

> 杂记

鱼篓里的春天

□ 瞿杨生

清晨出门去钓鱼。鱼篓挂在腰间,随着步子轻轻拍打胯骨。它是空的,风从竹篾孔隙穿过,发出清越的声响。新编的鱼篓还带着山野的气息,那些细细的孔隙均匀地排列着,宛若无数只眼睛,等着看这个春天的水。走过田埂时,我低头看了一眼,阳光正从篾孔射进去,在底部投下一小片斑驳的光影,那是春天最初的样子。

选了一处洄水湾坐下,柳枝刚刚吐出鹅黄的嫩芽,在水面扫来扫去。浮漂立在水中央,一动不动。鱼篓半浸在浅水里,透过那些孔隙,能看见细小的水草钻进又流出。这才意识到,这鱼篓才是真正的钓者。它静默地待在水里,等着春天自己游进来。几只长腿的水黾从篾边滑过,细长的足在水面踩出浅浅的涟漪,一圈一圈,都从篾孔中穿过去了。

第一条鲫鱼上钩时,握在手里我还能感受到它的惊惶。放入鱼篓,它猛地一窜,尾巴拍打篾壁,溅起的水珠沾湿了衣襟。透过篾孔看去,那鱼渐渐安静下来,鳃盖一张一翕,仿佛在数着水流过的次数。不多时,又添了几尾。鱼篓开始有了分量,沉甸甸地坠在腰间,像是春天正一点一点地往里填充着什么。

午后的风从南边吹来,暖洋洋的,

带着油菜花的香气。几片花瓣飘落水面,打着旋儿,不多时就有几瓣顺着水流钻进鱼篓的篾缝间。篓里的鱼受了惊,一阵骚动,那些花瓣便混在水里,和鱼鳞的银光搅在一起。俯身细看,篓里的世界竟让我看得有些恍惚起来,一时间分不清哪是鱼,哪是花,哪是透过篾孔漏进去的粼粼波光。

直起身来,阳光正好,春水被照得透亮。提起鱼篓掂了掂,沉甸甸的,水从篾缝间缓缓漏出。可那些钻进篓里的春光呢?那些卡在篾缝里的点点金黄呢?它们没有随着水流走。举起鱼篓对着太阳,明亮的光从背后透过来,竹篾的纹理被照得清清楚楚,每一道编织的痕迹里,都藏着这个午后的颜色。看着篓里那些混着花瓣的鱼,忽然有些不忍心带它们走了。

收拾东西准备回去,把鱼儿轻轻放回水里。它们摆一摆尾,游远了,隐入那片晃动的波光里。鱼篓又空了,轻飘飘的,恰似早晨刚出门时一样。可举起来再看,竹篾间还留着湿湿的水汽,几片小小的花瓣卡在篾缝里,黄得鲜亮。抖一抖,花瓣缓缓飘下来,有几瓣落在手背上,柔柔软软的,还带着淡淡的香。这香气,就是春天送我的礼物。

> 美食

春菜的吃法

□ 厉勇

春菜,是指春天一大批刚上市的新鲜的时令菜。春菜是一个集体名词,它包含春韭、春笋、香椿、水芹、野葱、荠菜、蕨菜、马兰头等,种类繁多。春菜独属于春天,赋予了春天独特的味道,是这个季节与众不同之处。随便哪一种春菜,都是水灵灵的,嫩生生的,充满着山野和泥土的气息,散发着植物独有的芬芳。

有个作家说,在春天,如果没有吃过一次野菜,便是对春天的最大辜负。确实啊,如果要把那么美好的春天吃进嘴里,不就是吃这些春菜吗?春分吃春菜,也是一项由来已久的民俗活动。

吃春菜,可以吃春韭。诗人杜甫曾写道:“夜雨煎春韭,新炊间黄粱。”雨夜割来的春韭嫩嫩长长,刚烧好的黄粱掺米饭喷喷香。春雨里拔节的韭菜,嫩得掐得出水,嚼起来没有渣,口感此时最好。最简单的做法莫过于韭菜炒蛋,费时短,却好吃下饭。

吃春菜,可以吃春笋。春笋是我这样的江南人的最爱,从小吃到大,却从来都吃不厌。春笋可以和雪菜、腊肉等食材搭配,吃起来都很鲜香。每次吃饭,看见食堂里有春笋炒雪菜,我一定要打一份。春笋白嫩,雪菜是刚刚采摘的新鲜的芥菜做的,碧绿爽口。这道菜吃的就是新鲜爽口,鲜得人掉眉毛。

吃春菜,可以吃水芹。水芹炒豆干是绝配,两种食材都有一种特殊的

香味,两种味道既独立又融洽,搭配在一起有种天作之合的感觉,那股特殊的香气一下就征服了我的味蕾。北京餐馆里的水芹炒肉,标价动辄四五十元,而且有点水土不服,并不那么受欢迎。北京本不产水芹,估计运输时间长,水芹都放老了。这样的水芹纤维较多,容易塞牙,不如南方的水嫩多汁。作家朋友如此形容水芹的味道:“来自山溪的水芹菜入口软嫩鲜香,其独特的清新口味仿佛一股清甜的山泉清流,那叫一个香气扑鼻。”

吃春菜,可以吃蕨菜。蕨菜,刚刚从泥土里冒出来,卷着可爱的毛茸茸的卷儿,笔直而粗壮。将蕨菜采摘回去后,去掉毛卷和老茎,在锅里焯一下水,然后清炒也好,凉拌也好,那味道,滑溜爽口,嘎嘣有声,让人越嚼越有味道。

春天刚刚冒出来的香椿芽、蕨菜、马兰头、笋等,多少人对这些时令春菜垂涎三尺,因此,即便市场上的香椿很贵,他们也愿意花钱尝鲜。而乡下人吃这些春菜,就有天然的便利。野葱、荠菜、马兰头等,田间地头一大片一大片地长着,春笋、蕨菜等,山上去一趟,便可满载而归。

这些大自然的馈赠,本身自带植物的鲜味和香味,吃到嘴巴里鲜香四溢,味蕾得到最大的满足,仿佛把整个春天都吞进了胃里。春分,就是吃春菜的最佳时节。

> 万物

柚香漫过旧时光

□ 何俊

三月的天气暖得刚好,太阳把柚子树晒出了白色的花苞,仿佛一下子就涌出来似的,肉质花瓣向上翻卷,中央探出缕缕纤细的花须,蜂蝶在花旁兜着圈子,最后停在金色的花蕊上。

家里的小院挤满了花草植物,最惹眼的是窗外的柚子树,油亮的叶子在阳光下熠熠生辉,被风吹得翻腾飞舞,闪烁得和河滩上的蚌壳一样。每逢春日,花都开得很盛,馥郁的香气漫溢整个房间,仿佛日子都充满了香甜。接着,热闹的花事渐渐阑珊,花瓣簌簌下落,地面好似铺了一层柔软的小雪。枝头开始悄悄长满了青嫩的小果,宛若一颗颗温润的玉珠,雨水来了就吸收雨水,阳光来了就享受阳光。我总爱倚在窗前望着柚子,心里盼着它们能快点变大。

随着时光流转,几十个柚子像秤砣般挂在树上,挺拔的枝条渐渐地弯下了腰,整棵树像杨柳般俯首,我担心果实把树枝压断了,就找些粗壮木棍,小心翼翼地在支撑在树枝下,帮它分担一些力量。朝阳的果子先熟,青涩的果皮被太阳熏得微黄,愈发圆润喜人。刮风的时候,有时候听见“咚”的声响,是柚子掉落在地上了,滚得到处都是,这里一个,那里一个,抱在怀里沉甸甸的,心里满是丰收的喜悦。

我迫不及待地擦掉柚子上的泥点,拿刀在果皮上轻划几下,再沿着刀印拨开,清冽的香气萦绕鼻尖,撕开轻薄如纸的白瓢,露出粒粒晶莹透亮的果肉,咬下去,丰盈甜蜜的汁水汩汩而出,就像做了一场甜美的梦,吃完一个,仍不满足,越吃越好吃,一定要连吞几个,直

到肚皮滚圆,我才眉开眼笑地坐在竹椅上,歇上好一会儿。地上散落的残屑,很快就吸引来了一群小小的蚂蚁,它们围在一粒果肉的四周,合力抬着它前行——好像一片会走路的绿色菊花瓣,慢慢地钻进了墙角的洞。我觉得有趣,故意放些果肉在洞口,看着它们欣喜地爬出来,把美味佳肴搬走。

在气温升高的中午,把爽口的柚子凉拌了吃,常常让人垂涎欲滴。把剥好的柚子瓣成小块,拌入鲜红的辣椒,撒一撮盐,淋上几滴酱油,吃上一碗,昏昏欲睡的身体,便会立刻清醒过来,仿佛置身在幽凉的森林之中。树上的柚子还在接二连三地成熟,就算换着花样吃,也跟不上趟儿,小山似的柚子堆在地上,放置十天半个月也没关系,神奇的是味道居然更甜了。实在吃不完的,只好任其腐烂,融成厚厚的果泥,浸润着土里的树根,多么奢侈的一段时光。

柚子树站在窗外,一晃就是好多年,如今水果店里琳琅满目,想吃什么果子都可以买到,再也不用等上大半年盼着柚子成熟。家人觉得茂密的枝叶挡住了阳光,最后柚子树变成了树桩,树桩也待不了多久,人不允许无用的东西占用地方。屋内是亮堂了,可窗前再也没有一棵树举着沉甸甸的果实,也没有鸡缩着脖子在树上打盹,柚香漫过的旧时光,已经回不来了。

如今,我仍怀念窗前的这棵绿友,记得它的模样、它扎根的地方,那些藏在枝叶间的欢喜与期盼,化成岁月里最温柔的念想。

> 诗苑

血豆腐

□ 影白

每年入冬之后

我的母亲

就会坐不住,眼瞅着天气

一旦转晴,她的冬日美食计划

就算拉开了漫长的序幕——

早上,从豆腐作坊拎来的二十斤

石膏豆腐,滤水之后,一块

一块地,放在大筛盆里揉碎

十斤无皮的五花肉肉片

加入其中,适量新鲜猪血

盐巴、花椒粉、纯碱……加入其中

母亲的双手,加入其中,搅动

拌匀,转成一个个我拳头般

大小的圆球半成品,摊放在簸箕里

抬到阳台上,接受冬日阳光的炙热

考验与检阅,如果,天公作美的话

三四次太阳下的不断翻晒之后

它们就会摇身一变,成为这乌蒙

群山一隅的过冬必备佳肴之一

——我称之为“老火腿”、椭圆形

酱红色的血豆腐,可温水冲洗

切片与蒜苗一起爆炒,亦或

切片装碗,置于笼屉里,蒸一会儿

热气腾腾地上桌,猪肉、豆腐与

阳光交融的奇异香味,便会瞬间弥漫

扑鼻,每每这样的时刻,母亲就会

无端地忆起我童年令她啼笑皆非

的时刻——我的奶奶在世时,她的寿辰

每年必做,亦正是这血豆腐飘香

的时节,母亲里里外外操持着这须有里有面

横竖都有十来桌的寿宴,而我少不更事

早早地脚尖一踮,屁股一挪,便挤坐在

宾客嚷嚷的八仙桌边,不时地

扭头叫唤着忙碌着的母亲——

我的老火腿!我的老火腿!我的老火腿!

在座的亲朋,难免一脸疑惑,不解

青椒炒火腿,不是早已端上桌了吗?当

母亲按部就班地,把一碗刚刚蒸熟

还冒着热气的血豆腐,咣当一下

推摆到我面前——你的老火腿!

让你吃个够!亲朋们,见状

无不哄堂大笑,我的母亲亦是自嘲般

一阵傻笑——味觉的记忆,亦或是

记忆的味觉,始终在提醒着我

什么,仿佛每一个冬天,都有自身

不容置疑的使命在身。如同今天

冬日的阳光,甚好;血豆腐的晾晒

甚好;我与母亲两人的晚餐

无酒,甚好;腌萝卜瓜,开胃

甚好;我悄然起身为自己

添了两回饭,而肚子

感觉才有七分饱