宁波晚报
责编/李菁 审读/胡红亚 美编/周斌 照排/余佳维

乡野马兰摇春风

□钟穗

每到数阵醉心春风掠过，柳树害羞地露出鹅黄小嫩芽的时节，家乡的墙根下、竹园里、田埂旁、河岸边乃至水沟畔，便可见那些探头探脑透出来的马兰头，于春风中尽情展现起挺拔的身姿，飘散出阵阵淡淡的清香来。

作为一种菊科多年生草本植物，“马兰头”是吾乡的叫法，即马兰嫩尖的意思。相较于“邻家姐妹”荠菜的清鲜，我更青睐于马兰头那股子野性之美。别看它们青青叶子暗红的梗，细细小小的模样，却能连篇累牍地在田间地头生长。

乡人认为马兰头有清凉败火的功效，因此每当春天来临的时候，隔三岔五就会吃上一回。儿时的我，常和小伙伴们在放学后，右手铲刀左手篮，于田埂草丛间寻觅这些摇曳于春风里的可爱精灵。

此时的乡间，翠柳抽丝，麦苗泛青，菜花渐黄，处处都可入得画的。然于我们童稚的心里，似乎只有那一丛丛、一簇簇肥嫩青绿的马兰头，才是最动人的风景。

由于挑的次数多，都成老门槛了，哪条田埂上马兰头多，哪条田埂上少，一切了如指掌。老田埂因为马兰头的根茎多，马兰头自然也多。绿叶紫茎的它们，贴地生长，一簇簇连成片，只要找到了一朵，就发现了一片。我尤其喜欢挑那些向阳而长的马兰头，一来更为壮实，二则愈生灵气。

挑马兰头与挑荠菜不同。荠菜多单株生长，马兰头却是丛生，一簇一簇的挑起来很不容易。特别遇到大簇的，必须挖到根部或从根部铲下去，再把成棵的拣起来，拾进篮里。

这可是一件苦差事，一蹲就是个把小时，额头和脸颊上滴淌着汗水，膝盖也酸痛起来。不过眼瞅着篮子里的绿色越来越浓，心中有一种说不出的满足感。于是做好记号，隔天继续。

挑回家的马兰头必须加以清理，将它们一一剪去老根，摘去老叶，洗去泥土，等到一番忙活停当后，已是晚饭时间。

农家烹制马兰头很随意，除了略加油盐清炒之外，与切细的豆腐干拌了吃，也是乡人饭桌上具有代表性的菜肴。

将马兰头择选洗净，往沸水里烫一下。跟香椿有点像，马兰头生的时候没什么味道，经焯水后，释放出的挥发性成分，使之闻起来别有一股野外的清新气息。按菜谱上所言，“一焯水，马兰头的味道就出来了，这就是春天的味道。”

焯过水的马兰头，用凉开水冷却，攥干水分后切成细末，与同样切得碎碎的豆腐干相混合，轻撒盐糖，稍淋麻油，拌匀后端上桌。但见一大盘碧绿之中夹杂着点点象牙白，一股子邑野田间的气息，当即扑面而来。

启箸搛一筷入口，伴着咯吱咯吱的咀嚼声，马兰头的脆和豆腐干的韧结合在一起，口感奇妙。加之一种留在齿舌间的淡淡幽香，令人眩晕的春之气息瞬间便炸裂开来，怎么含都含不住。

如今，这道乡土菜还被作为时令凉菜请进了饭店，只是在摆盘上更讲究，往往将它堆成一个棱角分明的金字塔，用雪白平盘珍而重之地呈上来，一眼望去，颇生高大上之感。而此时的马兰头，已从乡下姑娘，转身一变成了城里小姐。

不过如今的马兰头多是种植出来的。因缺少阳光雨露，长得既像弱柳，又似豆芽的它们，远不及野生的粗壮，且梗子呈白色，而非原本的暗红。这种被驯化了的马兰头，吃起来再也不复过去那种清香了。

总第6943期 配图 胡龙召 投稿邮箱：essay@cnnb.com.cn

那一碗疙瘩汤

□江天宇

春节期间，亲友们相约在一家高级酒店聚餐。面对一桌子美味佳肴，食客们却显得胃口不佳，无不浅尝辄止。没想到当服务员端来一盆青菜面疙瘩后，大家两眼放光，顾不得谦让，众筷齐出，瞬间盘子里就只剩下一汪清汤了。席间，有一位长者感慨：“风水轮流转，以前土里土气上不了台面的疙瘩汤，如今胜过了这么多大鱼大肉呢！”听罢，同桌的我们一起点头，纷纷称是……

疙瘩汤，做法简单，既能当饭亦可作汤，还是一道养胃的点心。小时候，母亲工作忙回家晚，晚饭基本由父亲包办，做面疙瘩是父亲的拿手好戏。

“老爸，我要吃面疙瘩！”放学后，饥肠辘辘的我常常这样冲父亲叫唤着。“又不吃饭？小心长不高！”父亲虽然嘴上这样说着，但还是提来一袋面粉，利索地和面、切菜、烧水，而我，则在一旁认真看着，眼里满是期待。

父亲做出的面疙瘩不粘牙且劲道，让我一碗一碗喝起来没个够。虽然碗早已见了底，还要被我舔了又舔，才满足地放下，拍拍小肚皮，打着轻松的饱嗝。那时候的晚餐时光比现在要快活得多。

面疙瘩做法简单，做好却不容易。先要把面粉放入大碗里，用清水调和拌匀，形成糊状物。然后，倾斜着碗，用筷子将面糊一一剔成条状，顺势下到开水锅里。每放下一筷，面糊的周围就会泛起一缕水泡，水泡“扑哧”一声，就消失了。拿来勺子搅拌匀和，放入油盐，煮沸后即可出锅。

至于辅料，那就根据个人口味而定，可以加肉丝、蛋丝、番茄，还可以加入各种海鲜。不过，我始终觉得只有青菜才是这一道面疙瘩的灵魂所在。青青的菜叶子簇拥雪白的面糊，宛如盛开的出水芙蓉，真美！

青菜普通得不能再普通，家家户户都吃它。它有很多做法，最寻常的就是清炒和水氽。清代的大美食家袁枚在《随园食单》里这样写道：青菜择嫩者，笋炒之。夏日芥末拌，加微醋，可以醒胃。加火腿片，可以作汤。

特别隆冬过后，便是青菜的天下。霜打过的青菜，有点儿蔫，有点儿甜，还带着一点泥土气息，做成菜汤，搭配面食，好喝又美味，充满了一种莫名的灵气。

对与共和国同龄人的父亲来说，疙瘩汤是当年三年困难时期的产物。那时候，食品极其匮乏，而且什么都是限额供应。市面上的粮食大多是面粉、籼米，粳米的数量极为有限。凭票换回来的面粉，一般都会制成面食，这样才能勉强够一家人吃饱。为此，小小年纪的父亲早就学会了做面疙瘩、面糊涂（是在面粉里加大量水使之成糊状的液体）。一般情况下，面疙瘩、面糊涂里通常连蔬菜也不舍得放，几乎是清水晃浪汤，加点盐或酱油，吊点咸头而已。

父亲说，面疙瘩、面糊涂，儿时简陋的家常便饭，最后甚至吃到讨厌、反胃。如今，时过境迁，人的口味大变样。清爽解腻的面疙瘩，到今天反而成了一种难得的美味。

如今，在一些高档饭店或酒宴上，经常会出现面疙瘩的身影。面疙瘩里被加入各式海鲜，放进精致的盅盏里，美其名曰“海鲜面疙瘩”。有的地方还把它做“海鲜面鱼儿”，你想啊，那一条条扁长的面糊，不正像一条条小鱼儿，在汤水里活灵活现地游来游去吗？浙江的临海也有类似面食，它不叫面疙瘩，而叫麦虾。其实，只不过叫法不同而已，口味非常接近。

一道简简单单的面疙瘩，是父亲少年时常吃的食物，也是我们今天餐桌上的美味。在品食中，我们体味到的是舌尖上的变迁以及人生百味。