芽,只见她手指翻飞,熟练地摘下香椿树顶端两三寸的嫩芽。她会把这些带着晨露的香椿分享给左邻右舍,也会拿到附近集市上去买。

在各大农贸市场,野菜成了市民争抢的“春味奢侈品”。“荠菜两块钱一把,白蒿三块钱!”在市区魏国农贸市场,摊主李大姐将野菜码得齐整,每把都用稻草仔细捆扎。她的摊位上,茵陈、蒲公英、水芹菜等10余种野菜铺成碧色长卷,晨光中泛着水润光泽。

傍晚,市区一饭店的后厨蒸汽氤氲。案台上,新割的韭菜码得齐整,刀刃落下时“嚓嚓”作响,青汁溅在粗陶盆里,与炒香的鸡蛋碎、虾米、粉条碎汇合。学勺二十年的李刚师傅将醒好的面团摔在枣木案板上:“菜饼讲究个‘软面薄皮’,面和得太硬,皮儿就裹不住菜香。”这道市井家常面食,成了食客春日里必点的“舌尖记忆”。

从山野到市集,从蒸笼到餐桌,崤函大地的春天在劳动者的指尖流转生香。每一口“春滋味”里,都藏着对自然的敬畏、对时令的恪守,以及黄河岸边生生不息的希望。



水芹菜 本报记者 孙猛 摄



榆钱 本报记者 孙猛 摄



首蓿菜 本报记者 孙猛 摄



春天,洋槐花成为人们餐桌上的一道美食,图为市民在烹饪洋槐菜。本报记者 孙猛 摄



茵陈 本报记者 孙猛 摄



构树穗 本报记者 孙猛 摄



小野蒜 本报记者 孙猛 摄



4月12日,菜市场里的香椿成为市民争抢的“春味奢侈品”。本报记者 孙猛 摄



4月14日,市区一饭店用春天时令菜制作的菜蟒成为顾客近段的必点菜。本报记者 孙猛 摄



↑4月10日,卢氏县几位市民在乡村田野里采挖时令野菜。程专艺 摄



↓灵宝市函谷关镇西留村村民张彩玲正在自家地里采摘水果西红柿,每天都有市民慕名而来购买。段景波 摄



←市场监管部门工作人员对蔬菜进行相关检测。本报记者 梁媛 摄

