

春食

□冷枫

几潮春雨过后,江南水土万物复苏,渐渐便有了些草长莺飞的旖旎光景。去超市买食材的时候,发现入目而来的鲜绿之色也大幅增多,禁不住就欣喜起来。芦蒿看上去最是清纯鲜嫩,想来稍作烹饪,就是一盘上佳的美味。这东西别看现在很鲜嫩,过季却相当快。所谓“二月芦,三月蒿,四月五月当柴烧”。中国人讲究品尝时鲜蔬菜,懂得“刻不容缓”、“过期不候”的道理,于是我果断地称了一些。这时日里吃芦蒿,要的就是一个爽脆劲,一份天然造化而成的清新与涩意,而最珍贵的则是里面如线如缕的清香。若用汪曾祺老先生的文笔进行精准形容的话,就是:“好像坐在了河边,闻到了新涨的春水的气味。”此时节的芦蒿掐成寸段之后,无须怎样繁复高妙的烹调手段,简简单单清炒最好,咬起来“嘎吱”有声,还保留住了那份自然鲜嫩,炒肉丝或炒干丝也很不错。装了盘后,色泽油亮之余也不失口感的清爽,而且会让你的唇齿之间清香不断。若再稍稍加入些红椒丝,那么青红相间更能开胃了。

春初的新韭也是人间好味。“一畦春雨足,翠发剪还生”,这是极具生命力的一种植物。春日食用它,能固阳气,提高免疫力。早在先秦时期,中国百姓就已懂得剪来春韭制佳肴了。《礼记》中有“庶人春荐韭”的记载。那时的先民还觉得:韭菜炒蛋,味道不错。在《南史》中,文惠太子问周颙:“菜食何味最胜?”,周颙不假思索地用八个字回答道:“春初早韭,秋末晚菘”。韭菜怕晒而喜欢滋润的水汽,所以生长在水泽边的春韭最好。据说割韭菜也是大有讲究的。你不能横过刀来就割,而应该先给它们上点肥料,待得新芽萌发,愈加蓬勃高长后,行家会照着那新韭的分寸来割,再长再割,再割再长,如此一茬接着一茬,

总第6292期 配图 汤青
投稿邮箱:essay@cnnb.com.cn

专门取那尖头上最精贵的一点碧绿。韭菜亦是清炒的做法最不失原味。就笔者之家常口味而言,尤喜“韭菜炒虾仁”一菜。虾仁玲珑剔透,淡红如玉,韭菜腴嫩青碧,葱绿可人,两样食材怎么看都觉得是天造地设、相得益彰的“佳配”。“夜雨剪春韭,新炊间黄粱”,念着这样的古典诗歌,吃着清香的青韭菜肴,陶醉其间,可真有点“夫复何求”的意思了。

记得小时候看《格林童话》中的《莴苣姑娘》,印象非常深。如今见到蔬菜货架上赫然写有“莴笋”两个字,童年回忆一弥漫,我就有些迈不开步了。莴笋的叶和茎都很好吃。叶子吃起来有清新之味,而茎的部分作用更大,既可凉拌,也能热炒,但凭你妙手操弄。热炒时还可任意搭配其他各种荤素食材。比如凉拌莴笋,只要将其切成丝,调入适量的盐和麻油就可以了。热炒莴笋也是不错的选择,该菜肴的常见拍档是胡萝卜片和肉片。单位食堂每到春日,大厨师傅总爱端出这么一道来,此菜色、香、味俱全,而且价格便宜,自然广受欢迎。一个每到春天就容易因过敏而引发鼻炎的同事还就莴笋“积极发言”道:医生说的,多吃莴笋,对治疗鼻炎很有效果。如今看来,莴笋是堪称物美价廉的一样食材,然而当年大诗人杜甫在夔州时却因囊中羞涩而买不起它。于是老杜一憋屈,便打算自己种植了。可惜并不深谙稼穡之道的“诗圣”到底也没能种出满地绿畦来,相反的,那块本应长出莴笋的田地上,野苋倒是猖獗异常。于是他特意写下五言长诗《种

忘了祖上留下的东西。

在他家山上转了几圈,发现他家的竹园像围脖,面积少,土壤也不肥沃,所以好笋不多。个把小时后,我们又转移阵地,去了我家。

到了我家,在这块平整四方、几亩大的竹园,他们跃跃欲试,想大展拳脚。但现实是残酷的,这是山给他们上的第三课,希望他们能够了解什么是一个合格的山民,甚至真正读懂它。一个人对于山的了解,并非总是无用的,比如这块竹园,我就知道哪块地出的笋多,哪块地出的笋大。因为我知道它们是肥沃还是贫瘠。当然作为一个新来者,从竹子的长势和下锄中,你也可以感知到这些。但对于他们而言,就有点瞎子摸鱼——碰运气了。

在我的指点中,他们有了一些收获,但对于怎么找笋、怎么挖,还是外行。找笋需要经验,也需要眼力好。春笋不像冬笋,刚刚拱出头的笋很多,宁波人喜欢叫它“黄泥拱”。此笋笋尖金黄,在黄泥中细细分辨,还是能找到。还有一种找笋方法,就是看笋苞——平整土地的表面微有隆起,苞上像火山口沿四周炸裂。用这种方法找笋,难在分辨真假苞,因为有些苞是人踩出来的,有些是别人找笋后无意留下来的。一般有经验的山民进了竹园,不会乱走,怕的就是把假苞踩出来,把真苞踩没了。朋友听了,频频点头,开始留心脚下。道理谁都懂,但做起来就难了。他们在实践中慢慢摸索、领悟

莴苣》,以表达内心的愤恨。

“春在溪头荠菜花”,荠菜会开花,星星点点的白色花儿简单缀于嫩叶之间,不夺目但显得奇巧。如今越来越多的人发现荠菜有止血凝血、降血脂的功效,味道又分外清口,而且还特别补钙(荠菜的含钙量接近同等质量牛奶的3倍),所以索性架起大棚进行种植。不过,无须讳言,大棚里种出来的荠菜徒有其表,味道远不及承受阳光雨露的野生荠菜。儿时,奶奶常颠着小脚带我去野外挑荠菜。用把小铁锹松动它的根部,再用手轻轻拔起,放进篮子。我其实就是在一旁看着,疑惑这东西真的能吃,好吃吗?而荠菜香早已不由分说夹带着泥土香迎面而来。老一辈的人往往不是大厨胜似大厨,荠菜到了我奶奶手中,那是包馄饨、包饺子、包春卷、炒番茄、熬豆腐羹……变戏法似的,花样百出,无所不可。而这每一种由荠菜加工而成的美食都仿佛充满了春日气息,直吃得人齿颊留香。

开春美味多,人间美味总在平朴之中,所以不妨趁这个时令买些绿叶嫩菜,略为调配后细细品尝!即便你曾是如梁山好汉般不屑吃素菜的人,相信在这个美丽的季节里,也一定会被舌尖上的清甜醇香所打动。因为真正的春食带有天地自然的味道,也许,那就是春的味道……

着。后来,我被朋友的妻子调侃为“风水大师”,不时被她喊去看“风水”。

渐渐地,竹园传来他们的尖叫:“找到了!又找到一株!”而B也有他的生存之道,一路跟着我,我找到了,他刨,刨到后面,最后几下就又交给了我。最后断根、掘起的一刹那,他们调侃说把最后的快感给了我,就如钓鱼起竿的那一刻。

我发现,他们挖笋总是把笋周围的泥全挖了,刨得跟弹坑似的。一问才知,他们根本不知怎么挖。挖笋关键要会找根:通俗讲就是笋头弯哪儿,根就在哪儿。把笋头弯的那边土刨了,刨到近根处,一锄头下去,就可将整株笋掘起。假如方向错了,除非拦腰截断,不然力气再大,也挖不起来。因为笋长出来的时候有个弯度,方向错了,是断找不到根的。后来朋友按我的方法一试,说:“真准,都省了三分之二的力。”

挖笋,有些东西可以教,有些东西教不会,比如人与锄头表现出来的默契,是靠人长时间训练出来的。这方面他们最差了。一个没怎么挖就累了,还有一个就是无法做到指哪打哪。锄头贴着笋挖,怕把笋挖破;离得太远,又浪费力气。他们大叹,这里面技术含量太高了。人熟练驾驭一把锄头,最精彩之处表现在断根的一刹那。锄深了,没锄到根;锄浅了,一棵笋就给你浪费了。所以每遇到大笋,他们都叫我,因为他们手抖、心虚、没把握,毕竟破相的笋,没法送人。

回来的时候,他们都表示:这是愉快的一天,他们跟着我品味了不一样的生活。

进山挖春笋记

□沈东海

春笋好吃,但比这更吸引人的是挖笋。这不周末,两个老同学打来电话,说要跟着我去体验。

朋友A是镇海人,现随妻子住在江东,从小在高楼大厦中长大,是个地道的城里人。朋友B虽是本村人,却极少进山,据他说唯一的一次,还是几年前跟我一起去的。现在他已不住在村里,也算是半个城里人。

下午两辆车四个人带着三把锄头,就出门了。B说他家竹园近,先到他家山上转转。下了车,轻装上阵,没怎么爬,B就开始喊累了,说让我走慢点,他们快跟不上了。这里忘了介绍,四人中还有个女的,是A的妻子。笋还没开挖,山已给他们上了一课。朋友A说:“人不锻炼,年纪轻轻,也要开始说爷爷辈的话了——老了。”两个男人大倒苦水,让人没想到的是,A的妻子却一声不吭地跟着。

到了山腰,进了竹园,我问B:“你家竹园在哪个位置?”他摇摇头,说他从没见过,唯一的一次挖笋,还是跟我去的。现在的年青人大多这样,不知道自己家的山在哪了。我听了,问:“那你是叫我们来找你家竹园的,还是跟你来瞎刨——偷笋啊?”B说:“莫急,我妈说了,就在这里,竹子上写着我爸的名字。”好在后来遇到管笋的大爷,他带我们去的。这是山给他们上的第二课,年青人除了吃喝玩乐,不能

