



咀嚼春天的味道

文/刘云燕

最近床头摆着一本书,汪曾祺的《食事》。它用极其细腻的笔调,为我们讲述着家常小食、地方风味,无论哪种都极具风情雅致,意蕴深长。原来,美食中还有如此深厚的文化。

一边读他的文字,一边思绪就飞到了乡下婆婆的小院。每到春光乍现,婆婆早已在园子里忙碌,还不到种瓜点豆的时节。婆婆早已把地翻好,播上蔬菜种子,然后担心它们冷,就覆盖上一层塑料薄膜。当别人家的菜园还荒芜一片时,婆婆家的菜园里,早已绿油油,长势喜人了。那些蔬菜是婆婆的最爱,每天为它们浇水、精心地看护。也许是在温室里,这些蔬菜舒服地晒着太阳,伸展着腰身。每到我们回家,婆婆都让我们去摘这些青菜。

我最爱的莫过于新鲜的生菜。一片片绿色的叶子,嫩嫩的,绿盈盈的。待把摘下来的生菜放在竹篮里,在水笼头下冲洗干净。婆婆买来好吃的甜面酱,一道春天的菜就做好了。我特别喜欢这种味道。将一片生菜在手上铺开来,将甜面酱均匀地涂抹在叶片上。我将生菜卷起来,轻轻地一咬。那种味道,鲜、嫩、香,就是一种春天的味道。这种味道极爽口,清清爽爽,唇齿间散发着菜的香气,仿佛还有春天泥土的芬芳。也许是因为新鲜,这种味道更沁人心脾。每每吃这种生菜蘸酱,我都能足足地吃上一大盆。婆婆见我们喜欢吃,就再去摘一些过来。

除了新鲜的生菜,还有让人喜欢的樱桃萝卜。婆婆

总喜欢给我们种点小小的樱桃萝卜,让我们生吃。当我们把这种小萝卜挖出来,冲洗干净后,直接就可以品尝了。这种萝卜,鲜嫩脆嫩的,红通通,小小的,吃到嘴里,有一点清凉,有一点辣,更多的是一种清新。婆婆喜欢用它拌凉菜吃,而我更喜欢直接生吃。生吃更加有春天的味道。

每到春天,婆婆还有一件最喜欢的事,就是去地里挖野菜。每到春风吹起,野菜也迎风生长。这时,婆婆就欢喜着,拎着篮子去挖野菜。婆婆认得各种各样的野菜,叫得出它们的名字。每次她都会很麻利地给我们挖回各种各样的野菜来。不过,我最喜欢吃的还是荠菜。据说《诗经》中就有“甘之如荠”的说法。我们用荠菜和猪肉馅包饺子,那种味道,真的是又香又鲜,美味无比。每每吃完,还要带回家一些。我们把荠菜凉拌,也格外清口,好吃。

家里的院子里,婆婆还会种上香椿。等嫩芽刚刚长出来,她就打电话让我们回去摘。那香椿苗嫩嫩的,摘下来,手中都散发着清香。我们用香椿拌豆腐。香椿是刚刚采摘的,豆腐是村子里手工制作的。那种感觉,真棒!香、鲜,唇齿留香。或者,我喜欢用香椿炒鸡蛋,别有风味,让人根本停不下来。

春天,草木萌发。婆婆的菜园里,也一片葱茏翠绿。我们喜欢回到乡下的小屋,咀嚼春天的美食,品味亲情的滋味……

早春二月荠菜香

文/刘乔兰



立采挑后,就让年迈的奶奶在家歇着。我和胡同里要好的几个小姑娘一起下田挖野菜,而我就自然而然成了她们的荠菜“老师”。

冬天,家里每日的咸菜豆腐汤、大白菜真的让我吃得又腻又烦,我常吃上几口,就假装吃饱了,溜出去玩。我太想吃点新鲜可口的蔬菜。因此,春天一到,我迫不及待下田挑荠菜,那新鲜碧绿的荠菜就成了我家餐桌上的主角。妈妈偶尔也会奢侈

一下,买点肉剁碎,掺上切细、盐腌过的荠菜,给全家做顿荠菜饺子。妈妈下好的饺子端上桌,一家人围坐在一起,热气腾腾的饺子,香味扑鼻的荠菜,大人们边吃边啧啧称赞:“香,好吃!”这是我家早春最温馨的画面,我心里总是美滋滋的。那时我想,要是天天都能这样吃,该多好啊!大多时候,荠菜还是被妈妈用来单炒,或烧汤。荠菜的鲜嫩清香,搅动了味蕾上的馋虫,我百吃不厌,总有吃不够的感觉。

春天到来,香椿自然而然走到了千家万户的餐桌。最常见的便是“香椿炒鸡蛋”。它是一种适合春季食用的炒菜。据说这道菜还是河南省光山县四大名菜之一。由此可见,香椿在老百姓心中的地位。但香椿炒鸡蛋做法非常简单,就是把嫩香椿芽、鸡蛋放到锅中一起炒熟即可。此菜金黄翠绿相间,香椿味浓,味道香辣鲜美,并且具有滋补的功效。有的人在煎炒时,提前把香椿焯水,然后再与鸡蛋煎炒。但我做这道菜时,更倾向于不焯水,直接与鸡蛋煎炒,这样香椿的味道更浓郁,更能品尝到香椿的清香,更能让舌尖的味蕾触摸春意。

香椿不仅可以入锅煎炒,凉拌也是美味佳肴。最常见的便是“香椿拌豆腐”。在鲁菜系,它还是一道名菜。这道菜不仅清白相间,味道鲜美,春意盎然;而且具有润肤明目,益气和中,生

津润燥的功效。做这道菜时:先烧半锅水,水开后放少许盐,放入香椿汆烫一会儿;将烫好的香椿用清水过凉,切成香椿末;香椿放一碗中,加香油和盐,少许生抽和醋(不喜欢的可以不放这两样)搅拌均匀;内脂豆

腐(也叫嫩豆腐)

一盒,从盒中取出放盘中;撒上调好的香椿末儿即可。这道菜软嫩清香,春季食用最佳。因新鲜的香椿只有一个半月的享用期限,人们常有“青椿”不在的感喟。如有心烦口渴,胃脘痞满,目赤,口舌生疮等病症者,更要珍惜“青椿”;否则,真

是错过一季,再等一年了!

香椿还可以制作成香椿竹笋、涼香椿、煎香椿饼、椿苗拌三丝、椒盐香椿鱼、香椿鸡脯、香椿豆腐肉饼、香椿皮蛋豆腐、香椿拌花生、凉拌香椿、腌香椿、冷拌香椿头等菜品。至于让香椿搭配什么,做成何种菜肴,完全取决于个人口味。尽管搭配种类很多,但切忌与黄瓜、菜花搭配;吃香椿时,也不要喝牛奶。

香椿是人间美味,食之唇齿留香;而且具有药用价值。《日华子本草》指出,香椿能“止泄精尿血、暖腰膝、除心胸膈冷、胸中痹冷、瘀血气及腹痛等,食之肥白人。中风失音研汁服;心肺胃痛甚,生研服;蛇犬咬及恶疮,捣敷”。凡事皆有利弊,有慢性病者尽量少食或不食。

春天来了,椿也来了。我们赏春“食椿”之后,更要鼓足干劲,迎接美好的生活,不负春光不负“椿”。



“椿”来唇齿香

文/黄金铎

早春,乍暖仍寒,正是到野外挑荠菜的最佳时机。这时的荠菜叶肥鲜嫩,吃在嘴里,慢慢咀嚼,舌尖上就会漾起醉人的清香……

荠菜的香,是清清的,淡淡的,素净的香,感觉上胜于任何一种蔬菜的香。它的香,我无法用语言来准确描述,历经夏、秋、冬孕育生长的它,在那个物资极其匮乏的年代,成了我少年时代最爱吃的美味!

那时,我称荠菜为野菜,它生长在镇郊的野地里。围堤、河畔、树下、菜地,只要有泥土的地方,有它的种子,就有它的踪影。在冬天的苏中平原,它也会悄然生根发芽长叶。它的根,呈白色,约二三公分长,且根系发达;它的叶,平铺在地上,因霜打雪凌的缘故,呈深褐色,与泥土的颜色相近。立春一过,最早闻到春天气息的荠菜,立即摆脱寒冬的羁绊,起身呼呼地长出一簇簇娇嫩的叶片,展示出盎然生机,成了春天人们最早品尝到的大自然美味。过了早春二月,荠菜就开始抽苔,开花,不再鲜嫩。

少年的我,在早春荠菜正嫩时,常跟在奶奶后面,下田挖野菜。从饥荒年代走过来的奶奶,野地里的草,她都能一一叫出名字,哪种能食用哪种不能,通过比较鉴别,她教我认识了许多种草。对荠菜的识辨,主要是通过观察叶片,它的叶片有好多种形状,有锯齿状,有圆叶,有长尖叶等。我能独

一下,买点肉剁碎,掺上切细、盐腌过的荠菜,给全家做顿荠菜饺子。妈妈下好的饺子端上桌,一家人围坐在一起,热气腾腾的饺子,香味扑鼻的荠菜,大人们边吃边啧啧称赞:“香,好吃!”这是我家早春最温馨的画面,我心里总是美滋滋的。那时我想,要是天天都能这样吃,该多好啊!大多时候,荠菜还是被妈妈用来单炒,或烧汤。荠菜的鲜嫩清香,搅动了味蕾上的馋虫,我百吃不厌,总有吃不够的感觉。

春天到来,香椿自然而然走到了千家万户的餐桌。最常见的便是“香椿炒鸡蛋”。它是一种适合春季食用的炒菜。据说这道菜还是河南省光山县四大名菜之一。由此可见,香椿在老百姓心中的地位。但香椿炒鸡蛋做法非常简单,就是把嫩香椿芽、鸡蛋放到锅中一起炒熟即可。此菜金黄翠绿相间,香椿味浓,味道香辣鲜美,并且具有滋补的功效。有的人在煎炒时,提前把香椿焯水,然后再与鸡蛋煎炒。但我做这道菜时,更倾向于不焯水,直接与鸡蛋煎炒,这样香椿的味道更浓郁,更能品尝到香椿的清香,更能让舌尖的味蕾触摸春意。

多年以后,家里的生活已富足有余,吃荠菜做成的各种美食,已不再是奢望。我离开了小镇来到城市,荠菜也由野生演变为人工种植。

每年,早春二月,我总能从菜市场农妇的篮子里,寻找到我心仪的荠菜,那种外叶深褐色、内叶碧绿,生长在野地里,经过岁月打磨过的野菜,我会与它的清香撞个满怀……

早春二月,柔柔的春风不紧不慢地拂过大地,吹皱了一池春水,也吹开了人们如花的笑容。春天,如一位婷婷的少女,披着五彩斑斓的霓裳,迈着轻悄悄的步伐,与我们相约在这气象清新的天地间。

春阳早得了讯息,欢喜地跨过悠远的长空,把金色的阳光慷慨无私地投射下来。霎那间,春天的大地一下成了欢乐的海洋,春潮涌动,江河奔流,山花灿烂,鸟语唧唧,满世界都被清新博大的气息包围着。看天,澄澈悠远,看地,辽阔无边。悠悠的春风里,人们走出户外,一踏进春天,就宛如走进了一个五彩斑斓的世界。

燕子披着黑羽,衔着春泥,赶趟似的,在农家小院筑起了爱巢,声声呢喃,早唤醒了劳累了一冬的人们。人们推开门,迫切地与春天打起了照面。春风带着一丝暖意,轻轻拂过人们的笑脸,久违的青春和朝气,又回来了。

鸭子早待不住了,冲破小院的篱笆,一扭一扭地往村外的河边走去。解冻的河水,泛着牛乳般的雾气,鸭们却不管不顾,下饺子似的,争先恐后地跳下河,轻灵地划着水,快乐地游来游去。

小草们也不甘寂寞,拼命伸着长颈,奋力挣脱了泥土的羁绊。终于,它们告别了黑暗,迎来了光明。那一排



排、一列列碧绿的芽儿,如一群群顽皮的童,在春风里骄傲地晃着头,朝大地舞着小手,开心极了。

时光老人不知施了什么魔法,一夜之间,青碧、苍黄、蓝紫、粉白、艳红……一下占领了昔日的荒郊野岭。山谷里蹿着绿,田野里泛着青,山岗上飘着红,沟渠边闪着黄,看得人眼花缭乱,目不暇接。

相约春天,涌动的春潮带来了缕缕清香。翻开的泥土,泥黑乌亮,冒着缕缕热气,袅袅醇香直窜口鼻。迈入山岗,次第绽放的山花,娇艳欲滴,悠悠芳香让人神清气爽。踏入小院,正月的农家正沉浸在新年的氛围里,襦香的糍粑,飘香的腊肉,幽香的冬笋,既养眼又漾得人肺腑舒坦温润。

相约春天,扑面的春风带来了蓬勃的朝气。人们褪下了厚重的冬装,在春风里晨练、赛跑,拉开了一年中奋斗的大幕。大自然也被春风唤醒,小草泛青,小溪欢流,麦苗拔节,苍柳又绽出了新绿……

相约春天,和煦的春阳带来了无尽的希望。推开黎明的小窗,每天迎着朝霞一起成长,心儿无比欢畅。那碎金般的阳光,洒在小屋,洒进我们激情勃发的心中,照得心房温暖明亮。在这个春天的早晨,我们栽下希望的幼苗,经过四季的风雨,相信必将在绚丽的秋天,收获生活的甜浆。

相约春天,就是走进清新亮丽的世界,就是跟严冬和酷寒告别。从此,心是欢畅轻盈的,路是广阔无边的,只等着我们迈开大步,合着春天的节拍,去走出一个崭新的世界。

那个使人无限向往的春,不经意间就轻叩了窗棂,带着原野的味道迎面扑来。尽管那风依然有些刺骨,可透过灵动的风,还是可以嗅到春的那股清新与欢畅。

原来已经雨水了。冬的雪还未融化,冬的枯叶还没未转绿。可这春,却是实实在在地来了。

那阳光中的风虽然还有点寒意,但已经没有了寒冬的执着。推开原本紧闭的窗,才知道春是从风中弥漫出来的,春意已经盈满在风中。不然,那阳光不会有这般暖。

立春的气息,也将思绪拉回到从前。每年的立春这一天,母亲总会早早地开始忙活——做春饼。母亲说,一年之始就在春,这春饼是一定要吃的。

于是,开始和面,还要打进几个鸡蛋,揉和醒好长一会儿。春饼要配上好馅,要用很多食盐,芹菜、豆腐、肉末、韭菜、豆芽,加在一起。

烙春饼也要留意,火不能大也不能小,油温不能高也不能低。这样烙出的春饼,外焦内柔,清脆可口。母亲把春饼炸好,放在漏篮上,最后沥油。

烙好的春饼上桌后,我们几个早已按捺不住了,用手拿了就往嘴里喂。一家人围坐着,飘香的不仅是春饼,更是那份亲情,那份温暖。

那个时候,品着春饼,也是品着春天的味道。小山村的人们,也是刚刚吃完春饼,就合计着春的播种。秧田在冬来临时就预备了,用

春韵盈风

文/鲁琨



冬水浸泡了一整个冬,土壤早已细透。谷种也是备好的,心里也在盘算着,今年要种几分田的糯米,全家人吃糍粑会不够。

只是现在,故乡已经鲜有人种植水稻了,大部分农人都把水田改种经济作物柑桔了。可对于春天,在我心中却一直还是从前的模样。

当春来临时,就会想起故乡的春天,小草从地里不经意就冒了出来。各种鸟突然增多了,飞来飞去地叽叽喳喳叫个不停,一会儿落在门前的老柿树上,一会儿就又飞到瓦屋顶上,再一会儿,全都落在老屋后那片松树林子里。

都市的春和小山村的春总有些不一样。这不,已经雨水好多天了,风还是冷冷的。都说“律回岁晚冰霜少,春到人间草木知”,可无论是江边,还是公园里的树木,都未见“碧玉妆成一树高,万条垂下绿丝绦”的景况,但却感受到似剪刀的春风。

可不论怎样,春依然是大自然的画家,会在不经意间绘出无与伦比的美。盈盈春风中,那种多彩的世界已经开始着墨涂抹。

其实,我们每一个人亦同大自然,也是出色的画家,更是在人生的春天就开始描绘绚丽多彩的画卷。

古诗词里春光好

文/魏益君



愁。来到庭院中数着那开得正艳的花朵,蜻蜓飞到了玉簪上头。

唐代诗人韩愈认为,一年中最好的春光是早春,《早春呈水部张十八员外》:“天街小雨润如酥,草色遥看近却无。最是一年春好处,绝胜烟柳满皇都。”长安街上细密的春雨润如酥,远望草色依稀连成一片,近看时却显得稀疏。一年之中最美的就是这早春的景色,远胜过绿柳满城的春末。

美好的春光更让人想家,唐代白居易的《望驿台》:“靖安宅里当窗柳,望驿台前扑地花。两处春光同日尽,居人思客客思家。”靖安宅里,韦丛天天面对着窗前碧柳;望驿台前,春意阑珊,落红满地。两处美好的春光,在同一天消尽;此时,家里人思念着出门在外的亲人,出门在外的人一样也思念着家中的亲人。

词人笔下的春光更加美丽动人,宋代词人李清照的《浣溪沙·淡荡春光寒食天》:“淡荡春光寒食天,玉炉沉水袅残烟。梦回山枕隐花钿。海燕未来斗草,江梅已过柳生绵。黄昏疏雨湿秋千。”寒食时节,万物复苏,荡漾着明媚的春光。玉炉中的沉香即将燃尽,飘出的缕缕残烟仍是清香醉人。午睡醒来,花钿已掉落在枕边床上。海燕还未飞回,邻家儿女们玩起了斗草游戏。江梅已经过季,绵绵的柳絮随风荡漾。黄昏时分下起了稀稀疏疏的小雨,打湿了院中的秋千。

“风恬日暖荡春光,戏蝶游蜂乱入房。数枝门柳低衣桁,一片山花落床席。”翻阅着古人笔下的醉美春光,一幅春意盎然的画卷就展开来,给人遐思,让人沉醉!