

吴风越雨

片羽

有一种美味叫“春天”

| 王洁平 文 |

“唯美景和美食不可辜负也”。无锡春季的美食当是湖边、山麓、田间的野蔬，什么香椿头、马兰头、枸杞头、荠菜、金花菜、豌豆苗、蕺菜……一个个带着泥土的芬芳，如春风扑面，跃入眼帘；诱得人们好想让春且住，把这春天的美味留驻舌尖。

“门前一株椿，春菜常不断”。旧时农家院落、路边、村头，随处可见香椿，现在马山、大浮、宜兴的山间还能惊喜发现。积蓄一冬能量的香椿浅碧轻红，香气氤氲。食用香椿头上好的季节，当是谷雨前。江南人家，最讨喜的吃法莫过于香椿头炒鸡蛋，叶嫩味浓的椿芽和香滑柔嫩的鸡蛋缠绵绵绵，那是一口咬住，数日香留齿间，民间甚至有“香椿炒鸡蛋，肉鱼都不换”的说法，那香椿头还可以炒肉丝、炒虾仁……记得那天咀嚼着香椿炒肉丝，不禁问大厨“怎会这么嫩呢”，“急火快炒，不让香椿变老”，简洁明了的回答恰是让我学到一招。江南人家还喜欢“香椿头拌豆腐”，虽不如小葱拌豆腐那般“一清二白”，可当茶褐色洒在洁白白里，也是柔软到你的心田。

“三月三，荠菜当灵丹”。荠菜，是江南人的心头好。吃荠菜的法子也是五花八门：凉拌、热炒、烧汤、做馅心……凉拌则多与香干相伴，汪曾祺在《故乡的食物》中写道“荠菜焯熟切碎，香干切成丁，入虾米，同拌。此菜可作酒席凉菜，酒席上的凉拌荠菜都用手转成一座尖塔，临吃推倒……”

无锡人素喜吃甜。把清香的荠菜和甜咪咪的年糕一起炒，当年味和春味相遇，便炒出了一盆香喷喷、油铮铮、鲜甜可口的“荠菜炒年糕”。烧汤则以荠菜豆腐汤首选；嫩豆腐切成小丁，荠菜剁末，清水煮开后撒入新鲜的荠菜，再勾个芡，最后画龙点睛放入一点猪油，一碗绿白相间、柔柔绵绵的荠菜豆腐羹，就端上你的桌前，那份香鲜，保你几天以后还在回味留恋。而无锡人用荠菜做馅心，也算是一绝了，荠菜和瘦肉合制为馅做成的荠菜馄饨、荠菜春卷堪称应季应景的点心，似乎把整个春天的味道都“包”了进去。

“三月三，大蒜炒马兰，吃仔游惠山。”马兰头也是无锡人每年春天必吃的一种野菜。农历三月三前后，春雨细润，马兰头们迫不及待地钻出地面。对于这款叶青茎红的野菜，家常吃法即是大蒜炒马兰。这大蒜不是蒜头，而是蒜茎和蒜叶，还需本地小秆大蒜为上选。大蒜辛香，马兰清凉，两样同炒，特别爽口。马兰头拌香干，也是无锡人家的喜爱；做法与凉拌荠菜大差不离，只是还会加上些许香油、细盐和白糖，口感不至生涩；而色泽诱人，在满桌的时令菜肴中绝对是一道靓艳的“风景线”。

说及加糖，一直以来是无锡人做菜的偏爱。前几天，外地来朋友，午餐桌上上了一盘炒“金花菜”，绿油油滴，香溢席间。他们从来没有见过，好奇：“这是什么菜？怎么有点甜？”我说：这就是“草头”，学名“苜蓿”，无锡人叫做“金花菜”；炒金花菜时除加了精盐、料酒、生抽外，还会添许白糖，炒出金花菜这般香甜。“无锡菜有点甜”，确实不是偏见。如无锡酱排骨、老烧鱼、梁溪脆鳝、肉馅油面筋等几道经典无锡菜，紧芡包汁都带甜，然而进嘴一嚼，不管是排骨，还是鱼块，肉里面却都是咸的，吃着吃着，菜里的咸甜便糅和在了一起，感觉一种出奇鲜活的滋味润入心间。现在无锡人家里做好多菜还是喜欢添点白糖，“咸出头，甜收

口”，只是为了那一口“鲜”。

扯了无锡菜的甜，还得要回到说无锡春菜的鲜。“春初早韭，秋末晚菘”，这样的美味无锡人自然是不会放过的。早春二月天，翠绿的头茬春韭一上市，无锡人就急忙买来尝鲜。主妇和大厨们深谙烹调韭菜之道，急火滚油，快炒起锅，俗称“十八铲”，意思是指用锅铲翻炒十八下即可起锅；稍微过火，韭菜就显老焉。韭菜炒鸡蛋、韭菜炒蛰螺肉等也是江南常见的吃法，不但味美，还有着“九加一”——十全十美的寓意在里面。

说到春天吃蛰螺，那可是无锡人的心心念念，竟有着“清明螺，赛肥鹅”的说法。蛰螺实际上应该叫螺蛳，有趣的是无锡人把它倒过来称之为“螺蛳”。螺蛳一年四季都有，但只有清明前后的蛰螺最好吃。春暖花开，万物复苏，潜伏在泥中休眠的蛰螺纷纷爬出泥土；此时的螺肉肥美，炒熟后的蛰螺肉味道介于鱼味和猪肉味之间，但比鱼味醇厚，比肉味鲜美。寻常人家吃蛰螺，早先只需去河浜、塘边、桥洞等湿地“摸”“拾”，出去转一圈就有下酒菜了，如今想吃蛰螺大都只能去菜场买了。高兴的是前日有朋友跟我说：最近在湖边、河浜一些地方又可“摸”到蛰螺了。在炒蛰螺之前，养清洗净的蛰螺还必须剪去尾部，因为没有谁有本事能把实心屁股的蛰螺肉咬出来矣。

“嘬”蛰螺时需要嘴和舌头的默契配合，用巧劲——劲小，肉不出来；劲大，会把螺尾吸入口。当下正是吃蛰螺的好时节，一家老小围坐一桌有滋有味地“嘬”蛰螺，“嘬”着江南的老味道，品着生活的好味道。不少外地来客，特别是北方朋友，体验着这江南特有的鲜美，有的学会了“嘬”蛰螺，有的则用牙签“挑”蛰螺肉，新鲜、满足的姿态洋溢在眉间。

“太湖美，美就美在太湖水。水上有白帆，水下有红菱，水边芦苇青，水底鱼虾肥……”随着江南的春潮，无锡人的餐桌上又新添了鱼鲜。“菜花黄，土婆壮”，土婆鱼即塘鳢鱼，红烧土婆鱼、糟熘土婆鱼、土婆鱼炖蛋，做法很多。“桃花流水鳜鱼肥”，听着诗句就让人垂涎；无锡人擅用鳜鱼制成多种名菜，如糖醋鳜鱼、清蒸鳜鱼、松鼠鳜鱼、网包鳜鱼，道道水鲜翩翩来。说鲜还是翁公鱼，就是昂刺鱼，雪菜翁公鱼、翁公鱼炖蛋，无锡人形容能鲜到眉毛掉下来了。白鱼、白虾和银鱼，“太湖三白”也。为保护生态，现在太湖禁捕了，湖上白帆点点捕鱼欢的景象已是少见，然内塘饲养的白鱼还能吃到，点一道“清蒸白鱼中段”，那个“肥”啊，着实“肥”了舌尖、肥到心间。“蒹葭满地芦芽短，正是河豚欲上时”，到江阴吃河豚去，也是春季里的打卡地。虽然同是长江禁捕，但河豚村里喂养的河豚同样肉嫩脂肥，鲜味一点不减。踏青在江边，吃一餐河豚宴，才算没辜负这鲜美的春天。

“头角崭崭露，江南四月时”。前几天写了一篇《又到春笋上市季》，引得不少朋友点赞、转发，热议着“腌笃鲜”这道网红时令菜。无锡人喜欢的“腌笃鲜”，就是采用宜兴山间春笋的嫩芽，配以咸肉、鲜肉（大都会选五花肉），一锅“笃”（炖），笃出声音笃出鲜，那般鲜，用无锡人的老话说真是“鲜到打了耳光也不肯放下”。

“等闲若得春风顾，不负时光不负卿”，无锡的春天，是踏青赏花“品”出来的，也是大快朵颐“吃”出来的。最是一年春好处，人们欢欣地体验着；有一种美味叫“春天”，有一种美好叫“春天”。

踏春马山岛

| 景萱文 |

谁能对春天无感，恰，又是江南的春天——太湖畔锡城里的春天！

在春呼唤下，锡城伸了个懒腰，慢慢睁开双眼，从冬的梦里苏醒。

看，儿女们为她带上了花环，披上了绿衣，穿上了彩鞋，围着她叽叽喳喳。

辛丑年仲春季，锡城春意最盎然的时节，终于，我们再也抵不住这热闹，奔向太湖西北处的马山岛，与春天约会。

其实，我原对马山知之甚少。但不知何时何故，与那里开始有了链接。因为这种莫名其妙的链接，才对马山有了关注。

于是，我知道了马山的前世叫夫椒山，今生叫马迹山，简称马山。

这儿，自古是灵秀之地，历代文人雅士多来此处游览或归隐，给岛上平添了众多古迹和传说。

马山是围湖造田后才从孤岛走进大陆怀抱的，而今，马山俨然已是太湖之滨的一颗璀璨明珠，正处跨越腾飞的风口。

绕过十八湾，进入十里明珠堤，视野一下在一路目不暇接的花草树木中开阔起来。

湖面微风徐徐、波光粼粼，太湖美，美就美在太湖水！

远处，高高的隧道施工井塔像巨人竖立湖中央，与湖光山色相濡以沫。

心，被湖风迎送的阵阵花香草香泥土香撩拨着，奔放起来。

沿湖驱车，在长长且蜿蜒的环山西路深处，我们遇见拈花湾。

花在池塘里，花在窗棂上……叶在拐角长，叶在墙头挂……

客栈鳞次栉比，隐山小筑、木有鱼、半窗抄经、佛尘居……客栈的名字美如画卷。

穿过梵天花海，遇见春天的使者——樱花，它们正在怒放。

我们一头扎进烟花海潮，一阵摆拍，惹得地上落樱飞舞，扬起千层暗香。

进到拈花湖畔，两岸桃红柳绿，湖中画舫摇曳。

穿街走市，绕水过桥，赏心悦目嫌时短。

告别拈花湾，意犹未尽，依依不舍。

禅意的美，是无敌的美。文化做到这样，让人油生敬意。

继续往前，像探宝穿越乡间村落，过了和平村、西村，抵达嶂青村的时茗园。

马山的物产很丰富，杨梅、桔子、芋头都出名的好吃。

好山好水的地方必有好茶，马山的茶叶纯净而有机。

时茗园，就是打造马山精品茶叶的一个基地。据说，园主原是个搞生物制药的成功人士，因为某种情怀转型来马山深耕茶业。

制茶车间的直接现场感受，印证了这个据说。

进入车间，需要穿上棉质鞋套。茶叶清香阵阵扑鼻而来，明前茶叶新鲜、金贵，萎凋、揉捻、杀青、烘干、包装工序马虎不得，各种设备、用具摆放整齐有序，场地上看不到一丝杂物和叶片，整个流程无尘全手工。

这个工场，是我迄今为止所看到的最干净、放心的制茶车间。

对制茶，有这样的敬业和工匠精神，我想，在这里创出马山茶叶的知名品牌，时间就在不远处。

午后，品上一杯春茶，那幽香青涩，是初恋的味道。

回程中，乡间的田野春景吸引了我们。

一大块麦草地像绿色的毯子，正等着我们去歇息。

麦草的绿叶在午后的阳光下，钻石般熠熠闪着光芒，微风吹过，掀起层层波浪。

我和丫头奔跑在麦草地里，深一脚浅一脚，欢笑着，就像回到了家乡。

回眸间，闺蜜妹已不知所踪，想必在某个春的角落藏着呢。

有个老农坐在田间歇息抽烟，看到我们打起了招呼。他爽朗的笑声和淳朴的样子，定是来自天地的滋养。

在隔壁梨树林，我们找到了闺蜜妹，她的红裙掩映在大片洁白烂漫的梨花间，时隐时现。

我和丫头跑过去，哇哇地惊呼人面梨花的美，大家又一阵摆拍，留住了2021年的春天。我们靠着梨花树，坐在青草丛中，幕天席地，一任春光透过花枝妩媚自己的脸。

春泥的清香阵阵袭来，沁人心脾，令人心醉。

那一刻，我们真切感受到了春的力量，它是生命，是希望！



春嬉图

摄影 朱晓光