



## 枇杷负雪

□潘晓星

我站在阳台欣赏雪景时,看到枇杷树已经开花了。被这小小生命震撼到了,原来枇杷树竟是如此不畏严寒!此刻,农历新年刚匆匆而过,日历上的节气虽已显示立春,可是天气却比腊月还要冷冽起来,一场春雪在天气预报后如约而至。此刻的枇杷树用满身的绿装和淡黄色的花朵昂首迎接漫天飞舞的雪花。我迫不及待地撑起一把伞,第一次近距离于雪中看枇杷树。尽管,这已是一棵长在老屋后40多年的枇杷树!

这棵枇杷树承载着我和妹妹久远的儿时记忆。40多年前的一个春天,我和妹妹在家门口玩耍时,门口来了个卖树苗的人。在卖树人的鼓动下,妹妹用自己积攒的零花钱买下了这棵枇杷树苗,赶在母亲回家前,姐妹俩齐心协力地把它栽到了老屋后,并相约着保守这个秘密。不知是哪儿露了馅儿,母亲很快瞧出了端倪,她并没有责怪我们自作主张,反而给枇杷树松了土,浇了水。枇杷树很争气,没过几年就枝繁叶茂长成了一棵大树。每年进入初春,枇杷树上早已结满了青青的果子。

渐渐地,枇杷果由青转黄,成串的果子也越来越大。到了夏天,绿叶、金果交相辉映,那一个个椭圆形金黄色的诱人的枇杷果啊,除了吸引着小鸟,也在馋着我们姐妹俩。因为,那时乡下种水果树的人家并不多,而在我们姐妹俩眼里,我家的枇杷果实实在太好吃了!酸中带甜,甜中带酸,果汁多多,虽说枇杷皮会让馋嘴的我们手上留下褐色的印记,影响双手的美观,但让人吃了就不想停下来!枇杷结果子的时候,正是农忙季节。母亲忙于田里的活计,常常没空吃果子,我和妹妹会跑到田边,把刚摘下的枇杷果塞到妈妈手里,“强迫”着母亲吃下去,看着母亲甜甜的笑容,我和妹妹别提有多开心了。那时,还有一件我和妹妹最乐意做的事:拿个小篮子或者瓢儿装满枇杷果送给左邻右舍尝一尝。邻居的道谢声,仿佛还给姐妹俩平添了几分自豪感。

每年,从枇杷树上掉下的果核会在树下长出一棵棵小枇杷树苗。父亲又在田埂边移栽了几棵后,舍不得浪费这绿色资源,想出了一个“绝招”:给左邻右舍送枇杷树苗!这样,没过几年,邻居们的枇杷树也结出了累累硕果!以后,我还推荐给了亲戚、同事……后来,我和妹妹回忆这些往事时,常常会打趣地问父亲:是不是舍不得送枇杷果了,才想出如此的高招?父亲总会哈哈大笑,不置可否。

枇杷树全身都是宝。小时候感冒咳嗽,奶奶摘下几片枇杷叶,用刷子把枇杷叶的正反面刷干净,加入冰糖放在水里煮,煮出来的水甜甜的,喝下去有一定的止咳效果。药店里的川贝枇杷膏、川贝枇杷露自是少不了枇杷这种材料;枇杷树木材材质细韧,可供雕刻、可做木梳、手杖……

我喜欢看枇杷果成双成对地聚在一起,绿叶层层叠叠仿佛是柔软的摇篮,又仿佛是母亲温暖的胸膛。我想:或许,正是这份凝聚力,才让枇杷花不惧风霜雨雪,有了“负雪扬花”的美名吧?

我还喜欢在每年枇杷成熟时,和妹妹一起相约着回老家,摘枇杷、吃枇杷,再和母亲唠点往事,恍惚中仿佛又回到了旧时光,我和妹妹又依偎在母亲怀中,而母亲也从未老去。



本版投稿邮箱:2457901059@qq.com

## 草头清香

□文武

菜场内的摊位上,菜农叫卖着清晨刚摘下尚带着露水的草头,这新绿不由令人眼前一亮,禁不住买一些带回家。

草头,又名金花菜,学名苜蓿,是舶来品。《史记·大宛列传》载:“宛俗嗜酒,马嗜苜蓿,汉使取其来,于是天子始种苜蓿。”可见汉朝时期草头就已经传入中国,不过初始大多用来喂马。

草头种植比较简单,深秋里,撒上一把种子,不久就会生根发芽,随风随雨随日月,恣意生长。平时不用打理,也不用施肥喷药,草头生命力很强。到了万物复苏的春天,特别是一场夜雨过后,翠绿的草头便争先恐后地钻出地皮,急切地沐浴起温暖的春光。它们迎着柔和的轻风,舒展着婀娜的风姿,繁衍起最纯朴的乡野风光。

当草头冒出地面寸许长、抽芽长叶时,便是其最佳食用期。人们往往拣顶端刚发出的尖头嫩叶,采摘为蔬。草头和韭菜一样,掐过的草头还会继续萌芽生长。早春野菜中,草头最为鲜嫩,过了春季,草头一开花就老了,只能给牛羊做牧草。

草头的食用方法很多,且各具特色。最常见的是烧汤,“上汤草头”“草头蛋皮汤”是春天餐桌上的常客。草头最简单的吃法是清炒,热锅热油,快速翻炒,一会儿,一碗碧绿油嫩的草头就能上得桌来。妻子擅长“酒香草头”,做这道菜时一般在大火下的锅里快炒10秒钟即可出锅。只取嫩头,炒至最后的精华步骤是撒上一些高度白酒即熄火,让锅内的余温将菜催熟,翠绿透亮。既保留了草头的全部清香鲜嫩,还具有悠长的回味,简直将整个初春都浓缩到了菜里。

## 咸肉滋味

□李敬白

网络上把青春少男称作小鲜肉,把油腻中年男称为老咸肉,咸肉比鲜肉有味,所以沧桑男人较迷人。像我这样一只脚踏入中年的男人,就很尴尬了,倘若若是肉的话,不鲜不咸,大概属于腌制不到位的咸肉。

在传统的习俗,“小雪腌菜,大雪腌肉”,腌制的咸菜是平常吃的,腌制的肉是过年吃的。过年吃肉是约定成俗的事情,在以前物资紧缺的时候,这样的事情更为重要。过年时如吃不到咸肉就觉得缺少了一些什么,这个年过得也很寡淡。精打细算的人家,每次炒菜,把咸肉切成小丁或细丝放一些,这样接连几个月都是很滋润的生活。

咸肉已从生活中的贵客悄然变为了生活中的常客。一年四季,家庭的餐桌上、饭店的菜单上,多多少少会有几道和咸肉搭边的菜肴,咸肉蒸笋子、咸肉慈菇片、咸肉烧河蚌、咸肉豆腐汤……有一次,和一位80多岁的“老”朋友一起吃饭,席间有蒸咸肉,他牙齿掉了大半,专挑略肥一些的咸肉慢慢消磨,吃了几片后,他和我笑着说,光闻闻这个咸香味也是很满足的。这个味道,可能是亲情味、年味,或是其他幸福的滋味。

在冷冻保鲜技术还未出现的古代,咸肉使肉品

草头也是荤菜好搭档。荤菜一般比较油,而草头最吸油、清口,互相搭配,正好!饭店里红烧刀鱼、红烧河豚时,往往用草头作为衬底,一口荤一口素,荤素调和,吃着不腻。沪上有一道名菜叫“草头圈子”。圈子是猪的直肠,相当油腻,配上吸油的草头,最是相宜。草头圈子是一道色香味俱全的名菜,深红间绿,圈子酥烂软熟,肥而不腻,在上海各大饭店菜单里是一道非常受欢迎的美食。

草头焯了切细,加点肉,还可以做馄饨、汤圆的馅。在一些地方,每年立夏,还有吃草头饼、草头面食的习俗,据说能防止“疰夏”。

草头割了会长,吃了一茬又一茬。一时半会吃不完,人们会把它焯了水、晒干,俗称“草头干”。在蔬菜青黄不接的季节,泡开来吃,凉拌、烧汤、做馅都可以。在我们老家习惯把草头腌起来,制作“草头盐齏”。放油锅里一炒,酸香扑鼻,是很好的开胃小菜。

草头富含的钙、锌、硒、维生素C和维生素B2等营养素,在绿叶蔬菜中位列榜首,故有“野菜之王”的美称。《本草纲目》记载金花菜有“利五脏,轻身健人,洗去脾胃间邪气,通小肠诸恶热毒”之功效。春天是各种呼吸道传染疾病的高发季节,多吃草头补充维生素C,有助于缩短呼吸道感染周期,有助于排毒和预防感冒。

草头还是一种有机肥,很受农民喜爱。对于老起的草头,或挖个坑,或放入空着的粪坑,沤成肥后再撒向农田,用农具将其倒扣翻埋;也可将草头绞拢成绳,嵌入两垄玉米中间,水淋湿烂,化作沃土更助庄稼生长。本是土中生,归去再肥泥,知恩回报,让人称赞。

草头,嫩芽期是人们的美味菜肴,老了又是庄稼田里的好肥料。那种奉献,比它本身的美味更美。

的保存时间得到充分延长,古文中的“脩”这个字,指的就是风干咸肉一类的制品,古时学生交给老师的学费,叫作“束脩”,就是扎成一捆的干肉(现在写成“束修”)。能够换取知识的肉,让人不瘦,使人不俗。

各地的咸肉有各地的做法。我们这边的咸肉很多以粗盐腌制,放在陶罐里一段时间后,再取出用细麻绳穿起来,挂到露天处风吹,随着肉内水分的挥散,肉块干得像石头一样,表面凝结出晶亮的盐霜。湖南的彭姐给我带过一块咸肉,外表黝黑,蒸熟后切开,内里晶莹剔透,有厚重的松柏香味,这样的咸肉要经历烟熏火燎的工序。

我记得看过一篇文章,说山东武梁祠汉画像石上有屋檐下悬挂咸肉等腌腊货的图案,如此说来,2000多年过去了,我们还保存着这样的传统、这样的滋味。当很多传统建筑、传统手艺在消失了或濒临消失的时候,我们无可奈何,我们胡乱补救。而唯独我们的口舌却有一种原汁原味的传承,这要是也用到其他传统文化保护方面,该是多么幸运的事啊。

我的医生朋友卫东说咸肉里含有硝酸盐、亚硝酸盐,对人的身体无益。某次,约他吃饭,我将作家古清生寄赠的神农架咸肉炒了上桌,他很快吃掉了大半,这让我立即想到了一个旧词语——口头革命派。