



美食文化

挖野菜的日子

□ 彼岸花

三月天里,春光日暖,和风煦煦,虽有些寒意,但敌不过春风暖意,万物复苏的热忱劲,每逢周末的日子,人们开始穿上春衣,离开城市,去公园、田野,亦或乡间踏春赏花,循着季节的好光景,享受寻常日子的美好和惬意。年岁长了,对故乡的怀恋愈加浓烈,当初那么渴望逃离的故乡,近来却频繁出现在我零碎的记忆中,故乡的河流、故乡的吃食、故乡的野菜……时间像一副精致的项链,那些记忆中的画面就像是一颗颗闪着光的珍珠,将你的人生活点缀得满满当当,丰硕又沉甸,欣喜又笃定。记忆中有个画面,我总是会回想起,温馨而生动,浅浅的水墨淡彩,它是这般强烈的印记在我脑海里。上个世纪八十年代的乡村,物质贫瘠,主食尚不能填饱肚子,蔬果更是奢侈品,那时候农村没有菜场,偶有流动菜贩沿村叫卖,也是少有人买的,农家人锅里的绿蔬多是麦地里的野菜,三月里,大人们忙着农活,男孩子们伺机顽劣寻不到踪影,女孩子不会像男孩子野到日头落了,才疯跑回家,女孩子们勤谨,出门前便会告知父母去地里挖些野菜,晌午饭吃罢,肘里挎着竹篮子,拿了铁铲,约上三五玩伴,并

排走在乡间田地的小道上,麦地里油汪汪的绿,很辽阔,满眼的绿色看的人眩晕,路边野草新绿,闻起来苦苦的,惺惺的,奶白色的蝴蝶在草间飞舞,随手捂一支蝴蝶,食指和拇指夹着它的蝶翼,细小的触角在挣扎波动,随放开它,手印上留下淡淡的粉末,到了挖野菜的地方,我们并不扎堆,会划出各自的区域,这个节气里的麦苗是不怕踩的,经历了一个冬天,还未开始拔节生长,还慵懒地睡着呢,地里面间隙也大,也是挑挖野菜的好时节。

那时候麦地里的野菜,种类繁盛,数米蒿菜最为多见,如果那家不是用来腌浆水菜,是决不去挖它的,浆水菜腌渍起来非常繁琐,用菜量也很大,所以,米蒿菜多用来做腌菜,因为满地都是,蹲在地里,不用挪动很远,一光景的功夫便可以装满一篮子,通常,我们女孩子是不太挖它的,太容易挖到,总没有些“成就感”,河堰脚下的麦地是我们经常去的地方,那里邻水,泥土里矿物多,土质肥厚,稀有的野菜通常在那里生长,我们管一种叶稍弯曲,呈勺子状的野菜叫弯弯勺,弯弯勺有六到八个勺瓣,小巧的分布开来,像菊花的花瓣,优雅顾长。还有一种叫修修根的野菜,枝叶像锯齿一样错略排列,女孩子像寻获珍宝一样,小心地守护

着自己的挖菜区域,偶尔,当你寻了一声清脆的惊呼声,那便是女孩子们又发现了稀罕的弯弯勺,或者修修根这样的野菜,其他人艳羡着,却不作声,心里头祈祷着好的运气,只待那野菜也出现在自己的视野里,埋着头,小心挪着步,生怕错过了那生新鲜的野菜。眼看日头将落,地里的湿气上来了,竹篮子也填满了各类野菜,这时候,呼唤着同伴,互相瞅瞅自己的和对方的篮子,彼此打趣艳美,回了各自的窝。

挖回去的野菜,米蒿用来腌浆水菜,其它择洗干净,掏洗晾晒,那个年代,农村还没有炒锅,烧火做饭时,一个小铁勺放点油,伸到火灶里烧热,再倒入切好的野菜,用筷子翻炒几下即可,母亲会擀上一大案板的面条,我们一家六口人各自调了酱醋盐,加上一筷头炒好的野菜拌到面条里,非常清香爽口,野菜是乡村人碗里的绿色,也是他们的希望,滋养着他们匮乏的味蕾,也丰富着小孩子的童年生活。到我升上中学时,便不再挖野菜了,同伴们都有了各自的学业和轨迹,日子一天天好起来,村里多了很多流动菜贩,闻着声音,踏出大门,便能买到新鲜的绿蔬,挖野菜的日子也渐去渐远了。如今的城市中人,好的吃腻了,也想吃点

自然的东西,偶尔去菜场闲逛,也会看见苜蓿、蚂蚱菜、苋菜那样的野菜,买回去,却再也尝不到那个年代的味道了。一天,跟一个玩伴聊起我们当年一起挖野菜的日子,说起那些野菜的土名来,她如数家珍,我也听得沉醉,突然间就萌发出了回老家挖野菜的想法,她打趣说如今麦地里已经很少有野菜了,立春后,乡里人便开始打药除草,哪里还有什么野菜了?哦,也是,我叹息道,心生几分失落,为了我这淡淡的,苦苦的乡愁。很多作家都有过对故乡的记忆,汪曾祺,周作人都写过故乡的野菜,浅淡的回忆,细腻的描述,读来,清新质朴,情感真挚,浓浓的思乡愁溢上心头,满是作家对故乡的怀念和眷恋。

若说,记忆中有些东西能在人心里烙下或浅或深的印记,一个人的乡村生活是最为生动深刻的,回忆起来历久弥新,隽永深长。那些记忆里若隐若现的画面,在人生的某个时刻,或闪烁,或暗淡,或清晰,或模糊,记着也好,忘掉也罢,它始终都是一颗无法摘去的珍珠,把你人生的轨迹穿成一条闪着光的链子,晶莹丰硕而又颗粒饱满,请记得,时刻温润它,丰富它,那是人生赐予你饱满而虔诚的果实,也一定珍藏好它。

色香味全

茶香排骨



美味旅行

扬州叠汤圆

□ 清风

扬州有一种叠汤圆,古朴独特,很有名气。许多人为了品尝,步行在有一千多年历史的东关街上,从东到西、从西到东寻觅,街上飘动着色彩大小各异的布招牌,米铺、首饰铺、木器铺、茶水铺、烧饼铺林林总总,汤圆铺夹在其中,细心的很快便能找到。走近汤圆铺,里面慕名而来的人很多,有时需要拼桌或站着等,然而,即使穿戴精致、领带打着温莎结的绅士也觉得没有关系,反正已经费周折了,不在乎这些。好在大家都是来寻觅感觉的,彼此眼神里有着默契,一起热切探讨、悉心期盼。气定神闲的师傅掀开锅,白而嫩的汤圆在水里熟练地翻腾,股股热气向上升,扭扭捏捏地画曲线,带着醺醺然的醉意,食客们便哑了声,心境如孩童般一样柔软。

叠汤圆的做法是纯手工的,用石臼舂出白白醅醅的糯米,然后反复地筛,筛出很细很细的糯米粉。汤圆馅是芝麻糖的,芝麻糖做工极其考究,多一滴水少一滴水都不可以,否则硬软度就不对了,白白糟蹋了

那精心舂出、筛出的糯米粉。所谓叠汤圆,是不同于传统的用糯米团包芝麻,而是将芝麻糖放在筛斗中,一次次加糯米粉,不停颤抖,细细的粉层层重叠,层层累加,积少成多,最后裹成了一只来之不易的汤圆。叠汤圆之所以得以传承和红火,便是“叠”字的功劳,慢慢地叠、重复地叠,将传统的文化、美食的细致、民间的艺术叠得越来越精彩。

热气腾腾的叠汤圆装在蓝花大瓷碗里摆上了桌,期盼的食客搓搓手,笑容可掬地注视着传说中的美食。陌生人之间尽情互诉着吃时的感受,有的人赞美汤圆入口怎样绵软、怎样细嫩香黏,有的人说不出如何美味的具体内容来,反正就是觉得和一般的汤圆不一样。也难怪,一则汤圆实在好吃,二则这样费工夫的做法,不问岁月的劳作,已经相当打动人心了。小小的汤圆叠呀叠,仿佛把那种过日子的悠闲情调叠进了人们的心里。

华灯初上,晚风摇曳,咬一口叠汤圆,咬出浓香的芝麻糖,也咬出慢工出细活的日子来。

食界传奇

沔阳三蒸

沔阳三蒸是湖北沔阳(今仙桃市)的汉族传统名菜之一,属于湖北菜系,特点是鲜嫩软糯,原汁原味,清淡绵软。

“沔阳三蒸”由来说法不一样,但与沔阳是水乡泽国有关,据记载,当时沔阳是一年雨水鱼当粮,螺蛳蚌蛤填肚肠。平民百姓吃不起粒粒如珠玑的大米,只有用少许杂粮磨粉,拌合

鱼虾、野菜、藕块投箸而蒸,以此充饥。久而久之,便发展成了驰名湖北的传统名菜。“三蒸”之一的蒸菜,以蒸筒蒿为上品。在民间有一个传说:“沔阳三蒸”起源于元末农民起义领袖陈友谅。陈友谅主管后勤的妻子潘氏(一说为罗氏)非常体察军情(起义军常行军打仗吃夹生饭、盐水菜,多有患

消化道病症者),在起义军攻陷沔阳县城后,为犒劳兵士,她亲自下厨,别出心裁,将肉、鱼、藕分别拌上大米粉,配上佐料,装碗上甑,猛火蒸熟。蒸出的肉、鱼、藕味美质融,兵士啧啧称赞。起义军吃上这样好的饭菜后,士气大振,经常打胜仗,柴桑一战,大挫元军,促成了陈友谅在九江称王之举。