



鸡蛋味儿的『春分』

文李秀芹

春分到, 蛋儿俏。

我小时候听祖父说, 春分是春季平分的日子, 白天和夜晚一样长, 春分日可以将鸡蛋立起来, 竖好了没有外界的干扰, 鸡蛋可以保持好几天不倒。我没有见过好几天不倒的鸡蛋, 因为家里你来我往总有动静干扰呀。春分这天把鸡蛋立起来不倒, 哪怕几秒钟, 就算成功了, 这种喜悦足以维持好几天, 值得炫耀好几条胡同。

年年春分, 年年立蛋, 家里只有祖父可以将鸡蛋立起来, 而且可以立住几分钟不倒呢。让祖父谈一下秘诀, 祖父说, 没有秘诀, 把心静下来, 沉住气慢慢来, 总能找到平衡点。

幼时的我从未在春分这天立蛋成功过, 越败越立, 有时能和鸡蛋死磕一天。有一年春分, 大姐竟然也将鸡蛋立起来了, 高兴得她一蹦老高, 本打算跑出去喊街坊四邻来看, 却乐极生悲, 脚碰到了桌子腿, 鸡蛋滚到了地上, 打成了鸡蛋汤。

那时家里生活清苦, 鸡蛋是要拿到集市上卖钱换盐换油的, 家里来了亲戚或小孩子生病了, 祖母才肯把鸡蛋做熟了端上餐桌, 立春这天祖母赏我们立蛋玩已是开恩了, 大姐将鸡蛋打碎, 肯定会遭祖母一顿数落。

但祖母没有生气, 而是将鸡蛋液盛到碗里, 又从篮子里找了个有裂纹的鸡蛋, 做了一锅野菜鸡蛋汤, 分了我们各一小碗, 说犒赏耕牛了。

我们家哪有牛呀? 见我迟疑, 祖母说, 你们就是家里的小耕牛呀, 以后日子暖和了, 地里的农活多了, 放了学都去地里干活。

大姐是家里老大, 没读过一天书, 小小年纪在家帮母亲做饭照看弟妹, 十几岁就上坡干活, 是家里当之无愧的小“耕牛”, 需多喝一碗野菜鸡蛋汤。我和弟弟正长身体, 也得多喝一碗, 汤不够加水, 味淡了加盐, 大人们最后喝, 鸡蛋汤已经变成纯水汤了, 但祖父祖母依然喝得津津有味。

玩够了, 也吃饱了, 下午跟着祖父去田里干活消食儿, 我们个个都卖力, 祖母说, 鸡蛋没白吃。后来, 每到春分这天, 祖母总要拿出两个鸡蛋让我们玩立春蛋, 还要做一锅野菜蛋汤犒劳我们, 让小“耕牛”积攒力气。

小“耕牛”长大后, 家里日子也越来越好, 鸡蛋再也不是稀罕物了, 成了餐桌上的寻常食物, 但每年春分, 一家人还是喜欢聚在一起玩立春蛋, 然后再去地里拔些野菜, 回来煲一锅野菜鸡蛋汤。

其实立蛋的成功与否与春分节气无关, 纯属技巧, 普通日子里也有人立蛋成功过。但春分这天立蛋, 是人们赋予节气的仪式感和美好寄托, 在贫穷的日子里给了农人一丝欢喜和期盼, 而那锅野菜鸡蛋汤, 也给味蕾打上了印记, 时隔多年, 春分日仍念旧时味道, 这种味道里有过去时光的滋味, 还有生活在那个年代里的人和故事, 暖着胃, 暖着心。

清香一味是薤白

文黎洁

春天各种野菜争相生长, 把大地点缀得生机无限。在这些绿色生命中, 野蒜是最不起眼的一种, 因为它纤细柔弱, 夸张点说是细如发丝, 不用心去找, 根本发现不了。

野蒜学名薤白, 别名野葱、小蒜、野韭菜等。杜甫在《秋日阮隐居致薤三十束》有诗曰: “盈筐承露薤, 不待致书求。束比青鱼色, 圆齐玉箸头。”想来古时候的野蒜, 在广阔原野里也是随处可见。它的味道介于葱蒜之间, 浓郁、清新, 且带着山野草木的清香, 让人欲罢不能。

儿时, 一场春雨过后, 乡下野坡渠畔, 田间地头, 到处可看到葱绿的小蒜破土而出, 摇曳在春风里。放学后, 我就和小伙伴们相约去挖野蒜。走在高低不平的乡间田埂小道上, 田埂边的土一般都很松软, 所以挖葱蒜很容易, 随手找根硬一点的枝条当工具, 先把葱蒜周围的土剔开, 看到雪白的茎, 拔的时候手缓缓用力, 轻轻一提, 葱蒜就出来了, 下面还拖着几条细长的根须。

不大一会儿的工夫, 就挖到了大半篮子野蒜。途经溪水时, 把篮子里的这些“绿白精灵”放入溪水里清洗, 洗净的野蒜, 根颈部瓷白透亮, 羊脂玉一般的洁白。而上面的叶子碧绿欲滴, 一络络散发着浓郁的芳香。

野小蒜挖起来方便, 吃起来更是爽口。回家后, 心灵手巧的母亲将它们剁碎, 拌上辣椒, 调入盐、醋和酱油, 还可以再烧一勺清油浇上去。立时, 那种香辣可口的味儿便争先恐后地从盘中涌了出来, 春天的气息, 热烈的劲辣, 让人血脉偾张, 一根细细的小蒜能吃出丰收季节的恣意和畅快。蘸着蒸馍, 或是调一碗干面, 那滋味儿, 真是香得不行。我最喜欢吃的一道菜就是蒜炒鸡蛋, 每次母亲的蒜炒鸡蛋刚出锅, 我就迫不及待地端到桌子上, 舀上一大碗饭大快朵颐起来, 那鲜美的味道, 鲜香嫩滑, 黄绿相间, 食之回味无穷。

儿时, 在城里工作的父亲回家休假, 母亲便会用野蒜蒸几片腊肉, 或用腊肉糊点野蒜糊糊, 刻意用来改善一下生活。母亲用野蒜蒸出的腊肉和用野蒜糊出的肉糊, 我们每每吃后, 总感觉口留余香, 或许是一年当中就吃到那么一次, 我们兄妹就像过节一般高兴, 早已迫不及待等在餐桌旁, 待母亲把烹制好的菜肴端上桌时, 那野蒜蒸腊肉和野蒜腊肉糊糊特有的香味, 无不挑逗着我们的食欲, 让我们兄妹大快朵颐, 吃得特别开心。

在缺少少油的年代, 野蒜除炒食外, 母亲还喜欢做生腌野蒜, 把洗净的野蒜在太阳下晒数小时, 切成数段, 佐以盐和白糖、白醋, 旋紧盖子置于阴凉处, 轻揉后放入坛子里压紧, 封好口, 不出半个月, 拧开盖子, 一股清香瞬间盈满心房。取出一根尝尝, 顿觉满口流香。后来, 我在一本书上看到, 汪曾祺也喜欢吃糖泡野蒜, 而且做法与母亲的腌制方法如出一辙。“轻烟小雨酿芳春, 草色连天绿似裾。”

“餐前饭后食薤头, 不打郎中门前过”, 这野葱也算是“中草药”了, 不知对病毒是否有杀伤力。李时珍在《本草纲目》中记载“其根煮食、糟藏、醋浸皆宜”, 寥寥几个字, 就把野蒜的吃法高度概括了。

后来, 我参加工作离开了家乡, 一步步从家乡走到县城, 家乡离我越来越远。在以后的日子里, 无论家乡离我有多远, 也无论岁月过去了多久, 家乡的野蒜时时印刻在脑海里、珍藏在心间, 不管在什么时候、什么地方, 它在我心里依然香美如故。

每年春天, 我喜欢携带小袋, 骑车到野外采摘。看到那碧绿的小葱一样的植物, 便揪住它拔起来, 有时连根拔起, 有时却拦腰折断。回家后, 便给家人做一道小葱拌豆腐, 端上桌来, 白嫩的豆腐上点缀绿莹莹的香葱, 像一幅素淡雅致的水粉画, 光看看它的颜色, 就让人心情舒畅。吃在嘴里, 既有小葱的鲜香, 又有豆腐的清香, 鲜美无比, 满口含春, 齿颊留芳。

如今, 又到了野蒜飘香的季节, 上周末我到菜市场, 摊位上摆了一堆像葱又像蒜的菜。雪白的梗, 碧绿的叶, 细长的身条, 水灵灵的。我不由得拿起一小把来欣赏。“野蒜, 好好吃的!” 卖菜的老头, 用方言推荐着他的菜。记忆中那些生长于坡地河畔、田间地头的野蒜在脑海中顿时鲜活起来, 我分明闻到了泥土中那一缕独特的清香。

春日焕新吃春盘

文杨力

“胜日寻芳泗水滨, 无边光景一时新。”朱熹老先生的一首《春日》, 道尽了春天的万紫千红。东风吹来, 万象更新, 大自然处处焕发出勃勃生机, 此刻走进大自然, 来一场与春天的约会, 一定血脉舒畅, 神清气爽。

一到三月, 朋友的邀约如期而来, 去爬山踏青, 摘香椿, 吃春卷。这一习惯源于多年前, 朋友邀了一帮老友, 在满目清郁的山间踏青野炊, 就近在农家地头摘春笋、采萝卜, 和着姜葱切成细丝, 而另一边, 用溪水搅拌面粉鸡蛋成羹, 把自带的平底锅放在灶间, 熟练地把面粉羹在平底锅上摊成薄片, 便成了我们熟悉的春卷皮, 包上菜蔬与姜葱的细丝, 浇上调料, 千呼万唤的春卷便大功告成。另有采摘的新鲜香椿, 用沸水焯一遍, 下锅与鸡蛋同炒, 一盘椿芽炒蛋完美收官。一口春卷入口, 满嘴春天的香甜, 一口椿芽入喉, 满腹春天的温暖, 踏青野炊留下的美好, 让老友们都感觉提神舒心, 人一下精神了。

这时, 朋友才说, 他这样安排, 是有讲究的。先说吃春卷, 在中国的传统饮食习惯中, 能够流行无数朝代, 横跨千年历史的小吃可能不多, 但春卷一定是其中之一。春天为什么吃春卷, 祖国医学其实很早就给出了科学解释。春天万木复苏, 阳气升发, 而春卷的诞生, 正好体现了“顺势而为”的养生观。著名诗人杜甫“春日春盘细生菜”和陆游“春日春盘节物新”的诗句佐证了春卷自古以来的流行, 而明代李时珍则把春卷的内容概括得更详尽, 说“以葱、蒜、韭、蓼、蒿、芥辛嫩之菜杂和食之, 谓之五辛盘”。其间的五样蔬菜都具辛荤之味, 春天食用后能辅佐人体升发五脏之气, 而且大鱼大肉后特别措消解腻, 助人洗涤肠胃, 振奋精神。

再说说香椿。椿芽炒蛋, 椿芽拌豆腐, 都是春天里最受大众餐桌喜欢的野菜。香椿树本来野生, 受天地灵气滋养, 顺四时而发。阳春三月, 草长莺飞, 到处是生机盎然, 欣欣向荣的景色, 香椿树也是嫩芽点点, 采而食之, 满足的不仅仅是口腹之欲, 更是让舌头和身体适应自然的步调, 传统医学上认为其有补肾壮阳固精, 止血止痛杀虫的功效, 现代医学认为有养颜抗衰老, 开胃健脾缓解干燥的作用, 药食同源在香椿这儿得到了最完美体现。

朋友的话让我想到了春日焕新里的许多千年习俗, 如吃春食, 踏青赏春, 贴春字, 布置家居新景等等。印象里, 小时候, 每到春天, 母亲就会在门上贴一个大大的“春”字, 迎着“春”字走进家门, 顿觉春风扑面。不仅如此, 母亲会提前把开有花骨朵的桃枝插进花瓶, 在花盆里种上郁金香、蝴蝶兰、三色堇、长寿花, 它们在三月里绽放, 让明丽的色彩激发每个人的生机与活力, “一年之计在于春”, 还不仅让我们感到了春天的美好, 更为迎接美好的生活充满了信心。

其实, 春日焕新的习俗已流传千年, 丰富的不仅是生活, 更是一个人的精神世界。当我们以现代眼光解码春俗密码, 发现其中蕴藏的不仅是文化基因, 更是延年益寿的自然法则。让传统春俗在现代生活中焕发新生, 恰似将古树新枝嫁接, 既能守护文化根脉, 又能收获健康硕果。这或许就是先人留给我们的最好养生启示: 顺应天时, 天人合一, 方得生命长青。