



## 婆婆纳，春风中飘飞着蓝色童话

□蔡雪梅

春天,我去看望长在河滩上的婆婆纳。

乡村老人都认识婆婆纳,还给了它一个稀奇古怪的名字“破布纳头”。其实,它们的学名挺洋气,透着神秘的异域风情——阿拉伯婆婆纳。它们是牲畜们的上好饲料。灾荒之年,不起眼的婆婆纳就变身为农民充饥的野菜。明朝朱橚以救荒为要旨的著作《救荒本草》中记载:“婆婆纳,生田野中。苗塌地生,叶最小,如小面花靛儿,状类初生菊花芽叶,又团边微,花如云头样,味甜。”

让人想不到的是,婆婆纳还有很高的药用价值。《备急千金要方》里记录:“(婆婆纳)主治疟疾,发烧,胸肋胀痛,肋间神经痛,心绞痛,肝炎等。”春日,采来婆婆纳的嫩叶,煮熟后用凉水浸泡,除去苦味,然后凉拌、清炒、炆炒或做汤,根据个人喜好,做成婆婆纳粥、婆婆纳鲜汤、凉拌婆婆纳、清炒婆婆纳。这些野菜美食有补肾强腰、解毒消肿、凉血止血的功效。

从小到大,无数次在家乡的田间地头看见过婆婆纳,再一次见到它,心头还是会掠过相逢的惊喜。它们开的花是蓝色的,是万里无云的那种湛蓝,水洗过一样,澄净无尘。在明亮的阳光下,花冠上放射状的深蓝色条纹,闪耀着冰钻般的光泽。无人的时候,它们就这么眨着天真无邪的蓝色大眼睛,一心一意看护着这片荒地,应该能直到地老天荒吧?

我喜欢喊它们“蓝眼睛”,我猜它们一定很喜欢这个叫法。我蹲在蓝眼睛身边,蓝天离我们很近,和

我们的灵魂靠得很近。我能听到它们蓝色的呼吸,白云从我们胸中荡过,还有妩媚的风。看得久了,那些蓝眼睛里会蹦出故事来,全是童话。

很久以前,婆婆纳是一位胸前佩戴蓝色宝石的公主。她穿着湛蓝湛蓝的裙子,坐着风驾驶的车四处玩耍。在光秃秃的河滩上,她看到一个衣衫褴褛的女孩在哭泣。小女孩说,如果她挑不满一篮子猪草,回家就会挨继母的打骂。婆婆纳抹去小女孩的泪水,然后将蓝色裙摆转动个不停,啊,裙摆上立即飘出一棵棵婆婆纳,落在河滩边、碎石破瓦边、小路田埂下,飘到人迹罕至的荒凉之处。从此,女孩挑不到猪草,就去这些无人去的地方找。她看到一棵棵婆婆纳闪着湛蓝色的大眼睛,温柔地看着自己,心里感到从未有过的温暖。小女孩说:“我真舍不得把你们给猪吃。”婆婆纳说:“我过几天就能重新长出来,到时候你再来。”下了一场雨,新长出的婆婆纳像软绵绵的绿毯子覆盖着地面,蓝眼睛此起彼伏地扑闪。婆婆纳匍匐在无人理会的荒地上,它们是穷孩子的蓝宝石。

婆婆纳会早早开花,用星星点点的蓝慰藉着早春的荒寒。而当我来到河滩上时,发现紧随婆婆纳的脚步,紫花地丁、宝盖草、小毛茛、碎米荠、韩信草、紫堇、白花苜蓿……陆续开放了。当油菜花的金黄潮水漫上春的堤岸时,各种野花的颜色变得丰富起来,黄色、白色、紫色、粉色……而婆婆纳童话般的蓝,洁净纯粹,是我眼中整个春天的底色。

## 报春黄鱼

□文武

桃花流水染脂艳,春三四月黄鱼鲜。正是黄鱼大量上市的季节,黄鱼正值产卵前夕,身体肥美、鳞片金黄,此时起捕的黄鱼被称作“报春黄鱼”。

黄鱼,也叫黄花鱼,黄鱼鱼头中有两颗坚硬的石头,叫耳石,故又称为石首鱼。黄鱼是海鲜中的佳品,有大黄鱼、小黄鱼之分,两者形态相近,但本质上是两种不同的鱼,成熟的大黄鱼可以长到40~50厘米,而小黄鱼常见的体长都是15厘米上下。我国沿海每个海域都产黄鱼,南黄海吕四海域的黄鱼颜色正而浓郁,是黄鱼中的上品。

大黄鱼一直以来深受消费者青睐,但因过度捕捞,资源破坏严重,现在市场上的大黄鱼基本上都是养殖的。而小黄鱼呢,正好相反,往往都是野生的,况且价格比较亲民,一盆鲜嫩的小黄鱼一般十几块钱就能搞定,受欢迎程度堪称“国民海鲜”。

黄鱼的烹调方式有很多种,清蒸、红烧、油炸、汆汤都可以。由于黄鱼肉质细嫩,呈瓣蒜状,味道清香,无论采用上述何种烹调方式,烹调出来的黄鱼总是无比鲜美。如清蒸黄鱼,鲜香细嫩;油炸黄鱼,外脆内嫩;红烧黄鱼,汁稠味浓;汆汤黄鱼,汤汁浓白。无论怎么烹调,都会引来食客的啧啧称赞。

黄鱼可以和许多食材搭配,但黄鱼的最佳搭档还是雪菜。雪菜也就是雪里蕻,在家乡又叫作“盐齏”。每到春天,雪菜春笋黄鱼汤是天赐美味,真是

鲜得眉毛也要掉下来了,民间就有这样的说法:雪菜春笋黄鱼汤,一回吃过真难忘。原汁原味的雪菜蒸黄鱼,此菜的咸来自雪菜,而鲜则来自黄鱼,鲜咸合一,保持本味。经典的雪菜黄鱼面更是许多人的“心头好面”,总是吃过以后还想再吃。我老家那里人说“无黄鱼不成席”。逢年过节或者重要宴席上总少不了黄鱼。

黄鱼历来都是名人舌尖永远贪恋的那口“鲜”。大书法家王羲之在他的《与人帖》中写过:“石首鳐,食之消瓜成水。”“石首鳐”就是咱们今天说的黄鱼干。清代美食家袁枚在他的《随园食单》里专门记载了豆豉酱烧黄鱼和鸡汁鱼腩羹两种黄鱼的做法,可见他对黄鱼的喜爱。鲁迅爱吃,却并非山珍海味大鱼大肉,自家吃的菜和普通市民没什么区别,常常只是“老三样”,一碗素炒豌豆苗、一碗笋炒咸菜、一碗黄花鱼。许多书籍也都有对黄鱼赞美的文字。《鹤场漫记》中曾赞黄鱼味比鲈鱼:“兴酣还欲问东坡,鲈鱼较此味如何?”清朝的《古今图书集成》中更说黄鱼“为鱼之最”,可见古人对黄鱼爱得多么深沉。清末有名士曾云:“白花不似黄花好,鳃下分明莫误求。”

《本草纲目》中记载,黄鱼味甘、性平,有明目、安神、益气、健脾开胃等功效。研究发现,黄鱼含有丰富的蛋白质、微量元素和维生素,有健脾开胃、安神止痢、益气填精、延缓衰老等功效。最妙的在于它的“蒜瓣肉”没有碎刺,最适合老人、儿童和久病体弱者食用。

## 小银柜

□杨汉祥

虽然奶奶离世多年,但在乡下老家她曾居住的房间内,至今仍然摆放着她老人家当年的许多老式家具,尤其那个扁平而又结实的暗红色油漆小木柜格外引人注目,我们苏中通东一带讲启海方言的人称之为“小银柜”。据说这种特制的木柜是过去居民家庭尤其是富户姑娘出嫁时必备的一件老式嫁妆,我奶奶这个“小银柜”就是她当年作为一件“高档”嫁妆带过来的。

所谓“小银柜”,是在纸币未问世及未广泛流通的年代里,老百姓家中专门用来存放金银等贵重物品的一种器具,相当于现在一些家庭中购置的保险箱之类。

据说打制“小银柜”有一定的讲究,比如,选用的木料必须纹理细腻、材质坚固,最起码经得起一般外力的冲撞,所以制作时大都选用楸树、刺槐之类的硬木,讲究一点的选用紫檀、红木之类。又如,它在式样上也有别于一般木柜,一般不大,呈扁平式长方体形状。柜架上的四根立柱以及上下边沿都由粗壮的方木做成,立柱延伸下来便成为结实的柜脚。大都被摆放在家中最隐蔽的卧房或库房等处,上面还会叠放几只与其宽、长度相等的木箱,这样更加“保险”。

“小银柜”的柜门也很特别,其实是在柜面上设置了一个小小的盖子。先在柜面上开一个宽长各十多公分的方口,再配上一个与之相匹配的木盖。木盖底部配有一块可在木槽内平移的小木条,并在里面设上能“卡”住这根木条的暗槽,这样就成了把“暗锁”。钥匙是一根呈“山”字形的小铁条或小铜条。木盖面上凿有很细的“锁孔”,实际上是一条细长的缝,开关时把钥匙伸进缝里并移动小木条就可以了。这样一般人赤手空拳是打不开柜盖的。

“小银柜”外表上刷的油漆也比较厚实。在我们通东一带,沙里人家都喜欢刷上暗红颜色的油漆,显得文静素雅;而一些江北人家偏好刷上大红色的油漆,更为吉祥如意。

“小银柜”放在家中既能用作装饰,又能起到保险箱柜的作用。当然,后来大多数人家保存的金银器件少了。由于物质匮乏,“小银柜”里存放的大都是家人一时不穿且又较贵重的衣服鞋帽等物品。

新中国成立后,银元、铜钱之类退出了货币市场,市面上流通的都是纸币,加上一些人即使有钱也都习惯存入银行换回了存单。再说此时家庭如果再把金银首饰等贵重物品藏在那种木质小柜里,也起不到多少保险作用了。所以“小银柜”的“历史使命”也就逐渐完成,姑娘陪嫁物品中备“小银柜”的也越来越少。

改革开放以后,家庭开始流行五斗橱、三门立柜等现代家具,尤其金属材质的保险箱、保险柜逐渐进入居民家庭,安保功能显然远非木柜可比。“小银柜”也就彻底退出了女人的嫁妆系列。

我家如今仍保存着奶奶当年留下的那个木质小银柜,应属于收藏者或民俗馆的藏品系列。

