



五月槐花香

文\张丽娜

●知\味\甘\肃

当北国的春风日渐酥软时,洋槐已悄然感知节气流转。那抹素白总爱挑着谷雨后的薄暮悄然登场,像是老友藏在袖口的信笺,年复一年准时叩响季节的门环。



鲜槐花



槐花饼

槐树虬曲的枝干在清风中舒展筋骨,暗褐色的树皮下涌动着青涩的汁液。晨露浸润的嫩芽次第绽开,初如米粒大小的翡翠珠,渐次舒展成指甲盖大小的圆叶。此时的槐树是位待嫁的少女,将积蓄三季的思念都化作枝头攒动的花苞——那些裹着薄霜的乳白色骨朵,像缀满枝头的珍珠璎珞,在料峭春风里摇曳生姿。

谷雨过后,槐花以燎原之势席卷原野。千万朵六瓣花簇拥成串,将灰褐枝丫缀成流动的瀑布。晨光穿透茂盛的枝丫,在黄土地上投下细密的光斑,空气里浮动着清冽的香甜,像无数只透明的蝶翼拂过鼻尖。养蜂人的帆布帐篷在花海间若隐若现,蜂箱嗡嗡声与孩童的嬉闹声交织成春日交响。暮色四合

时,归巢的蜜蜂打着金粉,在渐暗的天幕下划出褐色的轨迹。

母亲总在花苞将绽未绽时挎篮上山。竹竿顶端的铁钩灵巧地勾住花枝,细碎的花瓣便簌簌落在蓝色印花围裙上。淘洗后的槐花裹着薄面,蒸腾的热气携着草木清气漫过厨房。蒸汽氤氲里,麦香与槐香在灶台上空缱绻成雾,恍惚听见梁间雏燕的呢喃穿过三十年光阴。揭开笼屉的刹那,雪白的花簇裹着晶莹的油光,拌入新蒜与芝麻酱,齿间迸发的清甜里裹着山野的灵气。这道时令美味总让邻家孩子们趴在窗棂上张望,惹得母亲佯怒:“馋猫又来偷香了!”说着便为他们盛上一碗,分享自然的馈赠。

待到端午粽香飘散时,槐花已化作满地碎玉。

五月食槐

管弹性,防止血管僵硬化。

食用槐花的禁忌事项

- 1.由于槐花比较甜,糖尿病人最好不要多吃。
- 2.粉蒸槐花不易消化,消化系统不好的人不宜过量食用。
- 3.过敏性体质的人也应谨慎食用槐花。
- 4.脾胃虚寒及阴虚发热而无实火者慎服。

槐花的家常吃法

一、拌面清蒸(槐花麦饭)

准备材料:槐花250克、面粉适量、盐适量、蒜4粒、香油适量。

操作步骤:

- 1.清洗槐花:槐花用手持下来之后,冲洗干净,然后把水分沥干,最好在蒸之前提前几个小时控水。
- 2.控干水分的槐花均匀撒上面粉和盐,少量多次,让每朵槐花上面都裹上面粉。
- 3.蒸锅加入适量水,大火烧开,把槐花放入蒸笼中大火蒸8分钟左右。
- 4.配蘸料:蒜粒加入少量的盐捣碎,加入少量凉开水,滴几滴香油增香,然后浇在蒸好的槐花上面就可以了。

二、槐花炒鸡蛋

准备材料:槐花100克、盐适量、鸡蛋2个、食用油适量。

操作步骤:

褪色的花瓣蜷缩成半透明的舟,在湿润的泥土上拼凑着褪色的诗行。龚自珍笔下“化作春泥”的意象在此具象成滋养新芽的养分,那些未被蜂儿采尽的花蜜,正悄悄凝结在树干的褶皱里,等待来年惊蛰的雷鸣。养蜂人收拾行囊时,总会给孩子们送去融着槐香的蜂蜜,这抹离别的清甜,比任何言语都更懂思念的重量。

老宅后院土墙边的老槐树是曾祖父栽植的,粗粝的树皮纹路里沉淀着百年光阴,每一道褶皱里都藏着故事。幼时听祖母说,饥馑年月里,槐花是救命的恩物。春深时节,枝丫间攒起翡翠珠串般的花苞,某个阳光明媚的午后,整棵树便轰然炸开如雪瀑,倾倒出千万簇白浪。拾起一片花瓣,想起《齐民要术》记载的槐花酿酒古方,想起母亲的槐花饭,那是人与土地、人与季节对话的密码本。夜色渐浓时,暗香竟有了重量,沉甸甸压着年少时不懂的乡愁。

如今的城市里再难寻觅这山野清供,但每逢槐花季,那些被花香浸润的童年,连同竹篮里滚动的露珠,蜂箱上凝结的蜜滴,都成了记忆里永恒的标准。芬芳穿越时空,在某个不经意的春夜,轻轻叩响记忆的门扉:有些香气注定要在土地上生长,文明的根脉也要在土地里寻找归途。

1.槐花清洗焯水:槐花清洗干净之后,在开水里焯20秒捞出,过冷水后控干水分。

2.把槐花放入碗中,打入两个鸡蛋,加入少量的盐,滴几滴香油去腥搅拌均匀。

3.炒槐花鸡蛋:起锅烧热之后,加入适量食用油,等油烧热,倒入鸡蛋槐花液,改成中火,用筷子搅散蛋液,等鸡蛋凝固就可以了。

三、槐花饼

准备材料:干净鲜槐花1小盘、鸡蛋2个、面粉、盐、水适量。

操作步骤:

- 1.拌鸡蛋槐花:准备一个大点的盒子,把洗干净控过水的槐花放入盒子中,然后加入面粉、鸡蛋、适量的盐和清水,搅成黏稠的糊状。
- 2.煎槐花饼:平底锅烧热,加入适量食用油,等油热之后,开小火,把槐花面糊倒入锅中,用木铲把面糊均匀摊在平底锅中,中小火煎两分钟,等一面定型之后,改煎另外一面,两面焦黄就可以出锅了。

这个做法跟煎鸡蛋饼方法一样,不过在面糊里混入槐花,更有别样的清香。

经过一夜落雨的洗礼,院子
里的核桃树下会铺满一层
绿色、穗状的核桃花儿,花开
花落间,便是这春华秋实的无
声序曲。



干核桃花

核桃,原名据说叫胡桃,这个由汉代张骞出使西域带回来的,自从到了中原后便生根繁衍、开花结果,备受青睐,核桃也成为丰收喜庆的象征,被寄予和和美美的寓意。

在我很小的时候,姑姑家的院子里长着一棵碗口粗的核桃树,每年春节走亲戚时我也最爱去姑姑家,因为姑姑会用自家院里收获的核桃来给孩子们当零嘴,这也是我对核桃最初的记忆了。

1997年的年底,我从陕西关中老家来到了甘肃平凉,在陇东这片厚重的黄土地上,深深地扎下了根。

那时候单位大院子家属楼前有两棵高大的核桃树,每年在草木吐绿的时候,核桃树枝头就会冒出一串串绿色的花穗,远看就像一颗颗倒挂在树枝上的麦穗儿,在春风的吹拂下轻轻摇曳着,有点诗意。

春花貌不扬,不负秋之实。核桃花开得虽不像牡丹、芍药那样娇艳,可当那一串串向下低垂的花穗掉落,到了秋天枝头上就会结满一颗颗核桃,而在那苦涩的青皮之下,包裹着一颗颗饱满的核桃果。母亲常对我说,这做人啊,其实也应当像核桃一样要低调。

核桃能吃这并不惊奇,可核桃花能吃,让我很是怀疑,母亲说她也是听大院几个

南方老太太讲的。为此,我还专门上网查了,原来食用核桃花茎竟然有清肝明目、降血脂、降血压的特殊药效。

儿子出生后,母亲专门来帮我们带孩子。到了核桃花开时,她总会到楼前那两棵核桃树下捡拾掉落在地上的花穗,将花穗上的碎花粒轻轻捋掉,只留下一寸多长的嫩绿色花茎,不一会儿工夫就能收获不少,那一根根浓缩了大地精华的核桃花,也很快就在母亲手中变成一道餐桌上的美味。

晚饭时分,母亲开始忙碌起来,她将捡拾来的核桃花茎仔细挑拣,认真淘洗干净后,按照院中老太太们的指点开始尝试烹饪这些核桃花,虽然是首次尝试,但母亲总是信心满满。

待水烧开后母亲将花茎倒入锅中,为了焯水后口感更加鲜脆,会向锅中放一小勺盐,那一根根翠绿的花茎,在沸腾的锅中欢快地翻滚着。焯水,可是要把准火候的,花茎入水一分钟左右就得迅速捞出,这样既能祛除花茎的苦涩,还能确保入口时清脆爽口。母亲虽然不是手艺高超的大厨,但她从不去看时间,一切全凭多年来在锅灶上积累的经验 and 感觉去掌控。

花茎焯好水捞出,母亲用提前准备好的凉开水反复透洗,沥干水分后装盘,撒

点秦椒面,放点盐、醋、味精和生抽等调味品,最后再用一小勺滚烫的菜籽油一浇,瞬间,花茎的清香被热油激发了出来,小小的厨房里飘散着家的味道。

我没有想到这其貌不扬的核桃花,经过母亲精心的煮拌,竟然也成了餐桌上的一道酸辣爽口的家常菜,刚端上来很快就被全家一扫而光。第一次尝试成功

之后,见凉拌核桃花很受欢迎,母亲就追赶着春天的脚步,经常到院子里的核桃树下捡花穗。花季短暂,为了还能吃到鲜美可口的核桃花,母亲就把捡来的核桃花穗收拾得干干净净,而后收集起来装在塑料袋里冷藏冷冻,这样即便是过了花期,我家的餐桌上,也总能吃上全家都喜欢的凉拌核桃花。



核桃花

又是一年核桃花开

文\师刚壮