



春卷万物

□蔡雪梅

天气转晴,春风不负众望,在大地上浩荡,田埂上几朵油菜花和蓝眼睛的婆婆纳迎风怒放。

恰逢母亲生日,我们买了春卷皮子、肉丝,母亲到田里挑来了荠菜,坐在院子里一丝不苟地摘去老叶,准备做春卷吃。早春的土地潮湿、黝黑,拱动着来自地心的热力。刚挑出来的荠菜翠绿水润,焯过水,更加绿意莹润。把荠菜剁碎,用佐料拌好,加入葱姜煨烧的肉丝,就可以包春卷了。好像还缺了点啥,对,金灿灿的蛋皮!黄澄澄的蛋皮和绿莹莹的荠菜碎才是春天的绝配,是天地之间最能代表生机和活力的颜色呢。把喷香的蛋皮切成细丝,挑几根搁在春卷皮子上。再挑一些荠菜肉丝,摆成长条状,下面就剩下一个动作,卷。卷到三分之二的地方,把皮子两侧折进去,接着卷,最后用面粉封口,大功告成。

卷,卷,卷,码在白瓷盘里的春卷越来越多,打眼看去,总觉得它们个个怀抱着一个世界,在向我要点示着什么。我把这些微型世界放进油锅内炸,一阵噼里啪啦的爆响过后,春卷出锅了。刚出锅的春卷橙黄油亮,趁着冷却后略带余温,蘸上酸酸的醋,咬上一口,又酥又脆。细嚼一番,外酥里鲜、外脆里嫩、满嘴清香,幸福感在心中肆意蔓延……

吃春卷的历史由来已久。唐朝就有“咬春”——立春吃春卷的习俗。晋代潘岳撰写的《关中记》中记载:“(唐人)于立春日做春饼,以春蒿、黄韭、蓼芽包

之。”立春时,春回大地,万物复苏,各种蔬菜争相爆出嫩芽,古人为了尝鲜,就用面皮包着时令蔬菜,卷成卷蒸熟或者油炸,取名春卷,寓意着五谷丰登,而面皮做成圆形,则是寓意着一家人团团圆圆,芹菜和韭菜的馅子,更寓意着人们更勤(芹)劳、生命更长久(韭)。所以,民间有“立春吃春卷,天地一家春”的说法。

如今,一年四季都能吃到春卷。懒得下厨房,就吃春卷;没胃口,就吃春卷。春卷的馅儿包罗万象,只要愿意,你可以把菜蔬一网打尽。不必说荠菜、芹菜,也不必说韭菜、豌豆头,就是白萝卜、胡萝卜也能卷,吃起来咕吱咕吱响,确有咬春的况味。我的姐姐喜欢用红糖做馅儿,炸过之后,红糖化成糖稀,吃起来鲜甜绵长,让人难忘。春卷将赤橙黄绿青蓝紫、酸甜苦辣咸深情地卷入怀中。春暖花开的季节吃春卷,更是迎接春天的仪式。

卷万物的春卷皮可去市场买,不妨趁机欣赏一下摊主手抓一团面球,在铁板上似弹似坠、忽提忽摁,如行云流水一般的高超手艺。还可以自己动手做。

春卷皮把大地的精华、明媚的春光揽入怀抱,吃进嘴里的就不仅仅是荤素搭配、内容丰富的春卷了,还有大好的春色:春水潺潺、春雨淅沥、春鸟啁啾、春风和煦……春意就在舌尖渐渐浓郁起来。

“阳春布德泽,万物生光辉。”在这个春天里吃一回春卷吧,吃出盎然的春意,也吃出包容万物的胸襟。

一味螺蛳干般趣

□周祖斌

螺蛳是栖息于湖泊、河流、池塘、沼泽和水田中的贝壳类软体动物,可以说是江海平原一种最亲民的水产品。螺蛳一年四季都有,但清明前的螺蛳螺肉肥美,口感最好。在水中蛰伏一个冬季的螺蛳,伴随着春的气息爬出泥土活动筋骨。刚爬出土的螺蛳泥腥气少,还没有产卵,不会一口吸出来满嘴小螺蛳壳,因此有“清明螺,肥似鹅”的说法。民间还有“三月螺蛳四月蚌”的谚语,意为三四月正是螺蛳、河蚌长得最肥硕、美味的时候。

捕捞螺蛳的方法很多,有耢螺蛳、摸螺蛳、捞螺蛳等等,但最快捷方便的还是耢螺蛳。耢螺蛳需要借助一种工具,叫耢网。耢网制作不复杂,一般用竹木做成倒三角的架子,再绑上一块尼龙网,装上长竹竿,便成耢网了。哪天想“开荤”,就掂着耢网到沟河边去耢螺蛳。

耢螺蛳是个力气活,技术含量不高,只要将耢网按到河底,下沉到螺蛳集聚之处,轻轻地向沟河边移动。双手掌控着耢网,忽高忽低都不成,高了耢不到螺蛳,低了网中尽是淤泥。待网兜靠边后,尽快除去网中杂草,洗掉网底污泥,一只只小巧的螺蛳便出现在眼前。耢螺蛳时往往还有意外的收获,时常能捡到鱼虾和河蚌,偶尔还会有昂刺鱼、虎头鲨等等。

以前家里穷,耢到的螺蛳,父亲往往会拿到镇上去出售。那时螺蛳便宜,只有一两毛钱一斤,但一天下来,也能耢到好几十斤螺蛳,每天也有好几块钱的收入,在当时也算“巨款”了。

螺蛳除了外卖之外,也改善了家里的伙食。母亲把螺蛳拿回家后,先把附在螺蛳壳外面的青苔或污泥洗干净,然后把螺蛳放在盛满清水的盆里,再往里面滴上几滴食用油。一天下来,螺蛳就会吐出腹中的污物,此时剪去螺蛳的尾壳,洗干净就可以烹制了。

螺蛳的烧法多,我最喜欢的还是红烧螺蛳。螺蛳洗净沥干,热锅放油,加盐与姜蒜放入螺蛳一起翻动爆炒,接着放入适量辣椒、酱油、黄酒再次翻炒,然后加少许热水煮开收汤,撒上些葱花,色香味俱全的红烧螺蛳就可以上桌了。春韭炒螺蛳肉也是一道经典菜肴,春韭初割,根紫叶碧,与黑中带黄的肥嫩螺肉爆炒,色泽清新,香气撩人,吃在嘴里能感受到清新的乡土气息。

古代许多著名诗人都盛赞过螺蛳的美味。唐代刘禹锡诗曰:“湖光秋月两相和,潭面无风镜未磨。遥望洞庭山水翠,白银盘里一青螺。”宋代诗人黄庭坚也赞曰:“但得螺蛳吞大象,从来美酒无深巷。”文坛美食家汪曾祺先生在散文《故乡的食物》提道:“用五香煮熟螺蛳,分给孩子,一人半碗,由他们自己用竹签挑着吃。”在汪老的笔下,螺蛳是水乡孩子用于解馋的小零食。

螺蛳不仅味道鲜美,而且也是治病良药。明代医学家倪朱谟在《本草汇言》中有言:螺蛳具有“解酒热,消黄疸,清火眼,利大小肠”的功效。明代唐伯虎给祝枝山的患病小孩开过一剂处方:“尖尖宝塔五六层,和尚出门慢步行,一把圆扇半遮面,听见人来就关门”,这张奇妙处方就是螺蛳。民间还有“清明食螺,眼不生疳”之说。

提一篮春色回家

□自力

立春过后,母亲的菜园一天一个样。

天气晴好时,母亲总喜欢待在菜园里。气温还不是很高,几乎没什么草,虫也还在冬眠,母亲就给菜浇浇水、松松土。有时什么都不干,坐在菜园边晒太阳。母亲说,常在菜园里转转,挺有收获感的,因此,她总要拉我们去参观她的菜园,顺便摘取一些新鲜的蔬菜。

春风起,我们陪母亲忙碌在菜园里。最先入篮的是香菜,经历一个冬天,香菜被霜染红的菜叶开始返青,脆生生的,一挑一大把。忍不住揉碎放鼻下闻闻,顿时香气扑鼻。菜园土肥,挺适合长荠菜,所以顺便挑些,和香菜放在一起。两种不同的菜,挤在篮子里,散发着不同的香味,真是“香”得益彰。

青菜几乎把菜园铺满了,有的绿得可爱,有的青翠欲滴,掐一把青菜,手上都带着青味儿呢。“气温一高,青菜就蹿个儿了,不停地抽薹长叶,花一开就老了。”母亲说。怪不得母亲天天去掐叶掰薹,这样总能吃到鲜嫩的青菜呢。红菜薹又是另外一幅景象,红红的菜干,嫩嫩的、胖乎乎的,真的能捏出水来。不大一会儿,篮子就满了,一头是绿色的青菜,一头是红色的菜薹,还缀着些黄色的小花,再加一把大蒜苗。篮子满满当当的,提着篮子走在乡间小路上,就像提了一篮春色回家。

为了让春色满菜园,母亲把农家肥堆得老高。我们用斗车拉肥料,母亲还总要加上一些草木灰,她说庄稼一枝花,全靠肥当家,土地越肥菜就越肯长。如母亲所说,施足了农家肥的菜园,种什么长什么,连草也长得比别的地方茂盛。远远看去,菜园油绿绿一大片,看着就格外喜人。

村里的菜园大多在河边,来来往往的人络绎不绝,我家菜园在第一家,格外扎眼。母亲的菜种得好,常常赢来啧啧称赞。有不会种菜的乡亲,跟母亲请教种菜的秘诀,母亲也不推辞,手把手教大伙儿怎么种菜。“人勤地不懒,你把菜当花种,不亏待它们,它们也就不会辜负你的。”母亲笑着说,这就是她种菜的秘诀。

每年春天母亲都要育很多蔬菜苗,如茄子、辣椒、西红柿等等。到了季节可以移栽时,母亲都会慷慨地给大伙儿送些。担粪挑土类的力气活,大伙也帮下母亲,邻里之间相处十分融洽。谁家蔬菜可以采摘了,一时吃不了那么多,你家一把我家一把,一起分享着丰收的喜悦。

每次回老家,菜园是必去的地方。春风拂面,提一篮春色回家,是世上最幸福的事情。

