

人间物语

## 春鲜

| 钱红莉 文 |

## 早韭

春初早韭，秋末晚菘。这八个字里，有一份季节时序与植物生长的相互映照。

吃早韭，要在雨水节气之后。气温渐升，雨水增多，韭菜历经整个寒冬的积蓄，有感于地气，开始萌发，契合着民间“早韭一束金”的说法。

春天的第一口鲜，藏在嫩韭中。最家常的做法，无非炒肉丝。春寒沥沥，早韭长势缓慢，勉强一抻的样子，嫩得轻轻一碰便出水。去菜市买有机品种，用稻草绳捆了的。一捆，七八两重，不多不少。回家，拖过小木凳，坐下来，一棵一棵择起，个别韭菜叶子末梢一点点的枯意，是被寒气浸润的枯，可掐可不掐，将除根部韭菜秆老皮即可。水中搓洗，动作要轻柔，以免揉皱了叶子。洗净，摊开沥水，再切寸段。炒韭菜宜烈火炆，使之瞬间断生，吃起来有镬气。余外，盐稍重些，激出韭菜的鲜。

午餐一盘韭菜，我独自一人饕餮大半。盘底一湾碧茵茵的汤汁，用来淘饭，哗哗入喉，有一份滑腴腴的亮鲜，如若杏花落在草地上的轻逸。

早韭的鲜，鲜得清透甘冽，是长了翅膀可以飞起来的鲜。

《本草拾遗》说韭菜：温中，下气，补虚，益阳。《黄帝内经》说“春夏养阳，秋冬养阴”。那么，春初的这一口早韭，正是帮助人们提升嫩阳之气的了。

韭菜，也是百搭菜，素荤自如——素的，可与绿豆芽、干张同炒；荤的，不外乎与鸡蛋、螺蛳肉、猪肝携手。

每临早春，总能忆起小城芜湖街头小食店橱窗里，摆出一道春日时令，黑褐色螺蛳肉摊平于白瓷碟中，上头盖一抻春韭，光阴荏苒里，恰如一幅宋元古画永不褪色。

袁枚还有一份韭菜菜单：专取韭白，加虾米炒之更佳。或用鲜蚬亦可。

虾米温阳补肾，与春韭绝配。袁枚这里的虾米，应指淡水小米虾，剪去头尾，旺油爆熟，盛起，待韭菜炒倒，再汇入虾米合炒，虾鲜菜香，红绿掩映，食之胃口大开。

李商隐有诗：嫩割圆韭，肥烹鲍照葵。无论是春韭，还是夏葵（木耳菜），义山兄所感念的，也不外乎季节的嬗递吧。

## 草头

翻过年，持续低温，弄得人缩手缩脚，多日不曾去逛早市了。夜看沪上新闻，记者正探访各家菜市。草头、香椿、豌豆尖等时令悉数面市。

许是受到感召，翌日晨，顶着零下的低温，骑着小电驴赶往久违的菜

市。十余日不见，当真新天新地——蚕豆荚、雷笋、草头、豌豆尖们，齐齐簇簇……这扑面而来的蔬笋气，让一颗沉郁的心霎时豁然起来。

每每入春，黄心乌、矮脚青等叶类菜，甜鲜口感不再，像一个人失了元气丢了魂魄，人嘴枯淡寡柴，味同嚼蜡。

偶尔以草头替代叶类菜。但，草头的鲜嫩期极其短暂，自雨水到惊蛰，大约三四周时间。一挨春分，气温骤升，草头纷纷举起花苞，口感便柴了。

前几年，不太懂得驯服草头，吃得颇为虎气，无非拍几瓣老蒜炆炒一盘。有一年春阴绵绵，寒气尤甚，吃下去，胃疼难忍。故，胃寒之人，草头不宜多食。

是去年的一个春宴上，领略到别一种精致吃法。鲰鱼去骨熬汤，鱼肉切块，汤中余熟。当鱼肉食毕，一钵鱼汤继续坐于炉上翻滚着。彼时，服务员端上一碟草头，挨个碗盏中夹一撮，舀以一百度的鱼汤浇之，草头瞬间断生，人嘴脆且嫩。

鲰鱼昂贵，何不以鲫鱼代之？四五两重的鲫鱼，两条，两面煎至金黄，加滚水，一勺猪油，大火顶开，一锅汤迅速变成牛乳色，改小火，滚了又滚。半小时后，待鱼骨都酥烂，捞起另食。剩下一锅好汤，余烫草头。

鱼生火，草头性寒，两两寒温中和。即便胃寒，食之，也颇舒豁。

鸡汤、羊汤，亦可如法炮制。

## 芦蒿

苏轼诗云：渐觉东风料峭寒，青蒿黄韭试春盘。

这里的“青蒿”，想必是芦蒿了。

每年寒冬腌的一刀咸肉，吃到末了，总要留两三份，放冰箱冻藏，就为了等待春上的芦蒿。

芦蒿的香气，较之野水芹的香气，更加醇厚粘人。一日中最治愈的时刻，是坐在小凳上，背靠暖气片，将芦蒿折成寸段。咸肉切薄片。锅里稍微一点素油，咸肉爆炒至香，汇入芦蒿炆炒，激少许凉水，稍后出锅。

年年春日，人人胃口皆差，明明是饥饿状态，但，总是乏于进食。一碟咸肉炒芦蒿，不失为一道下饭神器。

试过以新鲜猪肉丝搭配芦蒿，比起咸肉来，滋味打了对折。说不清其中的科学道理，倘以命理的思维解析，大抵是鲜肉、芦蒿二者相克犯冲吧。

芜湖人在咸肉炒芦蒿这道菜里，独出机杼加几块臭干，于咸香、药香的二重奏之外，又添了一层幽幽的臭香，口感上是复合的交响，正呼应着春来繁花弥天的雍容。

许多年不曾吃到这道菜了。

片羽

## 春光记

| 叶子萌 文 |

布谷鸟在枝头亮开歌喉的时候，春的喜讯到处传播。

都说春来得悄无声息，但我认为她来得轰轰烈烈、鼓乐喧天。春在每一个角落都放满了她的预告函，可人的脚步太匆匆，内心太浮躁，很少能停下来、静下心来去翻阅春的喜悦。春的这份情谊只有清简的心才能察觉，于是有了“春江水暖鸭先知”，有了“春到人间草木知”。

风轻了，阳光暖了。草木无需预谋，只需一个眼神，她们便按捺不住内心的渴求，摇曳出各自的风情。首当其冲的是迎春花。她不畏早春的料峭，盛放着耀眼的黄花。繁密的花朵缀满院墙，叽叽喳喳，像是一群鸟雀收起翅膀飞落下来。山茶不甘落后，加入她们的聊天中。山茶生长于灌木之上，花却红飞翠舞。山茶是如凤姐般热烈的啊，即便掉落，也是整朵整颗地落，没有飘零的落红，去时如来时般娇艳。看过了藤上的迎春、灌木上的山茶，不妨把视线移上，就可看见落叶乔木使者的姿容。樱花是落叶乔木中娇

弱的一个，大约一周的花期，实在羞涩。白中带粉的花萼，簇拥在一起的花丝不就是面如白玉、唇红齿白的小姑娘吗？盛放过后的花瓣一片片飘零，虽然很美，但我不忍红颜的逝去。春的使者都是如此美好，但她们又让我想到，人世间的每一样事物不过都是一粒尘埃，极易容易被风随意抖落，被忽略掉存在的意味。

油菜花有先声夺人的霸道，在高高低低的田塍上，散发着浓郁的芳香。无边的灿烂涌入，还有什么可比这种壮丽的辽阔呢？金黄溢出田埂，渐渐淌到天边。油菜花一开，田野就有了底气。溪涧的水哗啦啦地唱着歌谣，流转着清亮的眼神。“正是人间好时节啊！”农人的目光一遍又一遍凝视着油菜花地。

花开花落又一春，鸟鸣声中送征程。美好的春光总是很短暂。荼蘼花开了，这一轮春又将走过，洁白的花朵是春留下的结尾祝福语，这结尾简短不失情意。不必挽留，因为她总是静候在我们的前方。

忆林

## 风箱

| 孙建源 文 |

我的老家在东北塘严垌村，随着城市的扩展，那天接到了镇拆迁办的通知，整个村庄要拆迁了。驱车赶回乡下老家，看看有没有需要的老物件搬到城里家中。上到三层阁楼，满地都是父母遗留下来的老物件：什么高脚盆、果桶啦，摇篮啦等等，一只躺在角落里的风箱，勾起了我儿时的回忆。

在我七八岁会做饭时，就和这只风箱打交道了。我们农村家家户户都有两眼灶头，两只大铁锅，煮饭、下面、炒菜、烧猪食都用它。燃料基本上是稻柴、麦秸，还有轧米后的砬糠。烧砬糠必须要有风箱鼓风，否则砬糠只冒烟不起火。因此家家户户都有一只风箱。砌灶头的泥瓦匠在灶膛底部排好风道，与风箱的出风嘴衔接。用砬糠生火烧饭时，先用稻柴垫底引火，然后把砬糠一把一把扔进灶膛，利用风箱一推一拉的风力，把火苗吹得旺旺的。

风箱一般手艺较好的木匠才会做，一个长方形的木箱子，样子像一个横倒的“酉”字。风箱前端的中部有两个圆孔，一上一下塞有两根拉杆。拉杆一端用榫安着供人握住的手柄，连接住箱内来回活动的长方形夹板。风箱前后两端各有一个洋火盒大小的活门，活门小门是用小薄板削制而成。做风箱的木料也很讲究，一般都用柳木、梧桐木制作，不用一根钉子。全部靠榫头衔接，且必须严丝合缝，不能漏气。拉杆用枣木或槐木，性坚韧磨。手艺好的木匠制成的风箱，出风力大，鼓火旺。坐在灶膛前烧火，左手握住风箱拉杆，手臂一拉一推，箱内夹板来来去去，前后活门轮流一开一合，发出“呱呱呱呱”脆响，气流就从风箱底侧中间位置的风嘴喷出去。推推拉拉中，灶膛里的火苗随着呼呼的风力窜到了锅底上。

风箱还有大中小之分，大风箱一般是街上铁匠铺用。铁匠师傅把铁块放在炉膛里，此时师傅一声吆喝“鼓风”，小徒弟赶紧双手握住风箱拉杆，用足吃奶的力气推拉杆

子。大风箱风力大，火苗呼呼直蹿，一会儿铁块烧红了。师傅左手钳出红红的铁块，右手铁锤，敲打铁块，在叮叮当当的乐曲声中，一块红红的铁块变成了各种农用工具。

小风箱一般是爆米花的师傅用。师傅挑一副担子，一头是一只小炉子，架着像腰鼓的铁锅，另一头是一只小风箱和煤块。走村串巷吆喝着“爆米花啦”，村民一听叫声，吩咐小孩子拿一碗米，带一小包糖精，赶紧到爆米花摊前排队。师傅生好炉子，架好锅子，把小风箱风嘴对准炉子接口，然后拧开锅盖，把米倒进锅里，用扳手把锅盖拧紧，左手一推一拉鼓风，右手慢慢转动铁锅，随着呱呱呱呱的声音，铁锅在火苗上翻滚，几分钟后，师傅把一只小布袋罩在锅盖上，然后大声咋呼一下“响了”。排队的小伙伴们赶紧捂住耳朵，随即“嘭、嘭、嘭”的响声，小孩子们抓一把你家的米花，拿一把他家的玉米花，拼命地往小嘴里塞，过节一样开心热闹。

中风箱一般是家家户户做饭用，每到饭点，家家灶间屋顶上冒着浓浓淡淡的炊烟。炊烟下，是家家灶间里传出的“呱呱呱呱”风箱声，像一首杂乱的竹板音乐。到了上世纪70年代，农民的生活逐步好转了。快过年时，不少家庭蒸年糕，我父亲是蒸糕能手，邻居们都上我家来蒸年糕，这时我就抢着在灶膛里烧火。蒸年糕一般烧砬糠，火力均匀，发糕透，父亲把蒸笼架在锅上，然后在笼里铺一层米粉，吆喝一声“起大火”，我就用足力气鼓风，火苗在灶膛里欢快地跳跃。父亲往蒸笼里一层一层添粉，蒸气透过笼底，把米粉变成发糕。随着父亲一声“起笼了”，呱呱呱呱的声音立即停止了，此时我已满头大汗。

一九七二年底，我当兵去了部队，从此再也没有使用过风箱。后来老百姓的生活条件好了，做饭生火的生活也充足了，还有煤球补充使用，风箱也用得少了。再后来，农村里也用上了瓶装液化气，风箱也就淡出了人们的视野。



## 花雪

摄影 邓艾菁