

餐桌上的“玫瑰香”

廖毅

“今晚请大家品尝我们罗甸‘中医农业’饲养的玫瑰香鸡!”张良琴热情地说道。

她细心地叮嘱工作人员，杀鸡后只需洗净切好，用开水简单煮煮，放点盐调味即可，无须添加姜、蒜等任何佐料。这份自信，源自她对“玫瑰香鸡”品质的充分了解。她坚信，真正的美味无须过多修饰，原汁原味才是最好的呈现。

张良琴是罗甸县人大常委会副主任、农工民主党黔南州工委罗甸县支部主委。此次浙江之行，她不仅参观考察了相关大健康企业及康养基地，还受邀参加了在杭州举办的CCTV新媒体直播选品节目。“玫瑰香鸡”正是她精心挑选的推广产品。她希望通过这次机会，让罗甸“中医农业”得以充分展示，让这片土地上孕育的独特美味走进千家万户。

多家浙江企业和投资机构负责人出席，在杭州金苗康生物科技有限公司召开的座谈会上，张良琴如数家珍地为“玫瑰香鸡”打起了“广告”，她说：“这是广东华南理工大学遗传物种和生物技术专家崇敏团队，经过二十多年的努力，培育出的一种未受外界污染的珍贵地方鸡种。这些鸡享受着由生物技术去除农残、药残、霉菌、毒素后的高级营养餐，营养餐中还特别加入了玫瑰花露培植的有益微生物。在山林地里，鸡群享受着自由放牧的生活，从而饲养出了一种绿色健康、安全美味的珍贵肉鸡。”

张良琴称，这样的饲养方式，不含激素，保证了鸡肉新鲜；养足日龄，留住了鸡肉营养；快速锁鲜，锁住了鸡肉新鲜。最重要的是，这款鸡肉中的汞、砷、铅等重金属含量远低于国家绿色一禽肉的控制标准，对身体无任何不益。而硒元素、锌元素、蛋白质等丰富含量，却让它具备了提高人体免疫力、保护修复细胞、保护肝脏和眼睛、防癌抗癌、防治糖尿病和心血管疾病、抗氧化和延缓衰老等诸多好处。

罗甸与“玫瑰香鸡”的结缘，得益于该县近年来成功推广的“中医农业”。这个位于红水河畔的县份，以其得天独厚的气候、土壤、水资源等优势，吸引了众多专家的目光，成为“中医农业”最理想的“试验田”。这个项目惠及火龙果、水稻、玉米、黄瓜、茄子、小黄姜、蜂糖李、百香果、脐橙、柚子、茶叶等农作物和鸡、鸭、狗、鸵鸟等动物，通过农业部门和国家相关检测机构抽检，各项指标都高标准达标。借此东风，“玫瑰香鸡”一炮走红，成为人们餐桌上的新宠。

张良琴深情讲述了罗甸“中医农业”的奇迹，以及她所在的农工党罗甸支部“同心助农”，促进农特产品高质量发展的感人故事。她提到，如何让包括“玫瑰香鸡”在内的优质农产品走出山门、走进城市，让更多人了解并喜爱“中医农业”，为乡村振兴和中国式现代化农业探索出一条切实可行之路，已成为当地党委、政府最为关切的问题。农工民主

党贵州省委、黔南州工委也对他们的工作报以热切期待。而前往浙江考察，走上CCTV新媒体直播选品节目，正是他们迈出的重要一步。

在杭州的晚宴，食用的鸡是张良琴特意从罗甸带来的“玫瑰香鸡”。开完会后，鸡肉已被洗净、切好，只等下锅。张良琴看着忙碌的工作人员，突然想起了什么，不无遗憾地说：“哎呀，我忘记说了，鸡肉切好后不要用水来焯（浸泡），这样会影响味道的!”

但即便如此，当“玫瑰香鸡”端上餐桌时，那扑鼻的香气还是让所有人人为之倾倒。锅架在旺火上，倒上从罗甸带来的小分子水。水开后，鸡肉被轻轻放入锅中。照例是每人先盛一碗鸡汤，一边品尝着鲜美的汤汁，一边细细咀嚼着玫瑰般芳香的鸡肉。那感觉，不腻味、不粘嘴，仿佛有一种说不出的魔力，让人难以抗拒。

我因尿酸偏高而不敢贪嘴，张良琴却一个劲地鼓动：“你尽管吃，保证不会痛!”她的热情与坚定，让我感受到了她对“玫瑰香鸡”的深厚情感。

在这场异乡的欢宴中，有贵州籍在杭企业家提供的美酒，有张良琴带来的“玫瑰香鸡”，更有那熟悉的乡音。大家围坐在一起，仿佛回到了家乡的餐桌旁，享受那份久违的温馨与亲切。

餐桌上的玫瑰香，不仅吃出了“玫瑰香鸡”的独特风味，更让人看到了传统中医与现代农业相结合的美好前景。

细节之美

庄俊商

艺术家早已洞察到，真正的美并不总是高远的，反而常常藏匿在那些被忽略的细节中。我们常常为了追逐宏大的目标，而忽略了生活中的点滴美好。或许，一朵绽放的花、一只飘动的羽毛，又或是一个夕阳下微微倾斜的树影，它们都是生活的细节，而细节正是美的源泉。

记得在一个初春的午后，我走在一条熟悉的小巷里。那是一条不显眼的巷子，街道两旁是一些平常的商铺，过路的人匆匆忙忙。与它平凡的外表相反，巷子的每一处角落都蕴藏着不为人知的美。一个不起眼的老旧木门旁，居然悄悄绽放着几朵紫色的小花。它们并不炫目，也不高大，却在那尘封的角落中以其独有的方式存在，仿佛是岁月的低语，默默诉说着生命的坚韧与温柔。走得再快的人，也许都会被这几朵小花所吸引，驻足片刻。它们没有什么惊天动地的力量，却能在不经意间打动人心。这就是细节之美，它藏匿在平凡的角落里，无声却深远。

另一个让我印象深刻的细节，发生在一个傍晚的公园里。那时，天空已经泛起淡淡的橙红色，夕阳把光影拉得漫长而温柔。几位老人在长椅上聊天，彼此的笑声如同和煦的春风，轻轻地抚摸着周围的一切。忽然，一个微小的动作吸引了我的注意：一位老人弯腰捡起了一片飘落的叶子，端详了一会儿，轻轻放进了口袋里。这个动作看似微不足道，却让我思索了许久。那片叶子只是秋天的遗物，但在这位老人眼中，它可能承载了更多的故事和回忆。捡起它的瞬间，不只是为了一个简单的动作，而是一种对生命细节的尊重。对于他来说，这片叶子是一段记忆的象征，也可能是一场无声的告别。细节之美，正是如此，它超越了表象，触及人心深处的情感和体验。

生活中，细节之美无处不在。我们常常在不经意间错过那些细微的瞬间，却从未意识到，正是这些细节构成了我们的世界。它们不会像大画作般震撼人心，但它们却以最平和、最恬静的方式存在，温暖着我们的生活。

细节之美，往往在细腻的观察和感受中才能被发现。当我们在繁忙的日常中学会放慢脚步，细心去品味眼前的一切，便会发现那些被忽略的美丽。一个陌生人脸上的微笑，一只小猫在窗台上打盹，一杯温暖的茶悄然升腾的蒸汽……这些微小的瞬间，构成了生活的诗意与韵律。

真正的美，不是远在天际的梦想，而是无处不在的生活细节。它们是平凡之中的闪光，是繁忙日常里的宁静。艺术家或许早已意识到这一点，而我们，作为生活的参与者，也应学会在细节中发现美、感受美，享受这份属于我们自己的独特体验。

细节之美，是一种心境，也是一种生活的态度。当我们学会欣赏生活中的每一个细微之处时，便能在平凡中看到不平凡的美，感受到生活的宽广与深远。

春意

苏伟

春，在寂静中轻声呢喃
在岁月的转角，唤醒了沉睡的梦
绿意，在枯枝间悄然探头
是生命，对冬日的最后告别
细雨，如丝般轻拂城市的喧嚣
每一滴，都是大地对春的深情低诉
风中，似乎带着远方的呼唤
那是冰雪融化，万物复苏的前奏
阳光，穿透了冬日的阴霾
洒下斑驳光影，温暖了每一寸土地
人们，在这光影交错中寻找
找寻那份被冬日遗忘的温柔与希望
春，是时间的笔触，轻轻勾勒
在广阔天地间
绘出一幅幅生机盎然的画卷
它告诉我们，无论冬日多么漫长
春天总会到来，带来新生与希望

初春有感

林钊勛

想起昨夜雨，淅淅沥沥地下
窗外的景色舒展了许多

那些有生命力的颜色
从书桌上的花草开始
长出细嫩的枝丫

阳光洒在上面，让整个书房
变得拥挤
是那些花草茂盛的生命
延伸出更多事物

外面飞过的鸟儿开始停留
他们的鸣叫，越过河流
翻过高山，去世界的另一面
讲述生活的秘密



探春 张成林 摄

在春天

王玉初

只要用心去听，我们能听到春雷乍响，春雨嘀嗒、鸟鸣虫叫，甚至还能听到竹子拔节的声音。

闻香。随着春深，注定是花儿的世界。“黄四娘家花满蹊，千朵万朵压枝低”，山川田野五颜六色，街边的公园也姹紫嫣红。尽享眼福后，闭目用心去感受气息的吐纳，你会觉察到阵阵香气传来，沁人心脾。曾经，我执着于报春花是哪一种，甚至想追问它是否在立春的那一刻开放。慢慢地，我不再纠结到底是哪一种花，甚至是哪一株花在报春。任何一株在你眼前或在心里的花，开放之时便是在给你报春。因为每个人都有自己的春天，由自己去感知。花香太重，也会对花粉过敏的人带来一些麻烦。一个个喷嚏打出，恰与春天同节奏。对花粉过敏，戴上口罩，就会阻挡花粉的打扰，却丝毫不会影响春天的脚步。

逐味。如今餐桌上丰富的食物，让我们的味蕾越发挑剔。反季节的蔬菜早已让人麻木；大鱼大肉，也食之乏味。周末下乡，去母亲的菜园摘了些豌豆苗和菜薹，用素油单炒或加上几片腊肉一起炒，那滋味远胜大席酒菜。记得小时候的春

农历和接春的习俗，让我们能精确地知道立春节气的到来。乡村接春时，鞭炮齐鸣，唤回了春姑娘，也唤醒了窝冬的人们。在城里，大多数人关心的是星期几，好安排是上班还是休息，一般不在乎农历的节气。久之，城里的人们对春天是迟钝的。今春，我想努力去感知春天。

寻绿。唐朝诗人贺知章看到春天柳树挂绿，才思迸发，写下了“碧玉妆成一树高，万条垂下绿丝绦”的佳句。在城中，柳树难寻，我便去小区的绿化带寻找绿色。我看见了刚冒出的草尖，有点像懵懂少年下巴刚长出的胡须，虽稀疏，却蕴藏着勃勃生机。“野火烧不尽，春风吹又生。”想来，枯草吐新绿，不正是给春天吹口哨吗？绿色是春天的主色调，恰恰是眼睛最喜欢的颜色。盯久了电子屏幕，不时地眺望窗外，寻找一片绿。若不得，只好把目光短暂地聚焦在摆放案头的绿植。城中小片的绿色，不如乡间麦田那般绿得醉人，但也能稍稍缓解眼之饥渴。

听音。有人说，春天的声音独属山野，因为城里春天的声音被车来车往声或震耳的音响声破碎。在山野，冬日的寒冷一度让大地沉寂，一旦春归，万物复苏，生长的植物和苏醒过来的大小兽类，乃至小虫，都会奏出一曲曲乐章。我想，生活在城里的人们听不到春天的乐章，是件遗憾的事。周末的早晨，睡到自然醒，我突然听到窗台传来小鸟扑棱的声音。它们可能是在窗台小憩一下。细听，小区的绿树丛中已是欢歌一片，还夹杂着远处传来的布谷鸟叫声……原来，春天的乐章，城市里也有。