

舌尖上的春天

□ 杜学峰

春意渐渐深浓,不知不觉间,蔓延到了餐桌之上。

春天的餐桌如同春天的景色一样,就算没有鸡鸭鱼肉,山珍海味,也要比往常时候来得更为丰富一些——因为几样新鲜时蔬。

要说春天的时蔬,必定绕不开韭菜。韭菜四季都有,唯独春天的韭菜最受古今吃货的喜爱。“一肚子不合时宜”的苏轼先生,遇着春韭算是合了他的心意,还为此写了多首诗词。在他之后,陆游、辛弃疾、郑板桥也颇好此道。现代人多半已经没有了吟诗作赋的闲情,不过对于饮食的热情倒是一以贯之。韭菜易种,也易做菜。春天到了,随随便便用菜刀割一把来,与鸡蛋、与小黄鱼炒在一起,味道好极了。

除了韭菜,市场里的菜蕻、草子也是前脚接后脚地被摆上摊头。这些蔬菜价格都不高,只要想吃,每个人都买得起,而它们的味道,各有各的好处。农村里有地的人都知道,想要吃得鲜嫩,菜蕻只宜取其嫩茎以上部分食用,但其余部分并非一无是处,甚至可以说很有用处。它们如同一个再生机器,前一次摘完菜蕻才两天,新的又长出来了。菜蕻的色

泽与一般青菜无异,做法也显单一,却让人百吃不厌。草子亦是如此,通常翻炒几下即可食用,但照样让人念念不忘。草子还有一个很好听的名字“紫云英”,至于得名的由来,想来是因为它开起花来颜色多作紫色。据说草子老了,还是春耕时节壅田的肥料。

到了三月底四月初,春笋陆陆续续地长成,有的覆埋在泥土之下,有的已经将脑袋拱出了土层,等待着人们拿锄头去挖。就味道而言,春笋不及冬笋好吃,但它用来炖肉却是最好的。放上调料之后,将笋与肉放在一个锅里烹煮,肥肉的油汁会慢慢渗入笋里,而笋的鲜味亦会充盈整个汤锅,最终达到“肉不腻,笋不呛”的效果,若是将之埋入碗底,定能多吃两碗饭。而且春笋和菜蕻还能被晒成干,放在瓶子里储存好久,它们也因此成了老人们寄给远行家人的两样礼物,想来,当身在异地的亲人闻着熟悉的香味,吃着熟悉的美味,应该会想起远处的家乡和家人吧。这当真是:盘中有菜,味甚美,心中有家,亦甚美。

如果说韭菜、菜蕻、草子和春笋还可算是家常蔬菜的话,那么香椿、荠菜、马兰头则可称之为这个时令的野蔬了。称其为野,是因为它们不需要刻意种植,只要时节到了,自然而然地就出现了。

东风一起,桃花树下,乡间路旁,到



处都是荠菜和马兰头。你只需拎着篮子、拿着剪刀,去到乡下的路边、田边,去到一棵李树或者桃树之下,蹲下身子,便能收获许多。当然你也可以选择去到菜市场,问那些老农或者菜贩子买一些来做菜。荠菜和马兰头本是有些药味的,但当它们在锅铲和油盐酱醋的合力施为下,药味就变成了一种淡淡的独特香味。与之相似的还有“树上蔬菜”香椿。香椿的椿左边是木右边是春,估计造字

之人的本意便已认准了香椿是春天才有的木头吧,而我们食用的部分是香椿的芽尖,也叫“香椿头”。作为食材,香椿必须选择新鲜的嫩芽,否则不宜食用。当宛如玛瑙的香椿头与金黄色的鸡蛋炒作一处,愈添食物的色香味,夹一筷来吃,松软可口,令人欲罢不能。

当然,除了上述这些,春天的时蔬还有许多。正因为多,筷子轻动时,仿佛整个春天都在我们舌尖了。

武夷山赏茶

□ 王祖远

来到武夷山,看到山区处处是茶园,市区茶行林立,可见茶是武夷山的主要产业。武夷山有四大名茶,那就是大红袍,铁罗汉,水金龟,白鸡冠,名传古今。

武夷山群山环抱,地处亚热带,四季气候和暖,雨量充沛,山区云雾弥漫,适宜种茶。武夷山著名的岩茶,就是生长在山岩,岩壑之间,或壁立于万仞悬崖上。生长的土地,是四周岩石,经亿万年风化堆积而成,土质含有丰富的矿物质。武夷岩茶,香高持久,味浓醇爽是 its 特点。武夷岩茶采摘标准,与一般绿茶不一样,须待新芽梢长到顶芽开展后,才可以采摘。顶芽全面展开后采摘,是最理想的标准。宋朝范仲淹曾留下歌咏武夷茶的诗句:年年春至东南来,建溪春暖冰微开;溪边奇茗冠天下,武夷仙人从古栽。

我是个爱茶的人,来到武夷山,一定要去大红袍景点,亲眼目睹那六棵,长在岩壁上的大红袍的风采。就在天心岩九龙寨,离地面,约有九公尺之高,常受山泉滋润,品质虽佳,但是采摘不易,年产七两。我在摩崖石刻“大红袍”标示下拍照,表示到此一游。远远望去,这六棵闻名遐迩的大红袍,青翠矮小,与印象中的数百年老树的苍劲,落差甚大。传说中,天心岩有二棵高

耸入云,人不可攀的老茶树,而今安在?

至于大红袍的得名,更有不同的传说。一则是,茶树高耸入云,人不可攀,或长在悬崖上,十分危险,寺僧训练猴子探茶,并穿上红衣,便于辨认。因此,将采下来的茶,命名为“大红袍”。其二是,天心禅寺的方丈,用九龙寨上的神茶,治好了赴京赶考学子的病,因此考中状元,特地回寺,感谢神茶救命之恩,将御赐红袍,披挂在茶树上,因而得了“大红袍”之美名。其三是,明朝时,此茶已列为贡品,每逢采茶时节,皇帝会派七品官来采茶,官员将红色官袍,披挂在树上,才开始采茶,因此,采下的茶,被命名为大红袍。

不论如何传说,大红袍已经为武夷山增添了一景,同时为武夷山的岩茶,树立了不可一世的品牌。爱茶人到武夷山,一定要目睹它的庐山真面目。

武夷山有三十六峰,七十二岩,山水相依,人文一体,儒释道等文人雅士,喜欢在此修练,因而留下不少诗文。今人也有不少作品。郁达夫游武夷山后,有诗云:武夷三十六雄峰,九曲清溪境不同;山水若从奇处看,西湖终是小家容。郭沫若游九曲溪时,更写下:“桂林山水甲天下,不及武夷一小丘”。诚哉斯言。

色香味全



辣猪蹄

◀ 食界传奇

洛阳燕菜

洛阳燕菜又称牡丹燕菜,是河南洛阳独具风格的传统名菜,属豫菜系。主料有白萝卜、海参、鱿鱼、鸡肉。成品菜是一朵洁白如玉、色泽夺目的牡丹花,浮于汤面之上,菜香花鲜。

关于洛阳燕菜的由来有个动人传说:武周年间,女皇武则天为视察龙门卢舍那大佛的凿刻,而驾临洛阳仙居宫,适逢城东关下园村长出一棵特大白萝卜,长有三尺,上青下白,重30多斤,菜农视为奇物,百姓视为“祥瑞”而敬献进

宫。御厨们知道萝卜做不出什么好菜,但又慑于女皇威严,只得从命。他们反复琢磨,将萝卜配以山珍海味烹制成一品不失御膳风味的汤菜。女皇品尝之后,赞其清醇爽口,沁人心脾,观其形态酷似燕窝丝,当即赐名为“假燕菜”,女皇的喜好影响了一大批贵族、官僚,他们在设宴时都要赶这个时髦,把“假燕菜”作为宴席头道菜。上有所好,下必甚焉。宫廷和官场的喜好又影响了民间的食俗,人们不论婚丧嫁娶,还是请

客待友,都把“假燕菜”作为宴席上的首菜。由于白萝卜能适应多种原材料配制,既可用名贵的山珍海味,又能用一般的肉丝、鸡蛋作配料,其味酸辣香郁,十分可口,因此,酒楼菜馆竞相仿效,后来,人们把“假”字去掉,简称“燕菜”。随着历史的变迁和历代厨师的辛勤研制创新,“燕菜”日臻完善,其味道酸辣鲜香、汤清口爽、营养丰富,成了洛阳传统名菜,所以又称其“洛阳燕菜”,流传至今。