

春天从海上醒来

□姚远

天地蛰伏了一个冬天,开始慢慢苏醒。

早上五六点,晨光熹微,阳台窗纱随海风“呼啦啦”飘着,新年的第一缕春风就这样唤醒了小岛,也唤醒了。凭窗远眺,东海上空云蒸霞蔚,绚烂明艳……人类还在沉睡时,自然之手已悄悄绘出浓墨重彩的巨幅油画:天地庄严静穆的底色中,跳跃着燃烧着热烈奔放的生命之美。

春天从海上醒来。

天色渐亮,海上的霞光由浓郁转为浅淡,海风习习,波光潋滟,这无数碎金般的光芒一直铺到远天边,像春天里闪烁的希望、爱和梦想。如果可以永远沉浸和迷醉在这样的春光里,该有多么美好!

天朗气清,春和景明,春天给海岛添了精气神。这是离陆地最近的小岛,两座雄伟的跨海大桥飞架海上后,第三座连接岛屿和大陆的市际跨海大桥又在筹建中。

这样的海岛,一头连着海洋,一头连着陆地,它是我们希望和未来的象征。

海岛的生活是诗意的,也是接地气的。

去海边走走吧。沿着海塘,走向远处的大海。午后晴空丽日下,今天的海水出奇的蓝,这是我之前不曾见过的。从没想到,近海也能看到这么纯粹的蓝海水。也许是春天了,天色明净,能见度高,空气清新原因吧。蓝汪汪的海面上,船影点点,尤其是那艘红色的大轮船,漂浮在蓝色海面上格外醒目。那深红,映衬着天蓝,此刻美得恰到好处!

沿着石阶,走下高高的塘堤,离大海又近了几十米。海岸边堆着大大小小的礁石。如果不怕扑面打来的阵阵海浪,你就可以捡到附着在礁石上的小海螺。它们悠闲地栖在海边礁石上,就像是跟随海潮来看天空看风景的海底“小游客”。你随手轻轻捡来,不费啥力气,看着一个个小海螺尽

收囊中,这感觉真不像在赶海,似乎有点不过瘾……

除了那些小海螺以外,这个季节更多的还有牡蛎。它们是极鲜美的佳肴。如果想尝尝牡蛎,就需点小力气。牡蛎和海螺不同,它们个个紧贴着礁石生长,也不知道这样有多久了。大片的海水退潮后,一块块裸露的礁石上密集着无数的大小牡蛎,如果徒手,那是无法挖到牡蛎的,必须有专业挖牡蛎的小工具,比如那种小撬刀,还有两端都是尖角的小铁榔头……在海边“叮叮咚咚”敲打一两个小时,这些牡蛎就是晚餐桌上的一道美味海鲜了。只是牡蛎碎壳的尖刺很容易扎到手,挖牡蛎时常需要很小心才是。

生活在海岛的人们,永远不用愁没吃没喝啥的。自古以来靠海吃海,何况春天回来了,大海给他们送来了更多的美味海鲜。近海的滩涂上,看见有渔民养殖蛏子,用渔网围着养青蟹;长长的海塘里侧,还有许多方块状的鱼塘,这里应该养殖着美味的鲈鱼吧……

海过不来的田地上,春风也吹醒了大片的野菜。“春在溪头荠菜花”,午后阳光里,田野上大片的荠菜新鲜嫩绿,人见人爱;暖风里摇曳着星星点点的小蓝花小紫花……春天回来了!这时才发现这些野菜野花要比我们人类更热爱土地,也更热爱春天。

那一缕温柔的春风,那一轮喷薄的旭日,那一程自由的车船……春天的含义就是等待和希望。

傍晚,走在回家路上,偶遇上千只大雁,一群接着一群,它们飞过海湾,飞过鱼塘,飞过村庄和田野……一路展翅,向着远方,坚韧前行,团结有序,温馨暖人,它们是报春的使者。

“一只燕子的来临说明不了春天,但当一群大雁冲破了三月暖流的雾霭时,春天就来到了。”美国著名环境保护主义者奥尔多·利奥波德这样说。

春天,从海上醒来了。

春野之味

□桑飞月

立春过后,风开始变得软暖,像一条解冻了的丝巾。它滑过面颊,穿过树冠,在田野里愉快起舞。渐渐地,灰褐色的大地越来越青,空气中也随之氤氲出一种香草冰淇淋的味道。每年此时,我都会抽空去田野里走走,顺便去做一件有趣的事:挖野菜。

野菜是大自然的馈赠,故而挖野菜像捡珍宝,让人有种玩游戏的乐趣。

小时候,我亦是常和小伙伴门一起挖野菜的,提着荆条篮子,去麦田里挖。麦田绿油油的,我们分散其上,像一群穿着花衣裳的小麻雀,蹦蹦跳跳,寻寻觅觅,叽叽喳喳。

在麦田里,我们常挖的野菜有两种,一种是面条菜,一种是荠荠菜。

面条菜叶片细长,柳叶眉一样,上面有层薄绒毛。该菜在未出苔时可食,常被用来下到面条锅里,大概因此而被叫做面条菜吧。面条菜软糯清甜,很适合用来做蒸菜。

我乡人对于一些鲜嫩菜蔬,喜用蒸的方式食用。方法是,将菜蔬洗净,加少量食用油拌匀,然后分批次加入面粉搅拌,使每片叶、每根丝上都裹上面粉,这时上锅蒸。蒸熟后用蒜泥、小磨香油等调味料拌一拌即可食用。蒸菜是一种即健康又营养的吃法,因其在一定程度上保留了菜蔬的鲜嫩与营养。来江南后,我就再也没见过这种植物了,江南貌似没有面条菜。

今年春节回乡,我去看望六姨时,发现她家餐桌上竟有一盘蒸面条菜,惊喜不已。以为是六姨在麦田里挖的。谁知六姨说,现在大家种田都用除草剂,麦田里早已没有面条菜了。这份面条菜是买来的,现在有人用大棚种。野菜已不野,这令人有些遗憾,但好在它还存在。

荠荠菜,也就是荠菜。荠荠菜其实冬天就有了,但因天气寒冷,它们多被冻成了棕红色,废铁片似的,看着扎嘴。只有那些躲在麦苗丛里的荠菜,还泛着青。

小时候,我因吃肉吃伤,过年不吃肉饺子,于是父亲就去麦田里,扒去积雪为我寻找荠菜,做荠菜鸡蛋馅儿饺子。荠菜的鲜香,常让人恍以为春天已到来。

在我乡,荠菜很好辨认,只有它长着锯齿状叶子且开细碎小白花。但在江南,却有很多和荠菜相像的野草,无论是叶还是花,都极像,让人傻傻分不清。后来我想了个办法,闻一闻,荠菜有一种独特的清香,这是野草所没有的。野菜,其实还是野草,但因它能吃且味美,便成了菜。

田野清香。在江南,我也常去乡野里游走。在这里,我又认识了一些乡野所没有的野菜,如鼠曲草、马兰头等。

鼠曲草很好辨认,它的叶片和面条菜有点儿像,只不过比较短,且上面有白毛。鼠曲草的食用方法也和面条菜相似,可蒸食,可凉拌。清明节时,人们也常用它来做青团。将鼠曲草洗净煮熟,打碎后滤出汁液,与糯米粉面粉和面,最后包上馅料蒸熟,即是青团。人们吃青团,主要也是在品味春天的味道。

马兰头的叶子呈细卵形,边缘呈锯齿状,梗紫色,据说也有绿色的,但我所见的野生马兰头梗都是紫色的。马兰头经常成片长,看到一棵,就会看到一片。

木心在《少年朝食》中写:“紫檀圆桌四碟端陈/姑苏酱鸭/平湖糟蛋/撕蒸笋/豆干末子拌马兰头……”

马兰头的吃法有多种,最常见的就是木心所说的豆干末子拌马兰头。豆干,也叫香干,江南常见的一种豆制品,由豆腐压制卤煮而成。取马兰的嫩叶,焯水切碎,和香干末一起,加酱油或盐、醋、香油进行调拌,即可得美味一盘。这道菜是可以待客的,饭店里也有。

此外,马兰头也可用以炒菜、煮汤,或做茶饮。马兰头有清热解毒、消食积、利小便、散瘀止血之功效。辛丑年春上,有几天我嗓子痒得难受,但因疫情影响购药又不方便,听一朋友建议,将马兰头和白糖一起煎茶喝了,翌日竟大有好转。

野菜是一个地方的土著,你若能找到它们的村庄、它们的门户,就意味着你也是它们地道的乡人了。故而,挖野菜不但有趣,还能让你品味到独属于这个地方的春野之味。每一片春野,都有着属于自己的味道。

第7168期 配图 李昊天 投稿邮箱: essay@cnnb.com.cn

