朝花夕拾

三月野菜香

鲜嫩椿芽香齿颊

◎王卉

春雨过后，香椿树冒出了一丛丛的嫩芽，在人们的翘首以盼中，一簇簇紫红渐渐长大。没几日，人们的餐桌上便多了一盘盘美味，红油香椿、香椿拌豆腐、香椿炒蛋……无论如何烹制，香椿总是这个季节里最出众的味道。

长在房前屋后的香椿树，本也不稀罕，但一年只有这时才显得珍贵异常，只因它包揽了早春的全部气质，为人们带来一份久违的神清气爽。吃香椿全凭一个“鲜”字，若“过气”便不受待见了，所以这道春菜一上市，就颇受人们青睐，连人工种植的香椿芽也成了畅销品。此时，市场中平日那些气味相投物以类聚的春韭、小蒜、香葱，也不愿与香椿“并驾齐驱”，因为无论谁在它旁边，都会黯然失色。

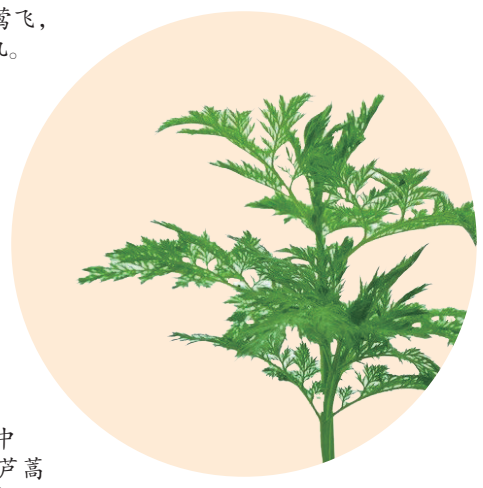
香椿因其时令短而身价倍增，人们便想方设法使它长久保鲜。在没有冰箱冷库等现代化设备的古代，美食家发挥才智，将“香椿细切，烈日晒干磨粉”，待到用时，捏取一撮“椿粉”入菜，整道菜虽不见椿但香气不减，如此别致的吃法保留了香椿的精华，更解决了喜“椿”人一年只吃一季的遗憾。独独留取香椿的香气显然不能满足人们，在对食材求“鲜”的探索之路上，形味俱佳才是上乘之品。今天我们在《农圃便览》中，还能读到古人保鲜“香椿芽”的完整流程：“香椿芽取肥嫩者浸腌器内过宿。次日取揉，每日三次……”十多日反复腌泡晾晒，必要时还需炉火焙之，工序如此繁琐，而人们仍不厌其烦地炮制，这种对鲜味的孜孜以求，正是对质朴生活的一片初心。

在今天，食材保鲜已不再大费周章，富含营养的鲜嫩香椿芽作为主角，已演绎出复杂多变的菜式。这其中最让人留恋的，还是回忆的味道、怀旧的味道……柔软的香椿炒蛋里有着许多人的温馨记忆，而泛着油光的香椿芽裹上蛋液一炸，那将是另一番酥脆可口的体验。香椿与鸡蛋这对好搭档，深度诠释了经典的创新表达，只需简单调整，就呈现出了不同风味，变化出了不同气质。

其实，即便同样的食材，每一次的精心制作都不只是简单的重复，它包含着人们对生活的热爱，并潜移默化地传递给每个品尝它的人，而香椿这般的食材，就是有这样的魅力。它仿佛一个纽带，联结着说着乡音的游子与他心底眷恋着的故乡，联结着纯真无忧的过往与创意无限的未来。

青青芦蒿品诗香

◎段序培



春回大地，草长莺飞，处处充满着勃勃生机。野菜与春天相约归来，激活了人们品味鲜美爽口的味蕾，也撩起了文人春意盎然的诗心。让我们走向田野，沐浴这春光的灿烂、品读诗词的浪漫、寻觅野菜的芳香……

翻开古诗词典籍，随处都可寻见野菜的身影，其中最为常见的莫过于芦蒿了。它最早见于《诗经·小雅》：“呦呦鹿鸣，食野之蒿。”悠然闲适的田园乡间，几只小鹿漫步于原野，时而抬头引吭高歌，时而低头细细咀嚼青青的芦蒿。寥寥几个字，一幅宁静致远的田园风光图就呈现眼前，那灵动的鹿，那清香的芦蒿，令人心醉神往。诗经《国风·召南·采蘩(fán)》也提及：“于以采蘩？于沼于沚。于以用之？公侯之事。于以采蘩？于涧之中。”“蘩”，蒿也，可见古人也品尝过芦蒿的美味。

刚入春不久，田畦阡陌就露出芦蒿那倔强的身影，丛丛嫩绿迎着山风浅吟低唱。一场春雨过后，根根纤细的绿叶便使劲向上生长着，不几天，便成了人们餐桌上的珍肴。在古人的诗词歌赋里，赞美芦蒿的随处可见。陆游诗云：“如何蓬莱又已浅，忽见平地生藜蒿。”曾任职凤翔的苏东坡除写有“久闻蒌蒿美，初见新芽赤”的诗句外，还曾在《惠崇春江晚景》中写道：“蒌蒿满地芦芽短，正是河豚欲上时”，其中的蒌蒿和前述的藜蒿即芦蒿，读着这脍炙人口的诗句，感觉芦蒿那鲜香便在口齿间氤氲。

芦蒿有青蒿、白蒿等多种，口感清香嫩脆，不仅含有维生素和钙、磷、铁、锌等多种元素，还有清热解毒、平抑肝火、祛风湿、消炎、镇咳等药用功效，对降血压、降血脂、缓解心血管疾病均有较好的食疗作用。在西府人的餐桌上，芦蒿有多种吃法。青蒿最常见的做法是和腊肉同炒，味道鲜美；与猪蹄合炖，有美容养颜的功效。而白蒿麦饭那就是春季的一道佳肴了，还可焯水凉拌，就着淡淡的药香，鲜美的味道沁人心脾，另外还可晒干泡水喝，有护肝降脂的功效。

伴着春日暖阳，携着一路清香，芦蒿从古诗词间走进我们的心里，清香淡雅，滋味绵长。

紫花苜蓿醉流年

◎孙江林

在寒意中能感知春天的暖意时，就到了剜苜蓿的时节。

儿时每逢这时节，母亲就会说：“你们到佛桥沟去剜苜蓿，回来娘给咱做苜蓿菜片片面。”于是大哥找到竹笼和旧书包，拿上用旧布包裹了半截的刃片和用旧牲口掌在一端外侧打磨开刃的小刀，让我挑选，然后往佛桥沟西的苜蓿地走去。渐暖的阳光将还没长出叶子的树的影子投在门前的土地上，几只出架的鸡在门前的猪圈和尚未返青的干草中寻找食物。

在路上我们遇到许多邻居，多是孩子，也有妇女。到地里，遍地已是剜苜蓿的人。苜蓿发了寸把长的新芽，长出三两片绿油油的叶子，我们便用刀子旋切，剜出一把可真不容易。我跟在大哥的后面，一会要刃片，一会儿要铁掌，总认为大哥手里的工具好使，出活儿。但不管怎么样，最后还是大哥剜得比我多，我只好把自己剜得不多的苜蓿坚持倒进大哥的竹笼里，回家说这是我们两个人的劳动成果，大哥也只是抿嘴一笑。

母亲擀好面，便开始烧水，水开后下面，然后在锅里撒上淘洗过的苜蓿，那种白绿相间的片片面，吃起来甭提有多香了。苜蓿生长得很快，到四月份就能藏得住野鸡和野兔，我们到苜蓿地很快就能撅出成篮成包的苜蓿。母亲这时喜欢煮拌有豇豆或黄豆的小米干饭或稠糁子，将苜蓿择拣后冲洗干净，开水焯熟，用笊篱捞出，双手挤出菜团子中的水，在瓦盆里用盐醋油辣子搅拌调和，吃小米干饭或糁子时，就上一疙瘩苜蓿，那种香真是透心透肺。当然队里种苜蓿并不是为了吃菜。苜蓿随后生长越来越快，到六月份能长到一米多高，开出紫色的小花来，此时各种蔬菜都有了，苜蓿也老了，只能喂牲口。我过去常随大哥到佛桥沟边割枣柴，或与润文、炳生、西勋一起到佛桥沟边掏松鼠，至今还清楚记得喂养牲口的润文的父亲和炳生的父亲挑担割苜蓿的情景。秋冬天，苜蓿割完了，他们就挖苜蓿的根，每天只挖一两担，苜蓿根打捆后，两个老人坐在脱下来的鞋上抽一两锅旱烟，然后将苜蓿根挑到饲养室，用木质的榔头砸扁，用铡刀切碎，喂牛。

遗憾的是，这些珍贵的回忆，已变得缥缈而遥远。后来，我和大哥、三弟陆续考上大学，在城里安家落户。在城里偶或也能吃到苜蓿，但我们依旧怀念曾给我们留下美好回忆的紫花苜蓿。后来三弟媳妇对父亲说，希望家里在门前能种一点苜蓿，父亲竟找来种子，种了二分地。大哥、三弟都吃到过这个苜蓿，由于我生活工作在南京，暑期回家苜蓿已老，没有机会再品尝儿时吃过的苜蓿的美味。去年，父亲母亲竟先后离世，老家门口的苜蓿我们依旧保留，现在一定又发芽了……

清甜爽口有榆钱

◎王商君

当春风吹拂大地，万物复苏，漫山遍野的嫩芽和新枝郁郁葱葱，勾勒出一幅生机盎然的春日图景。人们趁着春光奔向大自然，去田野找寻心向往之的野菜了。

在我的记忆里，过去物质紧张的年代，野菜是全家生活最重要的副食。那时候庄稼地里的野菜都被剜个精光，为了吃香椿、槐花、榆钱，树枝也被捋得光秃秃的。那段苦涩的岁月，至今让人不愿意提起，有些年岁的人，对于野菜的记忆都与饥饿有关。后来，粮食充足了，人们也不再饿肚子了，野菜渐渐远离了我们的生活，更多的蔬菜和美味走上餐桌，丰富着我们的味蕾。

“阳春三月麦苗鲜，童子携筐摘榆钱。”榆钱，形状似铜钱，但比铜钱小，一串一串的，其名就是这样来的，由于它谐音“余钱”，因而就会被人惦记。鲜嫩的榆钱含有丰富的营养物质，它的食用价值很高，还有健脾安神、清心降火、止咳化痰、杀虫消肿等药用功效。

春日漫步在村庄，为数不多的那几棵老榆树，榆钱一嘟噜一嘟噜地挂在枝条上，随着轻风摇曳着。如今的孩子已经不像我们小时候那样嘴馋，他们对这丰盛的榆钱竟然无动于衷。而我们小时候，不等榆钱完全成熟，就迫不及待地采摘了。刚从树上摘下的榆钱，顾不得冲洗，直接塞得满嘴都是，那甜甜的味儿顿时传遍全身，让人舒坦之极，感到幸福无比。吃得差不多了，就把多余的榆钱拿回家做成榆钱饭，为全家人改善伙食。

如今人们采摘榆钱，大多还会做成野味美食——榆钱饭。将榆钱拌上面粉、蛋清，上锅蒸熟，再配上食盐、醋、辣椒、生抽、葱、姜、蒜等调制的蘸汁，鲜香爽口，一顿别样的榆钱美餐让人大快朵颐。这沾满记忆的野菜，再次成为人们餐桌上的新宠。

梦寻童年荠荠菜

◎赵锋

不知为什么，自从半月前牵着小女儿在集市上称了几斤荠荠菜回家包了一顿饺子后，这些天，几乎夜夜梦见儿时和小伙伴挖荠荠菜的欢快场景。

草长莺飞二月天。儿时，每逢春姑娘降临大地，对土生土长的农村孩子来说，那一碧万顷的麦田，就成了我们天然的乐园。迎着柔柔的春风，在麦田跑来跑去放风筝；披着融融的春阳，在麦田翻来覆去打滚；和着悠扬的笛声，在麦田尽情载歌载舞……其中，最令人开心的莫过于在麦田寻来找去挖荠荠菜。

记忆中，下午放学后，我们就两个一伙，三个一群，挎着草笼、带着小铲去麦地挖荠荠菜。那个时候，旺盛的麦苗下，平铺着杂七杂八的野草，荠荠菜就隐藏在野草丛中，有的小伙伴既挖野草又挖荠荠菜，而我和建弟、建科、建涛、建辉专挖荠荠菜，因为我们都特爱吃荠荠菜。

建弟不仅是我们的娃娃头，而且是大家公认的故事大王，我们挖荠荠菜时，他给我们讲《孙悟空三打白骨精》《武松醉打蒋门神》《智取威虎山》《白娘子水漫金山寺》等故事，我们的思绪一会儿随他腾云驾雾，一会儿又随他沉水入海，个个听得如痴如醉。建弟抓住我们爱听故事这一喜好，就趁机巧夺我们的战利品。正当我们听得入神时，他突然中断，为了得知故事结局，我们不情愿地将好不容易挖来的荠荠菜，放进他的草笼里。这样，每天付出同样的劳动，他却成了我们当中收获最多的。

童年的春天，是被荠荠菜染绿的春天。那嫩绿的荠荠菜，经过母亲巧手加工，变着花样成了全家整个春天可口的饭菜。母亲将挖回的荠荠菜择洗干净，煮熟后加入蒜泥，撒点辣椒面，再用滚沸的油一泼，然后放入盐、醋、香油等调料均匀一搅，一大盘香味飘溢的荠荠菜刚往桌上一摆，我和弟弟就争抢着用筷子夹起往嘴里塞。令我和弟弟垂涎欲滴的还有母亲用荠荠菜烙的锅盔。母亲将荠荠菜切碎，混杂在和好的面中，然后揉成光滑的面团，用擀面杖擀成圆饼，放在锅内用文火烙熟，这样的锅盔，吃起来脆中带筋，越嚼越香。与此做法相差无几的还有母亲用荠荠菜擀的面条。同样，母亲将荠荠菜切碎混杂在和好的面中，然后不停揉，再用擀面杖在案板上擀薄擀均匀，用刀切成宽窄不同的面条，这样平时的白面条就变成了绿面条，用水煮熟后，我和弟弟争着吃了干面，又抢着去吃汤面。当然，至今令我们赞不绝口、回味无穷的，是母亲用荠荠菜包的饺子，皮薄馅鲜，色味俱佳，吃了这顿还盼下顿。

上个周末，回到老家，村口那棵儿时的桃树依旧怒放，成片的麦田还是儿时那般一碧万顷，我仿佛看到一群童真的少年，在那碧绿的麦田里，寻来找去挖荠荠菜。

本版投稿邮箱：bjrbwxzksw@163.com