



地方食俗

明代李贽曾写有“野饌炊蚕豆，溪风落楝花”的诗句，此刻读来，满是对生活的眷恋。我想，是时候了。去安丰，去寻那新嫩的“牛角扁”蚕豆，燃起灶火，慢慢熬制一碗豆瓣茶。

一碗豆瓣茶

□杨小鱼

五月，初夏的风裹着新麦的清香，掠过里下河平原，卷起了层层金色的波浪。每到这个季节，安丰老街上街坊们的碗里，一颗颗“牛角扁”蚕豆便闪着浅绿的光，像是藏着整个春天的秘密。这些椭圆的豆荚，饱满得快要撑破薄皮，轻轻一剥，露出圆润的豆瓣，这，正是熬制豆瓣茶的绝佳食材。

安丰下灶的蚕豆，上市总是显得“姗姗来迟”，许是“御豆”的缘故，“拿架子”吧！不过这样也好，因为有了等待，也便有了期待。

老街上的人熬煮豆瓣茶，可是讲究得很。蚕豆太嫩，经不起熬煮，火力稍有点大，便化在汤里，不能成型，口感寡淡；“乌嘴”了，又显得太老，熬煮以后，尽是沙渣，色泽混浊，少了鲜香。唯有挑那介于青涩与成熟之间的“牛角扁”，才是上乘之选。旧时土灶上，稻草在灶膛里静静燃烧，小火慢煨着锅里的豆瓣。锅盖缝隙间，袅袅蒸汽腾升，裹挟着豆香在街巷飘散。不知过了多久，锅盖掀开的那一瞬间，碧绿的汤汁里，一粒粒铜钱大小的豆瓣上下翻滚，那浓郁的香气，仿佛把整个春天都熬进了这一锅汤茶里。

初次遇见豆瓣茶，还是在与妻恋爱的最初时光。那时的我，以“相处得比较好的同事”身份，第一次忐忑地踏入妻的家。没有“准女婿”“红枣金果茶”的待遇，却意外收获了一碗豆瓣茶的温暖。那天，年轻的岳母笑意盈盈，从厨房端出一只青花小碗，骨瓷调羹轻搁碗沿。连忙伸手接过，低头一看，青玉般的豆瓣茶在碗中泛着柔光，上面飘散着几粒细碎的金色桂花，轻轻搅动，片片豆瓣就像被揉碎的翡翠星辰，在绿色的汤茶中浮浮沉沉，一股浓浓的豆香直钻鼻腔。轻抿一口，甜润的滋味在舌尖散开，丝滑润喉，直抵心间。

正沉醉在这美味中，老丈人爽朗的声音在耳边响起：“味道不错吧？想当年，板桥先生寄居在我们安丰大悲庵时，可是极好这一口呢！”看着他一脸的得意，那一刻，我的眼前仿佛浮现出一个瘦削的身影，长衫飘逸，端坐院中，轻捻须髯，面对一碗豆瓣茶，或低吟浅唱，或昂首高歌……

似乎看出我走了神，老丈人把碗往我面前推了推，又朗声说道，这碗豆瓣茶他可是特意放了一勺槐花蜜，这比寻常放白糖的更增添了一份清甜和香醇。那一天，这碗豆瓣茶不仅温暖了胃，更让我感受到了家的温度。

时光如白驹过隙，转眼间，岳母已离开我们近二十年，岳父八年前中风。曾经热闹的厨房，少了两个忙碌的身影；熟悉的味道，只能在记忆里追寻。从此，那一碗豆瓣茶，便成了我魂牵梦萦的执念。每当五月蚕豆上市，那记忆中的香气便会萦绕心头，挥之不去。

明代李贽曾写有“野饌炊蚕豆，溪风落楝花”诗句，此刻读来，满是对生活的眷恋。我想，是时候了。去安丰，去寻那新嫩的“牛角扁”蚕豆，燃起灶火，慢慢熬制一碗豆瓣茶。让这承载着过往岁月与浓浓亲情的美味，再次温暖我和老岳父的心，让这份珍贵的记忆，在氤氲的豆瓣香中缠绵延续。

水乡风情

西乡的“姐妹妹妹”

□陈宝林

我的老家在盐城的西乡。在西乡人眼中，小满是“妹妹”，芒种是大满，是“姐姐”。因为，小满时麦子才挂满浆，还没熟透，还只是“希望”。到了芒种，麦子成熟了，也收割入仓了，此时人们的心里才会满满当当，满心喜欢。

西乡的“小满”，承接立夏时黄烧饼煮鸡蛋的热情，用温暖的阳光，和煦的东风，来显示“清和”的独特魅力，将初夏的神韵变得绿意茵茵和水清碧映。正如欧阳修所写，“夜莺啼绿柳，皓月醒长空。最爱牵头麦，迎风笑落红”。万顷麦田，由青绿逐渐变成深绿且渐渐发黄，然而此时的麦子，颗粒尚未饱满，还没完全成熟，需要水分灌浆，需要风儿的扶摇与加持，需要阳光的亲密与煦照，需要人们的呵护和爱怜。到了芒种这位“大满”姐姐大驾光临时，麦田里，金浪翻滚，一片“东风染尽三千顷，白鹭飞来无处停”的绝美景象。

西乡的小满，虽未成熟，却也窈窕多姿，惹人喜爱。正如诗人元稹所写的那样，“小满气全时，如何靡草衰。田家私黍稷，方伯问蚕丝。杏麦修镰钐，锄耨竖棘篱。向来看苦菜，独秀也何为？”瞧，菜田里的青椒，满枝头的小花已开，如繁星点点，已结了小青椒，虽然不大，却非常惹人喜爱。果园内的桃树上，挂满了青涩的小果子。而到了芒种，红灯笼会挂满青椒的枝头，水蜜桃会散发出诱人的果香。是呀，西乡的小满是成长，大满是成熟；小满是欣赏，大满是忙碌；小满即小喜，大满即大喜；小满如浅浅溪流，缓缓入人心；大满如痛饮一杯陈年老酒，让人沉醉，让人酣畅淋漓。

西乡的小满，风儿似乎带着些许情绪，肆意地在花丛中、树枝中来回穿梭。柳树在顾盼，在摇曳，在低吟，在体悟初夏的柔情。月季花开得特别浓艳，也特别恋蝶，恋蜂，恋蜻蜓。芦苇长得茂盛，散发出淡淡的清香。缠绵的云丝光影，也在追求粉脂花香，仰着嫩嫩的笑脸儿。凤仙花、蔷薇花、鸡冠花等也学会了想雨思云，学会了凝睇这初夏的风情，争分夺秒地尽情绽放自己的美丽。菜园里的丝瓜秧苗、黄瓜苗、豆角苗等均学会了爬杆，正在向高处攀登。茄子、青椒等，正在勃勃生长，支棱着日渐丰盈的绿叶。正如农谚所说，“栽秧割麦两头忙，芒种打火夜插秧”。到了芒种，农村便进入一个与雨“争抢”时间的环节。农民们头顶烈日，挥洒汗水，披星戴月，风餐露宿，一边挥舞镰刀，抢救小麦，一边抓紧插秧，还要像呵护自己的孩子那样，精心地侍候着秧苗。

西乡的小满，美得清纯与雅致。小银钩似的月亮，像艘小船，在海一样的夜空中慢慢地飘荡；星星在眨着闪亮的眼睛，像是在与路上的行人说话。地上的苦苣菜长得很丰盈，蒲公英带着圆圆的梦想在飞。到了芒种，西乡又是另一番景象。黑黑的桑葚，裹着不能言说的暗红，像黑的夜裹挟着汹涌的心。它们带着五月的色彩，六月的甜香，让人们五脏六腑有了一种乡村里熟透的味道。村外的梅子树上，梅子已熟透。几个人在窗下对坐，用青钵煮着梅子和酒，虽没有像曹操那样去煮酒论英雄，却也是一番快意的人生。

西乡的小满，有着“清水蘸新樱”般的美妙。浅夏的时光，万物正在走向成熟，多了些许静谧，少了几分疏狂。小满未满，一切都充满了期待，一切都还有余地。西乡的小满，是一年中最佳的季节，也是人生最妙的状态。未满，方有上升的空间；小满，才有前行的动力。西乡的芒种即大满，麦子成熟了，朝霞染红了原野，如同成熟女人的面颊妆成；午时金碧辉煌，丰收的景象映在脸上，喜在人们的心里。人们将劳动变成了果实，将希望变成了现实，应该有多美呀。修“小满”而终成“大满”，然后，又从小满开始，向大满迈进，向大满攀升，周而复始，这是自然之道，亦是人生哲学。

生活滋味

小蒜咸菜

□李晓刚

小蒜生于荒野，或者旱地，是多年生草本植物。小蒜的叶像葱，茎像韭菜，根像缩小版的独头蒜。小蒜对贫瘠和高盐碱的海边荒地能够适应，故而在盐城沿海地区非常常见。

小蒜学名薤白，具有一定的药用价值。盐城人吃小蒜不仅仅是因为它的药用价值，而是因其美味。清明节前后，人们会到荒野或者田间旱地去挖小蒜。小蒜作为多年生草本植物，一般都是簇一簇地成片生长在一起。发现一簇，周围就会有很多簇。这与小蒜的繁殖方式有关。野生小蒜有两种繁殖方式，一种是根部鳞茎分蘖，另一种是种子传播。小蒜开花结果的时间跟大蒜同步，开出的花一般为淡紫色，结出的种球也跟大蒜的种球相似。母株会在原地不断地分蘖壮大。每年初夏，小蒜抽薹开花，长出种球，种球成熟后，蒜薹会枯萎，种球会掉在母株的附近，生出新苗，继而分蘖成新的一簇。子子孙孙，逐年增加，形成一片。这就是小蒜成簇、成片生长的原因。

小蒜挖回家之后，先要去掉其中的杂草、枯叶，用清水反复清洗掉根上的泥沙。清洗干净的小蒜放在竹篮里沥干水分，然后切成小段，放入适量的食盐，腌制两天。装入容器储存前，一定要挤干腌制渗出的水分，放入容器时，边放边用工具压紧压实，这样密封起来后，储存一年都不会坏。

小蒜咸菜一般会加入适量的野生麻菜一起腌制，这样既感觉量多，又增添了麻菜的鲜香。小蒜咸菜是美味的调味料。新鲜的蚕豆和小蒜咸菜那就是绝配，既可以下饭，又可以佐酒。菜籽油加热，放入嫩蚕豆和小蒜咸菜一起翻炒，加入适量的水，烧开，盖上锅盖焖几分钟，这道美食就大功告成了。食材简单，烹制简单，这就是农家简单的快乐。

记得上学时，有位大丰的同学带了小蒜咸菜，在宿舍烧蚕豆瓣。方法同样简单、易学。只是干蚕豆剥成蚕豆瓣有点费事。先用刀按着干蚕豆的黑芽，劈成两瓣。然后将劈好的蚕豆瓣放入水中浸泡，泡到蚕豆皮皱起来了，用手轻轻一剥就可以去皮。将去了皮的蚕豆瓣洗净沥干，就可以起锅烧油，放入灵魂调料小蒜咸菜和蚕豆瓣一起翻炒，然后加入适量的水，烧开后焖几分钟，满屋的小蒜香味就弥漫开了。当时，我们都夸他会过日子。我们蹭了美味的小蒜烧蚕豆仁，至今忘不了这位同学。懂生活，会生活的人，更会工作，前日遇见这位同学，听说他在市里某银行工作，都做到高管了。

小蒜的分布很广，全国各地都有分布，我远在四川的三姨，前几日还在家族群里晒她挖的小蒜呢。北方地区叫它小根蒜。

但我发现，随着更多的人喜爱这种美食，不加节制地采挖，加上水旱轮作、除草剂的使用等因素，在野外，已经很难见到小蒜了。母亲在野外采挖小蒜时每一簇都会留下几株，她说，这是给它留下种子，下一年还会有收获。为了每年都有稳定的收获，母亲在家门口的河边坡地上种了两平方米左右的小蒜。经过夏秋的水肥管理，小蒜都会不负众望，由几株分蘖成肥大的一簇，来年春天又有很多小蒜可以采收。

