



摄影



湖光林影

凯歌/摄影

美味

菜薹青青

凌泽泉

春天一到,就连一向低调内敛的青菜苗也兴高采烈地直起腰身,踮起脚尖,顶起了一秆秆金黄的碎花。看,碧碧的菜地里,一棵棵青菜叶片肥厚,脸色鲜亮,一秆秆青菜薹仿佛就在一夜间拔高了身材,从油绿的叶片之中昂起头来,亭亭玉立于菜畦之上;瞧,那粗壮的青茎上,竟鼓胀起串串嫩绿的花苞,欲开口与翩飞的彩蝶说上几句悄悄话。

想不到,这饱蘸春意的青青菜薹竟成了初春时节饱受人们舌尖喜爱的难得美味。

算起来,青菜苗还是头年秋天栽下的,想那青菜苗初开眉眼时,目睹到的便是一大片一大片了无生机的旷野,听到的更是风吹落叶的沙沙声响与南飞雁阵的凄厉悲鸣,周身便感到异常的寒凉。随后,淅沥的秋雨又一次次打湿了嫩绿的叶片,也打湿了青菜苗刚欲放飞的身心。不过,青菜苗是倔强的,既然落身于泥土,就要心甘情愿地扎下自己的根。

秋意一日紧似一日,迎风而立的青菜苗,即便根须冰凉也铁定了心往泥里扎,悉心感受来自泥土深层袭过来的一丝暖意,尔后不舍昼夜地延展着碧绿的叶片,坚定地守护住寒风里不谢的绿色。

阴风怒号的冬日,顶着一身翠色,青菜苗的根须仍竭力将泥土里的养分悄悄输送给茎叶,即便一夜霜重,捆住了菜根的手脚,可当冬阳赶走了白霜,叶片们又打起了精神。最是那冰雪封冻时,青菜苗的根须甚至至于麻木得失去了知觉,青菜苗的叶片也被无情的雪花捂住了口鼻,更有那刺骨的寒冰恶狠狠地摁住了它们的脖子,可青菜苗的心中只存一个念想,就是要好好活着,好好生长,看寒冬还能逞强几时?

站立在霜雪雪地里,青菜苗丝毫没有被严寒吓倒,更没有停下苗茎散叶的步伐。越是霜重冰寒,它们越是在嫩绿的叶片里悄悄蓄积起别样的甜蜜,以此来慰藉人们的肠胃。

待春风扑面,青菜苗的根须最先探到了泥土里涌动的暖流,并将这一喜讯传递给所有的茎叶,自此,青菜叶一天一个模样。抽出的新鲜叶片嫩生生的,仿佛汪着一层碧水。鸟雀的叫声掠过田畴的时候,青菜苗听到了;小草摇起鹅黄的小手,青菜苗看到了。于是,

一棵棵青菜精神抖擞,日日夜夜都在忙着苗壮自己的身躯。

眼见大地上的草木纷纷在枝头插上五颜六色的小花,沐浴着略带寒意的春风,在生命的最后时刻,青菜苗猛然挺直了腰身,从菜心处捧出一根根嫩绿的茎秆,它们也要在自己的梢头结出翠绿的蓓蕾开出灿烂的小花。不几日,便见一棵棵青菜苗已高举起手臂,拼力擎起了一面面金色的小旗。

人们给举着一面面金黄小旗的嫩茎取了个美名,叫青菜薹,要知道,这是青菜苗尽锐出发,呈给人间最嫩绿最甘甜的精华。细一算,这每一秆菜薹,都是从头年秋冬就开始出发的,它们听闻过秋风的呜咽,感受过寒风的凛冽。如今,正感受着温暖春风的它们,更知晓飞逝的光阴已即将夺去它们骄傲的容颜。春风虽和畅,但饱经风霜的它们却再也承受不起。

青菜抽薹,是在向人们依依告别,想不到竟捎来了难得的春日美味。折一捧菜薹,放入热油锅里翻炒,待菜薹软下了身段,再撒上细盐,食之酥软绵甜,让人齿颊留香。要是把青薹放在饭锅里蒸,熟了的菜薹软乎乎的,一入口便滑入肠胃,五脏六腑也备感清爽。菜薹炒虾仁、青薹炒肉片、腊肉炒菜薹、菜薹炒牛肉、盐水菜薹、蒜蓉菜薹……食之,每每让人不忍弃箸。

作为青菜苗的最后收梢,青菜薹甫一登场,便让人们清楚地看到时光在上面快速地流淌。作为青菜的上品,青菜薹供人品尝的时间并不长,半月之后,它们就会悄然退场,就像友人相聚,匆匆又是别离。

感谢朴素的青菜薹。早春时节,是青青的菜薹让我们率先尝到了最清新最香甜的春天味道,同时,青菜薹还教会了红尘中的我们也要铆足劲儿,抽出人生最鲜嫩最苗壮的菜薹。

时令

早春荠菜味至美

王增林

荠菜,这种早春出现在河沿、田埂、地头的野菜,虽然孱弱细小,貌不惊人,却是农家极爱、味道至美的“时蔬”。

明代徐光启《农政全书》里说:“荠菜先百草而绿。”当遍野的麦苗还在田垄间蛰伏、等待气温升高后伸腰拔节时,当“草色遥看近却无”,百草还在迷茫中畏寒瑟缩时,荠菜便开始生根抽叶、生机勃勃地迎接春天了。等到新茅、刺艾、野蒜、二月兰等野草叶片伸展、蔚然可观之际,荠菜已到了成熟采摘、饱人口腹的时候。

荠菜营养丰富,清香可口,还是一种药食同源的食材。过去,江南就有“三月三,荠菜当灵丹”之说。葛洪在《神仙传》中记载,他曾见修行之人“日啖荠羹三碗,百日而目生金光”,对荠菜的养生功能倍加推崇。中国传统医学认为,荠菜具有调和肝气、疏解郁滞的作用,可以改善肝火旺盛而形成的胸闷头晕、眼干赤肿等症状。李时珍在《本草纲目》中总结荠菜的药用价值,称其能“明目、益胃”,可以“利肝和中”,强调它调和肝脾的功能。现代研究发现,荠菜中富含维生素C、胡萝卜素、黄酮类化合物等成分,可以降低血压,解热毒,对调理高血压、糖尿病、高血脂症等慢性疾病,都有一定作用。

荠菜味道鲜美。过去没有大棚种植,人们熬过了一冬蔬菜紧缺的日子,对食用新鲜蔬菜自然十分渴望。这个时候野生荠菜应时而生,可以极好地满足人们尝鲜解馋的渴望。因此,荠菜作为一种野菜,自古以来就受到人们青睐,文人墨客在诗文中也留下了好多赞美荠菜的记录。苏轼《次韵子由种菜久旱不生》写过“时绕麦田求野荠,强为僧舍煮山羹”,描述他在贬谪困顿之时,常常在田野中采挖荠菜做羹,“野荠”做出的“山羹”,材料虽平常普通,却别具一番滋味。陆游晚年辞官居山阴,写过多首食用荠菜的诗,其中《食荠》有句云:“日日思归饱蕨薇,春来荠美忽忘归。”写他在春天里曾因有荠菜可食,竟然忘却思乡归家了。他还在《食荠十韵》里说“唯荠天所赐,青青被陵岗”“采擷无阙日,烹饪有秘方”,对满山坡老天赐予的荠菜,天天都去采摘,而且自有秘方烹调。吃了荠菜,他说“吾馋实易足,扪腹喜欲狂”,喜欢荠菜的那股高兴劲儿溢于言表。郑板桥也曾有诗写道:“三春荠菜饶有味,九熟樱桃最有名。清兴不辜诸酒伴,令人忘却异乡情。”写他身在异乡,和朋友一起饮酒欢聚,桌上别的美味他不写,只写荠菜、樱桃这样的蔬果,排遣了他浓浓的思乡情和孤独感,表达了他吃到荠菜的愉悦心情。

荠菜可做各种美食。小时候,我们一放学,就挎着竹篮满地里挑荠菜,脚步踏遍了村里的田畴路边和沟沟坎坎。荠菜挑回来,拣择洗净,少许加盐,大火清炒,端上桌就是一道上等美味。有时候卖豆腐的挑子从门前经过,买上一块豆腐,先是香油烹煎,加水烧开后,再余入荠菜,开锅就是一盆鲜香扑鼻的荠菜豆腐汤。再讲究一点,以荠菜为主料,加上肉末、鸡蛋,擀些饺子皮或者买回春卷皮,包些饺子或者油炸春卷,更是满屋生香,美味绝伦。

初春来到,天赐荠菜,可以饱人口腹,可以愉悦身心。在这万物复苏的季节,荠菜以其独特的清香,唤醒了人们沉睡的味蕾,也唤醒了春天的回忆和眷恋。

—— 诗词 ——

正月游三河古镇(外一首) 王家富

正月三河紫气扬,
轻舟犁雪沐春光。
红灯高挂添新彩,
窄巷徐行觅旧章。
酒满飘香千户醉,
歌呼弄色众人狂。

蛇年郊外寻幽去,
古镇风情韵味长。

夜游铜陵犁桥水镇

夜幕将临笼水镇,
犁桥逸韵梦留痕。

檐前灯火如星烁,
河畔风光映月昏。
漫步街边虹耀眼,
闲行室内佛迎门。
乡间民宿今方见,
此处清欢当暮春。