

风味

韭菜的那些事

萧寒

韭菜起源于中国，于江南分布最广，有了大棚技术后，连北方也开始分布，著名的山东寿光便是产地之一。现而今飞机交通发达，韭菜种子又随着国人的流动而全球分布，小小的乡土菜瞬间就高大上了起来。大概40年前，我一长辈留学德国，就曾写信回国抱怨：“德国亦有葱、韭，系以小束售卖，每束20马克，量小价昂，令人咋舌。”40年前的20马克对于一帮子中国穷学生来说自然不菲，就是今日烧烤摊的烤韭菜价格也是颇让人难受。

今日大棚里的韭菜，不谙风雨，肥肥壮壮，夸张一点说，宽得好似细腰美女的裤腰带。就连味道、口感，似乎也差往日甚远。既无清香，更不柔嫩，下了锅子，就是一汪清水。大约舶来物就是样，徒然样子好而已。印象里的韭菜似兰而小，清香扑鼻，菜畦里齐齐整整，煞是好看，也难怪有人和麦苗弄混淆。可普通菜畦里的韭菜并非上品，真正上品韭菜得近水而生，这样白天既得水源，夜间又有露水滋养，自然味道不同。

头茬的韭菜大约在早春二月，这时才有二三片叶子，最多不过五片，一刀下去，刷刷齐整。韭菜可反复生长，割完之后只要注意施加水肥、注意保暖，很快便可以再次收获。古人正是观察到了这一点，所以造出了“韭”字。那底下的一横，便是代表土地，上面的“非”在小篆的书写下非常像旺盛生长的韭菜叶子。

大凡春日的蔬菜，讲究的就是一个鲜香。韭菜就是一味香，做起来也简单，撕去薄皮，拾掇洗干净，或切段热油快炒，要得就是一个快，这样才能保持形状不软不塌，段是段，根是根的。或者切碎，打二个鸡子，搅而拌之，韭菜炒蛋，也是下饭的好菜。北方的朋友，可以摊个韭菜饼子、韭菜盒子，包个韭菜包子，亦是不坏。

我小时候每年有一半时间都在农村，一年四季，中午吃干，晚上吃稀。中午佐餐的多是韭菜，无非是剪些青椒，一起素炒，乡下人不讲究色香味俱全，可以佐饭即是完美。晚上多是喝豆子稀饭，就着腌制的韭菜、豇豆，一顿也能喝个两三碗。只有秋天芋头下来以后，才变成芋头稀饭，不过这时候就不好配咸韭菜了，“又吃甜又吃咸”，怕肚子不受。

回到城里，伙食条件立即有了改善。同样是吃韭菜，可以有无数花样，炒香干、炒臭干、炒千张、炒螺丝、炒蛋花、炒干虾、炒豆芽……

韭菜炒千张，是家常菜中的家常菜。食材容易找寻，做起来也简便。首先是拾掇，韭菜要掐好洗净才切，千张得切好再淘洗。千张很好切，但是不容易切工整。切好后，千张丝得先焯水，为的是去掉那股子豆腥气。沥干后，在盘子两边各自摆好，青是青，白是白，泾渭分明。接着起锅烧油，这油一般是菜籽油，是合肥人家家必有的。油不必大，但必须要热。油微微升起青烟时，此时油温已近180℃，先后下入韭菜、千张丝翻炒，快入快出，起锅时放入盐、味精即可。注意，装盘时切记用抹布擦去盘子的油边，再上桌。夹起来，韭菜、千张丝清白相间，也无多余汤汁滴哩咕哒，一口下去，清怡鲜香，口腔里立即填满了泥土的馈赠。套用现下的时兴话

来说——那叫一个地道……

韭菜炒豆芽也是合肥人餐桌上的常客，简单、纯粹，正是这道菜的魅力。韭菜的鲜香，豆芽的甜脆，在热油急火翻炒之下，已然融为一味。这道菜颇讲究火候，火大了，一定焦；火小了，则淋汤挂水的，滴滴答答。相较于黄豆芽的粗纤维，绿豆芽的口感会更娇嫩，因而和韭菜更搭得来。也有人喜欢在做这道菜时先用红辣椒炆锅，这真是让人难以接受，干辣椒可以说是“味之强盗”，用这玩意炆锅，食材的本味一定被夺走，那还吃个什么劲呢？我们单位的大厨尤好此道，所以我一直琢磨着在年终评比的时候要不要给他个差评。这种事情的闹心程度就像什么呢，打个比方吧，就像林黛玉嫁给了鲁智深，结果也去倒拔垂杨柳了。

还有韭菜炒螺蛳，这是季节菜。因为螺蛳过了清明后便不堪再吃，何况清水螺更是难得，偶一得之，便是待客的上品。几年前的春天，我和友人浮槎山访茶。途中遇雨，便在山下一户农家里用餐，正巧尝到了这道菜。螺蛳并不十分大，也没有去壳，主人家见我们犹疑，便解释说这螺已泡了二天，沙子早已吐干净，螺底也已钳去，放心吃就是。主人的普通话并不很标准，但放心两个字还是比较清楚的。于是大家一改忸怩犹豫，甩开腮帮子，撩开后槽牙，把那盘中韭堆作的山，螺累成的岩骨，一整个儿的春山褶皱、烟雨朦朦嚼进了肚里。古人说得好，“腹有诗书气自华”，我则谓“此时春山在肚，春雨在腹，昂然春意便是一人独有了。”

春韭味美，秋韭亦不遑多让，所以老饕们以“两头鲜”夸之。夏天的韭菜粗老，气味又大，老人们常说“夏天韭，臭死狗”。倒是稍晚的韭菜花可爱。羊肉味厚肥美，配上韭菜花，则是上上之选。说到韭菜花，似乎是云南曲靖人最有发言权，但是急性子的合肥人也有个简化的版本。合肥人其实并不作兴吃韭菜花，对腌韭菜则兴趣非常。《嘉庆合肥县志》上说“产黄城园者佳”，黄城原在哪里，现今也没有记载，但是这也不耽误合肥人腌韭菜。把洗干净的韭菜切段，加盐揉搓均匀，腌制个把小时即可装入罐中，根据口味，加入适量的花椒粉、姜末、蒜末、鸡精、味精、醋等调料，搅拌均匀，密封后放在阴凉处，一般7天后就适用了。

其实中国人食用韭菜的历史很悠久，大概春秋时期就已经开始。彼时，人们除了日常食用，也用做重大祭祀的祭品。《诗经·七月》里说：“四之日其蚤，献羔祭韭。”说的就是古人哉春四月之初，用小羊和韭菜祭祀司寒之神。至于韭菜花的食用，则始于汉代，《齐民要术·种韭》引汉代崔寔《四月令》说：“七月韭菁”。这“韭菁”就是韭菜花。

文人的雅致，不仅在于诗词歌赋，风花雪月，也体现在饮食上。当年杨凝式因为一盘宫中的韭花，即兴写了57个字的谢折：“昼寝乍兴，朝饥正甚，忽豪简翰，猥赐盘飧。当一叶报秋之初，乃韭花逞味之始。助其肥羜实谓珍馐。充腹之余，铭肌载切，谨修状陈谢，伏维鉴察，谨状。”谁也不曾料想，这份谢折在千年后的今日，竟成了中华书法艺术的瑰宝——天下五大行书之一的“韭花帖”。

诗词

南京三题

许厚今

牛首山

双峰并峙入苍溟，叠翠流光染画屏。
武穆雄风遗故垒，郑和浩气勒先铭。
佛宫舍利明心见，梵塔铃铛洗耳聆。
千古金陵融胜境，游人接踵踏秋馨。

明城墙

天象南垣应斗辰，江山龙虎转鸿钧。
四重城郭甲天下，百雉门楼峙海滨。
御侮长堪屏帝里，守民犹得固儒遵。
边墙为二开宏构，风雨千秋辄自陈。

季节

姬公尖上柿红秋

程鸣

深秋的歙县，群山褪去葱茏，渐次染上深浅不一的暖色。沿盘山公路蜿蜒而上，便踏入了姬公尖的怀抱。这座藏在皖南群山中的村落，此刻正被柿子点燃了秋意——漫山遍野的柿树褪去绿叶，枝头缀满了红彤彤的柿子，像千万盏高悬的红灯笼，在澄澈的秋阳下灼灼生辉。

姬公尖的柿子，是大自然馈赠的深秋珍馐，更是村民们世代守护的“红色庄稼”。这里海拔较高，昼夜温差大，独特的山地气候让柿子在生长过程中积累了充足的糖分，也孕育出了与众不同的风味。每到霜降过后，便是柿子成熟的时节，也是姬公尖最忙碌也最热闹的时候。家家户户都动了起来，男人们背着竹筐，扛着长长的竹竿，踩着晨露走进柿林。他们踮着脚尖，将竹竿伸向高处的枝头，竹竿顶端的铁钩轻轻一勾，熟透的柿子便“噗通”一声落入筐中，红得透亮，沉甸甸的。女人们则在家门口的空地上忙碌，将摘下的柿子仔细分拣，完好无损的鲜柿摆在竹匾里晾晒，磕碰的果子则用来制作柿饼，孩子们穿梭在大人中间，偶尔偷偷拿起一颗软柿，剥开薄皮吮吸甜汁，嘴角沾满红色的果肉，笑得眉眼弯弯。

柿子的处理，藏着姬公尖人代代相传的智慧。制作柿饼是村里妇人们的拿手绝活，每一道工序都马虎不得。首先要将柿子去皮，用特制的铁刨刀轻轻一旋，薄薄的柿皮便顺着刀刃滑落，露出金黄的果肉。去皮后的柿子要整齐地摆放在竹架上，接受阳光的晾晒和山间清风的吹拂。白天，女人们会不时翻动柿子，让每一面都能均匀受晒；夜晚，便用塑料布将竹架盖好，抵御山间的寒气。大约十天半月后，柿子的水分渐渐蒸发，果肉开始收缩、起霜，原本饱满的果实变成了温润的柿饼，表面裹着一层洁白的柿霜，那是糖分凝结的精华，也是柿饼最珍贵的部分。老人们说，柿霜越厚，柿饼越甜，咬一口，软糯香甜，带着阳光的味道，甜而不腻，余味悠长。

除了鲜食和柿饼，姬公尖人还把柿子做成了各种美味。将柿子去核，填入糯米粉，蒸熟后便是香甜软糯的柿子糕；把柿子榨成汁，加入面粉、鸡蛋，煎成金黄的柿子饼，外酥

贺新郎·秦淮河

灯影摇红处，漾琉璃、弦歌串玉，浦花萦树。千载秦淮胭脂水，淌作星河飞舞。更泼洒、彩图画谱。射壁光梭和月影，曳清风、漫把云舟注。恍梦是，九天渡。

六朝旧事烟波去。忆骚客、旅泊思古，故宫禾黍。今见长桥横江渚，阆苑琼楼商路。正放夜、鱼龙击鼓。十里霓虹东风卷，耀明珠、夹岸华章著。人共美，作佳趣。

里嫩；更有心灵手巧的妇人，用柿子汁浸泡糯米，酿成醇厚的柿子酒，酒色琥珀，入口绵柔，带着淡淡的果香，是冬日里暖身的佳品。从前，柿子是姬公尖人补充能量的重要食物，漫山的柿树就像“铁杆庄稼”，不用精心施肥，不用刻意照料，年年都能硕果累累。灾荒年月，是柿子救了不少人的命；丰收时节，柿子则成了餐桌上的美味，也是走亲访友的佳品。村里的老人常说：“姬公尖的柿子，是救命果，也是幸福果，靠着它，日子才能越过越红火。”

姬公尖的柿子，不仅滋养了一代又一代村民，更承载着浓浓的乡愁与情怀。在外打拼的游子，每到深秋，总会想起家乡的柿林，想起母亲制作的柿饼，那抹甜甜的味道，是童年最深刻的记忆。近年来，随着乡村旅游的发展，姬公尖的柿子渐渐走出了大山，吸引了无数游客前来观赏、品尝。红彤彤的柿林成了网红打卡地，晶莹的鲜柿、温润的柿饼、醇厚的柿酒，通过电商平台运往全国各地，让更多人尝到了姬公尖的甜蜜。村民们也借着柿子的东风，办起了农家乐，用柿子做的特色菜肴招待客人，日子过得像枝头的柿子一样，红红火火。

深秋的风渐渐凉了，姬公尖的柿树依旧果实累累。那漫山的红色，不仅是秋的盛装，更是希望的象征。它承载着姬公尖人勤劳质朴的品格，见证着村庄的变迁与繁荣。站在柿树下，望着枝头那一盏盏“红灯笼”，忽然明白，这姬公尖的柿子，早已不只是一种水果，它是大自然的馈赠，是乡愁的寄托，是一代代人传承不息的生活味道，在岁月的长河中，散发着愈发醇厚的芬芳，温暖着每一个热爱生活的人。