



## 春日小食

□陈琰

春暖花开 汤青 摄

家乡的曼妙春天，似乎是由随处可见的野花来开启的。阿拉伯婆婆纳，用草绿色叶片铺展出毛茸茸的绿色织毯，水蓝色小花星星点点，绘制了迷人的春日限定画卷。水田溪边，经常能见到东一丛、西一簇的石龙芮，明黄色的花朵自带长圆形的“小话筒”，别有趣。夏天无的花朵秀雅纤弱，和它的名字一样令人难忘，用或深或浅的淡紫红色默默装点着易逝春光。

A

等脚步迈上山路，目光将不再被野花牵引。三月底四月初，正好是胡颓子成熟的时期。它还有一个名字叫羊奶果。我曾见过胡颓子那淡白色的小花，谦虚低垂着，像漏斗状的小圆筒，很难被人发现。等它成熟时已变了容颜：紫红、朱红、深红的成串椭圆形果子，一起在灌木丛中闪亮。间或有几颗还是青绿色未成熟的，果子最下方垂着小辫儿状的东西，像灯笼底部的流苏，真是可爱的慢性子。春日，爷爷上山挖笋，回家时总会举着一枝带叶的胡颓子，果实仍在晃晃悠悠，像短小精致的红宝石步摇。我会坐在门口耐心地把胡颓子剥皮，果肉其实只有薄薄一层，但味道酸甜交织，极尽丰富。它的果核很像迷你版的橄榄核，带着漂亮的印痕。爷爷说，缺衣少食的年代，胡颓子的种子是可以炒来吃的，能抗饿一整天。多年后我去云南大理旅行，尝到了葡萄般大小的胡颓子，足有家乡的十倍大。当地朋友推荐的吃法是直接摘下无需清洗，洒一种叫单山蘸水的辣椒面吃，那滋味格外提神。只是不知道云南胡颓子的种子，是否也像爷爷说的可以作为充饥的粮食。

哦，还有茅针！谚曰：“处处有之。春生芽，布地如针，俗谓之茅针。”拔茅针的体验，类似于寻宝。羽毛笔形状的茅针，掩映于清新素裹的绿叶丛中，偶尔会露出几片泛红的叶尖。将它从茂密的叶丛中轻轻抽出，会发出“噗”的一声轻响。拨开绿叶，里面是亮白带青的绒毛，柔嫩细密。轻轻嚼几下，略带几丝甜味，是类似荸荠的甜度，只是一个脆爽一个绵软。不知道是品种还是生长环境不同，茅针的口感也两极分化，不过海塘边上的茅针鲜少有难吃的。邻居小茗姐姐说，鲜嫩可口的茅针叫做糯米茅针，粗糙难入口的就是狗屎茅针。不知道是真有其事还是她临时杜撰的。等我上初中的时候，小茗姐姐已经远嫁。只记得有一年元旦，她给我寄来一封长长的信，至今仍放在书桌抽屉里。

B

清明前后应该是挖野葱的旺季吧，特殊的春天香气，用来煎鸡蛋和炒土豆都是绝佳搭配。不过对大部分人来说，此时还有更加重要的事，就是采艾青来制作麻糍。菜园边、林子旁，乃至田埂小路，处处都会有艾青的身影，散发着独特的芳香。麻糍的传统做法是用蒸熟的糯米饭和艾青放在石臼中捣烂，放在铺有松树花粉的木板上，然后压成半寸厚，上面再撒上松花，切成方形或菱形，是“只此青绿”的好颜色。印象中也有切成一长条的，然后对折，家乡人习惯称为“一刀麻糍”，也可能是“一道麻糍”，非常有趣的量词。麻糍中的艾青、松花粉，都是春天的应景之物，让人想到草木长青。现在想来，如果那时流行评选春日代表美食的话，麻糍绝对当仁不让。新鲜捣成的麻糍，妈妈习惯用火烫一遍，不放油和调料，口感软韧清香。隔天用麻糍做早餐，则会切成正方形小块用油双面煎，此时的麻糍会露出糖棕色的虎皮裂纹，卷上绵白糖或者黄豆粉一起吃，滋味更上一层楼。有一年去海岛的同学家玩，她煎麻糍的时候淋上了金黄色的鸡蛋液，临近出锅又撒了把鲜绿葱花。吃起来口感糯而不黏，别有风味。

草子（一称草紫）的名气，似乎是不及艾青的，但也绝对能在春味小食里占得一席之地。草子又叫紫云英和紫花苜蓿，早春多见，春风一起田地里便肆意成片地生长，这是老黄牛十分喜欢的牧草。将未开花的鲜嫩草子清洗切断，配上慈城年糕片热炒，青是青，白是白，赏心悦目。入口瞬间，满嘴鲜香，童年的记忆和乡野的气息顿时扑面而来。天气渐热后，草子便不再适合食用了，但是苜蓿花海绝对值得前往，有一种英国画家马克·普雷斯顿风景油画当中的唯美浪漫。

C

春江水暖“笋”先知。每年开春，住在芭蕉山上的亲戚都会送来一麻袋鲜笋。当天家里餐桌上就会出现雪菜笋丝汤。将笋切丝，雪菜切小段来做汤，脆、嫩、咸、鲜，白绿的配色堪称经典。油焖笋美名在外，还有类似烤麸味道的笋条花生也是“下饭榔头”。在外婆家不远有座小山，外婆时常自豪地谈起：“我们那座山上的笋全都是乌脚绿竹笋，比外面的小竹笋要好吃许多。”听说光是晋朝戴凯所著的《竹谱》一书中，就有70多个竹子品种及不同竹笋的风味。远庖厨的我，实在分辨不出笋的各种品类。只是记得等到竹笋大量上市，中午学校食堂里笋丝汤成为常驻嘉宾后，我们个个开始“见笋色变”了。

如果说春笋之味，妙在于鲜，那么香椿之味，则妙在于香。民谚称，“雨前香椿嫩如丝，雨后椿芽如木质”。故清代文雅之人唤其为“吃春”。香椿是香椿树的嫩芽，这种“树上蔬菜”的味道，确实足够浓烈和狂野。初春，菜市场与当地超市偶尔会出售扎成小捆的香椿，家里便会买来做香椿炒鸭蛋，除却味道常常让我联想起潮汕菜脯蛋。余姚陆埠的阿姨还送过我们一坛盐水香椿，并没有切碎，吃的时候用无油无水的筷子整根捞出来。这样清清爽爽的口感，适合早餐佐白粥。听说也有制成麻辣口味的香椿酱，不知道又是怎样特别的芬芳。

五月初，春天的味道也逐渐散了。那段时间的周末，一群小伙伴会早早起来，爬山摘蓬蘽。蓬蘽长在有刺的低矮灌木丛里，空心无核。山路两边时不时有高挑细长的野麦子，我们随手折断几根，把蓬蘽的果子逐一小心地串成项链状。果实偏小的还未等串入，就自动散开掉落了，这是天然的筛选机器吧！等到下山的时候，大家的手上、脖子上已经挂满好几串红艳艳的朝珠。下山的步伐亦走出清朝官员下朝的风范。

后来在影视城，看到路旁摊位有位阿姨在卖成串的蓬蘽，颗颗浑圆鲜红。也有分装成一小筐的，用油绿色的新鲜桑叶垫在底部，散发着清甜的浆果香，不知道味道是否一如当年？

人间有味是清欢。世人万千姿态，生活亦是滋味百般。春天的小食里潜藏着多少独家记忆，又或许只是在酝酿心中的家乡味。想起汪曾祺的高邮咸鸭蛋、张爱玲的上海苋菜、史铁生的北京豌豆黄，故乡的一切，都在时光里慢慢发酵……

