

母亲的品春宴

◎陆漪

“四时知其味,食春正当时。”春回大地,万物萌发,应时应季的野菜纷纷上市,舌尖开始行走于和煦的春光之中。母亲打来电话,让我们去乡下家里吃春宴。

那天上午,我们去超市买了一些父母爱吃的食品,然后驱车回家。到了家里,只见父母在厨房里忙碌,我们正想一起帮忙,母亲说这些菜都已经切好、洗净,就等下锅了,让我们去把饭桌上清理干净,等着尝鲜。

不多久,父亲吆喝着:“菜来了哦。”只见金黄色的春卷堆叠盘中,热气中散发着诱人的香味。“调羹汤饼佐春色,春到人间一卷之”——我情不自禁地想到清人林兰痴的诗句,迫不及待地夹起一个,轻咬一口:春卷皮又酥又脆,荠菜肉馅柔中带鲜、油而不腻,满口生香,令人欲罢不能,吃一口香喷喷,如品一缕好春光;小小的春卷不仅卷进了美食,更卷进了春天。

我们刚吃了两个,香椿炒鸡蛋端了上来。青花瓷小盘中,淡黄的鸡蛋块上镶嵌着碧绿的椿芽,黄绿相间,色泽淡雅和谐,相得益彰。一股清香弥漫开来,令

人神清气爽,我不禁食指大动。虽然先生让我等父母炒完菜一起来吃,我还是忍不住先尝了几口。土鸡蛋的鲜味和淡淡的香椿味相融,充满了春天的气息,在我的舌尖打滚,蓬松柔软、味道鲜美。难怪康有为品尝香椿炒鸡蛋之后,欣然赋诗《咏香椿》:“山珍梗肥身无花,叶娇枝嫩多权芽。长春不老汉王愿,食之竟月香齿颊。”鸡蛋炒香椿所形成的奇香,居然让他香留齿颊,一个月都不曾消失。

“韭菜炒虾仁来了。”父亲报着菜名。号称“春季第一鲜”的韭菜腴嫩青碧,而虾仁玲珑剔透、淡红如玉,两样食材悄然邂逅,简直是天造地设、相得益彰的“佳配”,鲜滑软嫩,口味清新,绝无油腻。漂泊不定、颠沛流离的大诗人杜甫拜访久别重逢的故友,对方为了招待他,“夜雨剪春韭,新炊间黄粱”,老友间不拘形迹的感情跃然纸上。

这些色香味俱全的菜让人看着就口水直流,父亲说:“还有最后两道菜,一会儿就上齐了。”正说着,母亲又催着父亲去端菜。浓油赤酱的竹笋烧肉呈现在眼前,我顺手夹了一块嫩竹笋、一块猪肉,脆嫩爽口的竹笋裹着厚重的酱汁,吸饱了肉汁

的香醇,味道更加浓郁;而五花肉除了得到油酱的滋养,也有了春笋独特的清香加持,两者完美融合,自然让人垂涎欲滴。著名吃货苏东坡在一次美食派对上,用其情有独钟的竹笋和猪肉一起烧煮,沉醉于其美味,信手写下了一首打油诗:“无竹令人俗,无肉使人瘦,不俗又不瘦,竹笋焖猪肉。”

“最后一个香菜汤来了,你们都坐下来,一起吃饭。”母亲端着汤从厨房间走了出来,大家纷纷坐了下来。热气腾腾的香菜汤散发着浓浓的香味,汤汁呈浅绿色,金黄的蛋皮、白嫩的蘑菇和碧绿的香菜交织在一起。舀起一勺汤,入口清香、回味鲜美,清汤下肚,食欲马上又“满血复活”。

对着这一桌子的春菜,我们是频频举箸、大快朵颐,吃得眉开眼笑、点赞不已。没多久,大家吃得菜足饭饱,母亲最辛苦、吃得最少,却笑得最甜。

“世上唯爱与美食不可辜负。”那桌丰盛的春日之宴,把春天装进了餐盘中,每一道精心制作的菜都是对春季最深情的告白。细品春光,我们感受着舌尖上的喜悦,也感受着父母的爱与温暖。

春鲜塘鳢鱼

◎周祖斌

春天,我们启海这里的河鲜首推当然是塘鳢鱼。

塘鳢鱼,又叫土步鱼、虎头鲨、蒲鱼、乌头鲨、虎头呆子等。塘鳢鱼全身呈土灰色,有细碎黑斑,头扁口宽,有细小牙齿,鱼鳞极细,握在手里不像其他鱼那样黏乎乎的滑,比较粗糙,也比较好抓。

塘鳢鱼冬日伏于水底,附土而行,一到春天便至水草丛中觅食。春分至谷雨这段时间,塘鳢鱼长得最为肥嫩,此时也正值油菜花开遍田野,所以又称其为“菜花塘鳢鱼”。塘鳢鱼与螺蛳、青虾、春笋、春韭为江南五大春菜名鲜,成为春天里餐桌上的佳饌。

20世纪90年代前,农村里河水清澈见底,每年春天油菜花花开时,在每家每户淘米洗菜的水桥边,随处可见大大小小的塘鳢鱼。塘鳢鱼喜欢趴在河埠青石间,只需将手伸进苔痕斑驳的水中石缝里,摸索一阵,举起手来,哇,食指就被一条壮硕的塘鳢鱼咬住了,别怕,一点儿不疼。塘鳢鱼对水质要求比较高,由于农村河道的污染,原先很普通的塘鳢鱼逐渐成为稀罕物了。

古人对塘鳢鱼的喜爱在许多文字中都有体现。清代文学家袁枚曾在《随园食单》中写道:“杭州以土步鱼为上品。而金陵人贱之,目为虎头蛇,可发一笑。肉最松嫩。煎之,煮之,蒸之俱可。加腌芥作汤,作羹,尤鲜。”清代诗人陈琪也有诗云:“清明土步鱼初美,重九团脐蟹正肥。莫怪白公抛不得,便论食品也忘归。”文坛美食家汪曾祺先生在他最后一次回故乡的欢宴之后,写下了《虎头鲨歌》:“虎头鲨味固自佳,嫩比河豚鲜比虾。最是清汤煮活火,胡椒滴醋紫姜芽。酒足饭饱真口福,只在寻常百姓家。”

塘鳢鱼虽是乡土野鱼,却也时常登上大雅之堂。当年,宋庆龄寓居上海,在一次宴请几位来访外宾时,就有一道姑苏名菜“雪菜豆瓣汤”,菜绿、“豆白”、汤清,鲜美异常,尤其“豆瓣”雪白细嫩,食者品咂再三,无不击节赞叹。原来这“豆瓣”不是那豆瓣,用的是塘鳢鱼双颊上的两块肥帮肉,正是鱼儿呼吸时活动最为频繁的部位、最为鲜美活泛之处。2010年上海世博会开幕式晚宴上,招待各国元首和贵宾的第一道炒菜,就是“荠菜炒塘鳢鱼片”。

塘鳢鱼不仅味美,还给我的童年带来过许多快乐。孩提时,每年油菜花盛开的时候,我和小伙伴们就会手持鱼竿去钓塘鳢鱼。其实,平时我不喜欢钓鱼,但唯独对钓塘鳢鱼感兴趣。钓塘鳢鱼比较特别,平常钓鱼,你把鱼饵放在水中,等待鱼儿上钩;而钓塘鳢鱼,你先要在水桥边或者河边看到有塘鳢鱼,再把蚯蚓作为鱼饵小心地放在它嘴边,塘鳢鱼非常馋嘴,看到蚯蚓就会张开大嘴一口吞下,就算偶尔脱钩,照样又会来吃。那时候,沟河里塘鳢鱼多,半天时间,钓几十条是没有问题的。

这几年,随着农村环境的不断改善,家乡的河水变清澈了,塘鳢鱼也有了它的生存空间,相信它又会成为更多百姓舌尖上的美味。

本版投稿邮箱:
2457901059@qq.com



鸡雏暖春

◎何愿斌

春日回乡,远远听见香椿树下“啾啾喳喳”的声音,原来是新孵的鸡雏出壳了。

母亲将一只箩筐搬到阳光下,箩筐的一半垫着稻草,稻草上面铺着一层裹着布匹的旧棉絮。一群鸡雏挤在它们的“温室”里,啾鸣不止。有的侧着脑袋盯人,黑眼珠一转不转,仿佛发出好奇的询问:“你是谁?”有的跳到另一只背上,又滚下来;有的钻到另一只身子底下,将对方挑翻。老母鸡在箩筐周边踱步,嘴里发出“咯咯咯咯”的信号。它有几只跳到箩筐沿口,想回到鸡窝,可是被母亲赶走了。

母鸡鸡爪厉害,落脚也不够小心,有时候会伤到鸡雏,于是不满地叨咕几句,却也无可奈何。

此时的母鸡性子烈,小猫小狗一旦靠近,母鸡就会扑过去,张开翅膀、怒目圆睁,咕咕有声,做出奋力一击的搏斗姿势。斗鸡可畏,猫犬也都识相地绕道而行。

又过了几日,鸡雏的绒毛齐整后,母亲将箩筐倒向地面,小鸡们争先恐后奔向阳光明媚的春天。它们步伐匆匆,但脚力不足,很快滚成一团,像毛乎乎的绒球。它们在灰尘间奔跑,无所畏惧。着急的是守护在一旁的母鸡,不时发出警示,应该是提醒鸡雏慢点、再慢点?宋人汪莘《鸡雏》诗描绘了鸡雏暖春的温馨时光:“啄粟饮水孰教之,天机自动曾何疑。三三两两旋母脚,出入南北相追随。”

我在儿时给鸡雏寻觅过小青草,细小的颗粒聚集成草絮,用手揉

一下,草絮就纷纷落下来,雪花一样轻飘飘。小鸡们用金黄的嫩喙练习啄食,有的又准又稳,有的半天只能捞到一嘴黑泥。“长嘴饱满短嘴饥”,从出窠开始,鸡雏就开始了四处觅食的行程。用不了多久,它们就学会吃菜叶、捉昆虫、食蚯蚓,金色翅膀一天天硬朗起来,它们飞越篱笆、独步田野的时光很快就会到来。

老舍先生珍藏过一幅好友许地山求购的白石老人《雏鸡出窠图》,竹笼的栅门刚刚打开,一群雏鸡飞奔笼外嬉戏,形态各异、憨态可掬、童趣盎然。老舍在一篇文章中写道:“画得真好,一共十八只鸡雏,个个精彩!这张是我的宝贝,即使有人拿张宋徽宗的鹰和我换,我也不干!”先生珍爱的不只是鸡雏,更是友情,以及温暖的春天。