



## 惊蛰万物生

□ 林黛

惊蛰就像一支无声的号角,轻轻一吹,便搅乱了春的格局,也唤醒了沉睡一冬的世界。

这之前,冬寒还赖着不肯全然退去。那是一种让人有些厌烦的湿冷,寒意能钻进骨子里,仿佛要把人里外都冻透。田野像是一块冷硬的铁板,光秃秃地袒露着,偶尔有几株顽强的野草在寒风中挣扎,却也沒了往日的生机。村子里的人家,门窗都紧闭着,只有烟囱里偶尔冒出的几缕青烟,带着些许的温馨。

前几日,天空终于按捺不住积蓄已久的情绪,连续降下了几场或大或小的春雨。这雨不似夏日的狂放不羁,也不及秋雨的缠绵悱恻,它细腻而温柔,如同天界的甘霖,贵如油呢。雨滴轻轻拍打在屋檐上,滴落在泥土中,每一滴都像是大自然最精致的笔触,勾勒出一幅幅生机勃勃的画卷。麦田里那些沉睡了一冬的麦苗听到了春的召唤,它们贪婪地吮吸着雨水,嫩绿的叶片在雨中更显鲜亮。小河的水位也随之上涨,潺潺流水声与雨声交织在一起,奏响了一曲春的序曲。

这一场春雨,下得恰到好处,像是为大地进行了一场洗礼。我站在盐城西乡的田埂上,望着远处朦胧的烟雨,恍惚间竟分不清是冬还是春。雨后的世界被重新涂抹了一遍,每一片叶子,每一寸土地,都显得格外清新。田野不再是冷硬的铁板,而是变得

柔软起来,仿佛一块巨大的绿色绒毯,从脚下一直铺到天边。

在这片被雨水滋润的土地上,红梅成了最早迎接春天的使者。它们不畏严寒,不畏风雨,以一种近乎倔强的姿态,次第绽放。红梅的花骨朵不大,却朵朵精神抖擞,红得热烈而纯粹,像是用尽了一生的力气,只为在这早春的二月里,绽放出最灿烂的笑容。“惊蛰庭梅发,方当烂漫期。”古人的诗句在这一刻有了生命,红梅与惊蛰相遇,共同书写着春天的诗篇。每当微风吹过,梅香便随风飘散,沁人心脾,让人不由自主地放慢脚步,细细品味这份来自大自然的馈赠。

喜鹊,这些春天的信使,也开始了它们忙碌的身影。它们或在枝头跳跃,或在空中翱翔,叽叽喳喳的叫声,清脆悦耳,为宁静的西乡增添了几分生气。喜鹊的叫声中,似乎蕴含着某种神秘的力量,它们用自己独特的语言向世人宣告:春,真的来了。尽管此时天空尚未响起春雷,但那份属于春天的气息,已经悄悄弥漫在每一个角落。

惊蛰到了,万物已经按捺不住。田埂边的荠菜悄悄抽出嫩芽,开出了细碎的白花。“惊蛰先开荠菜花,一年春事渐繁奢。”荠菜花开,春耕就要开始了。在盐城西乡的小村子里,惊蛰后的世界也变得更加忙碌起来。远处的麦田泛着新绿,像是披上了一层

薄薄的绿纱。农人们早早下地,忙着给麦苗施肥。他们的身影在晨雾中若隐若现,偶尔传来几声说笑,打破了清晨的宁静。他们要在惊蛰后的这段时间,播种下各种作物,为的是在秋天的时候,能有满满的收获。

女人们在家里也没闲着,她们忙着准备各种食材,准备着给家里的人们准备一顿丰盛的饭菜。饭菜里总是有鱼有肉,有蔬菜,还有裹着春的气息的春卷。春卷长条状的,外面脆脆的,里面卷上田野里挖回来的荠菜,吃起来别有一番风味。

在村子外的河边,芦苇也长出了嫩绿的新芽。新芽嫩得能掐出水来,它们在微风中轻轻摇曳,像是在向世界展示着自己的活力。河水也渐渐解冻,清澈见底,鱼儿在水中游来游去,偶尔还会跃出水面,溅起一朵朵水花,像是给这个世界打招呼。乡间小路两旁的树木都抽出了嫩绿的枝叶,嫩绿得让人忍不住想要去触摸。枝条儿在微风中轻轻摇曳,像是在和路过的人们招手。

惊蛰万物生,春天真的来了。在这片充满生机的土地上,生命的力量正在悄然勃发。无论是田间的麦苗,还是枝头的花苞,都在精心描绘着春天的画卷。而我,只是一个幸运的旁观者,有幸见证这一切的美好。

春雨过后,一不留神,避风向阳的韭菜已经钻出地面,露出嫩嫩的、绿绿的、紫紫的叶芽,叶子上有些沾着少许泥星,叶尖上还有一颗晶莹剔透的露珠,在初春的早晨眨巴着亮晶晶的眼睛。在这美好的春天里,韭菜用它的模样和滋味,书写着属于自己的春日故事。

韭菜被人们称“百家菜”,一直受到人们的喜爱,无论是哪个季节,只要有一盘青椒炒韭菜上桌,那种特别的清香闻勾着你伸筷子,尤其是春天里的头刀韭菜,相当的好吃,搛起入口,仿佛吃下所有“春鲜”,正如民谚所言:正月葱,二月韭,春鲜当数头刀韭。这是指的露天韭菜,因此韭菜在春季的品质最佳,故有“春食则香”的说法。经过深秋和一个冬季的休眠蓄力,于春日暖阳中萌芽,在春雨温风里生长,那根红茎青叶绿如剑的韭菜茂盛如麦,正二月里的韭菜愈发鲜嫩。“夜雨剪春韭,新炊间黄梁。”雨后不出半个月,施足农家肥的韭菜窜到拃把高了,用我父亲的话说叫“拽住长”,犹如豆蔻年华的少女穿上青葱色的薄纱,为春天添色。

在老家时,父母都要种上一畦韭菜,每隔三年换地轮作。秋天时,父亲舀粪肥灌在拉好浅沟子的行间,叫插根肥。腊月里,母亲还会掏出灶膛的草木灰,从鸡圈铲来鸡粪,拌和后用薄膜覆盖发酵,在打春前铺到韭菜田中,那个韭菜长得茎粗叶阔。春阳下一垄垄韭菜挤挤挨挨,细长的叶片宛如春日裁剪出的绿条,微风拂过,它们轻轻摇曳,似是在与暖阳、与春风轻声细语一般。那绿,是清新的、鲜亮的,带着春的蓬勃朝气,仿佛将积攒了一冬的能量都释放了出来。难怪人们认为春季适当食用韭菜,可以养护人体的阳气,增强人体抵抗细菌病毒的能力。

现代研究证明,韭菜在春季不仅味道鲜美,还富含营养,如膳食纤维、维生素C、维生素B1、维生素B2等,具有促进肠道蠕动、预防便秘、补肾温阳、散寒解毒的功效。因此,春食韭菜,不仅符合养生之道,也是享受时令美食的好口福。春天的韭菜是一抹鲜香,炒上一盘韭菜鸡蛋,黄绿相间,香气四溢,一口下去满是春天的味道;用韭菜做馅,包进饺子里,那独特的辛香萦绕舌尖,让人品出了春之韵味,也尝出了生活的烟火气;在我们海边,用海虾米、肉丝、鸡蛋、木耳黑、韭菜馅,四色互补,更加彰显汤汁白的特色,让人馋涎欲滴。韭菜还可以依照各人的喜好,做出花样繁多的春天里的美味。

宋代刘子翬诗赞韭菜“一畦春雨足,翠发剪还生”,因其剪而复生的特性,常被用来象征生生不息和长长久久。清代郑板桥也有诗叙述韭菜如野草一样:“春韭满园随意剪,腊醅半瓮邀人酌。”都表达了这种生生不息的精神,韭菜又被人们认为是“吉利菜。”其实,韭菜一直被古人用作祭祀物品,早在《诗经》中就有“四之日其蚤,献羔祭韭”的记载,说明古代就将韭菜赋予了象征着对祖先的敬仰和对子孙昌盛的祈愿。陆游《蔬食戏书》:“新津韭黄天下无,色如鹅黄三尺余。”这句诗赞美了新津所产的韭黄色泽如鹅黄,品质极佳,说明培育韭黄由来已久。韭菜也是中国美食文化中的重要组成部分,这些古诗词不仅描绘了韭菜的自然美,还赋予了韭菜深厚的文化内涵和象征意义。

这真是:春天韭菜已登场,碧绿脆嫩鲜生香,蓄足能量升阳气,割取又生福泽长。



上水上善上盐都

王监书 摄

## 镌刻在味蕾上的乡愁

□ 王川

大纵湖手工鱼丸

江苏盐城大纵湖这方钟灵毓秀之地,每一寸湖光水色都连着我童年的梦幻,而最熠熠生辉的记忆,当属大妈亲手制作的手工鱼丸。从呱呱坠地到背井离乡,这份鲜美始终萦绕心间,从未淡去。今年春节,当我再次踏上故乡的土地,那一口鱼丸入口,鲜嫩之感瞬间袭来,让我沉醉在往昔与当下交织的美好之中。

大纵湖,宛如一颗璀璨的明珠,镶嵌在盐城西乡大地上,给这里带来了丰饶的水产资源。每至年关,湖畔人家便忙碌起来,而大妈做鱼丸的场景,总是家中最温馨的画面。她挑选的鱼,必定是刚从大纵湖捞出的活鱼,鳞片闪烁着光泽,鱼尾有力地摆动,仿佛在诉说着湖水的灵动。

大妈熟练地将鱼处理干净,刀起刀落间,鱼肉与鱼骨迅速分离。接着,她把鱼肉置于案板之上,慢慢细心地剁成鱼泥。那有节奏的“咚咚”声,是奏响的美好乐章,伴我度过一个又一个新春。剁好的鱼泥细腻绵密,泛着淡淡的光泽,真像上好的羊脂玉。

随后,大妈往鱼泥中加入葱姜末、盐、料酒等调料,还有自家晾晒的红薯淀粉。她的手如同神奇的指挥棒,将各种食材巧妙融合。搅拌是核心环节,用手顺着一个方向来回搅拌,用力均匀,一遍又一遍,一圈又一圈,大妈甩开棉衣,撸起袖子,专注且虔诚,鱼泥在她手中逐渐变得富有弹性,生命力满满。这一种劲道,别是一番滋味。

制作鱼丸的最后环节到了,大妈抓一把鱼泥,轻轻一挤,一枚枚圆润的鱼丸便从她的虎口处滑落,落入温水中。它们像一群活泼的小精灵,在水中欢快地翻滚、跳跃。随着水温升高,鱼丸渐渐浮起,原本粉嫩的颜色变得洁白如雪,恰似大纵湖冬日清晨的薄雾,透着一种朦胧纯净的美。

当热气腾腾的鱼丸端上桌,那鲜香瞬间弥漫整个屋子。轻轻咬上一口,鱼丸的鲜嫩在齿间散开,弹性十足又入口即化。鱼的鲜美、调料的醇厚,完美地交织在一起,把大纵湖的万千风情都凝聚在这小小的鱼丸之中。每一口咀嚼,都是对故乡深深的眷恋,每一次回味,都是与过去时光的深情相拥。一代又一代人接棒传承,如今,堂哥堂嫂在大纵湖北宋庄上开了一家鱼丸店,店名就叫小大妈鱼丸。

这个瞬息万变的世界里,大纵湖手工鱼丸就像一把钥匙,为我打开记忆的味蕾大门。湖水,湖鱼,湖鱼丸,无论我身处何方,它那鲜嫩的滋味,始终是我心中最温暖、最鲜美的存在。

大纵湖手工鱼丸——镌刻在味蕾上的乡愁,是故乡给予我的珍贵馈赠,更是我灵魂深处永远的归宿。

## 饼香絮语织盐城

□ 陈卫中

盐城人的一天,总被一缕缕的饼香萦绕,像串场河的水默默无声地浸润着街巷阡陌,将晨昏暮霭都染成了那片温馨的焦黄。

晨曦初露,大街小巷的鸡蛋饼店前就排起了长龙。一口黝黑的铁鏊子,一双白蝶穿花的手。面糊与炽热际会时,竹刮板轻轻旋转,铁板上便绽开一轮满满的月。鸡蛋磕在中央,“滋啦”作响,蛋液缓缓漫漶,像是揉碎了朝霞洒人间。青葱碎、香菜末次第落下,铁铲翻飞间,秘制酱料涂出的弧线比虹霓更加绚烂。这是盐城人最熟悉的早餐,一张鸡蛋饼,裹着市井的烟火,挟着匆匆的晨光。

日头攀上登瀛桥头时,大冈老茶楼的木格窗棂筛下细碎阳光,八仙桌上青瓷盖中碧螺春正舒展腰肢。后厨里,老师傅将油面水面反复折叠,擀杖起落间,面团便藏进了古老的插酥故事。烘烤时酥皮簌簌剥落的声音,像极了梅雨时节瓦当滴漏。层层叠叠的酥皮,一碰就碎,得用手小心轻轻托起。老人

们常说,这饼要配碧螺春,一口饼,一口茶,方能品出其中三味。酥皮簌簌落在杯中,浮浮沉沉,倒像是江南的雪。

午后蝉鸣慵懒,上岗的草炉饼正与岁月对弈。黄泥砌的炉膛泛着青铜器的幽光,师傅将发好的面团拍上炉壁,麦秸燃起的火舌忽明忽暗,在泥炉内壁投下跳动的象形文字。待铁钳深入炉膛,夹出的分明是片片琥珀,裂纹间渗着柴火的私语。就着虾糠汤掰饼的食客,总要把碎屑仔细抹进泛着墨香的晚报。窗外的串场河不声不语,只把往事慢慢揉进粼粼波光。

暮色漫上土灶台,老屋的炊烟便成了最温柔的召唤。母亲弯腰添柴的身影被火光拓在灰白墙上,忽大忽小,像皮影戏里的古老传说。粗陶盆里的老面悄然膨胀,带着经年的酸香,那是从外婆的搪瓷罐里分出的酵母,在时光里窖藏了三代人的温度。面团贴在灶壁的刹那,麦香便与灶王爷的絮语交融,柴

火噼啪炸裂的火星,是土地写给天空的情书。孩子们守着灶口,看灰烬里迸出转瞬即逝的星子,等待焦黄的月亮升起。灶台上方熏黑的日历定格在立冬,而土灶饼的香气早已穿透季节,在游子梦中落成经年不化的雪。

鸡蛋饼里裹着市井的喧嚣,草炉饼中藏着乡愁的温度,插酥饼上落着江南的雅致,土灶饼里烙着母亲的慈爱。

这些层层叠叠的饼香,在万家灯火里织就盐城的经纬。新城区玻璃幕墙映着霓虹,老巷口青砖缝里钻出车前草,而无论时代如何更迭,总有人在深夜的街头寻找那缕熟悉的饼香。离乡人的行囊里,土灶饼用粗布裹了三层,插酥饼的油纸包贴着胸口,草炉饼的焦香渗进行李箱的褶皱。当异乡的月亮爬上窗棂,咬一口发酵的乡愁,裹着海腥味的风便掠过梦中的芦苇荡,送来串场河永恒的絮语。

## 一碗虾汤馄饨

□ 刘庆宝

大纵湖有中国国家地理标志产品大闸蟹、有江苏省百道乡土地标菜红烧大纵湖白壳螺蛳,还有久负盛名的三胞胎的虾汤馄饨……

三胞胎叫宋锦红,今年62岁,北宋庄土生土长,在当地做了40余年虾汤馄饨。他从小勾背,在兄妹中排行老三,大伙儿都叫他“三胞胎”。他做的虾汤馄饨,在当地那可是美食中的一绝!当一碗热气腾腾的虾汤馄饨摆在你面前时,那薄如蝉翼的馄饨皮,包裹着饱满多汁的肉馅,光是看着就让人垂涎欲滴,让居民和游客都赞不绝口。

50多年前,北宋庄曾有一座叫“三义园”的饭店,三胞胎最爱它的馄饨,肉馅骨头汤,加以香菜、胡椒等,味道十分鲜美。他说吃上一碗三义园的馄饨就像过年一样开心。

18岁那年,三胞胎在大队饭店上班,跟大厨学做馄饨。饭店店主是上海人,一手做馄饨的好手艺,把和面、擀皮、剁肉、搅馅、熬汤等手艺传授给他。他头脑活络,学得又认真,很快就摸到了门道,下的

馄饨有模有样,口味地道。后来,大队饭店不办了,他回家办起了馄饨店。他先是和外边馄饨店一样都用猪骨头做汤。后来,他突想奇想,要做出不一样的味道,就试用虾米汤,再加精心制作,顾客吃上不一样的口味,连连叫好。北宋庄虾汤馄饨慢慢打出了招牌,成为当地美食品牌。

“三胞胎”虾汤馄饨有诀窍。”北宋居民宋才华说,“感冒痊愈,吃东西没口味,只要到三胞胎店吃三碗虾汤馄饨,一下子口味就开了。”

三胞胎虾汤馄饨有三个“诀窍”:

一是馄饨皮自己擀。挑选上等面粉,用筛子过一下再放水面,除掉杂质,边加水边用筷子搅拌,用手将面团揉至表面光滑;将揉好的面团,覆盖上湿布,放置一旁静置30分钟以上;馄饨皮要擀十多遍,擀出的馄饨皮张张薄如蝉翼、口感筋道。

二是肉馅自己剁。挑选前夹心猪肉,瘦肥7:3,切成小块,慢慢剁细,做到颗粒均匀,放鸡蛋清、葱汁和姜汁,朝一个方向搅拌,肉馅嫩滑饱满。

三是虾汤自己做。挑选大纵湖清水小活虾,用盐水煮熟、晒干,收藏好。提前一天清洗一下,放进锅里煎熬十二个小时,把虾子鲜味和汤融合。再加上猪油、香菜、酱油、胡椒粉等,虾汤的鲜美是馄饨的灵魂,喝起来温暖人心,让人赞不绝口。

三胞胎的虾汤馄饨选材新鲜、制作精细,薄如蝉翼的馄饨口感细腻、鲜香、嚼之有劲滑润。许多游客慕名而来。

“三胞胎”虾汤馄饨鲜香可口,在外地吃不上。”南京游客张女士每年到大纵湖旅游都要到这里吃一碗三胞胎虾汤馄饨,临走还要打包两碗带走。她说,“三胞胎”虾汤馄饨放上一天,皮子也不烂,虾汤还是那么鲜美。”

一碗虾汤馄饨,每一口都是大自然的馈赠,让人回味;它更是大纵湖畔的一个传奇,以它特有的味道出现在那些需要美食慰藉的日常生活瞬间,让人在品尝中感受到生活的温暖与美好。