

玉兰花饊

□虞燕

奶奶喜欢玉兰花。那些春天里，床头柜、盖水缸的木板、饭桌、厨房的窗台，无一不摆放了养着玉兰花的瓶瓶罐罐。白玉兰，未来得及舒展的，花瓣聚拢成开口向上的酒杯；恣意展开的，花瓣似勺子又似船，排列紧密，拼成圆乎乎的洁白瓷盘。橙黄色的花蕊好似小菠萝，香得不像话。

煮白米粥时，奶奶随手取下一朵玉兰，掰下的花瓣盛在蓝边瓷碗里，片片莹洁如玉。花瓣洗净，撒进锅，搅拌，一忽儿就找不见了。春天贪睡，迷迷糊糊中听到各种声响传来——房门打开关上，椅子搬起落地，窗外鸟鸣狗吠，锅铲相击、碗盘相触地交响。懒懒翻个身，奶奶轻手轻脚进来，说，起来吃早饭了。玉兰花白米粥如一块白玉落在碗里，米的粘糯与花的幽香完美融合，就着金黄酥脆的煎豆腐唿唿吃完，对着奶奶呵气：“我嘴巴是不是很香，是不是很香？”

那个时候零食稀缺，但奶奶总有法子治我的馋虫，比如，油炸玉兰花。玉兰花瓣浸泡于糖水里待用，碗中倒入少许清水，慢慢加入面粉，用筷子不停搅拌调成稀糊。热锅里菜籽油“滋滋滋”，玉兰花瓣裹满浆，而后将挂上糊的花瓣一片一片地放入油锅，“咔嚓”一声，“咔嚓”又一声，满屋子都是香味。烹炸过程中，花瓣急速膨胀，为防止爆开时被溅到，奶奶会尽量离锅远一些，胳膊伸长，握住长柄漏勺末端在油锅里拨弄，这个跟我趴在河岸上用捞网捉鱼的动作相似。待炸至金黄，捞出沥干油分，摆盘。油炸玉兰花要趁热食用，吹口气轻轻咬下去，甜味首当其冲，有轻微的苦涩紧跟其后，嚼着嚼着，又嚼出来一股清新。咽下之后，唇齿间似乎还会有回甘。我经常一口气吃掉大半盘。

明代王象晋在《群芳谱》中写道：“玉兰花饊。花瓣洗净，拖面，麻油煎食最美”，可见，玉兰在古代就有了如此吃法。《御香缥缈录》里说慈禧爱吃油炸玉兰片，常在春季清明前后玉兰花开时，让御膳房做了给她当消闲零食吃。如今想来，原来在童年时，我就享受到了太后般的待遇。“落英还比菊堪餐，偏宜是，酥煎透”，这是清人叶申乡对酥炸玉兰的赞美。前些天，吃到一道菜，叫玉兰花天妇罗，日本料理中的油炸食品，从外貌到口感都与奶奶当年做的油炸玉兰花大同小异，奶奶若还在，只怕会笑话日本人落后呢。

玉兰花晒制成干能保存得久。奶奶从张家的院子、李家的屋后，从路边，从途经的围墙外摘来玉兰花，洗干净米筛，把它们通通晾晒起来。起风了，天阴了，飘起雨丝了，奶奶端着米筛进进出出，木门吱吱呀呀地响。“很香，还是很香”，奶奶说着，便把晒干的玉兰花收进了饼干箱和小陶罐里。

冬日里，炉子上煮着红薯饭，咕嘟咕嘟地叫，揭开锅，奶奶在白色的雾气里撒下一把干玉兰。玉兰花香霸道，盖过了红薯的风头，朴实的红薯饭顿时诗意起来，能吃到春天的味道。

奶奶说，花香可以缓解头疼。我经常喊头疼。奶奶在白色棉布绣上绿叶粉花、红嘴黄鸭、紫色蝴蝶……一一剪裁后缝成长筒状，塞进适量干玉兰，用彩色丝线编成细细的绳子扎口。我同时拥有好几个这样的香袋，枕头边放两个，脖子上挂一个，书包里还藏一个。

喝着糖水泡干玉兰，闻着香袋散发的悠悠清香，我的心里静静的，还有淡淡的愉悦，早把头痛给忘了。

舌尖上的春天

□李红霞

终于盼到了春风，温柔清爽，吹面不寒。就在这春风轻唤万物共赴春日狂欢的一刻，那压抑一冬的味蕾也应声地大肆跳跃起来，冲上舌尖，勾醒了沉睡许久的春日味觉体验，且与日俱盛。

春江水暖。日渐消融的冰层，再次活跃了蛰伏一冬的河鱼。成群结队地聚拢在贯穿暖阳的浅层水面，嬉戏游弋，好生快活。刚才还在水草间打逗，一会儿便倏地藏入岩石罅隙小憩，洋溢着积蕴一冬的无尽活力。寻条山溪，用笊篱捕捞一上午，那肥美的河鱼，便可跳进箩筐，待做美餐了。

借着清冽的溪水，仔细将小鱼挨个儿收拾干净，拎回厨房，拌上味精、生抽、精盐，腌制入味。取少量面粉，加水，搅入打匀的鸡蛋，洒上细碎的葱花，搅拌至刚可拉丝，这炸鱼的面糊便准备妥当了。将河鱼裹了面糊，慢慢放入滚热的油锅，但见油花绽放，小鱼由白变黄，浓郁的香味弥漫四周。迫不及待地掐起一条，送入口中，外酥里嫩，鲜美无比。喝着啤酒，吃着炸鱼，便又喷香开启了这美好的一春。

春菜寥寥。冬藏的白菜已经开花，食之无味；应时的蔬菜才下种，有等时日。唯有那麦田或是闲地里旧年撒下的菠菜种子，早早萌生出翠绿的嫩芽，在枯黄的土地间迸发着迎春的激情。它们扮绿了初春的田园，也扮绿了农家的餐桌。

暖暖的春日午后，已略显燥热，又想起了那盆清爽的菠菜粉丝。拔几株菠菜，择掉毛根，洗净切断；拿一根胡萝卜、几个土豆，削皮切丝，放在开水中焯一下，装盆。将发好的粉丝敷上，配以蒜末、葱花、陈醋等调料拌匀；最后炸一勺花椒油，猛地泼入盆中，盖盖儿。片刻，揭开，扑鼻的香味直冲上来，绿黄白相间的鲜靓色彩，直惹眼球。不禁挑起大口品尝，脆生生、酸溜溜，吃得痛快，大呼过瘾。

春韭青青。暖阳普照的墙根下、田垄间，一抹新绿擦着地皮生长起来，嫩嫩地泛出光亮，昭示着这个春天升腾的蓬勃生机。一点，一叶，一指，一寸，日渐长高，直至上镰。足足地握一把在手中，挥动弯镰，声音清脆中割下。浓浓的春韭清香，已然搅动食欲。

春韭炒鸡蛋当是首选美味。韭菜择好洗净，切碎放入碗中；敲上几个鸡蛋，加入盐和味精，搅拌成糊。待油锅已热，将糊儿均匀地摊在锅底，伴着滋滋的声响，那糊儿便慢慢厚实起来，即可出锅。嫩黄缀绿，色鲜；韭郁蛋香，味美；吃起来更是嫩滑爽口，算得上是春季美食中朴素的经典。

春育香椿。一簇簇短短的芽子，不知何时已经在干瘪的枝尖绽开了笑脸，错落落的像是给椿树扎上了灵动的蝴蝶结。不出几日，阳光催化，香椿芽不觉已长成了小丫头的冲天小辫。寻一根长杆，将铁丝弯钩，绑在杆顶，长长地举起杆子，把香椿芽引入铁钩，猛地一拧，脆脆地“叭、叭”声中，一簇簇香椿应声散落一地。

炸“香椿鱼儿”喽！把香椿一片叶子、一片叶子地择好，洗净、码齐、腌制，备好鸡蛋面糊；烧开油，将裹了面糊的香椿放入锅中，只听“滋滋”一声，顿时翻滚着膨胀起来，成了焦黄颜色，直惹得大咽口水。一出锅，便可在灶边，一边炸，一边稀溜稀溜大口朵颐了，酥脆香嫩，真是享受。

随着春天的渐行渐近，渐行渐远，多情的土地、勤劳的人们，还会轮番将炸春卷、榆钱饭、荠菜饺、拌野菜等数不清的春天美味端上餐桌，美了舌尖，美了生活，美了整个春天。