

一口,把春天装进胃里

说到“鲜”,大多数人会想到鱼和羊,这是来自于肉类醇厚的鲜味,这字就由“鱼”和“羊”构成。但有一种鲜,从田间地头的野外而来。汪曾祺老先生有言在先:“就像坐在河边,闻到新涨的春水的气味。”这与“春”有关的野菜,极其讲究时节,这股子鲜味,过了春天,便再难寻觅。

时令鲜蔬,重在时令。春天的鲜味,自然离不开“吃”。走在溪边田埂,随处可见的马兰头、野芹菜、荠菜、蕹菜……这一套完备的“吃草体系”,让人一到春天,就好像陷入了一场吃草的狂欢。

春天美好易逝,丝毫不等人。走出家门,看看公园的花,野外的树,去采摘乡村田野的野菜,莫辜负这大好春光。

本版文字 沈冰珂 本版图片 王 萍

【马兰头】

春风一过,各种野菜从土里、树上冒出来,在春天里招着手,等着人们采摘。

马兰头,兰溪的山间田埂随处可见,常见却不普通,清代美食家袁枚在《随园食单》里就记载了马兰头的做法——“摘取嫩者,醋合笋拌食,油腻后食之,可以醒脾”,最大限度激发其中的小清新气质。

马兰头的野性,在于它不挑做法,凉拌、做汤、炒食皆可。清炒马兰头,翠绿欲滴,一口放进嘴里,还有马兰头特有的微涩和清香。

记得小时候,每到春光灿烂

的时候,提个小篮子走在野外,和奶奶一起沿着田埂路,一路走着剪马兰头。空气里是油菜花的香气,长在田埂旁野生的马兰头根部,略带红色,马兰头整个叶子上没有绒毛。乡间,有很多与马兰头相似的草,稍不留神,就剪错了。

趟过清澈的溪滩水,从小溪这头到那头,一个早上就能剪满满一篮子。长在小溪旁的马兰头,根部是青绿色的,一掐就能冒出水来。中午最期待的菜肴,就是炒马兰头。除了清炒,马兰头还能和豆腐干炒,别有一番农家味。



【水芹、荠菜】

长在溪旁、水渠边的水芹,绿油油的叶子和茎,就是春天的色彩。水芹比粗壮的水芹更加柔软,清炒的水芹,带着野味的清香,是春天里不可缺少的一道美味。

作为野菜之一的荠菜,肉厚叶嫩,叶梗可随剥随吃,经冬季霜雪打过的,滋味尤其鲜美。

阳春时节,荠菜正如二八少女亭亭玉立,绿绿的、翠翠的,荠菜梗便是少女的衣裳,一件件的,穿在春天里,只待辛劳的人们去一件件地剥下来,那“咔咔”的清脆声音,正是春天的声音。荠菜饺子,堪称是“春季第一鲜”,水嫩水嫩的荠菜,配上土猪肉,光想想都流口水。



【笋】

笋,极具时令。冬笋不多,春笋却易得。春雷唤醒土壤中的生命,冒出芽来,衬得上“春”的灵气。第一波春笋,十天之内可以食用,十天之后就会长成竹子。春笋的保鲜期极短,一早一晚,滋味便大打折扣,过夜再吃,已有隔世之感。

记得外婆家有片竹园,每年春雷过后,正是春笋长得飞快的时候。拿着小锄头和铲笋的工具,在

竹园晃悠,每天早上都能收获一大篮子春笋。

春笋脆嫩爽口,炒、炖、焖、煨,皆成美味。煸炒后用酱油、糖,煮滚收汁,便是一道时令名菜——油焖春笋。咸甜适中,齿颊生津。

剁碎了的春笋和猪肉制成馅,包成饺子,脆爽甘甜的笋,吸收了猪肉的油腻,咬上一口,就像把春天吃进了胃里。

