

策划
李罗玉珍

【前言】

昨日是24节气中的春分。自这天以后,太阳直射位置继续由赤道向北半球推移,北半球各地昼渐长夜渐短,南半球各地夜渐长昼渐短。春分时节,气候温和,雨水充沛,在明媚春光之下,被封存了一个冬天的自然界美食长势正盛,散发着纯正、浓烈的春之味。

“民以食为天”,老百姓自古便有吃的智慧,尤其春天,除了家常蔬菜之外,那些生长在野外、具有独特风味的野菜,总是撩拨着人们的舌尖味蕾,有些还承载着大家的成长记忆。本着接地气、诉真情,讲好株洲故事的初衷,我们策划了这期“食春记”专题,书写野菜的特色与美味,也从这些有趣横生的百姓故事中品尝生活的美好。

美味的香椿煎蛋

田 琪

香椿,浅绿色微带点红晕,特别水嫩。清洗后的椿芽在砧板上细切,暗香扑鼻。随手捏一小撮靠鼻闻,缕缕清香沁人心脾,敲几个鸡蛋放碗里,将切好的香椿倒入,用筷子搅匀,能做一道好吃的香椿煎蛋,吃着它仿佛看到门前的香椿树在风中身姿摇曳。

老家香椿树多,房前屋后,喜欢吃椿的人都种,我家也有。

香椿炒蛋是一道最好的家乡菜,总勾起大家的思乡情结。细细咀嚼,香味渐显浓郁。15岁之前,我们兄弟姊妹五人随母亲在农村生活的,农村的生活虽然十分艰苦,却也存留许多甜美的记忆,特别是母亲支根长长的竹竿钩打香椿的情景,总是让我难忘。

记忆里,母亲做好香椿蛋后,总是站在一旁,眼里含着微笑,看我们五个兄妹吃得津津有味,吃得满口留香,吃出一片欢乐。香椿吃不完的时候,母亲还会采摘送些城里的伯母和婶子。此刻,母亲说着我们吃香椿蛋的表情依然一副幸福模样。她还与我们说起了家乡的榨油房,说起了农耕时播种方式的变更,从牛耕田到机械耕田,从手插秧到机器抛秧,从回家的泥土路谈到让家乡人民致富的柏油公路,还有家乡的蕨菜加工厂等等,细数了家乡在改革浪潮中的数

年变化。说这些时,母亲的脸上一直洋溢着一种骄傲与自豪。

香椿树发芽的时候,也正是家乡播种的好时节,乡亲们一边采摘着香椿,一边播种着希望,眼里饱含期待丰收的喜悦。

长年在泥土里摸爬滚打的公婆家乡情结更浓。如今已是八旬的两位老人,成了城里人。这道香椿炒蛋,像一道思乡菜,香味把他们拉回过去,勾起公公回乡探望的情思。他们滔滔不觉地说着自己的菜地,自己的猪圈,老屋门前的板栗树好葱翠的竹林,还有村民发家致富的生意经等。

品着香椿蛋,与长辈们侃侃交谈,我的记忆也回到老家的村庄,回到长久弥漫在幽香之中的自然领域,想起儿时的点点滴滴——记忆里乡

亲的笑声、呼喊声夹杂在椿味里,让曾经贫瘠的村子增添不少乐趣。

与亲人一起细品香椿蛋,细说家乡的人和事,细说家乡人的淳朴与善良,细说祖国的发展,细说乡村的变化,越说越亲,越嚼越爽,越嚼越幸福。

家乡的香椿依然长着,如今正是吃香椿的时节,空气中熟悉的香味依然飘着。我想着去老家摘一些来做来吃,如果没有时间回去,就去菜市场买一些,再品味一下那绝美的滋味和亲切的香气。

野生水芹

何美琪



那些蕨、苦菜、艾叶、野生水芹,一到阳春三月,就约好了似的冒出来,山野间、田坎边、小溪旁,一丛丛,一簇簇,随处可见。它们是舌尖上的清欢,饱含着浓郁的乡愁,承载着无尽的爱和思念。

春天里的野菜,对于七十年代出生于农村的我来说,再寻常不过了,乡里人大多摘去喂猪,一般不做菜吃,而我却对它们怀着深深的眷恋,尤其是野生水芹。

其实在众多野菜里,起初最不受我待见的便是野生水芹。野生水芹根高根小,呈伞形状,全身碧绿,青翠欲滴,喜欢生长在溪水边的阴凉处,一副亭亭玉立、惹人怜爱的模样,非常鲜嫩,但它浑身散发一种辛辣的、怪怪的气味,刚开始闻着就有点想吐,更不要说吃了。

母亲是位乡村医生,爱吃野生水芹,田间劳作回来,总爱带上一把,并常说起它的诸多好处,说它有清热解毒、宣肺利湿、风火牙痛、降血压等功效,且富含维生素C,还可美容养颜呢。十多岁的乡村少女正是爱美的年纪,也许听得多了,餐桌上又常常有它的身影,就尝试着吃一点。感觉

它炒熟后,气味没那么冲了,也不像想象中的难以下咽,便慢慢接受了它的味道。

加上母亲的菜炒得极好,我就变得喜欢吃了。她会先剥几瓣大蒜切碎,再切上几个红红的尖椒,放热油锅里爆炒一下,然后将焯好水的水芹倒进去,翻炒几下就可出锅,一盘水芹碧绿鲜嫩,点缀着红椒白蒜,看着就有食欲。在那个物质匮乏的年代,为了给长身体的我增加点营养,吸引我多吃点。

偶尔,母亲会拿出平时舍不得吃的土鸡蛋,在热油中炸成香喷喷的蛋花,再将野生水芹菜放一起翻炒,更是清香扑鼻,鲜嫩爽口,堪称人间美味。从最初的不太喜欢,到慢慢接受,再到习惯那种香味,爱上那个味道,都源于母亲的用心,看似简单的一道野菜,里面藏着母亲的生存智慧和子女深深的爱。

至今,母亲离开我三十多年了,每年的春天,我都要去乡下摘些野生水芹回来,吃着吃着,就想起了母亲,想起了母爱的味道。少年时代的记忆,也通过味蕾直抵内心,令我如此的柔肠百转、刻骨铭心。

春日食荠须趁时

郭亮

我是从苦菜知道荠菜的。幼读《诗经·邶风·谷风》篇,中有“谁谓荼苦?其甘如荠”句,荼是苦菜,因名而想其味,当是苦口,却有一丝回甘,如“荠菜”一般。

幼时懵懂,虽识“荠”名,却一直不知荠菜是何模样,及至大了,知道田间地头随处可见的地菜子便是《诗经》里“其甘如荠”之荠时,竟有些恍惚。

当然,作为一名惯于为自己的不长进寻求种种客观理由的后进分子,不识荠菜也是情有可原的——除了每年三月三雷打不动的地菜煮鸡蛋之外,荠菜似乎从未在餐桌上出现,便当它随处可见的野草,知道个地菜子的俗名已然不错,也没人跟我说过这就是荠菜啊?

后来看聂凤桥的《蔬食斋随笔》,里头提到荠菜历来都是劳苦人民三春度荒的恩物,就更理直气壮了——不能怪我不认识荠菜,只搭帮党的政策好,在我成长的年代,已不存在什么丰年荒岁之分,再贫苦的人家,也可保三餐无虞,不再去田间地头摸野荠菜果腹,至于三月三的地菜煮鸡蛋,纯粹风俗使然,于填充肚腹并无关联,等荠菜装扮一新出现在菜摊上时,已是近几年的事了。

荠菜入馔,湖南人熟悉的除了煮鸡蛋之外,最家常的做法便是荠菜豆腐羹。荠菜洗净去涩,捞起切碎末,豆腐亦洗净后切丁,而后下猪油入锅,化后加入米汤煮开,再加入切碎的荠菜末和豆腐丁,滚过几滚后调味,起锅勾芡即可——除此之外,清炒,或加肉丝炒也较为常见,只是有一点要注意,炒前须先焯水,以彻底去其生涩之气。

株洲外来移民多,北地流行的面食在株洲也有一席之地,以荠菜为馅儿做饺子、包子也是冬春交替之际难得的美味。曾在一只籍籍湖南驻马店店家的姐姐家吃过一顿荠菜馅儿的饺子,肥腴鲜美之外,更有一股若有若无的清香萦绕其间,绝非外间寻常馅儿的饺子可比。探询其法,也并不复杂,给诸君做个参考:先将荠菜洗净,捞起切碎,加猪油、盐、糖、味精拌匀,而后猪肉、笋同切二分丁,加黄酒、酱油、鸡汤、糖、盐、味精、金钩子煨透并收汁,起锅凉透后与荠菜拌匀便可成馅儿了。

除了为菜为馅儿之外,荠菜还可入药。传统中医认为荠菜有和肝气、明目之功效。

不管是为菜为羹还是为馅儿,吃荠菜都得趁早,一俟其抽薹开花,便老不堪嚼——三月三拿来煮鸡蛋也只是取其煎煮而出的汤水,菜叶并不吃的——恰如人生,美好的青春总是转瞬即逝,所谓“诗酒趁年华”,又岂止诗酒,谈恋爱也是趁早的……不写了,我得出门谈个恋爱去了!

儿时的年代,物质比较匮乏,不像如今零食连锁店、生活超市遍地都是,小吃、美食品种丰富多样。因为饿过,所以记得。天然朴实的荠菜不仅承载着儿时的记忆,更饱含着母亲深深地爱。

现在的餐馆、摊点上,随处可见香喷喷的荠菜煎蛋,可我总是吃不出小时候那种味道了。那些逐渐远去的儿时味道,已深深地烙在回忆里。偶尔想起,尽是亲切和快乐。



母亲的蒿子粑粑

易裕厚

说起吃春,水芹菜、地皮菌、鲜春笋……这些都不是我的最爱,最让我惦记的还是儿时母亲做的蒿子粑粑。

每到过年后,母亲都会量几升糯米倒入木桶中,用甘甜的井水浸上几天,再从邻居家借来石磨,架在大木盆之上,一手用小饭瓢舀起浸发的糯米,一手推着石磨。

如此反复,磨碎的糯米随水流入木盆中。磨完,用厚厚的大纱布盖在木盆上,再倒入煤灰渣。二天后,煤渣吸干了木盆里的水,糯米粉就出来了。

春风送暖,原本枯黄的大地一转眼间成了绿油油的世界。此时,田野里,河堤上的蒿子也在一个劲地疯长。

母亲提着篮子,来到田埂边、小溪旁,专挑鲜嫩的蒿子尖拍,很快就能摘满一篮子。有时,我也会追随在母亲的身后,装模作样地掐一把蒿子后,高高扬起朝着母亲喊道:“娘!我也掐了这么多!”母亲看了看,笑了起来,“宝崽,你哪里掐的是蒿子,是野菜咧,蒿子叶子像锯齿样。”

将捡回的蒿子漂洗干净,倒入沸水翻滚的铁锅中,再在蒿子上撒点生石灰水,煮五六分钟。蒿子煮熟后,捞出锅,沥干水,捏成一团,放到砧板上用菜刀剁得细碎细碎的。拌上适量的糯米粉,反复揉搓,让蒿子和糯米粉揉合得更均匀。

灶膛里燃起火,待铁锅烧红后,从锅子的周边绕着淋一层油,将捏成一个个小丸子状的蒿子糯米粉团放入锅中煎。待一面煎到金黄色时,用锅铲将其翻过来,再煎另一面。两面煎好后,再铲出锅,蒿子粑粑就大功告成了。那散发出来的青草香味和油炸香味,顿时弥漫了整个屋子。

站在灶旁,我早已看得口水直流,不待蒿子粑粑冷却,就迫不及待地碗里拈起一个,直往嘴里送。刚咬一小口,就烫得嘴巴直哆嗦。母亲看到,忙喊道:“慢点呷,莫烫哒嘴巴呀。”可贪吃的我哪会顾得那么多,有时咬一口吞下,蒿子粑粑从我的喉咙顺着食道,一路滚下。

蒿子粑粑可以拌着白糖吃。将煎好的蒿子粑粑放回锅里,加点水,盖上锅盖焖一下,焦黄硬壳的蒿子粑粑就变软了,熟透了。倒入糖水,拌几下,甜而柔软的蒿子粑粑又是另一种味道。可我却唯独喜欢吃母亲做的那种没放糖又有焦黄外壳的蒿子粑粑,咬到嘴里,嚼起来又脆又香。

现在的餐馆、摊点上,随处可见香喷喷的蒿子粑粑,可我总是吃不出小时候那种味道了。那些逐渐远去的儿时味道,已深深地烙在回忆里。偶尔想起,尽是亲切和快乐。

拗蕨子

老林子

采蕨菜,在我们炎陵家人的嘴里,叫做“拗蕨子”,“拗”是揪、采的意思。这个方言的表达真是亲切有味。

那天在县里的菜市场行走,突然看见一个老太太跟前摆着几扎蕨菜,便想到,又到采蕨菜的时候了。记得小时候在大队的小学读书,学校在金紫山下脚的一个旧养猪场里。下午放学,看见路坎下的草窠里伸出了一丛蕨芽,二话不说,跳将下去扒开茅草,拗出一根根很嫩的蕨,心里有说不出的喜欢。

然后,和同伴跑进半山坡上的那片油茶林——哇!就像跑进了一片蕨芽的小海洋一样,高高低低粗粗细细的蕨芽,在油茶树下的坡地上,拳拳在握,闪烁着青翠的光芒。蕨芽们就像一群小精灵,昂举着一望无际的小拳头,正迎接着我们……

拗蕨子是春季二三月山里人家补给五黄六月菜蔬的一个好门路。蕨菜可以鲜吃,也可以晒干了做菜干,留着在五六月间弥补鲜菜的不足。鲜吃蕨菜很简单,把拗回来的蕨子,摘掉芽上的叶绒,放开水锅里焯上两三分钟,再用清水洗净蕨菜上的粘汁,切成一寸长的小节儿,就可以下锅清炒了。放一点辣椒,加几片薄薄的腊肉和蒜叶,一碗可口的时鲜菜肴就可以上桌了。做蕨菜干也蛮简单的,把已经焯过的蕨芽清水漂了之后,摆放到簸箕里去,送到春日的阳光下晒干就是。然后,一小扎一小扎用棕叶捆了,收藏起来。到需要吃的时候,用开水泡发了就行了。

蕨芽生长得很快,采一茬,不几天,那坡地上又冒出了第二茬,如此循环往复,一直可以采到清明节去。难怪方回(宋)在《舟行清溪道中入歙》诗中道:“蕨拳欲动苍抽芽,节近清明路近家。五日缓行三百里,夹溪随处有桃花。”蕨草的生命力十分顽强,只要一截蕨根在泥土里藏着,便不管那泥土是山坡上,还是在岩崖处,一到季节,一遇雨水,它们都会发芽生长。王维(唐)说它们“绕篱生野蕨,空馆发山薇。”(《游化感寺》)曾郎(唐)也说“中庭广寂寥,但见薇与蕨。”(《下第寄知己》)李时珍更说,蕨在各处山中都有。也就是说蕨的生长是属于地不分南北、土不避阴阳,遍生全国各地。而在我的老家,那些油茶山上,每年初秋生产队的社员虽然把油茶山刨得寸草不留,但是,一到二三月间,阳光雨水初润,蕨芽便如春笋一般纷纷峥嵘出土,青紫紫若星辰。这么旺盛的生命力,这么顽强的生存意志,就像老家乡亲一样。

蕨菜的妙处在于它不仅可以做菜下饭佐酒,还可以救饥。遇到自然灾害的年份,当我家那些乡亲们缺粮少食的时候,就纷纷爬到金紫峰山坡上去挖蕨根做饭吃。开始的时候把挖回来的蕨根捶碎,洗出淀粉做蕨糍粑吃,半透明的蕨糍粑,确实是十分可口美妙的饭餐。不几天,眼见蕨根越挖越少,就不得不连根渣带淀粉一起捏成饼子蒸(焙)熟了吃,有一口吃的就有气力活着,做事,生产,养育孩子。就因为这小小的不起眼的蕨根,这样才保住一个村子的人。这不能不把功劳记在那山山岭岭上的蕨草身上。

投稿邮箱:
zzfkwy@163.com