

## 提篮野菜采春光

陆明华



荠菜。网络图片

## 春食一口笋

王唯唯

去菜市场买菜,一眼就看见新鲜的春笋,价格虽贵了点,但我还是挑了1个。

20世纪六十年代末,我们全家下放到一个叫余家河湾的生产队安家落户。与生产队一河之隔的山上有个竹园,每年惊蛰之后,历经一冬蛰伏,一个个藏在泥土中的春笋,纷纷顶开头上的泥土,“探”出尖尖的小脑袋。村里人说,这是头一波春笋,最为鲜嫩,口感最好。这个时节,母亲就会和村里的大婶们姑娘们,互相邀约,拎上短柄锄头,挎着竹篮,过河挖笋。我也跟着凑个热闹。

钻进竹园,一个个尖锥形、黄褐色的春笋,憨头憨脑地主动跑入你的眼里。笋的表面裹着一层毛茸茸的褐色笋壳,一般以嫩黄色为佳,笋壳颜色越浅越嫩。挖笋是个技术活,大有讲究,因为这个时节的笋,露出来的只是上面的一部分,主体则在地下,越粗壮越深。挖时,先把笋周围的土扒开,至笋根露出,锄头对准根部,用力往上一提,笋儿离土而起,不伤笋壳一丝一毫。笋挖出后,要将土填回,来年春天,又有新笋出来。

由于年龄小没力气,我只能给母亲打下手,比如扒土,比如填土,比如把挖出来的笋抱着放进篮里,就这样也累得气喘吁吁。我也曾想试试挖笋,母亲说,等几年长大了有力气了有你挖的。清楚记得,在我15岁那年,在母亲的监督和指导下,我终于挖出一个完完整整的笋,让我品味出挖笋的乐趣,不仅在于收获,更在于那份过程之趣。

春笋的吃法很多,烧、炒、煮、煨、炖皆成佳肴。那时村里最常见的吃法就是春笋炒腊肉。我们家也是。春笋、腊肉分别切成薄片,然后分别氽水,前者是为了去涩,后者是让味道不要过咸。用大火将姜、蒜、辣椒爆香,下入腊肉炒片刻,随即放入春笋一起快炒,火要用得猛,保持笋的嫩和鲜。片刻工夫,当一盘热气腾腾的春笋炒腊肉端上桌,我迫不及待地夹起一块笋塞进嘴里,仿佛将整个春天收纳于口腔之间。

结束了八年的农村生活回城后,就再也没有挖过笋,但每年春笋上市我都会买新鲜春笋尝鲜。我会挑笋:一看笋壳,一般以嫩黄色为佳,因为未完全长出土层或刚长出的竹笋壳常为黄色,其笋肉特别鲜嫩;二看笋肉,颜色越白则越脆嫩,笋肉黄色的质量次之,绿色的则质量较差;三看笋节,鲜笋的节与节之间越是紧密,则其肉质也就越为细嫩。

不食春笋,焉知春意。千百年来,古人将笋视作一种“雅食”,赋予春笋浓浓的文化内涵:一口春笋,一口书香,一口春天!

春时节,漫山遍野的野花野草,都冒出了新芽,田埂上、沟渠边的枸杞也蓬蓬勃勃地抽出了新绿,它是大自然馈赠给人类的美味佳肴。

每年这时候,我都要带着老妻,到郊野寻觅乐趣,采撷野菜。清晨起床后,我和老妻换上休闲装,穿上运动鞋,带着挖野菜的工具,骑着电动车上路。我俩一边说笑,一边欣赏春景,心情愉悦,精神振作,什么烦恼都抛在脑后。

春雨让植物吃够了水分,今年的野菜格外肥嫩。马兰头是一丛丛生长的,找到了,就是一大片。但我对马兰头并不怎么感兴趣,我喜欢享受挖荠菜的过程,品尝荠菜的香味。而最有意思的还是向着身子,寻觅那零散长着的野荠菜。我眼睛近视,而有许多粗壮的荠菜是隐藏在草丛中的,但我能嗅到那荠菜根部散发出来的独有的、甜甜的香味。

挖荠菜也有点小讲究,要左手把叶片全部撩起,右手用剪刀尖对着根部一侧的泥土斜插下去,在泥层下把根剪断,否则会把叶梗剪散。当我拎着满满一篮荠菜下山时,往往能引起人们的惊叹:“你这么多荠菜是从哪儿找来的?”

苦叶菜一般长在溪水边潮湿的地里——没想到我们这儿也有,而且仔细找还不少。但我们这儿人是不吃的,甚至连它的名儿都没听说过。它的味道有点苦,但性凉,吃了对身体有好处,我也就爱上它了。它一丛丛生在水沟边,采其嫩茎叶,洗净后放到滚开水里略烫一烫,再用清水浸泡一下,把苦味泡淡些,即可切碎凉拌或炒食。

苦叶菜味如其名,虽然味道较苦,但入口清香。苦叶菜也可做干菜,无非是略煮一下晒干,

想吃了再用水泡一泡。亲家母常说这菜清凉解毒,劝我们多吃。

蕨菜,我们这儿人叫“狼藉头”,只要稍费工夫,就能采到很多。采摘蕨菜要选粗壮的,握着“拳头”的,“拳头”散开了就说明老了。蕨菜采回家,也得先用开水烫一下,洗去茸毛。我不喜欢新鲜炒来吃,而是把它腌起来,用石头压好,想吃了取一把,加点花生辣椒炒着就很好吃——亲家母也很爱吃,称这是我家的特色菜。

野菜中,最为柔弱的非扫帚苗(别名扫帚菜、地肤子)莫属。不知道是何时撒下的种子,一场雨后,在乡下路上的边角处,长出了密密麻麻的扫帚苗,一棵挨着一棵,一棵挤着一棵,圆头圆脑的,高矮一致,煞是好看,简直就是“多胞胎”。待扫帚苗长到一拃高时,用手直接采集下来,用开水一焯,点上香油、食盐、米醋,吃到嘴里滑嫩清脆,酸酸香香,伴着淡淡的清香味,格外清爽。

回家的路上,还能遇到一些味重的野菜。鱼腥草根就是其中一种,鱼腥草又叫猪鼻拱,叶子有点像猪的鼻子。没吃过鱼腥草的人,一开始都接受不了它的味道。可以试试先吃鱼腥草茎和叶,比根的气味要稍淡一些。我最喜欢吃鱼腥草根,山上挖来后把它洗净成段,用开水氽一下,再用酱油、醋拌着吃——但家人不喜欢,觉得这味儿受不了。

最是人间烟火色,且以美食慰风尘。烟火人生与美食总是相辅相成。在大自然里索取,在烟火里烹饪,在日子里品尝,便是人间至美,盛世清欢!而我,除了这些,更重要的是享受亲手采摘它们的乐趣!

## 青青小蒜粩

王双发

周末,天气晴好,我和爱人沿着君皇山公园到郊外去采摘小蒜。春日郊外,暖风轻拂,田埂边新绿点点。一路繁花似锦,白的梨花李花,红的桃花樱花,眼花缭乱,空气中弥漫着淡淡的花香。爱人弯腰俯身,细心拨开嫩草,指尖轻破土而出的小蒜,泥土的清香混着野菜的鲜气扑面而来。

阳春三月,小蒜却早早钻出了土壤,长出鲜嫩翠绿的叶子来,这里一丛,那儿一簇,在枯黄的草地上显得格外的养眼。小蒜的叶子上附着一层白绒绒的毛,绿色的茎干。随手掐下一棵,凑在鼻子下,有一股浓郁的清香味便蔓延开来。我和爱人蹲在地上,手里的剪刀“咔嚓”的响起,小篮子里顿时堆满了蓬松的小蒜,翠绿欲滴,香气扑鼻。她专注地挑拣、采摘,篮中渐渐堆起鲜嫩的小蒜,眉眼间满是悠然与欢喜,一摘一拾皆是温柔的春日时光。除了小蒜外,爱人还意外采摘到了一大把野葱,高兴得不行。

回到家里,把采回来小蒜倒在地板上,拣去老叶,洗净后放入开水中煮一下捞出,将面粉加入小蒜,经过反复的翻揉,

一团碧绿的粉团子就呈现在眼前。用湿布盖上,醒上一会。在醒粉团间隙,可以准备馅料。馅料可用萝卜刨成丝,加入辣椒,肉末丁;也可以将豆腐干切成细丁,同样拌入辣椒肉末。当然还可以做出豆沙或芝麻糖馅料的。馅料准备好后,面团也就发好了,接下来就可以着手开始做小蒜粩了。拽下一个小粉团,在手心里搓成圆团,用手指插入粉团中,边旋转边轻轻展开粉皮,形成一个漏斗一样的粉皮。之后,往里头填入馅料,对角捏拢好口子,再用手捏成花边,一个青翠的小蒜粩就呈现在面前。

等小蒜粩包好了,放在加了菜油的铁锅里煎烤。不一会儿,一股扑鼻的清香满屋都是。刚出锅的小蒜粩油光清亮,绿汪汪的,透着翠绿的粉皮,还能看见小蒜粩里面的馅料,叫人看着就胃口大开。轻轻咬上一口,满嘴冒汁,油而不腻,小蒜特有的芳香瞬间在舌口间流转,加上里面浓郁的馅料,掺和在一起,吃起来美味无比,齿颊留香。

小蒜粩是食材,更是春日野趣与烟火气息,朴实又暖心。