



孙小美
de 花园

邂逅 海菜花

好早以前听过一首歌,男歌手一直唱着“我想去桂林啊我想去桂林,可是有时间的时候没钱,有了钱的时候没时间”。我对漓江风光、喀斯特景色并没有太大兴趣。那年六一去桂林,只是因为两个多月前发现机票很便宜,算一算又刚好有假期。约好了看花的朋友,准备上猫儿山看看热带高山的特有杜鹃花。岂料临行前发现桂林恰逢暴雨季,霖雨霏霏,大水滔滔,原定的行程无法前往。一番纠结之下,想着就随遇而安,走到哪儿是哪儿吧。

孙小美

任性去桂林

我们避开了各种景点,由当地小伙伴带着我们走街串巷吃当地小吃,喝碗苦苦的油茶,早起必须来一碗广西米粉。五月底六月初的桂林,虽然恰逢雨季,但雨停出太阳时仍然非常闷热,一身臭汗。荔枝、芒果、西瓜、油桃,满街水果便宜又好吃。吃饭唠嗑之间,当地小伙伴提到桂林附近的海菜花应该正在开放。原来一直想去丽江泸沽湖看的洁白花朵,却在广西偶遇了。必须去看啊!一早上坐上小巴,20块钱的路费,两个多小时盘山路,阴郁的天气居然慢慢变晴朗多云了。一路千回百转,车子把我们带入了桂林的山区。一路上桂林标志性的笋一样高耸的喀斯特山峰随处可见,加上山区无污染的透蓝溪水,通往山里小村庄的摇摇晃晃的吊桥,还有山里劳作的朴素山民,犹如进入了隐居的世外。

与海菜花的亲密接触

在镇上转车,一番普通话和当地方言不太畅通的交流后,换乘了另外一辆去往乡村的小巴车。车子把我们放在了一片田野之间。四周是青青群山稻田和清清溪流,一派农业文明的古老风光。我们要找的海菜花在哪里呢?沿着田野道路前行,多云的天气还有些闷热,路边出现了一些可爱的小花朵,走走拍拍,寻寻觅觅。不一会儿,路边出现了一条清澈的溪流,看,溪水里漂浮着的白色的东西是什么?啊,原来我们寻觅的小仙女就在溪流里肆意绽放。一朵朵洁白的花儿漂浮在清澈的水面上,飘飘荡荡,像清晨投射到水面的第一道光般闪烁着。激动!兴奋!脱鞋,卷高裤子,等不及下水拍花。稍稍闷热的桂林天气,溪水清清凉凉,站在溪流里浑身舒爽,拍得忘乎所以,慢慢就越走越深。这溪水太清澈,看着不深,一脚进去才发现估计错误,本能的第一反应是把相机举高,可不能落水!为了拍出花朵在水中的倒影,我把身体压低,再压低,让相机镜头尽量接近水面,长发已经垂到了水中。终于拍到了想要的花和水中倒影共同出现的照片。突然,一只蓝紫色的豆娘停在花朵上,太难得的机会!我在水中慢慢靠近它,不敢惊动它,终于把这“早有豆娘立上头”的一幕留在了照片里。小伙伴们一个劲在后面喊“小心裤子”“裤子湿了”“小心手机”,顾不上了,啥都顾不上了!相机在手,我的眼里只有眼前这花、这水、这美景无边。

海菜花小词典

边拍边看这可爱的花朵,我发现少数几朵花有些不同,仔细看,果然花蕊有些不同,有些只有雄蕊,有些只有雌蕊,哦,原来海菜花也是雌雄异花的啊。众多的雄花中间点缀着几朵雌花,就像众星拱月一般。

海菜花,水鳖科水车前属,我国特有珍稀水生植物。如果有幸,你可以在云贵川、两广地区的清澈水域见到它。去过云南的小伙伴可能会觉得眼熟,没错,这就是当地叫“水性杨花”的那个炒来吃的菜。广西人民不吃海菜花,于是我们有了这一溪美丽花朵。不知道为啥,我就是不喜欢“水性杨花”这个名字,如此清新可人的花朵蒙上了暧昧污浊的色彩,难免有哗众取宠之感。不过有人说,也许是先有“水性杨花”的俗名,后才有成语。这不由让我想起了苏轼《水龙吟》里的句子:春色三分,二分尘土,一分流水。细看来,不是杨花,点点是离人泪。对这个名字也不再那么抵触。

海菜花除了美丽以外,还可以作为“水质检测仪”。当然海菜花不能像水质检测仪那样来操作,那么它是如何检测的呢?原来海菜花是通过在水面的分布情况来告诉人们水质状况的。没有污染时湖泊中的海菜花非常丰富,轻度污染时湖泊中的海菜花逐渐消失,中重度污染时湖泊中的海菜花就消失了。海菜花对水质要求极高,必须在无污染的流水中生长,对水质污染极其敏感,难怪环保部门还称它为“环保菜”呢!



海菜花

菜蕹干的滋味

□冯志军

早春雨水绵绵,晾着菜蕹干的屋子荡漾着菜蕹散发出来的香味。有时雨水一连半个月不断,也只能眼睁睁地看着它们无奈地霉烂。只有等着,等到春天真的来了,太阳懒洋洋的了,菜蕹叶尖儿一捏就会簌簌地往下掉,才发现成了。这是一个喜悦的时刻,家人们拢在一起小心地把它们从悬挂的绳线上摘下来,凑成一把,剪成半寸长的一段段,装进密封的瓦罐或纸袋子里。饭前,抓出一把,拿开水一冲,撒上盐花,挑上一滴猪油,不放味精,也鲜香得便闻到春天的味道!要是你到村子里来,乡人们招呼你最好的礼物,就是菜蕹干了。当然,吃菜蕹干有时间,这个春天的美味就这个春天享用,过了这个时节再去吃,味道全变了。

那之前,田里有青菜疯长,叶子一个劲儿地绿,又大又圆,肥油得厉害;叶梗肥胖,饱满白皙,长得忘乎所以了,中间索性探出一根根菜茎,这是青菜最嫩的部分,小小的或粗或细,俗称菜蕹。若是太阳开得勤,又来不及采,尖头顶端会长出细小的黄花来,可惜,这样的已经老去。农人们不舍,差了妇人三五成群,挎着竹篮,前前后后地到各家地头,用手指一掐再一放,那鲜嫩得流着春水的菜蕹,满满地堆在篮子里了!做菜蕹干并非易事——一筐筐地摘下来,担到河里一浸,上上下下捞几回,就干净了。都是自家田里的东西,无需矫情地洗个干净。回去后,要操心的事就多了:准备一口大锅,自家有井水的更好,一桶桶往锅里倒;配个烧火工,在大灶前猛添柴火,等水咕嘟叫唤,就大把地抓着菜蕹往开水里投。大家最得意显摆自己锅里捞出来的菜蕹——青但不涩,熟而不烂,若是变成绵软又泛着隐约的黄,那家的婆娘肯定不是做菜蕹干的好把手!能干的做起来左右开弓,上下飞手,胸有成竹,不慌不乱,绿的菜叶和玉一般的手指互相交错,被热气熏红的脸气喘吁吁,一改往日的泼辣或温惠,专注而又动情,实在是男人们最爱看的模样呢!

连续阴雨天的,不是晾晒的好日子。当然,放置的地方更重要!青菜尖儿成干不是靠太阳晒,而是依着一日一日的风和阴凉。上乘的地方是家里的弄堂、厨房、吃饭间、村里祠堂、庙宇中的屋檐下、村里的大礼堂……时节一到,横七竖八地拉了各式的线,或支架着细毛竹和三角架子,架子上、线上整齐有序、舒朗有致地码着还湿漉漉软绵绵的菜蕹。暗绿色的一排排,堪称壮观。照理,小孩儿们最馋,日日经过挂在头顶、一跳就能摘到的菜蕹,很容易。只是,再怎么饿,再怎么想吃,想想去年春天喝过的那菜蕹干泡成的汤的鲜美,就不忍再去破坏了这些。

有时候,也觉得奇怪,要做成如此美味,不是大太阳底下会更快吗?每每有这个念头升起,总会有老人断然反对。或许,只有懒婆娘才会这么干!又或许,这种农村人得意的美味靠的就是时间的悠长和浸润,只有在时间悠悠荡荡的流逝中,才可以做成这些。

总第 6318 期 投稿邮箱:essay@cnnb.com.cn