



春来草木生 万物始盎然

□ 一 石

春风日暖,万物生发。行走在甘肃的山野间,目力所及,皆为春色,从冬眠中苏醒过来的一些植物,有些还是美味、健康的食材。

地耳,俗名地软儿

地软儿,看着像黑木耳,是的,中文名称就叫地耳,是一种真菌和藻类结合的共生植物。雨过天晴,可以在荒坡草地中间看到它膨胀起来如皮冻一样的形状。大自然真是神奇,这种根、茎、叶还没有分化的简单藻类,因为有真菌的参与共生,成为能够将空气中大量的游离氮固定下来的固氮植物。柔软的地耳呈褐绿色,这绿色表明了地耳身体里叶绿素的绿色。雨后,地耳吸水膨胀,身体里的固氮酶也被活化,空气里大量的氮气通过地耳身体里的固氮酶,变成了保存在土壤里的肥力。



地软儿

冬天,干燥的地耳呈黑色,当黑色的地耳被泥土枯草裹挟,干燥的荒草地上,地耳藏在浮土里,就很难看见它。一场春雨后,地耳就膨胀起来,方便采拾。

小时候把地耳叫鼻涕虫,因为地耳被水泡软后呈胶状,用手拾的时候,粘在手上黏糊糊的。

地耳在中国南北方都有分布,南方一些地方给地耳起了个更形象的名字——雷公屎。雷雨过后,草地上随处可见的黑黢黢的地耳,就像天赐之物,人们吃地耳,带着难以言说的奇妙情绪。雷公屎这个名字,对地耳来说,也是蛮奇妙的。

南朝陶弘景的《名医别录》里最早记录了地耳的名字,《救荒本草》里也有地耳的一席之地。民间有个治疗烧伤、烫伤的偏方,在烫伤之初,伤口上涂抹胶状的地耳,消炎、止痛、生肌。地耳还有天仙菜的俗名,也与这种中医上的功用有关。



蒲公英

蒲公英,俗名割老

黄土山梁上最先绿的是冰草的芽尖,紧随其后的,就有蒲公英的嫩芽。在我省天水地区把春天新绿的蒲公英的嫩芽又叫割老,也就是作为野菜,能一直割,从惊蛰割到立秋,这野菜曾饱人口腹,又添舌尖上的乐趣。天水地区蒲公英属常见的有四种:如蒲公英、华蒲公英、药用蒲公英和川甘蒲公英。形态上差异不大,叶子也是相似的。

挖一篮子割老,清水洗透,嫩叶上草绿细白的色泽像是半透明的。一茬又一茬的割老,在草洼西山的田埂和缓坡的草丛中间,花葶未长出之前,嫩叶像韭菜一样,不断冒出。

春天黄土地上,看似枯黑的苔藓地衣的地皮下面,蒲公英的草根,只要得到一点湿润和温暖,就会顶开地皮。蒲公英迎风而动的生长,是草洼西山日头照满山岗的春歌。人类与大自然共生的历史,一方面是为了躲避“天灾人祸”,一方面也是认识自然利用自然的过程。当知道一种野菜应时可食,这种实践在记忆里便会印刻下来,代代相传,成了山野留存给生活的一份财富。

割老是每年春天制作浆水上好的材料之一。割老制作的浆水,与苦苣浆水相比少一些苦味,制作的浆水面,口齿之间,让人想到蒲公英的花开。

荠菜,俗名叫地地菜

荠菜,俗名叫地地菜,是最早的报春菜,它的样子很好辨认,叶子呈锯齿状,表面还带着一层小茸毛。作为春菜里的“鲜味代表”,它清脆碧绿,盈盈欲滴,在三四月间最为鲜嫩。

“三月三,荠菜花赛牡丹。”人们吃荠菜有很长的历史了。荠菜入诗,最早见于《诗经》,其《邶风·谷风》篇中有“谁谓荼苦,其甘如荠”的诗句,足以证明人们食用荠菜的历史源远流长。荠菜可以炖,可以煮,可以炒,可以烹,可以做馅包饺子,还可以做成荠菜豆腐羹、荠菜神仙汤,滋味鲜美,胜过佳肴珍馐。

北宋大文学家苏轼赞荠菜“虽不甘于五味,而有味外之美”。在贬官外放时,他用荠菜、萝卜和粳米,不加调料做成羹食用,自称“东坡羹”。他的咏荠菜名句“时绕麦田求野荠”,更是形象地描绘了春日人们在麦田采集荠菜的生动场景。

爱国诗人陆游是烹调高手,平生最爱食荠菜,堪称真正把吃荠菜作为雅事的第一人,在他的《剑南诗稿》中就有不少食荠菜的诗句:“残雪初消荠菜满,糝羹珍美胜羔豚。”“手烹墙阴荠,美若乳下豚”。羔豚即乳

猪,荠菜羹和粥,味道堪比鲜糯香嫩的烤乳猪,足见陆游对荠菜的喜爱程度。在所有咏荠诗中,流传甚广堪称代表的,当推南宋词人辛弃疾的《鹧鸪天·代人赋》:“城中桃李愁风雨,春在溪头荠菜花。”

当城中的桃花、李花因风吹雨打而凋落的时候,野外小溪边的荠菜花却不畏风雨,喜气盈盈、朝气蓬勃地迎春盛开。这正是对荠菜的最美礼赞。古人烹调荠菜的方法有很多,因为经常食用荠菜,人们慢慢对它有了味觉记忆。荠菜是平凡的,大江南北、田地地头,到处都能生长;荠菜又是不平凡的,它不畏严寒,在众多野菜中最先返青,为人们奉献春天里的第一道美食。这种不起眼的野菜,被人们钟爱了上千年。



荠菜花

春日花饌

民间有句俗语:“春食花,夏食瓜,秋食果,冬食根。”春天是万紫千红的花开季节,食花,可谓正当时。

古人云:“知时而食。”古人春食花,而且所食花的种类,一点儿也不比我们现代人少,他们食花,不仅仅是为了品尝一口春鲜,更多的是体现了一种风雅。



古人食花,历史久远。晋·王嘉《拾遗记·鲁偃公》记载:“种仁寿木,木似柏,而枝长柔软,其花堪食。”战国楚·屈原《离骚》:“朝饮木兰之坠露兮,夕餐秋菊之落英。”东晋时期,陶渊明以花为“侣”,尤其钟爱菊花,朝夕相伴。留诗“采菊东篱下,悠然见南山。”“秋菊有佳色,裛露掇其英。泛此忘忧物,远我遗世情。一觴虽独尽,杯尽壶自倾。”陶渊明不仅爱种花,他还用花泡酒,饮得绝美,一杯接一杯。从此菊花与陶渊明再也分不开,正如杨万里所说,“菊生不是遇渊明,自是渊明遇菊生。岁晚霜寒心独苦,渊明元是菊花精。”菊花因为陶渊明淡泊名利的品格,成了高洁、孤傲的代言者,而陶渊明也成了那个站在菊丛里看着夕阳饮酒的真隐士。此后,食花,便成了美食界的一件风雅乐事。

“以花入饌,食之有道。”两汉时,人们既用菊花和兰花做酒,也用芍药制酱。史料记载,“汉昭帝游柳池,中有紫色芙蓉大如斗,花叶甘,可食,芬气闻十里。”唐朝时期,花食品种进一步丰富。《隋唐佳话录》里讲,武则天在花朝节时游园赏花,见百花齐放,遂命宫女采集各种花朵和米一起捣碎,做成“百花糕”,还用牡丹花制作“牡丹饼”,赏赐群臣。唐人冯贽《云仙杂记》中记:“洛阳人家,寒食装万花羹,煮桃花粥。”一辈子颠沛流离、奔波在路上的杜甫以槐花入面填饱肚皮,还以锦带花煮羹,留诗为据:“青青高槐叶,采掇付中厨。新面来近市,汁滓宛相俱。”“滑忆雕胡饭,香闻锦带羹。溜匙兼暖腹,谁欲致杯饌。”

宋元时期,鲜花入饌之风更盛,吃花已经演变成了一件极其风雅的事。王公贵族们以吃花显示身份地位和荣华富贵,名媛才子们认为“吃花如花,花

容体香”,文人、学士及平民也都喜爱吃花。此时桂花、杏花、梨花、梅花、樱花、芙蓉花、玉兰花、紫英花、金雀花、玫瑰花、茉莉花等,均在美食单上,且吃法多种多样,不仅煮粥、入汤、做糕点,还煎、炸、炒。杨万里为梅花赋诗,“才有腊后得春晓,愁见风前雪飘。脱蕊收将熬粥吃,落圆仍好当香烧。”“剪雪作梅只堪嗅,点蜜如霜新可口。一花自可咽一杯,嚼尽寒花几杯酒。先生清贫似饥蚊,涎涎流到瘦根根。赣江压糖白於玉,好伴梅花聊当肉。”文学家、美食家苏轼“油炸牡丹”,味道不错,他作诗称,“未忍污泥沙,牛酥煎落蕊。”“明日春阴花未老,故应未忍着酥煎。”至元代,最早的熏制花茶出现,人们开始“喝花”,皇家宴会上,喝蔷薇酒,享用杏花酸酪等花制食品。元代倪瓒的《云林堂饮食制度集》中,就详细记载了“莲花茶”“茉莉茶”以及花制汤料等的制作方法。

到了明清,吃花更加精致。明代王象晋在《群芳谱》中说:“金雀花,花生叶傍,色黄形尖,势如飞雀,甚可爱。春初开即采之,滚汤,入少盐焯碎,可作茶品清供。”清朝孔尚任《桃花扇》里云:“三月三刘郎到了,携手儿下妆楼,桃花粥吃个饱。”而《花卉入肴菜谱》,干脆把鲜花列进其中。兰花火锅、梅花玻璃鱼羹、杏花烩三鲜、玉兰花扒鱼肚、桃花鱼片蛋羹、梨花花冻鱼翅、牡丹花爆鸡条、玫瑰银粉丝、月季花翡翠蚕豆、茉莉花熏鸡、荷花枣泥卷等,全然可凑一桌“百花宴”。

在古人眼里,万花皆可成菜饮,各种花食既是美味,更成就了人们的雅趣,饱腹、美颜也醉心。

(本版编辑综合整理)

春韭一时鲜

□ 水 若

春天最美好的事之一,就是食鲜。

中国饮食文化浩若星河,汉语的神奇之处在于,仅用一个“鲜”字,便满足了人们对于食物之美的种种想象。

食有五味,鲜从五味出,却又不限于五味。

何为鲜?当是味之清新又醇厚,丰富又简约,口感惊艳又不哗众。

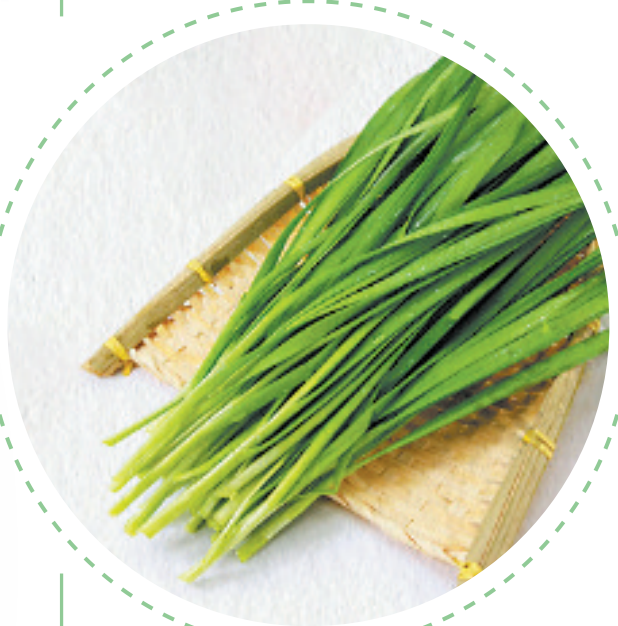
从字义来看,“鲜”是指鱼、羊之复合美味。南方人喜食鱼,北方人喜食羊。鱼羊合体,融南北大地美味于一身,味之绝佳自不待言。

相比肉菜,来自植物界的素食更符合原料天然的鲜之本原。时令鲜蔬是新崭崭春天的别样恩典,譬如一畦春韭。

春雨丝丝轻落,春雷在天边隐隐滚动之时,枯黄的大地开始泛绿,春韭怯怯露出头来。

在春雨春阳的照拂下,春韭一日日抽长,怯弱脱去,渐渐出落得身形修长、稜纤合度,通体清鲜水嫩,碧色悦目,像从天庭落下的绿雨,是田园早春图中的神来笔法。

形色之鲜,是春韭送给人类的别致开胃美饌——先在视觉上引起美感,激活味蕾感官,为入口之鲜作引子。



觉如饮经冬破冰的山溪清泉,如沐携花草香气而来的原野清风,唇齿为之清,故古人有诗云:“酒味同甘山脉水,韭香一洗俗餐尘。”

诗人眼中,世俗饕餮会为身心负累,倒不如于园圃之中,简简单单种一丛韭。

韭不择地,无须特别照料,随处可生,四时皆绿,剪下还会再生,令人生绵绵不绝之希望,好似美的光阴永在存续。

南宋诗人方岳有《种韭》诗云:

下秧已觉齿生津,坐想堆盘雨夜春。

政恐厨人无变饌,庾郎贫不似吾贫。

韭方种下,已经在想象鲜韭堆盘的美味,以至口齿生津,垂涎欲滴了。不过,方岳为什么要将韭写入到春天的夜雨呢?

或许,这是向唐代大诗人杜甫的一种致敬,也或许,这是同好此美味的人之间隔空的共鸣与呼应。

当年,四十八岁的杜甫,意外与阔别二十年的老友严八处士重逢。因是意外重逢,主人严八处士来不及细细准备,春雨潇潇中连夜剪下的嫩韭,成了世间最珍贵的美味。

食之美,不在豪奢华贵,在于最适宜的时节、最适宜的地点,与最想见的人一起品味。

纵人事沧桑,世事如烟,千般磨难、万端感慨,终都在一句诗“夜雨剪春韭,新炊间黄粱”里得到了美意报偿。

夜雨剪春韭,不只关乎食味之鲜,更关乎人情之厚。其实,“夜雨剪韭”早在东汉时期便有了佳话传世。《幼学琼林》记载,有位高士名叫郭泰,遇好友范滂突然来访,便亲自冒雨剪韭制食款待友人。

缀着春日滴滴夜雨的绿韭,带着浓浓的情意,那滋味,怎一个鲜字了得!

如此说来,杜甫也是承前人美意,而后世又承杜甫美意,“剪春韭”成了中国古典诗词中独具风味的人间烟火美学意境。

明初诗人高启《韭》诗云:“芽抽冒余湿,掩冉烟中缕。几夜故人来,寻畦剪春雨。”诗中“剪春韭”直接写为“剪春雨”,旧典遂有了新意,令人眼前一亮。

清代文人郑燮在词中写道:“疏篱外,桃花灼灼;池塘上,杨丝弱。渐茅檐日暖,小姑衣薄。春韭满园随意剪,腊醅半瓮邀人酌。喜白头人醉白头扶,田家乐。”

桃花灼灼点染疏篱,杨丝纤弱飘曳池上,风和日暖,茅檐低小……如此美丽亲切的背景,一畦春韭与之最为合拍,隔着百年时光,都能感受到词人内心鼓胀的喜悦。

田园生活,虽有躬耕之苦,亦有春韭待友慰己之乐。身心畅快,如自由生长的春韭,这是味蕾之外,精神所享受的美之馈赠。

清鲜碧嫩的春韭,食之入口,便是留住了春天,故春韭从古至今一直名列南北皆宜的大众蔬菜榜上。

早在《山海经》中描述的古中国,每到春天,便韭绿遍野。到了重视仪礼的《诗经》时代,人们用春韭来作为祭礼,人们不但自己享用春韭美味,还将这种美味奉献给自己信仰的神灵。

清代美食家袁枚在《随园食单》里记载了这样一道美食的做法:“韭菜切末拌肉,加作料,面皮包之,入油灼之,面内加酥更妙。”

读起来如此熟悉,却原来他说的就是如今很常见的炸韭菜盒子。无须多言,做韭菜盒子,自是用春韭最好,春韭的鲜香与肉的肥厚、淀粉的甜香互相融合,使得味蕾感觉更加丰富。

袁枚还非常喜爱韭菜搭配虾仁、蛄子之类的河鲜做出的美食:“专取韭白,加虾仁炒之便佳;或用鲜虾亦可,蛄亦可,肉亦可”,又说“剥蛤蜊肉,加韭菜炒之佳”。

其实,不止河鲜,海鲜与韭菜也是绝配。不论河鲜或是海鲜,之所以名为“鲜”,鲜味比之其他食材自是胜出一筹。春韭之鲜,能令河鲜与海鲜的鲜味加倍释放,可以想见,那是怎样的味觉盛宴!

百搭的春韭,还可以与春笋、新生的嫩豆芽同炒,虽都为素食食材,其味亦是鲜上加鲜。春日食韭,是与春同住,更是将春天永久地留在舌尖、心间。