

“农家蚕豆飘香,正是朵颐蚕豆、品味乡愁的大好时节,因为蚕豆的味道,传承着的永远是地地道道的家乡味道。”



## 十里春风蚕豆香

徐宜秋



春暖花开,麦子从容抽穗,油菜悠然结荚,蚕豆苗也调皮地探出小脑袋瓜,一下子窜得老高,与布谷鸟一起迎着每天的朝阳。当金灿灿的油菜花铺满原野的时候,羞答答的蚕豆花也开始点缀大地。

蚕豆花开是蚕豆生命中最璀璨的日子,一簇就是三五朵,而第一簇还没有完全凋谢,第二簇、第三簇就争先恐后地相继绽放。花儿素雅靓丽,由蕊部的黛黑向外逐渐舒展

变淡,到花的边缘时已是一抹乳白,恰似婴儿水汪汪的眼睛,眼睛上面又外罩一片蓝色的大花瓣,且两朵花还是对生的,整个造型显得俊俏可爱,斑斑里蕴藏着清亮的眼眸,眼眸里蜂飞蝶舞、春光迷离。更由于蚕豆一生中一直有个边开花边结果的特性,使得花香弥漫了整个春天。

清代书画家汪士慎有一首题画诗:“蚕豆花开映女桑,方茎碧叶吐芬芳。田间野粉无人爱,不逐东风

杂众香。”意思是说,遍野的蚕豆花开了,映衬着这蚕豆花的是一株株初生的小桑。那方正的梗子、碧绿的叶子衬托着它吐着芬芳的清香。那散发着田间野粉的蚕豆花是无人喜爱的,因为它不愿意追逐东风,更不愿意混在众多的花香阵中来抬高身份,这正凸显了蚕豆的高尚品德:沉默而无语,大美而不言。无论田埂地角,还是山石瓦砾间,从不自暴自弃,自怨自艾,凭着自身顽强的生命力,最终出落得亭亭玉立,风姿绰约。

“青蔓牵衣细草长,高低山路敛烟光。邻居田埂相逢语,十里春风蚕豆香。”说的是初夏蚕豆荚渐渐膨胀圆鼓,此时鲜蚕豆可以食用了。撕开豆荚,三四粒绿如碧玉的蚕豆静静地躺着。别的不说,光看豆的颜色就顿生爱意,蚕豆嫩得几乎能掐出青汁来,那珠圆玉润的外形早让人不食而醉了。

到了立夏时节,青蚕豆基本成熟了,在民间有立夏日吃青蚕豆的习俗。那时的孩子一定要吃三样东西:咸鸭蛋、麦食、嫩蚕豆。据说,吃了后整个夏天就不会生病,连痱子也不会长。“食之有味,适口为珍。”是嫩蚕豆的最佳标签,而嫩蚕豆的真正吃法则见于晚清诗人袁枚建议:“新蚕豆之嫩者,以腌芥菜炒之。”传统的芥菜炒嫩蚕豆的烹调

方式,成了寻常百姓家老灶头上的一道家常菜。将宛如青衣脚的“立夏豆”新鲜摘下,剥出翠绿的豆粒,连同内皮用葱油生煸,加些切碎的芥菜,吃进口中,绿皮柔嫩,绿皮内的豆肉糯软甘润,香中带甜,所谓“翠荚中排浅碧珠,甘欺崖蜜软欺酥。”是民间餐桌上的一道不可或缺的“时令菜”。

当代江南才子范烟桥《茶烟歇》云:“摘而剥之,小如薏苡;煮而食之,可忘肉味。”过了节令,蚕豆不再青嫩,有些老了,此时,可以把豆粒上的一层绿皮剥掉,豆粒分开成豆瓣,入油锅翻炒后,加入腌制的大头菜与猪油渣,成就了南通地区一道风味独特的家常招牌菜:三老聚会。这豆瓣里的氨基酸彻底分解游离出来,与大头菜、猪油渣相互渗透融合,形成了特有的自然之鲜。盛上一碗,热气腾腾,香味扑鼻,吃进嘴里脆酥酥、鲜笃笃,香气四溢,令人垂涎。倘若有机会在绍兴的咸亨酒店里“温两碗酒,要一碟茴香豆,一句‘多乎哉,不多也’的妙言,让孔乙己的穷酸相跃然纸上,却也让普通的蚕豆有了文化的味道。

每年的四五月份正是蚕豆收获的季节,农家蚕豆飘香,正是朵颐蚕豆、品味乡愁的大好时节,因为蚕豆的味道,传承着的永远是地地道道的家乡味道。



## 趣说南通方言

凌华

南通是一个多方言的城市,南通方言(当然包括通州方言在内)到底有多少种?有说4种,有说7种,还有说更多的,虽然我非南通方言研究者,更非南通方言专家,但是,在南通诸多方言中,我至少会其中的三四种。我出生在现金沙街道,外婆也是金沙人,三岁时跟随母亲到原南通县三余乡安家落户,而我爷爷又生活在南通唐闸,所以,从小就“走南闯北”的我基本上能说一口流利的南通话(涉及平潮、兴仁、石港等地)、金沙话和启海话,通东话也能说一点,虽然不很流利,但是基本都能听得懂。

南通话听起来像听日语,这是外地人的共识。民间有个比较经典的桥段:“裤子也瓦,裤多西瓦,哈子也瓦,哈多西瓦。”念起来是不是非常像日语?其实把这段话翻译成普通话非常简单:裤子要坏,裤带先坏,鞋子要坏,鞋带先坏。我在通州区人武部工作时,每年征兵期间,许多外地接兵干部告诉我,南通的新兵到部队以后,遇到老乡喜欢用南通方言对话,以至于其他地方的新兵都疑惑:“你们南通人的日语为何如此流利?”

南通方言复杂而多种,即使是南通人,不要说会说所有南通方言,能听懂所有南通方言也不

“俗话说‘十里不同音,百里不同俗’,在南通简直是‘三里不同音,五里不同调’,用‘南腔北调’来形容南通方言可谓淋漓尽致。”

多。有些地方马路南边与马路北边说的话也不一样,俗话说“十里不同音,百里不同俗”,在南通简直是“三里不同音,五里不同调”,用“南腔北调”来形容南通方言可谓淋漓尽致。

上世纪八十年代末,我在原南通县纺织厂上班,有个同事因工作需要到通棉一厂技术培训。有一天中午,他和他的培训师一起吃中饭,由于师傅吃得快,吃完后,用南通话对他说:“我吃好了,你把菜‘哇’吃掉。”意思是你把余下的菜全部吃掉,而我同事是启海人,说的是启海话,“哇”在启海口音中是倒掉的意思,听了师傅的话,他百思不得其解,因而闹出了一个笑话。至于启海口音中“腌鸡”不是真正腌制的鸡,而是南通话里“咸菜”的意思,南通话“呐呐”不是指奶奶,而是启海话里“老婆”的意思,诸如此类的“笑话”更是数不胜数。

相声大师马季先生到南通表演时说过一句“锅里没有盐”,外地人怎么也不会想到说的是“家里没有人”的意思,以至于2006年马老先生去世时,南通媒体在发布消息时用了“这回锅里真的没有盐了”这个很有南通方言特色的标题,来表达南通读者和听众对老先生的怀念之情。



“春天,带着家人出去走一走,做自己喜欢的事,尽情享受生命的美好与尘世的温暖,如此才不负春天的到来,在温柔的春色里好好爱她一场。”

## 不负人间四月天

吴琳

徐徐步入四月,醉人的春风吹来遍地芬芳,阳光明媚,草木新绿,繁花斑斓,堪称一年中最美的时节。

儿子的学校组织春游,班级群里不时传来现场照片。暂时离开了校园的拘束,阳光下的孩子们自由开怀,喜笑颜开,像一朵朵在春日里绽放的小花。

老师在群里说:“春天万物生长,孩子们也需要与大自然多接触,感受生命的蓬勃,他们才会有活力。”家长们纷纷在群里表示赞同。是啊,孩子们平时忙于学习,无暇玩乐,春天来了,也是时候让他们在春光中放飞自我,找回最本真的快乐,这样才不负春天的盎然生机。

曾在书中读到这么一句话:“春天到了,幸福的人走向远方,寻觅历史的足迹,看看外面的世界。”人间四月,春和景明,正是外出旅游的好季节,很多人选择在这个季节陪家人外出踏青,拥抱春天。闺蜜小蓉特地请了一周年假,带着年过七旬的父母去了云南大理。有一天,她发来一段视频,她和父母坐在美丽的洱海边,周围花开满地,碧海蓝天,她年迈的双亲在阳光下皱纹舒展,笑意盈盈,眼里流淌着掩饰不住的快乐与满足。

小蓉告诉我,父母一直向往云南,但舍不得让她花钱,这次她借口公司奖励才把父母“骗”到了云南。我夸赞着小蓉孝顺,小蓉却说:“春天这么美,可父母享受春光的机会却越来越少,带父母一起共赏春色才不负这大好春光。”我默默赞许着小蓉,也悄悄酝酿着与父母的出游计划……

其实,春日的美不仅体现在户外,在室内也会有春色。在家里插一束含苞的春花,每日为它换水修枝,看它一点点绽放,就好像把春天请到了家里;闲暇时,坐在花下,沏一壶春茶,燃一根沉香,读一本关于春天的书,也是极具情调与乐趣之事。旧时就曾有人如此形容春日读书的美好:“春读书,兴味长,磨其砚,笔花香。”春日芳菲,不仅有和煦丽日,也有清风细雨,在这时读书写字会更有韵味,甚至于笔下都会流动着淡淡花香……

林徽因曾用四月天来表达对新生儿子的情感:“你是一树一树的花开,是燕在梁间呢喃,你是爱,是暖,是希望,你是人间的四月天。”春天是大自然赐予人间最珍贵的礼物,她像初生的婴儿一样,充满了爱与温暖,蕴含着热情与希望。

春天,带着家人出去走一走,做自己喜欢的事,尽情享受生命的美好与尘世的温暖,如此才不负春天的到来,在温柔的春色里好好爱她一场。

## 春花绽放

李昊天 摄



“我不待青团冷却,迫不及待地抓取一个,咬上一口,顿觉香糯柔软、口齿生津。”

## 最忆是青团

徐新



和煦的春日暖阳携着草木的清香扑面而来。汪曾祺老先生对“清香”一词下了这样的定义:“所谓清香,即食时如坐在河边闻到新涨的春水的气味。”而色泽鲜绿、香糯柔软的青团是一种聚集着春天气息的美食,颇具这种清香的特质,深得人们青睐。

青团最早是用来祭祖和在寒食节里食用的。相传春秋时,忠臣介子推“割股奉君,逸禄不仕,携母隐山,焚林俱死”。晋文公为纪念他,下令在介子推忌日全国禁火、只吃冷食,形成寒食节俗。

青团在唐代正式形成了寒食吃青团的风俗。白居易有诗云:“寒食青团店,春低杨柳枝。酒香留客在,

莺语和人诗。”可见,那时已有专制青团的店铺,青团与柳枝已同为寒食节的时令之物。

青团是由艾蒿和糯米粉揉搓并蒸熟而成的美食,据宋代《琐碎录》记载:“蜀人遇寒食日,采阳桐叶,细冬青染饭,色青而有光。”明代《七修类稿》也说:“古人寒食采杨桐叶,染饭青色以祭,资阳气也,今变为青明团子,乃此义也。”清代袁枚的《随园食单》中曰:“捣青草为汁,和粉作团,色如碧玉。”袁枚惟妙惟肖的描述让我深藏于味蕾深处的眷恋瞬间被激活。

童年时,村里几乎家家户户都会做青团。野生的嫩嫩艾草(或绿油油的麦叶、菠菜等)成了最好的染

色原料。为了能吃上美食,我跟着母亲一起去采摘艾叶。母亲将艾叶洗净并用水焯过后,细细地切碎,再用葛布慢慢地滤出青绿的草汁,拌上糯米粉,加入适量的水,反复揉搓过后,一个翠绿大粉团就“粉墨登场”了。母亲熟练地捏下一个乒乓球大小的糯米团子,大拇指抵住中间,边旋转边搓,中间出现一个凹陷,然后填入一勺豆沙或芝麻馅料,最后再次转动逐渐收口,一个圆润光洁的青团呈现在眼前了。

包好的青团放入蒸笼,以碧绿的芦叶垫底,在锅里蒸15分钟,青团的香味逐渐在空气中弥漫开来。母亲掀开蒸笼,热气升腾、清香四溢,油亮亮的青团更显青翠欲滴。

我不待青团冷却,迫不及待地抓取一个,咬上一口,顿觉香糯柔软、口齿生津,只想大快朵颐。而青团冷食也是别有风味,除了清香外更有嚼劲。如今,青团在超市、糕团店到处都有卖,馅料也更加丰富,除了豆沙和芝麻外,还有百果、玫瑰猪油、肉丁笋丁、咸蛋黄等为馅料。

“碧玉团圆满屈香,素春柔艾捣砧忙。”又到了明媚的春天,原野中氤氲着麦叶与艾草的悠悠清香,自然而然又勾起了我的口腹之欲,细细品味那青团滋味,再次感受到美丽的乡愁和纯真快乐的童年,历久弥新,生生不息。

