

明前马兰菜中宝

虞燕

明代笔记中有首《马兰歌》：“马兰不择地，丛生遍原麓。碧叶绿紫茎，三月春雨足。”将马兰旺盛的生命力及形态描摹得甚是生动。小时候，几阵春雨后，成片的马兰从田埂、河边、坡地唰地冒出来，熙熙攘攘挤在一起，绿叶红茎，独具草木清气。

“明前马兰菜中宝，明后马兰羊口草。”民间俗语自有它的道理。马兰，吃的就是春天里的一口鲜，过了清明，马兰老了，叶子好似有了中药味，口感不好，只能喂牛羊了。清明前的马兰，叶片柔嫩，菜梗纤细、微红，细闻有清香。挑马兰头，一手捋叶，一手用剪刀剪下，装入篮子。少时随大人挖野菜，更多的是觉着好玩，见篮子渐满，成就感也满满。

新鲜的野生马兰头最好先烫一下，以去除土腥味和苦涩味。《随园食单》里写道：“马兰头，摘取嫩者，醋合笋拌食，油腻后食之，可以醒脾。”我们的吃法里，以马兰头与春笋丝同炒，可谓春日两鲜强强联合了。春笋的脆爽，马兰的鲜香，于舌尖辗转、交织，至味清欢不过如此。凉拌香干为马兰头的另一种常见做法。香干切碎，焯水后的马兰头挤干，切成细末，加盐、醋、糖、蒜汁、香油等一拌了之。这道菜香味浓郁，分外爽口。

当年，外婆家前面一带全是田地，春天一到，各种野菜杂草都来凑热闹，荠菜、艾青、鼠曲草、马兰头、卷耳……眼睛被绿色占满。马兰头家族最为兴旺，挨挨挤挤，到处可见。大姨、二姨和小姨纷纷出动，蹲在田头采啊挖啊，生怕被别人家抢了先。马兰头挖得多，一时吃不完，外婆将新鲜马兰头过一下开水后晒干，存起来。

晒干的马兰头越过了季节，成为全年可享的美食。马兰头干口五花肉是外婆的拿手菜之一。大火烧开，小火焖煮，马兰头与五花肉在热锅中拥抱缠绵，互相渗透，马兰头吸饱了肉的油脂，润泽发亮，嚼起来韧而不硬，味道醇厚，软糯的五花肉浸染了马兰的清香变得肥而不腻，柔润鲜美。这样的美味连吃剩的汤汁都不能放过，拌进饭里，一碗糙米饭瞬间奢华起来。

马兰头集食用价值和药用价值为一体，有清热解毒、散瘀止血等功效。《本草拾遗》里记载：“马兰，生泽旁。如泽兰而气臭。北人见其花呼为紫菊，以其似单瓣菊花而紫也，又有山兰，生山侧，似刘寄奴叶，无丫，无对生，花心微黄赤。亦大破血，皆可用。”幼时，手指被玻璃割伤或其他磕碰出血，外婆就随手采几片马兰叶，揉碎，敷于伤口。看来，马兰头还是天然的创可贴呢！

原来，在古代，马兰头叫作“马拦头”，这是我后来才知晓的。清人袁枚在《隋园诗话补遗》一书里说了则趣事，有一

官员离职，同僚在江边为他饯行，村童以马兰头相献。其守备赋诗云：“欲识黎民攀恋意，村童争献马拦头。”而古时更有民谣：“马拦头，拦路生，我为拔之容马行。”这样看来，送马兰头确有拦马相留之意。

寄情于物，不舍相离，就送上一把马兰头，这个倒挺有意思。



水乡韵歌 子楚 摄

油盐煎饼

汤展望

油盐煎饼就是在摊煎饼时，多刷点油，撒点盐粒子。有时你也会放个鸡蛋，只是有时，在那会儿鸡蛋还算贵重，而你是在帮儿媳摊煎饼，怕落下贪吃婆婆的口舌。而我，你最小的孙子，在一旁盯着很久了，盯着你手上的油絮子，每摊几个煎饼，你用油絮子一擦，鏊子又恢复了原来的样子，黑得发亮。

油絮子，前两天还看到，在一个民俗馆里，封在一个玻璃罩子里，是个半圆形带手柄的物件，用玉米棒和棉絮做成。你用的油絮子不是这样的，你自己做的，黢黑的一块，应该是布做的，至于什么布，已经看不出来了，布料材质和花纹早已藏在深厚的油污之中，我的记忆告诉我是块蓝色印花布，只因你有好几件这种布做的衣服，应是姑姑八月十五送节礼给扯的布，记不清了。

民俗馆里用来摊面糊的工具是竹蜻蜓的样式，但你用的不是，是一根剑状的竹篾，我小时候常用来当作一把利剑，跑到门口的菜园子里乱舞一气，想象自己是深入敌人包围圈孤身奋战的将军，最后还煞有其事的学霸王乌江自刎，最后少不了你一顿训。

“压糊子”是你每个月都要做的，你用一根扁担挑着一袋小麦去村部旁边的面粉店，出来时，便成了两桶面糊。在压糊子的过程中你和同伴交流，无非今年庄稼怎么样啊，家里的劳力多，煎饼摊的不够吃，得经常过来。

从我家老宅到面粉店不过一百米，却要路过两口鱼塘，再上一个陡坡。两个塘之间有条狭窄的勉强算上桥的通途，你就挑着粮食过去，再挑着两桶糊子走过来。

鏊子，现在看来，倒算不上巨大，对于那时候的我来说确实是庞然大物，读初中时，学的第一篇文言文《童稚》，用庞然大物来形容癞蛤蟆，这个词我想到的是又黑又大又圆的鏊子，有的人家厨房大，会用水泥和砖把鏊子砌死，我家那会儿的厨房只是简易的棚子，还兼做狗窝，鏊子用完要立起来，每次我去逗狗玩，你总要叮嘱我，别碰鏊子。鏊子和磨盘在你那个年代是相亲看家庭必需品，是能传家的存在。而现在，鏊子早已打碎卖了废品，磨盘也垫在了门口的路面下，甚至老宅也有多年没有回去了。

“煮豆燃豆其，豆在釜中泣。”也是摊煎饼的真实写照，鏊子上面是小麦压榨成的面糊，鏊子下面是小麦的秸秆。给鏊子烧火是个巧活，要受热均匀，我曾几次主动请缨来烧锅，均以失败告终。说到麦子，是你让我完整地认识到这个作物的一生，小麦播种时，是你把我放在地头，看着爸爸和伯父们在地里犁麦。

麦穗刚饱满且尚未变成金黄色前是美味的，这种美味我还时常想起，是你告诉我的。取一穗麦子攥在手里，对着天空双手来回搓个十来遍，绿色的麦粒带着一股清香。至于为什么要对着天空，大概是我那会儿太矮小了，对着天空才能看到你搓麦穗，看到你带着铁箍的牙，看着你头上顶的帕子，记忆中头顶的蓝天。

每次等村里收完麦子，你都驮着我去遥远的北湖，要翻过一座高高的名叫码头的桥，去北湖的地

里捡麦子，捡累了就坐在河边高大的杨树下休息，你掬水给我洗脸，再掬水自己饮用，你不让我喝这河水，却变戏法般从衣服大襟里取出一袋廉价汽水和两块酥饼，你一点一点地掰给我吃，等我吃够了，才往自己嘴里递上两小口，剩下的再用手帕包起来，留给我下次吃。

油絮子将鏊子擦净，取一勺面糊倒在烧热的鏊子上，快速地用竹篾子摊开，摊匀，新出锅的煎饼散发着一股纯净的麦香，不像现在的煎饼的香气过于魅惑，早已受到豆面等的侵袭。机器摊煎饼你也见过，在街上，你拉着板车，板车上有时是芦苇，有时是藤条，你在村里一个叫大汪的地方拾了一块废地，随便种了些东西，收了就拉到隔壁的官湖镇上去卖，我就坐在板车上，那是我孩提时代的远足。

前两个煎饼你不允许我吃，虽然我馋得不得了。你说前两块煎饼有些滑，不好吃，让我再等等。摊煎饼是个极其枯燥又费心神的活，我看了没一会儿，就回堂屋看电视了，等我看完两集动画片出来，一桶糊子见了底，旁边的簸箕上也摞起高高的一沓。这是你的中场休息时间，你抽卷烟，之前用过一杆烟枪，但是不怎么用，你更爱卷烟。自己卷的，二月二逢集在白埠街上买的烟叶，用简易的工具卷成烟卷，这个活儿我会做，而且做得挺漂亮，你在旁边笑吟吟地看着我做。

一根烟卷抽完，又紧锣密鼓地摊下一桶面糊。就像你带完一个孙子，送他去上学。转过身来，又一个小孙子在等你，有时候还要一起带两个。像摊煎饼一样，这张煎饼刚起锅，下一勺面糊又倒在了鏊子上。我是你在世时最后一个孙子，也像你摊的最后一块油盐煎饼一样，最后多倒了点油，又撒了几粒盐。

我有段时间和你住在一起，在你那间村部后面的小房子里，房子最初没有通电，用一盏马灯照明，淡蓝色的玻璃制品，里面灌的煤油，放在一个红色木箱上面，对我而言，那个红色木箱就是百宝箱，你什么都能从箱子里取出来，比如我最爱吃的桃酥。后来那盏马灯被丢弃在你的坟前。

终于你摊完了最后一块煎饼，是油盐煎饼，我乖巧地坐在你旁边的小板凳上，默默咀嚼。你想起身却有点吃力，我在想在你生命的最后一刻是不是也是这样。那是我小学二年级的一个午后，老师告诉我你离世的消息，我跑到三伯家时，你已躺在那里。据说是遛乡收废品的师傅发现的，你坐在小板凳上，手里还在忙碌，却已没了呼吸。生命就定格在那一刻，以劳作者的姿态。

在你的葬礼上，在一件件白色孝褂之间，我听到了人们对你的死亡的议论，众人唏嘘之后得出的结论是无病无痛走得利落，对自己好，对自己儿子儿媳也好，我很难过，我知道，以后没人摊油盐煎饼给我吃了。

鏊子和磨盘早已尘归土，土归土，家里的麦地也包给人种花卉用，那个漏风漏雨的厨房在你离世前就已翻建成平房，现在也有小十年没有回去住了。油盐煎饼已在我生命中消失二十年了。