

春花 夕拾

塘鳢鱼是江南春日风物,它还有两个诗意的诨名,一为菜花鲈,一为桃花痴。春天里,桃花水涨,菜花金黄,经过一冬的休养生息,塘鳢鱼肉质越发细嫩,味道最是鲜美。

世人笑我“桃花痴”

■ 王寒

塘鳢鱼呆头呆脑,是淡水鱼中的呆子。塘鳢鱼,江南又称为步鱼,生活在河港水塘中,因为常在岸滩淤泥中,附土而行,故又得名土步鱼、土婆鱼、吐哺、痴呆子鱼。阳光下,塘鳢鱼一副慵懒的样子,比醉了酒的贵妃更甚。也有叫它鲈鲤的,因其体型圆长与黑鲤相似,体色斑驳又似鲈鱼。

塘鳢鱼是江南春日风物,它还有两个诗意的诨名,一为菜花鲈,一为桃花痴。春天里,桃花水涨,菜花金黄,经过一冬的休养生息,塘鳢鱼肉质越发细嫩,味道最是鲜美。

相比于菜花鲈这个诨名,桃花痴的名字更有意思,光听名字,让人误以为它有什么风流韵事。其实这诨名和风流无关,桃花开花时,塘鳢鱼满腹鱼子,身子笨重,看上去傻头傻脑,就连小孩子都能在河塘里顺手捞起,故有此名。

菜花鲈、桃花痴,和节气、风物有关。它的另一个名字,则相当威猛,叫虎头鲨。塘鳢鱼身长不过10厘米,脑壳大而头扁,看上去有点凶巴巴,身材圆桶形,人称虎头鲨。即便塘鳢鱼被叫做虎头鲨,它还是那副呆头呆脑的样子,所以有人叫它虎头呆子、痴虎。

塘鳢鱼这么多的名字,也让汪曾祺在《故乡的食物》中感叹道:“苏州人特重塘鳢鱼。上海人也是,一提起塘鳢鱼,眉飞色舞。塘鳢鱼是什么鱼?我向往之久矣。到苏州,曾想尝尝塘鳢鱼,未能如愿。后来我知道:塘鳢鱼就是虎头鲨,唔!”

转瞬 幸福

苏州人在春天就讲究吃个“七头一脑”。

■ 曹荪

春天一到,田野的野菜冒出了土,也搅动了我身边苏州人的舌尖味蕾萌芽而出。一大波春季的鲜美菜蔬,鱼贯上路,赶来接受苏州美食家们的检阅。

苏州人在春天就讲究吃个“七头一脑”。

这“七头”,分别是指枸杞头、马兰头、荠菜头、香椿头、苜蓿头、豌豆头、小蒜头;“一脑”说的就是菊花脑。脑也是头脑的意思,其实还是“头”,指早春野菊花(现在一般都是种植)最先长出的叶子,揪下,放在蛋花的汤中。

枸杞头就是枸杞长出的嫩枝,有人也称为枸杞薹,像青菜长出的菜薹。具体做法是清炒枸杞头或双菇枸杞头。春暖花开的时节,枸杞头最为鲜嫩,凉拌、煲汤、做馅,炒肉都行,这先苦后甘的口感一般菜可比不了。

马兰也是一种名为马兰的野菜,红杆绿叶,贴地而生。马兰头有一种特有的野菜香味,配上同样有着浓郁香味的香干,一青一白,香气怡人,入口清爽,回味无穷,是非常地道的苏州春天特色家常小菜。最常见的做法是清炒马兰头。因为这个野菜苏州人太喜欢,也渐渐地由野生变为自己种植了,味道比纯野生的稍差,却也非常可口。

荠菜头就是荠菜,各地人都喜欢吃。诗中有“春在溪头荠菜花”,大江南北随便找片草地,还有田埂地边,都能见到它的踪迹。它鲜美的味道可是难以抵御,无论清炒、做汤、剁碎做馅料,都别有风味。苏州人喜欢将荠菜做成荠菜春卷和荠菜豆腐羹。

香椿头是香椿芽,鲜嫩异香。香椿头品类很多,一般分为紫香椿和绿香椿两种。前者色深而香气厚重,后者色浅而香气清淡。但因为新鲜香椿头含有一定的亚硝酸盐,烹制前需要经过沸水焯烫,叶子的颜色也会由深绿不一的嫣红变成鲜绿色。主要做法是香椿炒鸡蛋和香椿拌豆干。

苜蓿头也叫“草头”,就是金花菜,柔嫩碧绿的嫩叶在白灼或黄酒的激发下把草本清香发挥至最大,入口即化的温柔,谁能拒绝得了呢?做法有蚝油金花菜、鲜肉金花菜,另外,红烧河豚也一定少不了这道佳品“作脍”。烧金花菜一定要加白酒烧,黄酒的劲道稍嫌不够。

豌豆头是豌豆苗。在外地,豌豆主要是吃豆,要等豆子熟了,才收割,剥出豌豆。但这里吃豌豆苗,一般都是直接炒食。豌豆没等到结豆荚就吃它的“头”,以后虽然也能结豆荚,产量就大为减少了,可能还不及未掐头的一半。但吴人好这一口鲜嫩,往往都不计“后果”,先快意尝鲜其“头”。

小蒜头是野生蒜,也叫野葱。小蒜头的气味辛辣,并不逊色大蒜。虽说嫩茎叶和地下的蒜头都可以食用,但感觉还是地下的小蒜头更胜一筹,除了鲜食,也经常被用来腌渍作为小菜食用的。

菊花脑是野菊花烧的蛋汤,叫菊花脑蛋汤。春夏时节初生的菊花脑嫩茎叶具有最佳口感,入夏之后则木质化得厉害,滋味也变得枯苦苦涩起来。翠绿叶片打入丝丝鸡蛋融成一碗金玉交错的汤,足够提神醒脑沁人心脾。

从这“七头一脑”中,可以看出苏州人“好吃”的天性,津津乐道于各种野菜,还要选料讲究,做法考究。苏州人的时令美食,最大的特点是跟着节令来吃,“不时不食”。错过了季节,也就一丈水退了八尺,菜价和吃的兴趣也大打折扣。

这种“头头脑脑说”,似乎有一种“擒贼先擒王”的架势,拿头头是问。主要还是这个“头头脑脑”嫩。其实吴中还另有一头,那就是早春明前碧螺春,这个特级茶,极其名贵,无非也是因为材料中的“头”嫩。一斤特级明前碧螺春,需要采摘十万枚茶叶嫩“头”,可以想象其成本之昂贵。而且,这个“头”也是可以入菜的,叫“碧螺春虾仁”,鲜嫩的茶叶头炒虾仁,是一道名菜,但似乎脱离了民间乡野,有点“民女入宫”的味道,就没有入选春季时令菜的“七头一脑”行列。

与这些“头头脑脑”相对称的,就是菜根。一向上,一朝下。吃向上的嫩,可否也吃吃朝下的老呢?《菜根谭》就从老老嫩嫩的菜中浮出海面,“嚼得菜根,则百事可做”,意思是“人的才智和修养只有经过艰苦磨炼才能获得”。人应该有吃菜根的意识。

我觉得二者本不是一回事儿,存在形而上和形而下的天壤之别。鲜嫩的野菜时蔬,是大自然的慷慨赐予,能有机会享受还是别错失良机的好。粤语谚语有云“苏州过后有艇搭”,说的是南海机遇,也无不是普通的生活常识吧。



徐建军摄

春之歌

青米团嵌入刻有模子和图案的印版,使压印出来的青饼既圆润又美观,周身沾满金黄的香喷喷的松花粉,一股清香的气息四处弥散,仿佛春天的气息扑鼻而来,撩拨人的味蕾。

又是青饼飘香时

■ 徐荣木

每年的雨水节气是天地交会的日子,几场密密小雨,沙沙沙,斜斜地敲打着江南大地,滋润万物,大地从冬眠中醒来,万物复苏的帷幕渐渐拉开,“春来雨水足,四野欣农忙”,一夜春雨过,蛰伏一冬的植物,铆足劲儿地钻出地面,噌噌地往上长,花红了,青芽了。

在氤氲的春韵里,城郊一朋友邀我去做客,他家住在山岙里的独栋独院,乍一看,周边林木森森,鸟儿唧唧,一条小溪从屋檐穿过,泉水叮叮咚咚,昼夜不舍地向前流淌。小溪边下畦成绿,杏花疏影,桃李尽情绽放,遍地是欣欣向荣的春日景象。

在溪边坡地,长着一丛丛、一排排、密密麻麻的艾草,长势茂盛。艾草在江南又叫青,青的叶片呈绿色,羽状深裂,密生白绒毛,其根须牢牢地扎入泥土中,即使你将它剪枝折根,但只要有一点残留的根须,待春回大地,它照样蓬勃生长,生命力极其旺盛。

青分两种,即绵青和花青,绵青的叶子呈椭圆形,味道有点甜,而花青的茎叶像水芹菜,味道有点苦。两种青都有一股沁人心脾的清香,食入药皆相宜。青,既表示颜色,又象征节气。

江南一带的百姓,自古以来就传承将青和米融合制作成饼的手艺,这种饼叫青饼,有的地方又叫麻糕。青饼是百搭,依据人的口味,也可包上豆沙、芝麻等各种馅料,都是经典的老味道。

如今,许多农家依旧保留着清明前

制作青饼的习俗,青饼也成为清明时节祭祀先人的祭品,见青饼念故去亲人,青饼象征着长青,也蕴含了自然轮回和人世间的亲情之暖。

浙东有个叫南岙的村落,每年还举办“青饼节”,将青饼制作纳入旅游项目,让游客体验做青饼的快乐,竟吸引了四方游客前来踏青、尝饼,村里泊满各种私家车,感受青饼文化的魅力,小小一只饼,圆了村民致富梦。

我去朋友家时,他夫妇俩正在溪边坡地摘青,见我到来,热情地招呼说:“这么好的青浪费可惜了,准备做青饼吃。”

我笑说:“好呀,青饼是时令食物,我来得正是时候。”

青饼是纯手工打造的原味绿色食品,工序相对复杂,有点技术含量,而手艺和配料比例差异,制作的味道就有所不同。如全部用糯米,青饼就绵软,糯米掺和一定比例的粳米,青饼稍稍有点硬度,但吃起来不易黏牙,依据个人的喜好而定。

夫妇俩干活利落,将青一一挑拣,去掉根茎败叶,剔除杂草,留下嫩叶洗净,就将青倒入锅中,水中加入少许小苏打,在沸腾的开水中将青焯熟,这样青的颜色不易发黄,留住了青绿的本色,也留住了一份清香,捞起青挤干水分,放在案板上,用刀将青剁碎。

这时,将青和经过浸泡一夜的糯米混合置于蒸笼里,放到灶上蒸透,灶头上翻腾起缕缕热气,香气沿着蒸笼边袅袅溢出,弥散全屋。

男主人将煮熟的青米团,放进石臼

分,又称春不老。

也有用莼菜的。国宴有一道莼菜余塘片,用的就是莼菜,碧绿的莼菜,鲜嫩的鱼片,在汤中呈现出江南的一派春意。

江南多水,塘鳢鱼肥美,西湖的塘鳢鱼很出名,清代诗人陈璨有《西湖竹枝词》:“清明土步鱼初美,重九团脐蟹正肥,莫怪白公抛不得,便论食品亦忘归”。白公就是“杭州市长”白居易,诗中说,清明时节的土步鱼味美异常,到了秋风起时螃蟹正肥,想到两者的肥美,白市长怎么舍得离开西湖呢?

从前故乡河道众多,塘鳢鱼随处可见,这厮天真又傻气,调皮小子随便找块破瓦片、破布鞋、破罐子,用绳子系了,一头系在河边树上,一头放下,塘鳢鱼就会傻乎乎钻进去。第二天,一扯绳子,就会扯上一两条呆子。在河埠头,小孩拿个篾箩,撒几粒米饭,没多久,这呆子也会自投罗网。过去,这厮多了去,谁稀罕吃它?它与河塘螺蛳一样,在江南,稀松平常得很。现在,塘鳢鱼少了,身价就高了,偶尔在饭桌上亮相,就有筷子争相挟去。前些日子,宝青陪我去桐乡,俞沉招待我们,点的几样小菜,清清爽爽,吃得落胃,其中有一道红烧小鱼,味道极为鲜美。众人只道好吃,却叫不出名字。我说这是塘鳢鱼,俞沉说我识货,她说,这是提前一天预订的,好不容易才订到四五条,多一条都没有。众人唏嘘不已。

从俗物到尖货,20年间,塘鳢鱼在舌尖完成了阶层的跃升。

(作者简介:王寒,中国作家协会会员,中国散文学会会员,浙江省作协全委会委员。已出版《浙江有意思》《江南草木记》等作品近二十部。多篇散文作品入选中学语文试卷阅读理解。)

■ 高秀花

“地里长满婆婆毛,儿媳全生嫚姑子。”这是早些年胶东农村的一句顺口溜。

婆婆毛,学名小薊,这种野菜,叶子周围全是刺。嫩时刺软,可以噎(chā,制作食物的一种方式,一边煮,一边搅拌)小豆腐,汤是白色,非常好吃。叶子老了刺很硬,扎手很痛。叶子的汁,可以止血。根扎得很深,在地下连成片,能繁殖很多。割了一次又一次,像韭菜一样,永远有根,跟庄稼争肥。人们常常无视其好处,单单强调它的唯一“坏处”——有刺扎人。

嫚姑子,就是女孩。那些年农村老百姓多数重男轻女。听母亲说,我出生以后,家里的成员没人抱过我。只有母亲喂我,带我,关爱我。

将婆婆毛与嫚姑子相比,可见人们的好恶感,以至于文化人编成民谣来说道。其实,婆婆毛是个宝,嫚姑子是小棉袄,人们离不了。

1954年,我10岁,读一年级。我父亲已病逝,母亲独自拉扯3个孩子,还能支持我上学,真是不简单。

小学六年里,语文、数学也简单易懂,感觉我没学多少知识。等到我小学毕业时,我已经16岁,去姚哥庄公社参加初中考试,分数考得挺好,可惜按年龄,不能超过14岁。从此,我的求学生涯就画上了句号。

不过,还是有幸运的事情。1964年,我20岁时,村里办教育,缺教师,让我在大队里教孩子们学文化。我教了4年,和孩子们一块学会议语拼音,语文知识得到了巩固。1968年,24岁的我结婚后,不再教书,整天忙着干农活,努力把3个孩子养大。

1997年的时候我来北京看孩子,30年没动笔的我,和孙女一起看书时开始提笔写字。孙女上幼儿园、上小学,回家写完作业。我就和孙女一起抄写三字经、百家姓、千字文、弟子规,抄了好多遍,有的都能背下来,还能默写出来。

近些年,儿子让我写回忆录,我说一个农村老太太,没什么成绩,也没什么功劳,有什么可写的?儿子说,种地养家糊口就是成绩,把孩子培养成才就是功劳,就写小事小人物,慢慢来,写一点是一点。

2019年,我写了一些文章,儿子偶然看到了,很高兴,说太好了,看着就像白开水,但其实很有味道。他打印出来,从中拣出内容集中的单独成篇,公开发表出来。没想到,这些自言自语的小文章,得到了网友们的肯定和支持。

从2021年开始,我写事、写人、写物、写吃、写玩,庄稼、蔬菜、家畜等这些我太熟悉的东西,都被我写到文章里。我把七八年来眼见的、耳听的、亲历的,用笔记录了下来。

在写的过程中,我忘记了自己是一个年近80岁的作者,忘记了腰弯背驼,忘记了忧烦烦恼,全身心投入。过去的每件事浮现在眼前,挺有画面感。回顾就是打量,土话叫瞅候,过了几十年再端详,苦得淡了,怨得清了。写出来是放下,说出来是安慰。我写的文章,是最简单的一种,是自己真实的记录,是真诚的念想儿。

儿子给我当编辑,选题、录入、顺文、配图、发文。给我买了两本大字本新华汉语词典,一本放在高密老家,一本在北京,随用随翻。准备了好多本子,嘱咐我不要为了节约写得太多,方便以后修改。200支笔芯,我十个月用完50支。老伴每次用毛笔书写标题,还拍了誊清者的稿子,通过微信发给儿子录入修改。

各位读者都是朋友,都是老师,不厌烦我这些没什么嚼头的文章,有耐心看完还点赞,还有工夫给我留下宝贵的评论,我衷心地感谢你们!如果当年娘不让我去上学,如果村里不让我当老师,如果不和孙女一起读书写字,如果不是儿子推动我继续写流水账,如果不是大家鼓励指点我,就没有这些记录美好生活的文字。

一次玩耍时,孙女为家门口的鲜花命名“生命花”,很贴切,也正合了这些小文章的本意。牡丹花是花,婆婆毛也有花。经历了生命的苦,才体会生命的美。草木用生命开花,我们用生命生活。不怕千辛万苦,只要希望还在,美好就在。

(作者简介:高秀花,女,山东高密人,1944年2月生,小学文化。2020年以来,在微信公众号“策马入林”陆续发表文章,已发布50余篇,10余万字。部分作品在《齐鲁日报》《重庆法制报》《农村大众》《山东工人报》等报刊发表。目前,作者文集上卷《生命花》已结集付印,自序《生命花是什么花》是作者对写作初衷、写作过程及写作体会的剖白。)

生命花是什么花

——《生命花》自序

