

炒一盘春

◆袁益民



读杜甫的《赠卫八处士》，到“夜雨剪春韭”句，五官就会有一种安静的活泛，下意识。耳朵里，听到了亲情般密密私语，又像是被清凉澄澈的泉水浸润着，爽到心尖。眼睛里，看到了纤细的绿苗，那是春天的第一茬韭菜。红红的根，隐蔽而惊艳，细细的叶，楚楚可怜。宋代诗人石延年“春菜红牙口”的描述，是不是就是说的春韭？鼻腔间，闻到了微微的辛辣，幽幽的清香，只那么一丝丝，一缕缕，纠缠不清地撩拨着嗅觉。唇颊也会轻轻地嘬巴起来，仿佛舌尖、牙齿已经亲密触碰到这光阴里最为清脆、芬芳的时蔬。春韭本来就水灵的不得了，又沾着春夜的新雨，简直是天赐佳品。

世间的销魂，不一定来自于轰轰烈烈的故事或物件，就这么一小撮来自早春的青苗，就足以让人情不知何起，梦不知何在了。

平心而论，“夜雨剪春韭，新炊间黄粱”两句在这首诗里

并不占着十分重要的位置。我如此钟情于新韭，是因为那碧绿，那宝石红，给整首诗晦暗的基调里添上了一抹亮色。“人生不相见，动如参与商”啊，“访旧半为鬼，惊呼热中肠”啊，“明日隔山岳，世事两茫茫”啊，都是伤感，都是沉郁。这春韭，这黄粱，让读者在密不透风的沉闷里感受到一丝宝贵的清新。

“儿童门采春盘料，蓼茁芹芽欲满篮”，好了，我们不要太大沉重，上一份时鲜蔬菜：炒春盘。

春天真好。长江江苏段有个叫十二圩的古镇，那里的老百姓最有口福也最会来事，春风春雨春江水给他们送了洲芹菜、鲢鱼苔、野茭白、柴菌、地藕、马兰头、野芦笋、野芦蒿，八种野菜，十二圩人把它们叫作“洲八样”，做成了春日里最吸睛的舌尖招牌，引得江南江北甚至大上海的饕客趋之若鹜。

一般的乡野之地没有十二圩那么阔气，但野荠菜、马兰

头、香椿、枸杞头、小根蒜总是有的。笋尖冒出来了，蓼芽、蒿笋也蹿出水面了……春天是普惠的，会抵达每一个角落。

农民们说，春天的土里会冒油。油里出好菜。地里冒出来的那些新芽嫩苗，肉眼看上去并不宏大、茁壮，但是经过一冬的养精蓄锐，吸足了土地里的精气神，棵棵都是标致样，个个都是小清新。

炒春盘，新韭是当仁不让的主角。主色、主味、主口感。绿碧碧，脆生生。韭菜的香气极具穿越力。我在农村生活的那些年，哪一家炒韭菜，左右邻居，五六户人家都能闻到那味儿。当然，如今大棚里种出来的那种粗枝大叶的，免谈。

春笋也怯怯地钻出了地面，切丝，主打一个爽脆。

螺蛳经过冬天的涵养，被春水唤醒了。放一撮螺蛳头，一碟炒春盘又具备了另一个灵魂：鲜。水乡人专门有一个词叫“起水鲜”。螺蛳头弹牙，比现在Q弹小食还要Q，是另

一种口感。

如果有地皮菜就更好了。

春雷一声震天响，接着春雨就来了，林阴道上，芦苇滩上，一下子孵出密密麻麻的木耳一般的菌子，褐色或黑色，这就是地皮菜。没有木耳肥厚，你要谅解，毕竟是瞬间长出来的。地皮菜也叫地踏菜。明代高邮人王磐在《野菜谱》中，为后来的我们记下了一首名为《地踏菜》的歌：“地踏菜，生雨中，晴日照郊原空。庄前阿婆呼阿翁，相携儿女去匆匆。须臾采得青满笼，还家饱食忘岁凶。”地皮菜可遇而不可求，要有雷，要有雨。这首《地踏菜》前面的序里说：“地踏菜，一名地耳，春夏生雨中，雨后采，熟食。见日则枯没化为水。”大自然就是这么神奇，这宝物似神龙——一见首不见尾，雨后呼呼铺陈出来，太阳一出，它们就无影无踪了。我估计，它们变成水蒸发了。所以，我理解啊，地踏菜说是水做的，水做的当然脆滑、嫩润、爽口啦。那时候，生产队的牛

信殷伯伯经常在芦苇滩上放牛，牛粪多处，特别容易长出地皮菜。所以，雨还没停呢，我们就提着竹篮，往芦苇滩上去了。

还要加些什么呢？我见过厨师将鸡蛋摊成饼，切成丝——与韭菜、笋丝的外形保持一致。土鸡蛋的黄，赛黄金。这让食客更加赏心悦目——炒春盘，没有止境地惯着食客。

世间吃物，不一定名贵就好，关键在于气息，在于适时。

苏东坡说：“渐觉东风料峭寒，青蒿黄韭试春盘。”他还说：“雪沫乳花浮午盏，蓼茸蒿笋试春盘。”春天刚刚开始，万物渐渐萌发，所以诗人反复说“试”。能够诱惑你去“试”的事物一定是充满魔力的。你看，这一盘里，全是精华：新泥的肥力，春水的绵柔，暖风的友好，更有春阳的暖意，从舌尖游走到胃里，滋润着从寒冬里熬过来的我们，通体舒泰。这盘菜，让人品出了山河明丽，岁月静好。

春光媚 野菜鲜

◆陈秀珍

春风吹暖了大地，吹醒了沉睡的野草家花，大树小苗发芽吐绿。打了春，赤脚奔。奔向田野，寻找刺激味蕾的野菜。荠菜、马兰头、枸杞头、野小蒜、野芦蒿、野洲芹、野山笋。接春令，各自在坡道、岸堤、沟渠、河坎等处昂头复苏。它们从土壤中探出头来，那柔软的身姿似乎在向人们诉说着新生命的活力与欣喜。阳光温暖，处处是景。大地上一棵棵冬藏的草被春风撩拨，在春雨的滋润下焕发新机，绽放光彩。

犹记得儿时和邻家女孩在田野河边挑荠菜的情景。我们手拎着眼圆竹篮，一手拿

着小镰子，看见一棵荠菜，便赶紧蹲下身来铲起放进篮子。三条田埂没走完，篮子里的荠菜就满了。油菜行、田埂边，荠菜遍地都是。兴冲冲去挑荠菜，并不为吃，只是喂兔喂猪，化身饲料；也能挣些钱贴补家用。

在缺粮少菜的困难年代，开春的野菜是乡下人度荒续命的宝贝。大我十岁的姐姐，拿把小镰，拎个篮子越沟下田挖野菜，把挖到的野菜倒在廊檐下，摘掉黄叶，掐掉根须，洗

掉泥土，在缺少少盐的年代，把焯炒好的野菜，只能是河水煮河鱼，放少少的米，一锅头煮熟后，阵阵清香扑鼻而来，舀一碗坐在门坎上“咕嘟咕嘟”地喝着，靠野菜充饥，吃得她面色发黄，成了名副其实的“黄毛丫头”。现在跟她谈吃野菜，她是咬牙切齿，痛彻心扉。

三月的天，阳光明媚，天空澄澈、蔚蓝、高远，鸟儿在空中英姿飒爽地飞翔。我们走出家门，拿着铲子和塑料袋，携小带老，走在春光里，我

和老公踩着柔软的泥土，顺着小河边、墙阴处、道路旁……绿莹莹的荠菜像碧玉一般，散发着春的清香。

“城雪初消荠菜生，角门深巷少人行。柳梢听得黄鹂语，此是春来第一声。”黄鹂把春天叫醒了！荠菜把春天染绿了！吃货把春天咬着了！

“咬春”是春天尝鲜的习俗。把挖到手的荠菜，摘掉老黄叶，清洗干净，加盐焯熟过水拧干斩碎调馅。包馄饨、包饺子、包汤圆、包春卷，春亦可

一卷之。

吃够了棚蔬冷冻，换一个绿色春野，扒上一碗，或者嚼上一口，满嘴都是田野的芬芳和清爽。色泽青翠欲滴，一口下去，味蕾随之打开，印证着“春”的魅力，吃荠菜饺子、荠菜春卷，既满眼福又饱口福。

每一口都是春天的味道，最大的享受是实现了荠菜自由。

