

绵绵的春雨,和煦的风向我们送来春的消息,黄海滩头碧绿的美食盐蒿菜也在向我们招手,趁着春天,趁着嫩绿,美食一顿,给抗疫中的生活增添一份绿色。

## 盐蒿菜

周末早晨,到菜市场买菜,从东到西转了一圈,没发现老婆指定的蔬菜,正当我准备随便买一点回府交差时,不经意间,一筐鲜绿水灵的野菜映入眼帘,走过一看,是盐蒿菜,儿时的记忆突然间充盈脑际,涌上心头。

“春上野菜半月粮”,小时候每年春头上,挖野菜是我们的必修课,每天放学后都会紧赶慢赶到家,挎上篮子到田间地头挖野菜,花芥菜、千面条、烟紫堇、盐蒿菜……品类繁多。这些野菜中的大多数品种在其他地方也可能有,唯有盐蒿菜是我们黄海盐碱地的特有品种,它在这片土壤,经历风雨、海潮、盐碱,顽强地生长,而且挺拔、成片,经过夏秋冬三季,到来年春上,捧上一片绿色,最后献出了自己,滋养了我们,是上天恩赐给我们当年生活匮乏的半月粮。

“老师傅,来一点。”中年妇女的招呼声打断了我的沉思,“买、买,篮里的全要了。”我未加考虑就答应了,一秤足足5斤。

回到家后,我把盐蒿菜洗净分成两份,先把多的一份藏了起来,尝试先加工少的一份探探妻子女儿的反应,经过余水、甩干,用酱、麻油、醋调味成凉拌小菜,中午上桌后,妻子说:“淡香爽口。”女儿则说:“有点苦涩,但还不错。”一百岁的岳母说:“过去每年春上要挖几篮子度春荒,现在嚼不动了。”我见岳母说时眼里还闪着泪光,这给上辈人的回忆实在是太多了。晚上,我把另一份加工上桌,女婿没认出来,我告诉他这是盐蒿菜,他说新鲜的没吃过,菜干吃过,在南京一个饭店作为冷菜要八十元左右一份。想想也是,和盐蒿菜一样,家乡的野菜都经历过珍贵、失落、辉煌三个过程,度饥荒的时候,人人都尖起眼来去挖,生活好的时候,喂猪都懒得去挖,现在提倡养生的时候,原来不起眼的野菜都能堂而皇之登上县城甚至省城大酒店的餐桌,而且价格不菲,很受欢迎。

在老婆孩子的鼓励下,近来我不仅多次到菜市场购买新鲜野菜回家,从煮野菜粥到包水饺、炸春卷等变化多种吃法。为了确保新鲜度,还骑自行车往老家方向的地头田坎挖野菜,每次都能挖回好几斤,乐此不疲。女儿开玩笑说:“过了这个春头,我们两只眼睛马上就碧绿了。”其实,我们一个冬天都泡在酒肉的生活里,一日三餐,鸡鱼肉蛋,不仅胃口发腻,而且身体发胖,不利养生,春天的野菜真是大自然不离不弃恩赐给我们的美食。

历史上宋人留下的关于野菜的诗词较多,陆游的“野蔌山蔬次第尝,超然气压太官羊”,更是把春天的野菜捧上美食巅峰。

绵绵的春雨,和煦的风向我们送来春的消息,黄海滩头碧绿的美食盐蒿菜也在向我们招手,趁着春天,趁着嫩绿,美食一顿,给抗疫中的生活增添一份绿色。

每年春天,我都回家,母亲还会炒盘春韭,讲着“救菜”的故事。我知道母亲那是在告诉我韭菜的生命密码。

## 一畦春韭绿

开春之后,万物清明,母亲的菜园子里不断地冒出惊喜,韭菜该是率先钻出来报喜的吧。母亲是个勤快人,将韭菜畦里杂草收拾得一干二净,还施足菜籽饼,浇透水,让韭菜一个劲儿地生长。

二月春风似剪刀,春风不仅剪出千条万条青翠的柔柳,还剪出一畦畦郁葱葱的韭菜。一场细细的小雨,随风潜入夜,门前的一畦韭菜就活脱出来。在明媚的阳光下,一行行的韭菜挺拔脆嫩,清幽闪亮,格外显眼。几行水灵的韭菜,是生长在大地上的一首清新的春天绝句吗?

母亲不识多少字,但喜爱看淮戏,是个“戏精”,戏文里的那些事头头是道,时常拿戏里的故事教育我们。初春,她侍弄一畦韭菜时,就会讲关于韭菜的故事,也不知道她从哪出戏听到的。她说,在一次战斗中,刘秀军队溃散。他逃跑了一天一夜,来到一处村寨。饥渴难耐,他到一户人家叩门讨饭。主人心地善良,就将刘秀扶进屋中。由于家中贫穷,少饭无菜,主人只好割了些无名的野菜,炒熟让他充饥。饥不择食的刘秀一连吃了三盘野菜,才缓过神来,问这么好吃的菜是什么菜。主人告白野菜无名。刘秀说,既然是无名野菜,今天它救了我的命,就叫它“救菜”吧。后来,就演变成“韭菜”。我不知道刘秀后来报答一饭之恩了吗?倒想着这些细细长长的韭菜竟然滋养过一代明君,它也是成就一个王朝的小小密码吗?

春分时候,青菜起身,抽薹打朵,菜吃起来有些苦涩,我们盼望着吃些新鲜的菜。细雨润春韭,一畦翠绿水灵的韭菜自然让我们垂涎欲滴。清明节前一周左右,春韭初长成,母亲用镰刀沿着韭菜根割几撮,捡去泥块与败叶,韭菜齐刷刷在母亲的菜篮里,似碧玉簪子一般好看,嫩得都能掐出水来。母亲最简朴的做法是单炒韭菜,铁锅猛火,菜油煎滚,倒入切碎的春韭,铲子快炒几下,撒些细盐,韭香弥漫在烟熏火燎的厨房之中,满是浓浓的人间烟火味。“头刀”韭菜端上餐桌,怎一个“鲜”字了得,我们风卷残云,转眼间一盘炒韭菜就精光了,连卤汁都不放过,倒进饭碗,特别“下饭”。此后,一直到深秋,韭菜都是桌上的主角。

那时候,单炒春韭是十分寻常的。庄上几户人家,天天都有炒韭菜的,平常的日子是在韭香中度过的。偶尔,也有韭菜炒鸡蛋、韭菜螺蛳、韭菜肉丝等,家中吃上这些,算是改善伙食吧。母亲隔一段日子,就给我们来上一道韭菜肉丝什么的,富足一回。她平时做菜总是不咸不淡的,我们都喜欢吃,可做韭菜肉丝呀,齁得厉害,我们只好老老实实地吃着。后来,我问母亲怎么做韭菜总是齁呢?她笑笑说:“那是开春,有什么菜吃呀,若不炒得咸些,不是早下了你们肚子了,齁韭菜就是给你们父亲留一口。”父亲是不怕齁的,吃一口韭菜肉丝,再抿一口酒,皱起眉头,尝尽生活的辛酸苦辣。

十六岁那年,村里村外有几个同龄人考上中专、师范,庄上激起了层层浪花。那时候中专生、中师生读书都是不用交学费的,毕业后还分配工作。当时不说分配工作,就连城镇户口,也让人羡慕不已。我在庄上孩子中成绩是最好的,老实巴交的父亲希望我能考到县城的师范学校,跳出农门。可是,第二年的中专预考我没有过关,只好怏怏回家。父亲大失所望,对我数落几句。我一气之下,离家而去,一个人躺在社场的草堆旁发呆。天黑了,我有些害怕。这时,母亲找过来,真不知她怎么找到的。她打开饭盒子,里面盛满我最爱的饺子。“一天下来饿了吧,韭菜蛋花饺子快吃呀,你爸啊,一整天没吭个声,拙手拙脚地为你包了这饺子。”“他是心急,说话冲,有些话没慢慢说,你也别怪他,他就是这样的人。”我吃着热气腾腾的饺子,流着眼泪,泪水淋湿枯草。

后来,我又复读了一年,如愿考到县城的师范学校。拿到录取通知书的那天,父亲十分开心,粗糙的大手包了顿韭菜蛋花饺子,我陪他喝上一杯。父亲的韭菜蛋花饺子时常出现在我的梦里,那翠绿的碎韭、分明的蛋花、淡淡的清香都融进无言的爱中。

庄上的人就像畦里的春韭一样,一茬接一茬,一辈接一辈。如今,父母都已年迈,失去活力与光泽。每年春天,我都回家,母亲还会炒盘春韭,讲着“救菜”的故事。我知道母亲那是在告诉我韭菜的生命密码。

这道菜把色香味俱全体现得淋漓尽致。白瓷盘中,鸡蛋金黄,香椿芽翠绿,黄绿相间,似一簇碧叶繁花。

## 香椿炒鸡蛋

大自然,妙不可言。春风一吹,那树梢枝头,发芽的发芽,长叶的长叶,开花的开花,一扫冬日枯寂,将世界装扮得美丽而律动。其实,春光明媚,春天里的植物自顾不暇,不光是用来观赏养眼的,形形色色的美味野菜,便是大自然额外的绝妙馈赠。譬如,长在树上的嫩叶——香椿芽。我特爱香椿炒鸡蛋。

香椿树,乔木,遍布大江南北,苏北盐城,香椿树更是百姓房前屋后、随处可见的寻常植物。香椿芽食材易得,很接地气,香椿炒鸡蛋向来是家乡人春天一道不可或缺的时令小菜——初春小炒,北方还有“三月八,吃椿芽”的习俗。

说到食椿,国人久已成习。汉代时就已盛行,北宋药物学家苏颂在《本草图经》中,对香椿的食用价值就有具体说法:“椿木实,而叶香,可啖。”元好问也曾写过:“溪童相对采椿芽,指似阳坡说种瓜。”明代李濂则说:“抱孙探雀舟,留客剪椿芽。”这些优雅的文字都是对古时人们采椿、食椿、赞椿的绝妙写照。

香椿嫩芽,营养丰富,被称为“树上蔬菜”,用来炒菜、凉拌、煎饼、烹卤、做汤与腌制,不仅味道鲜美,还具食疗功效,能祛除外寒,平抑风湿、痼疾等症。很多人钟情香椿炒鸡蛋,不仅因其味美,更在意唯独春天才能吃到这种鲜香,逃不开一片心、一段情。“椿”“春”谐音,鲜嫩香椿的确为初春而生,在这时节赶来为世人增添美味、暗中助兴吧。

香椿炒鸡蛋的烹炒并不复杂。香椿芽去根、焯水,再把几只鸡蛋打成蛋液,随后,放入香椿芽,与调料搅拌均匀。油烧至七成熟,倒进香椿鸡蛋液,菜肴定型翻炒,即可装盘享用。这道菜把色香味俱全体现得淋漓尽致。白瓷盘中,鸡蛋金黄,香椿芽翠绿,黄绿相间,似一簇碧叶繁花。层层叠叠的香椿芽和鸡蛋相拥相抱,香椿芽天然的鲜味、鸡蛋的香气氤氲飘开,顿觉口舌生津、心驰神往。竹筷夹一口外焦里嫩的香椿炒鸡蛋,舌尖那种鲜嫩的口感、鲜香的美味,总能勾住整个心魂。

之所以称香椿炒鸡蛋为初春小炒,确实倾情于这道菜的初春雅趣。冬末春初,招呼几位朋友,专门烹调出香椿炒鸡蛋。春夜,大家兴致格外好,除了小酌、畅叙、吟诗与畅谈之外,香椿炒鸡蛋自然成为餐桌的压轴主角。春天,人们的确期盼了许久。

小时候,缺粮少菜,人们对香椿树怀有特殊感情。院子里那两棵不大的香椿树,能供家人断断续续品味几顿。母亲让我们采下香椿芽,炒上一盘鲜嫩蔬菜,上桌前,还用筷子拨出一些,留到下顿吃。

记得,兄妹几个都饿极了,很快,一盘香椿炒鸡蛋一扫而空。回头发现,母亲正掰着米面饼吃。母亲说,如果她吃了留着的菜,晚饭,全家就没菜吃了。我默不作声,低头走向学校。路上,没说一句话。那条熟悉的乡间小路,陪伴着我们慢慢长大。因此,香椿炒鸡蛋不仅是一道初春小炒,也是一道颇具分量的“感情菜”。

# 登瀛

刊头书法 岌科书