

心香一瓣

三月,风一吹,春就来了。海岛的春天是悄悄来的,从海上,从山上,一点一点,缓缓地往外冒。每到春天,乡下会变得热闹起来。我就带着朋友回了村,去凑这份热闹。

从城里开车七八分钟就能到村里,平时,我会骑电动车回村里,除了开车技术不行,最主要的是,骑电动车到村里也很近,十几分钟就到了。当然,更文艺的说法,便是骑着电动车能够感受到风,闻到春天的气息。

拐过那个熟悉的十字路口,一大片油菜花就这样撞进了我的眼睛里。左右两边,原来荒芜的水田,黄得耀眼,黄得铺张,把整个村子都衬得鲜亮起来。

在乡村旅游很流行的当下,我们这个村很普通,没有什么网红店,也没有咖啡馆,更见不到拿着相机四处拍照的游客。村里只有一家小店,货不多,但是老人很多,是村里最热闹的地方。这些老人我看着熟悉,却不知道该怎么叫,有些老人会看看我,打声招呼。他们多数时候会坐在店门口的石凳上晒太阳,有一搭没一搭地聊天,声音不大,听着却让人觉得安心。正是这份热闹,让这个村比别处多了几分踏实。听说附近好几个村里的老人,吃过午饭都会来这里聊天晒太阳。同行的朋友说,她看了岛上许多村子,我们这个村老人聚在一起,是最多的。

我们往村里的小山走,美其名曰:上春山。我们不赶时间,就是沿着山路慢慢晃,看到新鲜有趣的,就拍拍照。山不高,也属于磨心山。

上春山

□李慧慧



走了十几分钟,就走到半坡了。山里的春天比山下慢半拍——山脚的油菜花已经热热闹闹地开着,田里的新菜一茬一茬地绿着,鲜亮得像是刚从水里捞出来;而山上,还有些树光着枝丫,树叶枯黄,嫩芽刚冒出头,怯生生的。

走着走着,听着大家的喘气声,心里的杂念就被风吹散了。我们原地休息,随意地聊着天。我闭上眼睛听——林子里的声音真多啊。鸟叫声,远远近近的;风穿过树叶,沙沙沙。我走到那堆厚厚的落叶上,踩了几脚,刷刷刷,声音真治愈。

我们找了块平坦的地方坐下,没人说话,没人看手机。同行的朋友带了吉他,手指一拨,琴声就从指缝间淌出来,在林子里散开,和风声、鸟声混在一起,成了这个下午最好听的背景音乐。

阳光从树叶的缝隙里漏下来,一块一块地落在肩上,暖暖的,柔柔的。空气里有青草的味道,有泥土的味道,还有说不清是什么的、清清淡淡的香。伸手去摸旁边的嫩芽——软软的,嫩嫩的,似乎能感觉到那种拼命往上生长的劲儿。那些绷了很久的神经,好像就在这一刻,一点一点地松开了。

我们就在山里慢慢走,走走停停,看看云,听听风,让时间自己流过去。没有着急要去的地方,没有非要理清的心事,眼前就是春天,身边就是朋友,这样就很好。

下山的路上,一位朋友摘了几朵长在小路上的油菜花,她说,要把春天带回城里去。我看着她把那抹嫩黄放在布袋里,风儿一吹,春天跟着她四处在奔跑。

海边人家

春到人间草木知,正是野菜飘香时,芥菜、马兰头、蒲公英和野葱都很美味。一到阳春三月,不少定海老百姓走出家门“挖野菜”尝鲜,感受“舌尖上的春天”。野葱,它的名字叫小根蒜,舟山人叫碗葱,又叫胡葱。胡葱以引入地西域的标识“胡”命名,据传胡葱是唐代作为丝绸之路交往的礼品来到中国。但野葱在中国三千多年前就有“身份证”,先秦时叫“茗”,最早见于《尔雅·释草》,本义指山葱(亦称野葱),其茎叶在古代被用作食物或药材。《诗经》里有“茗有苦叶,采葍采菲”句。商代甲骨文中的记录里,“茗”是一种自带辛香,能提味也能果腹的野菜。古诗中“野葱”通常指“薤”,也称为野蒜、薤白。北宋张耒《种薤》:“薤实菜中芝,仙圣之所嗜。轻身强骨干,却老正正气……”

碗葱千百年来就这样长在野外,与荒草交错生长,被时间驯化成野味的精灵。根细如线,外表清新,却常与“葱莲”“石蒜”撞脸。惊蛰前后,碗葱叶最嫩,其味道比起香葱来,本真的鲜

香浓郁得多,总能激起人的食欲,成为寻常百姓家春天餐桌上的一口鲜,错过就得等一年。碗葱是石蒜科葱属多年生草本植物,叶较短而柔软、青绿色,地下鳞茎单生,也称独头蒜,近球形,外面的表皮呈黑色,是一种像葱又像蒜的野菜。碗葱喜欢温暖湿润的气候,每年冬季开始萌芽,早春时,河边、野外、山坡、路边的石头缝隙和田间地头地方,就常常能看见碗葱的身影。小时候,我经常去山上采摘,碗葱长得细长,很容易被当作野草。临近清明是碗葱高产的时候,过后碗葱就变老了。记得去年春天去马吞搞活动时,我偶然发现山坡下,地头角落长满了碗葱。同行的几位捏住碗葱根部,稍稍用力一拔,便到手一把细长的碗葱,拔起来闻一闻,有一股独特的香味。那天,我们每个人都采了一把大碗葱,满载而归,回家做了碗葱摊鸡蛋。

碗葱的营养价值非常高,它含有蛋白质、胡萝卜素、维生素C、维生素B1、钙、磷、铁等多种营养物质,被誉为“菜中灵芝”。全天然的碗

葱吃起来没有普通葱的那股辛辣味,反而有一股更浓郁的特有清香味。碗葱不仅可当菜吃,还能够入药。据《神农本草经》中记载:薤白,味辛、苦,性温,归肺、胃、大肠经,有滋阴润燥、宽胸理气、通阳散结的功效。碗葱能够活血化瘀,促进血液循环,减少瘀血堆积,对于瘀斑、瘀血等问题有很好的改善作用。同时,碗葱还能促进胃液分泌,帮助消化,有助于缓解胃胀、食欲不振等问题。唐代“药王”孙思邈将野葱与杏仁油捣碎后外敷,可有效治疗皮肤燥裂的问题。

碗葱的吃法有许多,最常见的是碗葱煎鸡蛋。把它清洗干净,切碎备用;再打两三个鸡蛋在碗里,把切好的碗葱倒进来,用筷子搅拌均匀。起锅烧油,将拌了蛋液的碗葱均匀倒入锅中摊平,两面煎至金黄色就可以出锅了,口感香甜鲜美,味道十分不错。它还可以做碗葱烤小排、碗葱烤鱼,也能炒腊肉、炒虾皮,还可当作馅料,拌肉馅包饺子、包馄饨,也能拌嫩豆腐吃等。春天家里的蔬菜吃腻了,可以炒盘

碗葱试试。

据南京坊间传说,明朝洪武元年(1368),朱元璋在应天府登基称帝。夫人孝慈高皇后马秀英苦尽甘来,却依然勤俭朴实,不喜奢华,经常提醒朱元璋别忘了与群臣、百姓一起度过的艰难日子,要与臣民同甘苦、共患难,才能善始善终。马皇后关心百姓疾苦,遇上灾荒、粮食歉收,马皇后每顿饭必备麦饭野菜汤。一次马皇后过生日,拟定的国宴菜单只有“四菜一汤”:清炒萝卜片、韭菜炒蛋、清水煮青菜,最后端来的竟是一碗浮着油花的碗葱拌豆花。时逢皇后生日,各路人马都来贺寿。朱元璋舀起豆花汤里的碗葱说:“萝卜上了街,药店无买卖;韭菜青又青,长治久安定人心;青菜一样香,两袖清风好丞相;野葱豆腐青又白,公正廉洁如日月。今后无论公私宴饮,四菜一汤为限。这次皇后的寿筵即是榜样,谁若违反,严惩不贷。”文武百官惊得汗水直冒,朱元璋却乐呵呵地陪着马皇后一起享用“四菜一汤”。

碗葱飘香时

□阿能

屋檐下

甘蓝又名卷心菜。

卷心菜炒胡萝卜是一道简单清口、鲜香低脂、有色而有味的小菜。热锅热油翻炒稍许,加盐后即可起锅装盘上桌。无须繁复的调味,更不必过多的点缀,顷刻间,炙锅、烹饪与盛盘如行云流水,一气呵成,翻腾流溢的镬气和香脆可口的质地共同凝成了萦绕心头的家常味道。

热气腾腾的卷心菜炒胡萝卜置于桌上,青红相映,条丝相当,独立而相拥,孑然而缠绵,充盈着家的安逸和温情。

沿着时空的长河溯流而上,卷心菜被赋予了诸多称谓。甘蓝,也称蓝菜、西土蓝、莲花白、菊花白菜等。《说文解字》对此释义:“甘,美也。从艹,含一,一,道也。”形容食物味道之丰腴。“蓝,染青艸(草)也。”指通常生长于水畔,可以染青蓝色的草本植物,亦称“蓼蓝”“蓝实”。《诗经·小雅·采绿》所述“终朝采蓝,不盈一襜”就指代这种植物。

这种原产于地中海沿岸、古希腊罗马时期就开始培育的蔬菜,大体经由南北两路传入中国。唐代医学家孙思邈所著《备急千金药方·食治》中提及,“蓝菜”多为西北地区少数民族种植食用,当时的中原地带鲜少有之,其叶“长大浓,煮食甘美,经冬不死”,也是一味不可多得的药膳来源,“久食大益肾,填髓脑,利五脏,调六腑”。可见甘蓝既是药食同源,又能益体强身。

北方地区习惯将卷心菜称作“擘蓝”,元朝宫廷中人习惯生食并佐以杏仁酱,这一食用方法在清代吴其濬的《植物名实图考·卷之四·蔬菜》中得以沿袭:“……北地擘蓝,根大有十数斤者,生食酱食,不宜烹饪也。”

不同国家对于卷心菜的制作方法各有千秋。诸如德式酸菜,以卷心菜为原料,经洗净切丝、挤压出水、密闭发酵等系列工序制作完成,可与肉肠、猪脚搭配食用,也可用于炖煮排骨。油脂饱满的肉类与爽脆清甜的酸菜在口中相遇,联袂出演了一段明快欢乐的波尔卡舞,每次咀嚼,齿间开合碾磨,肉类天然的

甘蓝小记

□缪群舟

细腻鲜嫩丰腴和卷心菜发酵的清新微甜舒脆相互激发,彼此交融,构成了德国民众共同的味觉记忆。诗人海因里希·海涅就曾在长诗《德国,一个冬天的童话》中感慨:“这里我完全尝到古日耳曼的烹调,祝你好,我的酸菜,你的香味使人魂销!”

又如虾皮炒卷心菜就是舟山人餐桌上的一道佳肴。凭借虾皮产地的显著优势,加之旺火翻炒,激发了虾皮的咸鲜美味,从而将浓郁的海洋气息沁入清脆软糯的卷心菜中,于鲜香处见清甜,完美契合了舟山居民喜好海鲜与蔬菜搭配的饮食习惯。

如今,冬季的蔬菜供应已非难事,然而古时的先民们却需在新鲜食物相对匮乏的寒冬来临之际未雨绸缪。无论王公贵族还是布衣百姓,都会储藏秋收作物以备冬季食用。孟元老《东京梦华录·卷九》对于立冬前五日,京都开封府进冬菜的盛景曾有记载:“京师地寒,冬月无蔬菜,上至宫禁,下及民间,一时收藏,以充一冬食用。于是车载马驼,充塞道路。”寥寥数笔,冬藏之风气与规模跃然纸上,可见一斑。

冬藏为中国古人提供了获取蔬菜营养物质的途径,但如何在漫长的特殊时期保存新鲜蔬菜一直是困扰世界的难题。大航海时代,欧洲的船员们由于缺乏必要的维生素C摄入,患上坏血病而丧命的事件屡见不鲜,这种令人闻之色变束手无策的疾病一度成为盘踞在欧洲航海人心头的梦魇。直至1747年,英国皇家海军外科医生詹姆斯·林德通过对索尔兹伯里号军舰上坏血病患者的对照实验,强调新鲜蔬菜的重要性,进而提出改变船员饮食结构,减少了船员的伤亡。

三百多年前的明朝,中国古人已将远洋补给的智慧体现得淋漓尽致。《西洋番国志》《星槎胜览》《瀛涯胜览》先后记录了郑和船队七次远航时所携带的瓜果蔬菜和靠岸时的补给采购。灵活多样的蔬菜栽种方式和食品保鲜技术使得数万船员的健康体魄得以维系,而

卷心菜作为一种耐贮藏的时蔬,备受船员欢迎。时至今日,无论近海捕捞还是远洋作业的渔船,航行前采购和储备的蔬菜中都不乏卷心菜的身影。

鉴于卷心菜在改善人体营养、促进生理功能正常运转方面占据着重要角色,东西方都将其视为健康的代表。同时,那层层叶片织成的外衣紧紧包裹、庇护着最中心的菜心的形态,也如同聚集钱财的过程,于是衍生了另一种象征——财富。

2024年,拉脱维亚银行发行的一款以卷心菜为主题、面值五欧元的纪念银币就是这一例证。银币边缘用简洁流畅的线条描摹了一颗饱满的卷心菜,层层叠叠的叶片像有力的手掌般聚拢,护住菜心,稍稍凸起的叶脉好似大地呼吸的纹路,纵横贯穿币面,也仿佛退潮时汇入大海的河流在滩涂上恋恋不舍地留下“潮汐树”。凭借别出心裁的主题和与众不同的铸造工艺,这枚银币获得2025年世界硬币大奖赛“最佳银币”奖。

多彩的文化土壤丰富了卷心菜的内涵和意蕴。十九世纪末,法国女导演爱丽丝·盖伊在自编自导的影片《甘蓝仙子》中,讲述了身着轻纱长裙的仙女满心欢喜地从巨型卷心菜地里收获婴儿的故事。镜头前的仙女笑靥如花,步履轻盈,轻柔地将数名憨态可掬的婴儿从卷心菜丛中捧出来。这场景使人不禁联想起丰收的喜悦,也是新生的喜悦。于是,卷心菜又寄托了对幸福的祈盼和憧憬,浪漫的法国人会用“mon (petit) chou”称呼心爱或亲近之人,意为“我的(小)卷心菜”。

卷心菜是一种有灵性的植物,丰富的营养和耐藏耐寒的习性,层层紧抱、叶叶相依,如初生茵茵般的优美外形,葱茏古木般的成长年轮,使人们赋予其健康、财富、幸福的意味。在人类文明的长卷里,卷心菜以植物的姿态,跨越广袤的大陆和海洋,在东方的土壤上发芽、生长,形成了中国人自己的滋味。

诗风雅韵

迟至

(外一首)

□王磊斌

破土前的一瞬,芽儿隔着大地念叨雪,你再慢些衰老——你看那北归的头雁,也故意放缓了振翅的频率

此起彼伏的冰裂声,亦强挽着匆匆的流水

都怪那打马而过的诗人,跌没了一朵含苞的野山茶,矫情惯了的春,便要以此作为惩罚十个海子也准备全体赖床

期待

燕儿衔起一条才褪没了雪的枯枝,不急不奔去筑巢,像守在产房外叨着烟枪的庄稼汉

故作镇定地咀嚼着残冬又初春的味道

这时候,万千未开的花蕾,厌倦了齐发绽放,藏怀着各自的小心思

正赌誓要在一阵轻风拂过,在两只小蜂轻吻后

却不想,在哒哒的马蹄声中,齐刷刷地放了搭在弦上许久了的箭