

本期主题：



谷雨宴 滋味长

■徐静

谷雨将至，记忆中祖母每到这个节气要做的一件重要事情就是准备“谷雨宴”。“谷雨宴”是我家乡陕西的一个风俗，人们将莼笋、灰灰菜、白蒿、洋槐花、香椿、榆钱等材料烹饪成菜肴，然后与家人分享。对于心灵手巧的祖母来说，这些食材总能华丽变身成各种美味，满满都是春天的味道。

俗话说：“雨前椿芽嫩如丝，雨后椿芽如木质。”如今正是采摘香椿的好时节，祖母屋后的几棵香椿树已冒出簇簇红色小芽。祖母会让祖父用竹竿绑上镰刀采摘香椿，之后将香椿洗净控水切碎，做成香椿炒蛋。

小时候，听祖母说香椿炒蛋是香椿最经典的吃法，但我总不以为然。后来，随着年龄的增长，我渐渐地明白了其中的奥妙。香椿香味独特，芳香馥郁，鸡蛋的甘醇中和了香椿过于强烈的浓郁滋味。二者同食，鲜而不腻，故用“经典”一词形容也不为过。

关于香椿的吃法，祖母还有不少。比如香椿拌豆腐，堪称凉拌菜中的一绝，清新又特别的春味，让人食欲大增；还可以把香椿裹上面粉糊，炸至金黄后捞出，叫作“香椿鱼儿”；此外香椿剁碎后还可以与五花肉混合，佐以淀粉，做成酥脆的香椿丸子。简单随手一做，每一道都独具特色，后来，我也终于明白为什么知名作家汪曾祺会说，香椿是“一箸入口，三春不忘”的缘由了。

麦饭是陕西关中地区的乡土主食。祖母一直认为白蒿是做麦饭的最好食材之一。谷雨时节，家乡的田野上到处都是白蒿。祖母将摘回来的白蒿清理干净，又趁着叶子上的水分未干倒进白面粉拌匀，接下来就是放在蒸笼屉布上拨拉开来、烧锅蒸熟的过程了。

除了白蒿，祖母还喜欢用槐花做麦饭。她会把槐花用开水烫一遍，捏去水分，再拌入面粉和盐放到蒸屉里蒸。做好后，每人盛一碗，浇些调好的蒜汁儿。每吃一口，满嘴的清香，那味道真是鲜美极了。儿时，我最爱吃的就是槐花麦饭。

灰灰菜因为叶形如蝴蝶翅膀也被称为“灰蝶蝶”，这种野菜在关中地区同样随处可见。家乡的田埂地头和房前屋后，在谷雨时节经常会长出绿油油的灰灰菜。祖母习惯将它们的幼苗或嫩茎叶摘下，焯水后，控干水分，只需加少许食盐、味精拌匀即可。有时还会加到苞谷珍（玉米粥）上佐食。这个最基础版的凉拌灰灰菜，依然不失为一道美味可口的小菜。

俗话说“春令莼笋似黄金”，谷雨也是吃莼笋的好时节。此时的莼笋颜色碧绿、口感清脆、味道清新，吃起来十分爽口，而且散发着春天的味道。莼笋营养丰富，祖母做的莼笋不管是清炒、凉拌还是炖肉，都别有一番风味，在我们家乡也是一盘很受欢迎的菜肴。

谷雨宴里滋味长，每当回忆起祖母做的那些美味菜肴时，总是饱含着浓浓乡愁和怀念，纯粹而悠长。

半日“走谷雨”

■李秀芹

古时，有“走谷雨”的风俗，谷雨这天妇女们走村串亲，有的到野外走一圈就回来。寓意与自然相融合，强身健体。

生产队时期，我们村的老支书读过私塾，在村里算是文化人，每年谷雨这天，老支书便给妇女同志放假半天，让大家去城里“走谷雨”。

老支书说，大家天天在地里干活，对野外的风景也不稀罕了，可利用这半天时间进城走走看看。

那时，我们十几个年龄相仿的小姑娘结伴步行进城。到了城里，先逛百货大楼，从一楼逛到二楼，我们能逛两小时，看着啥货物也挪不开眼，捧手里舍不得放开，但营业员看一眼便知道我们是乡下姑娘，兜里没钱，是只看不买的顾客，不会热情待见，挨白眼是常有的事，但这不影响我们逛街的热情。

逛完百货大楼，我们又去逛公园，谷雨时节公园里的牡丹花开了，想和牡丹花合张影也是想罢了，那时公园里没有照相的师傅，即便有人照相，我们也没钱照，好友桂芬就用手模仿相机给我们“拍照”，引得大家哈哈大笑。

待到我们返程时，还会特意绕道走到县城里唯一的一家国营饭店附近，只为闻一闻从饭店后厨飘出的菜香味。文玲是个馋丫头，每次路过，数她“吸溜”鼻子的次数最多。

半日“走谷雨”，第二天下田大家干活都不在状态，感叹城乡差别巨大，幻想有一天能飞进城里，变成城里人该多好。

老支书看出了我们的心思。他语重心长地说，让我们进城是为了开阔眼界，回来后好好干活，努力为农村建设贡献力量，早晚有一天，我们农村也能发展得和城里一样好，甚至比城里还要好。

老支书说的这一番话，当时有一些老社员都不信，说是哄小孩子干活的话。但我们年轻人深信不疑，未来那么长，一切皆有可能。

年年谷雨，我们年年进城逛，每个人都在心里计划着自己的未来：好友翠敏说她将来要开个裁缝铺，桂芬说她要开家照相馆，文玲则计划将来自己开家小馆子。

时过境迁，没想到当年这些“疯话”后来都成真了。改革开放后，翠敏学了裁剪手艺，开了裁缝铺；桂芬在小镇上开了第一家照相馆；文玲和丈夫一起开了一家小饭馆。

老支书带领乡亲们共同致富，把土味农村也打造成了“花园式田园”，村里有了公园，种满各种花卉，牡丹园种植面积比城里公园的牡丹区还大，城里人开始羡慕农村，到农村“走谷雨”，看风景了。

谷雨正是春耕大忙时，但老支书让妇女们歇息半日，出门长见识，是对春耕劳作的奖赏，也是对美好生活的向往，人有了这种向往，生活便有了奔头。

母亲的谷雨茶

■王婉若

我的故乡云南盛产好茶，记忆中，每逢谷雨时节就是母亲采茶、做茶的日子。每当母亲气喘吁吁地挑着两大箩筐嫩茶回到家时，我总是一脸疑惑地追着母亲问：“妈，为什么您每年都要在这一天去摘茶啊？其他时间去不行吗？”

母亲告诉我，只有在谷雨当天做出来的茶才算是真正的谷雨茶，而且必须是上午采茶。看着母亲脸上洋溢的喜悦，我也只好似懂非懂地点点头。

随着年龄的增长，读的书也渐渐多起来。多年以后，我才知道谷雨茶茶香浓郁深厚，久泡余味悠长，比清明节前采制的茶耐泡鲜活。所以，母亲每年都在谷雨这天去采茶是有依据的。

如今，闲暇时饮一杯谷雨茶，我就会想起儿时跟着母亲去茶林采摘的情景，还有母亲连夜烘焙新茶的画面。记得有一年春天，恰逢谷雨，天刚蒙蒙亮，母亲便让我背起茶篮，她则自己挑起大箩筐，领着我朝家后面山坡上的茶林走去。弯弯曲曲的小路，一直往绿色的山坡上延伸，漫山遍野一片葱绿，空气中还弥漫着淡淡的茶香，让人心旷神怡。

到了我家的茶林，我们开始忙活起来。母亲采茶的速度很快，只见她弯着腰，把小茶芽一擦，两手上下一折，一片完好的茶叶就落在手心里了，再去采第二片、第三片……采到手握不住的时候，一把鲜亮的嫩茶便装进了大箩筐中。

看着母亲娴熟的采茶动作，我暗自决心要与她一决高下。我身背茶篮，一手紧紧握住茶枝，另一手则大把地攥着茶叶，用力地扯下来，不一会工夫，小茶篮就装得满满当当的。我正打算向母亲炫耀一番的时候，她朝我走过来，看见我采的茶叶，笑着说：“儿啊，你这是眉毛胡子一把抓呀！”“采茶是一门技术活，最重要的，是要挑选那些叶子嫩、芽突长、品质好的芽尖来摘；然后，还要保证芽叶的完整性，树梢长度适宜，不能摘一片剩一片，这样泡出来的茶才不会苦涩。”母亲一边熟练地采着茶叶，一边把采茶的方法传授给我。

采茶只是做茶的前提，最关键的还是炒茶的工艺。母亲做茶，工艺极为复杂，分生锅、二青锅、熟锅，三锅相连，序贯操作。生锅主要起杀青作用，炒法是用炒茶帚在锅中旋转炒拌，茶叶跟着旋转翻动，均匀受热失水。待叶质柔软，叶色暗绿，即可扫入二青锅。二青锅主要起继续杀青和初步揉条的作用，当叶片皱缩成条，茶汁粘着叶面，有黏手感，即可扫入熟锅。熟锅主要起进一步做细茶条的作用，炒至条索紧细，发出茶香，三四成干，即可出锅进行烘焙。烘焙至七八成干，有刺手感、茶梗能折断，谷雨茶便做好了。这样的谷雨茶，开水一泡，啜一口，馥郁可口，清香怡人。

参加工作以后，远离故土的我，每当到了暮春时节，总会收到母亲托人捎来的一包谷雨茶。当绿莹莹的茶叶升腾起袅袅的茶香扑鼻而来时，我总能感受到母爱的味道，那种味道温馨暖人，历久弥香，令人幸福满怀。

