

本期主题：**食味春天**

树上蔬菜

■项德林

前几天,母亲对父亲说:“外面有‘春天’卖了,去买一把回来炒蛋。”少不更事的小儿一本正经地纠正道:“奶奶,你不要说土话。那不是‘春天’,那是椿芽!”母亲微微一笑,又略带倔强地回应:“好好好,是椿芽,那不就是‘春天’么!”

椿芽即香椿树的嫩芽,被称为“树上蔬菜”,是食材中的时令名品。据《本草纲目》记载,香椿早在汉代就被人们食用,曾与荔枝一样作为贡品上贡,有古诗称其“嚼之竟日香齿牙”。

细究母亲的发音,她其实说的是“椿颠”,概因椿芽生于椿树之颠。阳春三月,一丛丛毛茸茸的叶芽儿在香椿树枝头竞相绽开,紫中透红晕,沐浴了春风,洒满了春雨,浸染了春光,泛着油亮的光泽。吃椿芽,何尝不是吃了一口春天。母亲的确说的是家乡土话,但也自有她朴素而独特的乡土哲学,妥帖而余味悠长。

犹记儿时仲春时节,椿芽在屋后香椿树上次第萌生,香气浓郁幽远,很远就能闻到。每每此时,母亲将镰刀绑在一根长长的竹竿上,伸向树颠,小心翼翼地割下一丛丛椿芽,装满一小竹篮。将椿芽拿回厨房,洗净、焯水,椿芽色泽由紫红返青,再沥干、切碎,打入两枚土鸡蛋,撒少许盐调匀,然后放入热油锅中煎炒。整个过程里厨房都弥漫着椿芽的香气,让我不由得耸了耸鼻翼。出锅后,一盘椿芽炒蛋金黄蓬松,香气四溢,饭都要多吃两碗。又或者将焯过水的椿芽切碎了,拌入白豆腐,加入少许盐、香油,豆腐白椿芽青,堆叠于蓝印花瓷盘中,像一幅自然天成的春日山水画。椿芽拌豆腐软嫩清香,另有一番风味。将整丛椿芽焯水后,挂上水淀粉,放入油锅里炸至酥脆,再撒上盐、花椒面、辣椒面,更是佐春酒的绝配。

椿芽确属春日食味中的上品,一俟椿芽上市,人们便竞相采买烹而食之。怪不得李渔在《闲情偶寄》中对椿芽也赞不绝口:“菜能芬人齿颊者,香椿头是也。”

春日食味远不止椿芽。初春乍暖还寒时,我家门口一小块空地上,居然冒出一根根折耳根的嫩尖,似有淡淡幽香袭来。原来,那是去年秋天母亲种下的。几丝春风拂过,几缕春阳照耀,几滴春雨浸润,折耳根见天长,没过多久时日,便向上蹿出一寸多高来,香气中夹杂着腥气,味道愈加浓烈。

春日食味里还有春韭、野葱、野蒜、野菜,每到踏青的日子,大家倾巢而出,漫山遍野翻寻挖采这些春日食材,将春天的味道装进盘子里,肆意搅动味蕾,吃一口春菜,即吃一口春天。

猛然发现,春日食材大多香气浓郁,如椿芽、折耳根、春韭、野葱、野蒜……或许是因为这些食材蛰伏了一个漫长凛冽的寒冬,吸纳天地灵气日月精华,在春日里厚积薄发,欲将香气满人间。

杨柳摊饼

■吴建

“燕子来时新社,梨花落后清明。”清明将至,至今想来,对于故乡清明美食的记忆,最美的莫过于杨柳摊饼了。每年清明时分,正是桃花含笑、杨柳吐翠的时候,摘取杨柳的蕊芽,剥成大小五毫米见方,和在调好的面粉里摊成薄饼,出锅时香气四溢。

隆冬刚过,乍暖还寒,儿时的我就在向大人们打听离吃杨柳摊饼的清明节还有几天了。有时忍不住跑到河边的杨柳树下看它发芽了没有。倘如觉察到那灰褐色的枝条上绽出点点鹅黄,心里就禁不住一阵惊喜。

暖风渐薰,草长莺飞。翘首以盼的清明节终于来到了,这天晨光熹微,我从睡梦中醒来,迅疾地穿好衣服,抄起母亲递过来的小竹篮,飞也似地跑向小河边。河水清清,柳枝弯弯。我将小竹篮支在枝桠间,然后拉过一条柳枝,小心地抹着那鲜嫩碧绿的柳叶儿。不一会儿,就采摘了一小篮翡翠般的嫩叶。然后,摘一片麦叶做麦哨,一路走,一路吹,那高兴劲儿就甭提了。

急匆匆地跑回家,母亲从我手里接过竹篮,将柳叶倒进清水里洗净,捞上来切碎,然后从面粉袋里舀一小瓢面粉倒进大碗内加入适量水调成黏稠的糊状,再抓一把碎柳叶放进面糊中搅拌。我架起柴烧锅,母亲在烧得火爆的锅内均匀地倒上面糊,用铲刀抹平,抹得和春卷皮一样薄,又疏疏落落地撒上蒜叶、香葱,用文火慢煨,待摊饼将熟时,再洒一层豆油。煨上几分钟,清香扑鼻的摊饼就可以起锅了。母亲小心翼翼地把杨柳摊饼从铁锅里铲上来放在大盘子里,看上去像个油光光的锅,面子柔韧,底子酥脆,绿意婆娑,清香袅袅。白的面,黄的油,绿的柳叶,青的蒜叶、葱,诱人垂涎。我顾不上洗手,撕下一块放进嘴里,呀,那么香,那么脆,真不枉盼了那么多时日。在悠然陶然中品尝着那新春特有的清新气息,此时,哪里是吃杨柳摊饼,分明是在品尝绿色的春天啊!

年年岁岁,无论贵贱贫富,清明必食杨柳摊饼,这是故乡的习俗。每到清明,再穷困的人家,哪怕平日里吃糠咽菜,而到清明必定要“奢侈”一下——摊几锅杨柳摊饼“饱餐”一顿。

如今,烧柴的大灶没了,摊饼又比较麻烦,平时很少有人摊饼吃了。不过,每到清明节,在异乡谋生的我总要在煤气灶上摊一锅杨柳摊饼,虽然味道没有在大灶上用柴烧得香,但我仍然狼吞虎咽。在我看来,那咀嚼的味儿,那食时的情怀是美味的汉堡包、炸鸡腿所远不能比拟的。哪怕你远离故土、身在异乡,它依旧会让你梦魂萦绕。

一盘春菜

■夏学军

春暖花开万物生,桃红柳绿,到处是唐代诗人李商隐笔下“日日春光斗日光”的美好景象。蛰伏一冬的人们早已按捺不住了,纷纷走出家门,去追寻那一缕春风的柔情,去领略那满园春色的绚丽。放风筝、赏花、踏青、郊游、野餐,每一项活动都充满了生活的情趣,这样才不辜负“吹面不寒杨柳风”的好时节。

好一幅热闹的人间生活画卷,然而在这样的画卷中,怎能少了美食的点缀?在这个季节里,如果不赶着吃一口“鲜”,岂不辜负了这大自然的馈赠!

犹记小时候,奶奶把这一口“鲜”叫吃春菜。春菜并不是指某种特定的菜,各地都有各自的春菜,也就是当地应时应季的蔬菜。

记得小时候,我生长的地方春菜不少,特别是山野菜,漫山遍野,品种众多。爷爷约上左邻右舍,带着挖菜工具和背篓,起大早进山,一上午就满载而归。

院门“嘎吱”一声响,爷爷回来了,好像背回一篮春色,倒铺在院子里的一篮春菜,散发着勃勃生机。品种纷杂,却是清一水儿的嫩,刺五加、刺嫩芽、蕨菜,于是中午便是春菜佐餐了——清炒、凉拌、蘸酱,那些春菜经过奶奶的巧手烹制,变得美味可口。

带着这些记忆长大了,前往上海念大学,在这里,春天的脚步似乎更加轻盈。荠菜、马兰头、鸡毛菜等春菜纷纷上市,都是家家户户餐桌上的“C位”菜,清炒或白灼锁“鲜”,原汁原味。有一次去上海本地同学家做客,同学母亲做的香椿炒蛋我印象深刻,被同学形容“有股子怪味儿”的香椿,却是我喜欢的美味。

不过自从那年春天我去了江南旅行,吃了春笋后,才发觉它才是春菜第一名!那里春笋的盛产让我为之惊叹。

春笋食用方法很多,炒、烧、煮、煨、炖等均可,做法不同,风味各异。那趟旅程中,不用去大饭店,随便一个街头小馆里,就有笋丝盆、春笋腊肉、油焖笋、腌笃鲜……真是餐餐有春笋的身影,怎么也吃不够。

如今,随着生活水平的提高,人们对美食的要求也越来越高。快递业务的普及让春菜的鲜美不再局限于地域,而是走进了千家万户。奶奶将山野菜寄给我,保温箱包装保鲜,我吃出了家乡的味道;上海的马兰头,甚至江南的春笋,一并带上我的孝心,被我寄回老家。这些春菜不仅丰富了爷爷奶奶的味蕾,更承载着我对远方亲人的思念与关爱。

除了美味之外,春菜还具有很高的药用价值。民间认为,顺应时节食用春菜可以强身健体,给家人带来一年的平安与幸福。

美味的秘密,在于以四时为指引,季节与食物相辅相成。我们要做的是尊重、爱惜和感恩天地的恩赐。