



百味·愉悦

春来野韭香

广东中山 甘武进

三春荠菜饶有味

江苏张家港 许国华

引水河畔竹林旁有一方闲地，秋天时母亲撒下了一包荠菜籽。来年一开春，荠菜舒展着嫩绿的身姿，微笑着向人们报送春天的喜讯。

“城雪初消荠菜生，角门深巷少人行。柳梢听得黄鹂语，此是春来第一声。”荠菜是最早返青的报春菜。乍暖还寒，春寒料峭，大多数草木还是一片枯黄的时候，荠菜率先苏醒，一簇簇地冒了出来，匍匐在松软的土地上舒展筋骨，如刚刚睡醒的青春少年散发出蓬勃生机，在阳光下泛着诱人的绿色。

我们江南一带将“荠菜”称作“谢菜”。据老一辈讲，以前遇上上顿不接下顿的冬荒或春荒，老百姓只能靠挖野菜充饥，而荠菜是长得早、长得快、又很鲜美的一种野菜，尤受百姓喜欢。“秋春荠菜两头鲜”，秋冬时节，荠菜不惧寒冷，在一片肃杀之中，悄悄地钻出嫩芽，或星星点点，或团团簇簇，锯齿一样的叶片匍匐于地，顽强地生长，田垄地头、沟渠河汊，随处可见，即使是严冬酷寒也能觅到荠菜不屈的身影，开春后更是茁壮生长，遍布田间地头。在那个年代，荠菜不仅是“吃了荠菜，百蔬不鲜”的时蔬佳肴，还是“阳春三月三，荠菜当灵丹”的神丹妙药，更是饥荒时饱腹充饥的救命口粮，故而老百姓将“荠菜”称作“谢菜”，感谢荠菜的救济之恩。

开春的荠菜最惹人喜爱。此时的荠菜，经过一冬的蛰伏，正叶肥汁嫩、芳香味美，口感鲜嫩无比。春荠要及时挑，否则稍不留神就要长出花茎，开出小白花，口感就会显老，所以人们总是在荠菜开花之前，争先品尝。母亲每次挑荠菜时，总会“铲下留情”，有意识地让一些荠菜开花结籽，好让来年“春风吹又生”。

“三春荠菜饶有味”，不妨用荠菜做一道属于春天的美味。荠菜是“百搭菜”，无论是凉拌、烹炒、蒸煮、煲汤，还是做羹、煮粥、摊面衣、裹馄饨、炸春卷、做团子，都是人间美味。

母亲爱小酌几口，荠菜拌豆腐干是最好的下酒凉菜。刚从地里挑上来的荠菜，碧绿鲜嫩，清香诱人。洗净沥干之后，用开水焯一下，凉后切成细末，放入切细的豆腐干里，用少量姜末、食盐、酱油、香醋一拌，稍微浇上点香油，闻一闻，清香袅袅。无须煎炒烹炸，无须添加过多的调料，自是鲜嫩清香，原汁原味，带着满满的春天气息。

吃饭时，烧个荠菜清汤，也是味道鲜美，开胃提神。荠菜不用切，待水烧开后，母亲抓起一大把荠菜放进锅里烫一下，再磕上两个鸡蛋，撒点细盐，放些麻油，荠菜的清香便弥漫开来。起锅，一碗色泽清新、清香扑鼻的荠菜鸡蛋汤就闪亮登场了。嫩绿的荠菜与金黄的蛋花相间，绿绿的，黄黄的，嫩嫩的，倍感赏心悦目。舀一勺入口，荠菜的鲜嫩与鸡蛋的香滑交杂在一起，真是鲜美无比，说不出的美妙。

乡下有“宁吃荠菜鲜，不吃白菜馅”的说法。荠菜洗净切碎剁成馅，裹馄饨是最好吃的。剁碎的荠菜搭配上鸡蛋、肉末，搅拌均匀做成馅心，一只只裹好的馄饨透着诱人的清香，还未下锅，就令人垂涎三尺。这是无法抗拒的诱惑。一碗热气腾腾飘着清香的荠菜馄饨，最抚凡人心，吃得齿颊留香，浑身舒坦。咬一口，满嘴是醇醇的荠菜香，令人舍不得吞咽。那种香气四溢的鲜味，那种酣畅淋漓的美感，绽开了味蕾，充盈在舌尖。

“城中桃李愁风雨，春在溪头荠菜花。”荠菜在我的心中，不仅仅是一种鲜嫩的时蔬，还代表着田园生活和旧日时光，寄托着亲情与乡情。在荠菜飘香的日子里，我经常回乡，与父母一起踏青挑荠菜，闻着荠菜的清香，仿佛闻到了春天的味道，也闻到了亲情的味道。

“正月葱，二月韭。”野韭入菜，春天当是最佳时令。野韭色秀，香浓，味鲜，是素菜中真正的色香味俱佳者。春韭入菜，是倍受贫朴人家喜爱的寻常物事，挖野韭菜，也是乡村孩子童年的必修课。冬天刚过，阳光渐暖，等待春耕的土地上，野韭菜率先钻出地面，冒出丝丝绿意。提着竹筒，拿着小锄头，像觅食的麻雀，一群毛孩子在山坡上寻寻觅觅。

野韭菜大多秀长纤细，一丛一丛聚在一起。偶有少数离群而生独处一方的，却长得格外肥硕。孩子们眼观八方，伺机而动，不大一会儿的工夫便满载而归。细心的女孩子会将野韭菜整齐绑扎在一起，长长的根须，白白的菜茎，绿绿的叶子，看上去很美。

新挖的野韭菜，需要下一番功夫清洗。在母亲的带领下，野韭菜被摊晾在院内，我们拿起一根根野韭菜，掐去枯黄的叶尖，剥除老掉的叶瓣，清除叶缝间的杂质，切去根须。全都处理好了，母亲才开始用水清洗。此时，我们的手上、身上都有了野韭菜的香味儿，食欲慢慢被勾起，口里、鼻里、心里都被野韭菜的味道浸润着。

嫩嫩的、水灵的、干净的、野味十足的野韭菜呈现在我们面前。母亲拿进厨房开始忙碌。野韭菜汁液丰富，茎叶被掐开之后会散发出特殊的香味，如果多掐几次，手指也会被汁液染绿。母亲拿过一把洗净的野韭菜切成小段，撒上盐和辣子，腌制一会儿就可以食用了，吃起来满口生香。

最好吃的当然是野韭菜炒鸡蛋。野韭菜切成小段，打入鸡蛋拌匀，加适量盐，然后热锅热油倒入翻炒至熟，就可以出锅了。这道菜黄里伴绿，黄得欢欣，绿得怡然，吃起来汁甜味浓，口齿生香，回味无穷。

时间宽松时，母亲会将她的厨艺发挥到极致，于是野韭菜有了多种做法。野韭菜切细，加入面粉摊成饼，吃起来别具风味；做成馅，包成饺子，嚼着香喷喷的；最妙的是野韭菜鲫鱼汤，放入野韭菜烧至入味，鲜香萦绕，惹得人直淌口水。而野韭菜的球形茎，则是做泡菜的上好材料，泡制好后酸酸脆脆，特别开胃爽口。

过了时令，野韭菜抽出三五枝茎，碧绿的茎上开出穗状的白色小花儿，像女人插在头上的簪子。韭花能吃，是极好的佐料。汪曾祺老先生在《手把肉》中写道：“草里有野葱、野韭菜（蒙古人他们说那里的羊肉不膻，是因为羊吃野葱，自己把味解了）。”一丛柔弱碧绿的野韭菜，居然有这般功效，这便是造物之奇妙了。

这种神奇的功效，让我们对野韭菜另眼相看，内心更是蠢蠢欲动。二月来了，野韭菜儿香。我们去了乡下吧，触摸野韭菜，好好品尝，忆起过往，调剂身心，给自己单调乏味的生活添加一丝暖意与精彩。

仰望春天

湖北荆门 李甫辉

我还是一个孩子的时候，感受春天的姿势和角度，是多样和丰富的。有埋头端详地面春花绽蕾、草木萌发，有平视遥看远处的河柳轻烟、春山迤迤，也有翘首仰望空中春的美好的：春鸟翔飞、春阳明艳之类。是的，春天，不仅在脚下，在诗意的远方，而且也在头顶的天空中。

我留心观察春天的天空，大约发端于赏古诗词吧。儿时走在乡间上学路上，捧语文书背诵清代高鼎的春天诗《村居》，念及尾两句“儿童散学归来早，忙趁东风放纸鸢。”我便浮想联翩。想到古代的早春，轻风吹拂，孩子们玩乐村野，放飞多样纸糊的风筝，空中纸鸢高低翻飞，地上的孩子拉拽风筝线，跑跳欢闹，该是怎样一幅春日欢乐图啊。我那时诵及这两句，感同身受，牢牢记下，并且经意仰望头顶的天空，品味春天别样的意韵。

春日的空中，也许是草木经冬苏醒，呼吸更旺，呼出的氧气更多了吧，空气是格外新鲜的，似乎到处氤氲花草的气息，令人感觉神清气爽。日头这时也更加鲜明亮丽，红艳艳的，发散着烤暖人背脊的热力，不似冬日的白色微弱，淡然无光，人见之觉着冷。冬日的太阳和它周围的天空，似乎难得分辨边界，春阳则不同，看去灼人的眼，边界也分明。这样的丽日朗照，地面桃李花发，春水涣涣，春光也就明媚起来。

头顶上春天的美好，感受最深的一次，在我十多岁的时候。那一个早春的上午，故园斑驳泥墙的老屋沉浸于春来的气息里，从屋子上的明瓦和天井豁口，以及前方的大门透进来的天光，将屋内映照得通透明亮，清晰可见屋梁的黑陈旧迹。年少的我从堂屋旁的厢房出来，忽听见几声清脆悦耳的鸟鸣，我抬起头，看见几只蓝紫色羽毛的燕子轻快地在屋子上方飞进飞出，原来它们选定我家屋梁筑巢栖居了。

我仰脸寻找，搁置天井边的水盆里反射出的天光正好打在燕巢上，将整个燕巢都覆照。巢已筑成，它是白色精巧的，那么紧贴堂屋屋梁的一侧，在盆水浮荡的白亮光影里清晰地展露眼前。见到这情景，我格外感欢喜，因为父亲曾常常给我讲雀鸟主动与人居住，正说明家人的和睦善爱，和周围环境的好。我们丝毫不侵扰，燕子们愈频繁在屋子内外飞来飞去，几周后便有几只黄喙的雏燕跃动巢内，大燕衔来虫蚁喂食，乳燕都张嘴舌接食，呢呢喃喃，好不热闹。我们孩子更开心了，更加友好仰视它们，每天早晨要看它们一眼，才去上学。

春意更浓了，那一个上午，当我悦赏完头顶的燕子，透过大门看屋外时，到处明明朗朗，依稀听到远处犁耙水响的声音。我知道，门外禾场的前方是大堰，大堰前方是农田，村人早已灌满水，田里白亮一片，那些水光似乎混天光一起映入我们屋室的。这些日子，妈妈和乡亲每天大早就出去，忙碌在那大片的农田间，他们大约正着手犁田抄田，撒种育秧，开始火热的春耕大忙了。春天播种，秋天收获，想到这一层，我的心头感觉春天充满希望和活力。

我更加习惯仰望春天，从头顶感受春天的气息。阴晦欲雨时的春天天空，云絮似乎总含蓄着水，如蘸过水的海绵，直待洒织出一帘帘蒙蒙春雨。日出的春天天空，也似乎总是朗润，如这时节的山野给人的感觉。有些天，见雀鸟站村庄上空的高压电线上，只只排布，宛然音乐课本里五线谱上的乐符。那些雀鸟，一动不动，听到动静哄然飞散，电线抖动，发出声响，是演奏者拨动琴弦，抑扬顿挫地弹奏了吧。仰望春天的天空所见的电线上的雀鸟，亦是故园春天一景和难忘的乡愁记忆。

