



湖畔食俗

揭开瓶盖,一股清香弥漫开来,尝一口,鲜美无比,野麻菜特有的香味直钻心脾,这种酝酿出来的天然清香,才是人们喜爱的原生态真滋味啊。



坐看云起

时光碾着车轮滚滚向前,车辙印里书写着父亲对我无言却深沉的爱。他用自己的汗水和努力,为我铺设了一条通往未来的路……

春风里的单车

□范振巧

父亲对我的爱是沉默寡言的,春风却已为他唱遍了田野。

春风裹挟着阳光将冬日逼退,暖融融的阳光将村庄照得懒洋洋的。有句古语:“春风裂石头。”春风虽然不似冬风凌厉,其威力却也不可小觑。

一日,父亲骑着单车载我上学,嘴里哼着小曲,春风似乎也懂我的心事,我们乘着春风很快就到了学校了。放学回家时逆风而行,父亲佝偻着腰,脖子向前倾,艰难地踩着自行车,我坐在后座只恨自己使不上劲,大声和父亲说,这个风真是讨厌,要都是顺风就好了。父亲听罢摆摆手道:哪能都是顺风呢,只是顺风时应该不骄不躁慢慢骑,逆风时则不能气馁,要有忍耐力,总会到达目的地。我似懂非懂地点了点头。

坐在父亲单车后面的我,终有一天会独自骑行远去,正如陈奕迅的《单车》里唱的那样:“难离难舍,想抱紧些,茫茫人生,好像荒野,如孩儿能伏于爸爸的肩膊,谁要下车,难离难舍总有一些。”上了初中以后,我便独自骑自行车上学了,不管顺风还是逆风我都把父亲的那句话铭记于心。

我的自行车日渐变小,我骑着它就像小孩子蹒跚高仍然局促地穿着不合身的衣服一样,青春年少的我虚荣心作祟,为了不在同学们面前丢脸,便想换一辆体面的自行车。

去镇上赶集,我便央求父亲帮我换一辆型号大一点的自行车。那几年家里的经济状况捉襟见肘,父亲原先在村里工作,后来因为身体原因辞去工作回家务农,只靠种几亩田地养活一家人。

父亲有些为难,坐在自行车店的门槛上,看着集镇上熙熙攘攘的人,抽了一根又一根的烟。虽然看穿了他的为难,但任性的我执意要买,没有丝毫心疼他。最终父亲还是帮我买下了那辆价格四百多块钱的自行车。我见父亲付了账,开心得忽略了他眼里掠过的一丝苦楚。

回到家时母亲责怪父亲不应依着我的性子,他却笑笑说:“再苦不能苦闺女,闺女不就是要宠着的吗?”母亲白了父亲一眼,便不再说话。寒来暑往我骑着单车穿行在乡间的小路上,穿梭于春风里,穿梭于月光下、暖阳中,穿梭于绵绵春雨里。

春天到了,我和女儿去郊外骑行,春风依然似一个倔强的小孩般,铆足劲地告知人们它的到来,骑行在春风里,女儿说:“妈妈,这个风真是讨厌,要都是顺风就好了。”我笑着把父亲当年的那个道理讲给了她。父亲的逆风与顺风之言,是我如今处事的箴言。

时光碾着车轮滚滚向前,车辙印里书写着父亲对我无言却深沉的爱。他用自己的汗水和努力,为我铺设了一条通往未来的路……



腌制野麻菜,最好选在初春。初春腌制的野麻菜,更有麻菜香味。春节刚过,农家的庭院、走廊,晒谷场上,马路边,全是晒的野麻菜,一片一片的墨绿。

用野麻菜腌制的咸菜,色泽金黄,鲜嫩香脆。小时候,和母亲一起腌野麻菜,是一件幸福和快乐的事。先切除根,择掉黄叶,洗净,沥干水,在阳光下晒一天,然后细细地切碎,只见菜刀下面野麻菜绿汁四溢,把双手和切板染成了墨绿色,一股麻辣味直冲双眼和鼻腔。切完后,撒适量盐,反复揉、拌,腌制两天后,用纱布袋装入,用力挤、压,挤掉卤液,将野麻菜装进小坛或瓶子,密封半年即可食用。揭开瓶盖,一股清香弥漫开来,尝一口,鲜美无比,野麻菜特有的香味直钻心脾,这种酝酿出来的天然清香,才是人们喜爱的原生态真滋味啊。

用麻咸菜炒肉丝、蒸腊肉、烧豆腐、烧豆瓣蛋花汤,或与肉拌和作馅做包子,吃起来香喷喷。大丰有一道名菜叫麻咸菜烧肉,用五花肉烧麻咸菜,将肉炖得酥烂,麻咸菜吸收了肉块之腴,肉块得野麻菜之香,相得益彰,肥而不腻,单吃里面的野麻菜,就叫人放不下筷子。

苏北乡土名肴麻咸菜煮小鱼,更是鲜美无比。锅里放入少许油,略将小鱼煎一下后,洒点料酒,放入姜、葱,适量水,烧透后放入麻咸菜,盖上锅盖焖一会,可见锅沿四周雾气弥漫,那野麻菜香味和小鱼鲜味随着雾气冒出来,溢满一屋子。一大盘麻咸菜煮小鱼,小鱼渗入了麻咸菜清香,麻咸菜和小鱼的

往事如烟

春腌野麻菜

□戴文华

品格得到了提升。这道麻咸菜煮小鱼,我吃了大半辈子,越吃越鲜,而今吃出了童年的味道。

用野麻菜制作酸菜更开胃。小时候,我家人口多,母亲年年都要腌一大缸酸麻菜。将野麻菜挑回家,择洗干净,晒几天,水分干了即可腌酸麻菜了。烧好开水,把野麻菜放在锅里焯一下,捞出来用凉水冲一冲,水分沥干后,码缸装菜。码一层麻菜,就撒一把盐,把野麻菜踩实,再继续码野麻菜。装满缸后,用大石头压上。两个月后,野麻菜自然发酸后,亚硝酸盐基本消失,就可食用了。酸麻菜可烧汤,可作配菜烧肉、烧粉丝。酸麻菜有一种特有的酸味和鲜味,酸中带香,口感绵软。营养学家说,酸麻菜中富含膳食纤维,能增进肠胃消化功能。

三九天气,用野麻菜制作的三腊菜风味独特,是大丰白驹的一道名菜。相传施耐庵写《水浒传》时日日以三腊菜佐餐,一顿无此菜不欢。野麻菜择干净后,用绳子串起来,悬挂在朝北的背阴处,待色泽渐渐暗淡,呈浅绿色,即是风干了。将之洗净、切细,加些盐、油、糖、芥末、姜米,用火文慢慢地炒,三成熟即可。盛出来,用筷子摊开,凉透,拌上麻油,加些切碎的萝卜干,装瓶,压实,密封存放20天后即可食用。三腊菜绿如翡翠,带点白色,吃在嘴里一股腊香,辣香味穿鼻而过。若患伤风感冒,喝上一碗热乎乎的糝子粥,多搽几筷三腊菜,待麻得满头大汗时,鼻子通气,呼吸畅快,感冒也就好多了。

野麻菜是平原上特有的极普

通的野生植物,其貌不扬,却给予人们美的享受。我与野麻菜结缘,始于上世纪六十年代初。那年夏天,家乡发洪涝灾害,庄稼颗粒无收,好多人家揭不开锅,我家也是这样。一天,母亲递给我一只小竹篮和一把小铲锹,拽住我的手,“走,跟我去挑野麻菜。”站在田埂上,我看到灾后的田野泛着白白的盐霜,地里的庄稼全部淹死了,唯有野麻菜在顽强地生长。挑回家的野麻菜既当菜,又当粮。那年,是野麻菜帮助乡亲们度过了灾荒。

野麻菜不挑地块,不嫌土地贫瘠,耐涝抗旱,在田野、地头、河坡、路边自然生长。它的外形有点像雪里蕻,叶色绿里透紫,叶边呈锯齿形,茎和叶子长有短短的绵软的刺毛,既嫩又脆。

野麻菜是野菜中的“大哥大”,但它不以大欺小,总是和荠菜、野小蒜、马兰头等小野菜生长在一起。我偶尔发现,出芽早、生长快的野麻菜在初冬就开花了。开着淡淡的金色的小黄花。即使在严冬也不会凋谢,越是寒冷,越是漫天大雪,越是花朵俏丽。野麻菜开花,不招摇,不张扬,不显摆。虽然与百花争春,但不与百花比艳,而是在寒冬里默默地开放,且开得安安静静,平平淡淡。野麻菜花的美,只有用心去触摸才能感受到。

野麻菜初夏结籽。野麻菜籽呈黑色,比油菜籽细,榨出来的油金黄亮丽,清香扑鼻。但乡亲们舍不得收割全部的野麻菜籽,总是留一些让它们“传宗接代”、自生自长。



舌尖上的“春味”

□尹瑞

容父母都健在且健康长寿。寓意家庭和睦、父母康健。

每年到了春日,阳光充足、气候温润的时候,也便是春味盛行的时候。我依稀看见母亲站在厨房的背影,和父亲在树上采摘的姿态,只为那一口舌尖上的“春味”——香椿芽。

以前吃春椿只为充饥,而现在春椿变成了当下的一种流行菜。我记得,曾经为了那一口美味的春椿,我也学着父亲爬过树,不过身为女孩子,这些行为终是在父亲的制止声中叫停。

每当父亲亲自上阵采下新鲜的春椿芽之后,母亲会接过春椿,将春椿的老梗摘掉,只留嫩芽。接着母亲会把春椿放入盆中,加入少许食用盐,倒入清水浸泡10分钟左右,再将泡好的春椿多清洗几遍,洗干净之后提前放入大盆中。倒入开水,把春椿烫一下,然后用筷子迅速搅拌均匀。稍微放凉后,挤出水分,放在案板上切

成沫。接着几根小葱切成葱花,生姜切成末备用。在春椿里打入四至五颗鸡蛋,加入盐、鸡精、五香粉搅拌均匀。再倒入葱花姜末搅拌均匀,让春椿和鸡蛋充分融合。锅中烧油,倒入春椿鸡蛋液,定型后轻轻地推动。再翻炒几下,即可出锅装盘。美味的香椿炒鸡蛋涵盖了父母的爱。

当美味变成了一种感觉,回忆也变成了思念,吃过了山珍海味,品过了酸甜苦辣,只有那一口春天的味道,最让人动容。

