

吴风越雨

片羽

青头菜绿咬春来

| 都大明 文 |

春风又绿江南岸，春来江水绿如蓝，青头菜绿报春归，六头一韭咬春来。这“头”，指的是植物嫩叶新芽，春吃叶芽，就是这最鲜嫩的那口。无锡人称为“青头”的，通常有六头：马兰头、枸杞头、香椿头、草头、荠菜头、豌豆苗。无锡一年的美食，就是由这山麓田间的野蔬六头开始的，犹如一阵阵春风吹来，荠菜年糕、生煸草头、马兰香干丝、香椿拌豆腐、杞头鸡丝、清炒豆苗，一道道清新时蔬，次第跃上无锡人的餐桌。

荠菜也叫“报春菜”，春寒料峭之时，别的野菜还不见踪影，它就已经在田间地头播撒成一片绿意了。“日日思归饱蕨薇，春来荠美忽忘归”。陆游可谓荠菜的知己，《食荠》一诗道出了荠菜的清香、鲜美。荠菜，《清异录》中说它俗名“百岁羹”，“言至贫亦可具，虽百岁可常享”。“二月荠菜赛灵丹”，据说吃了荠菜，一整年头不晕。荠菜以前是老百姓三春度荒的恩物，现在仍是无锡人的心头好，对荠菜有着特殊的感情，“挖荠菜”曾经是无锡乡间“毛丫头”（女孩子）童年最有趣的游戏，春日天气晴好，挎只竹篮，拎把“斜凿”（挑荠菜、马兰专门的工具），到自己家田间地头挖荠菜，此情此景至今仍是许多无锡老人最美好的童年记忆。荠菜出身低微，“野”得柔弱，总长在村旁地头溪边，通常贴地而生，叶片绿中略紫，叶瓣椭圆，边缘呈锯齿形。荠菜可人家饌，亦能上宴席。《素食说略》中记载了荠菜的做法：“煮粥作齏，特为隽永；以油炒之，颇清腴，再加火煨尤佳”。无锡人吃荠菜凉拌为多，热炒、烧汤、做馅心也样样拿得出。荠菜热炒多与年糕相伴，谓之“荠菜煨年糕”；凉拌则多与香干相伴，汪曾祺在《故乡的食物》中说：“荠菜焯熟剁碎，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。”无锡人荠菜凉拌的吃法也大抵如此。烧汤则有荠菜豆腐汤，嫩豆腐加清水煮开后撒入新挖的荠菜，再放入猪油、盐调味即成，如再勾个“玻璃芡”，则为荠菜豆腐羹，热气腾腾，碧绿生青，若撒上少许火腿丝，看着就更有食欲，其味之鲜诚如苏东坡语“可敌水陆八珍”。“宁吃荠菜鲜，不吃白菜馅”，荠菜做馅心也是一绝，荠菜和瘦肉合剁为馅做成的荠菜馄饨、荠菜春卷作为应季的点心，真正是鲜香可口。

“三月三，大蒜炒马兰”。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，惠风和畅，马兰迫不及待地钻出土来，乡间随处可见带着“斜凿”挑马兰的阿婆、婶娘，青叶红茎的马兰头便成了无锡人餐桌上的常客。大蒜炒马兰，无锡人说的大蒜，不是蒜头，而是蒜茎、蒜叶。大蒜辛香，马兰清凉，两样同炒，异常清爽，不仅简单易做，味道也很不错。需要注意的是，马兰以嫩芽供饌，不可长时间加热，须急火快炒，否则色、香、味尽失。马兰头拌香干也是无锡人家常的做法，马兰焯后与香干同剁为丁末，加盐、糖、香油一拌，吃后齿颊留香。袁枚《随园食单·马兰》对此亦有记载：“马兰头菜，摘取

嫩者，醋合笋拌食。油腻后食之，可以醒脾。”马兰有去火明目、清热解毒、抗菌消炎功效，今时今日受到越来越多人青睐。还有一些吃法，现在比较少见了，比如，风干的马兰和猪肉一起红烧，干马兰和猪肉剁碎用来做包子的馅心等等，由于新食材和新做法越来越多，马兰的这些做法似乎逐渐淡出了人们的视线。

“房前一株椿，春菜常不断”。旧时农家院落、路边、村头随处可见香椿，春回大地，积蓄一冬能量的香椿在风中摇曳，浅碧轻红，香气氤氲，香椿芽长到一拃左右，就可以采摘了。“雨前椿芽嫩无丝，雨后椿芽生木质”。无锡人习惯称香椿芽为“香椿头”，虽是芽，却不绿，茶褐色，有的略微带点紫。食用香椿头最好的时节应是谷雨前，头茬椿芽最好吃，爽口爽心，“嚼之竟日香齿牙”，那是春天的气息。椿芽入饌，无锡人最家常的吃法就是香椿头炒蛋，味道浓烈的椿芽与口感香滑柔和的鸡蛋搭配绝佳，民间曾有“香椿炒鸡蛋，肉色都不换”的说法。香椿头还可以炒肉丝、炒虾仁，也要急火快炒，否则香椿容易老。香椿拌豆腐、拌花生米等也是不错的选择。香椿味苦、性寒，有清热解毒、健脾理气的功效，叶、芽、根、皮和果实均可入药。香椿虽好，但不能多食，因为按无锡老法头里的说法，香椿属于发物。

还有一味江南人最爱的春菜不得不提，那就是草头。草头，学名苜蓿，早年间能见到的苜蓿是乡下生产队作为间作肥料种植的，每到阳春三月，遍地绿茵，夹杂着紫红色的花随风摇曳，那也是无锡乡间一景，无锡人称之为“红花郎”，它还有一个大家更为熟悉的名字叫“紫云英”。“红花郎”主要功能是肥田，也能食用，因此，那时候人们也会挑嫩的“红花郎”用来炒着吃，在那个缺盐少油的年代也算是一道美味了。那段岁月已渐行渐远，我们现在吃的草头实际上是南苜蓿，也就是金花菜，开的是黄花，与“红花郎”同属苜蓿，每逢上市季节，生煸草头已成为无锡人清口解腻的一道家常菜。“珍馐一席，不如野菜一味”，报春的野蔬带给我们春天的味道，唤醒了无锡人的味觉，开启了一年中最美好的时光。

当然，别忘了在这吃草的季节还有一款江南园蔬也是不能错过的。“春初早韭，秋末晚菘”，《南齐书》上记载周颙回答文惠太子“菜食何味最胜”的问题时如是说。《吕氏春秋·本味》中就记有“菜之美者，具区之菁”（菁是韭华），古人即如此追崇的美味，无锡人自是不会放过的。“一月葱，二月韭”，每年伴随着料峭的春寒，翠绿的头茬春韭甫一上市，无锡人就趋之若鹜，争相尝鲜。主妇深谙烹调韭菜之道，急火滚油，快炒起锅，俗称“十八铲刀半”，就是指炒韭菜只需要用锅铲翻炒十八下即可出锅，稍微过火，韭菜就老了，色泽发暗，香味减少，吃口就不好了，外形也成了“鸡毛炒韭菜——乱七八糟”。韭菜鸡蛋、韭菜鸡丝、韭菜蛭螺等也是无锡人常见的吃法，不但好吃，也有着“九加一”十全十美的寓意。这“三月新韭”真叫“打巴掌也不掉”。

玉兰花又开了

| 叶晨曦 文 |

说是春日，却依然是冬。寒冷依旧彻骨，虽然我们这座小城，是很难见雪的，但若是下一场雪，也不会意外。不知道是春节来得太早还是冬天走得略晚，这冬迟迟留恋。不愿放下的记忆，让这个冬季显得特别寒冷。

冷了，累了，倦了……我穿梭在小城中，匆匆忙忙。那条熟悉的柏油路，在我工作后的十余年，来来往往，承载了我多少的欢喜和悲伤，可我不曾留心。突然一眼，路中间的一棵玉兰花含苞待放了，好似在冬天这只难以挣脱的牢笼里挤开了一丝缝隙，让我看到了外面的阳光，春天的希望。

仔细想来，它曾经无数次给我惊喜，让我在黑暗中看到光亮。

曾经多少年，多少次，我也似这般走在寒冷的冬季里，走在这条路上。初春依然是冬日的寒冷，很多树木都还光秃秃的，一场雨过后，一朵朵白色或紫色的花突然间就绽放满树。我眼前一亮，好像那浑身缩在牢笼的骨头终见天日，我可以舒展双臂，伸手拥抱春天的希望了。玉兰花，它常是开在寒冬的尽头，开在雨后初晴的早晨。

那年那个时候，刚得知奶奶身体状况，我突然意识到，那个陪伴了我几十年的奶奶快要离我而去了，我的世界更加灰蒙蒙一片。那一个下午，我走在路上，看到满路的玉兰花，绽放得如此热烈，我抬头看了看这个阳光明媚的天空，呼吸了一口这个空气，内心的窒息似乎才得以缓解。

多年以前，也是一个迷茫的日子里，我在溪水畔小坐，边上便是一白一紫两棵玉兰花开，丝丝愉悦，入我心。

它们的名字，叫玉兰。美石为玉，君子如玉；品行高雅为兰，超然脱俗为兰。它是玉，又是兰。

玉兰四色，白、黄、淡紫、紫红。而我多见白色和紫色，白色的是屈原《离骚》中的木兰，紫色的是王安石《乌塘》里的辛夷。我不曾见过屈原，不曾见过王安石，却和他们一样喜爱

着玉兰，是跨越千年的有幸还是一脉相承的缘分？我站在玉兰之下，他们留在玉兰诗里，就这样相对无言，久久之后，我找到了我苦苦追寻的答案。

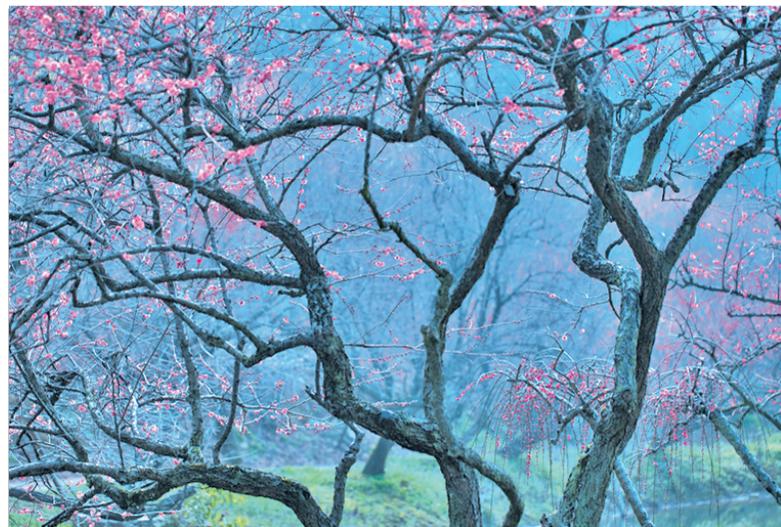
既见第一棵玉兰花开，既求不得它花开不谢，这一次，我便好好珍惜它的花季吧！于是接下来的每一天，我走在路上，对它们多留意了几分。很快，第二棵、第三棵玉兰花也渐渐开放。我沉浸在玉兰花中，这一段连续皆是白色的玉兰花，那一段紫色居多，还有一段路两色间隔。

那连片的白花侵袭了我的眼，仙仙欲脱离红尘俗世，让我忘却这是红尘，抛却这俗世中的烦恼。绽放的花瓣缓缓展开它优雅的身姿，像是天女在翩然起舞，落到了人间，依然不染尘埃。舞姿定格，无需绿叶点缀，它便是最明亮美丽的花仙子。一片一片，纯洁无瑕；一朵一朵，端庄文雅。又像是一个古典女子，款款地从屏风后面走来，一举一动，一颦一笑，只谈一个“雅”字，便已是动人心魄。

比起白花的脱俗，紫花却略显妖娆。淡紫色尚有清嫩，紫红色的更是妩媚。不管是淡紫色还是紫红色，都是那么妖艳诱人。那一盏盏绽放的花朵，是舞女们飞旋的披帛，眼未花，心已缭乱。说是妖娆妩媚，却也不失优雅。那是它们刻在骨子里的优雅，哪怕深陷泥尘，亦未曾失去。

多想有一片玉兰花林啊，那我便可真的沉浸在玉兰花中了。不见泥尘，忘却烦忧，只和玉兰为伴，与清风为伍。风轻轻吹过，花香沁骨。花瓣飘落，一片两片，片片是花，片片随风，片片是我的心事将将记下，待来日，慢慢拾起，慢慢放下。闲来卧花下，饮一口玉兰花酒，我成了风，自由随性，我亦成了花，香传千里。

这红尘俗世，几见悲欢，几见离合。玉兰花又开了，春又至了。它迎我入春，解我愁绪，哪怕花开终究会花谢，花香散去，却早已不知不觉潜入了人心。为玉，为兰，为君子，为女子，皆是玉兰花。它是玉兰花，浸染在了我的骨血里。今生来世，我见玉兰花开，当如玉兰花香。



春曲

摄影 邓艾菁