

菜薹

□昆山 张新文

冬春交合之际,居家餐桌上如果菜薹缺席了,那肯定是件很遗憾的事情。菜,乃青菜;薹,乃花茎,菜薹又有紫菜薹和青菜薹之分,而洪山的紫菜薹似乎有些高贵,平民化的、接地气的还是青菜薹。

刚过完年,阿亮约我去吃中饭,我和阿亮是铁哥们,他每天下班后觉得无聊到了极限,索性去城乡结合部租了房子和土地,拖家带口礼拜天就去一个叫八里桥的地方住。塘边租了几分地,塘里养鱼,地里种菜,锅碗瓢盆尽有。

那日淫雨霏霏,我也不开车,穿上雨衣,蹬着共享单车就去了阿亮那里。雨不大,风不大,我拼命地蹬着车子,雨衣还是哗啦啦地响,像是在给我加油鼓劲……城,不大,从城北到城南的八里桥,骑单车也就半个小时的路程。细雨中,阿亮坐在塘边的大黑伞下垂钓;媳妇打着红红的油纸伞,正在打菜薹。初春的菜薹,花蕾鼓胀着而未破;叶,翠绿;茎,脆嫩,那才是极品。

菜农收获蔬菜的时候,其劳作多半是粗动作,比如收获辣椒,曰“摘辣椒”,收获韭菜,曰“割韭菜”……惟有收获菜薹是细得有

点高雅的动作,曰“打菜薹”。如果用剪刀剪菜薹,或是镰刀割菜薹,就如同冒充鬼求婚,很粗俗,很唐突。打菜薹,最适合今天这样细雨绵绵的天气,如阿亮媳妇般,左手举着红红的油纸伞,伸出白嫩的右手,拇指、食指和中指,微触花茎,轻轻合拢,手腕稍微动一下,能听到花茎嘎嘣断裂声。记得过去听过江南有首歌《采茶舞曲》,每当收音机播放这首歌时,脑子里兀自想起少女们那美丽的身影。微雨中打菜薹,要比采茶富有诗意和浪漫。

我与阿亮寒暄过后,收杆回去,一炸长的鲫鱼和昂刺鱼在有水的塑料桶里蹦跳着,野味里多了一些情趣。

那日菜不多,都是他家菜地和池塘里产的。阿亮媳妇没有清炒菜薹,她只是把菜薹清洗一下,过一下开水捞出,像卖菜一样,整齐地码放在白瓷盘里,撒点盐,浇几滴芝麻香油就端上餐桌了。酒酣之后,阿亮问我,啥菜最合你意?我说,都不错,菜薹,最最!

阿亮以为我喝多了,因为他做的那盘鱼是下了一番功夫的。骂了句,你小子这辈子就只知道“菜

薹”了。

阿亮言及的“菜薹”,非餐桌上这盘菜薹,暗指一个女孩子的名字。她是我们村上的一个姑娘,小时候长得水灵,及至十七八岁,亭亭玉立的,关键是皮肤白,眼睛还大,不知她的老子和娘怎么就给取了“菜薹”的乳名,我们那里说姑娘漂亮,就背地里夸“嫩”,刚好跟菜薹此物相互吻合。菜薹算是美人胚子,迷倒了村里的后生们,嘿嘿,当然也包括我。后来,菜薹嫁到了城里,村里落寞了好长时间,年轻人都说好菜被城里人拔走了。

其实,那次阿亮媳妇做的菜薹,确实超过了阿亮做的鱼,也许是我过年鱼肉吃多了,想用青菜来刮淡肠胃里的油脂。本身初春也是食菜薹的最佳时机,早了,无薹;晚了,花一开,茎就老了,柴了。凡果蔬,宜时食。

春天已经来临,大地馈赠人们很多的食材,在大地上恭候你的采摘,味胜肉的不止是翠文身的菜薹,还有荠菜、马头兰、豌豆头……到田野里去,放飞心情的时候,不要忘记带上小铁铲和方便袋,兴许能带回满桌的开心和春意。

桃花又开透

□仪征 张玉明

立春刚过,桃花就急匆匆地开了,也不等桃叶长出,生怕被别人抢了先。

密密的花朵,缀满了树条,看不到叶,也看不见枝。一树桃花,竞相开放,绚烂至极。像一束火把,高擎在半空中,点燃了春天。

桃花花期很短,前后也就十来天。也怪桃花不晓得节俭,出手太阔绰。一树的花朵,没几天就开完了,就挥霍光了。它总不肯学油菜花,抽出长长的花穗,花朵由下至上,次第开放。底部的花早已凋落了,甚至已结出长长的荚果了,而顶部的花还在开,依然花团锦簇,灿烂热烈。它也不学菜花,精打细算,细水长流,不慌不忙,能开一个多月。

桃花有红、粉、白三色,再分单瓣和重瓣两类。以粉色单瓣最常见。童年的记忆里,桃花都是单瓣的,没有重瓣的。父亲栽种的桃花,是粉色单瓣的。离家不远处的桃园里的桃花,也是粉色单瓣的。重瓣的桃花,花朵很大,很美,作为一种景观树,栽在道路旁,种在公园里,供游人欣赏。

父亲说,只有单瓣的桃花,才会结桃。重瓣的,好看不中用,是不结桃的。

早年在乡下时,住的是单位的房子,门前水池旁,长有一株桃树。碗口粗,高过屋顶。开红色重瓣的花。每年春天,一树红红的桃花,煞是惹眼,令人陶醉。看过的人,无不啧啧称奇,都说没见过如此美丽的桃花。来花下拍照的人也很多。

寻找年味

□南京 孙毅凡

虎年的春节我在南京,和小伙伴们相约大年初一下午去中华门一带,寻找不同于老家的老南京“新”年味。

下午一点,我们从东水关登上了古城墙,边逛边俯瞰周边热闹的景象。突然传来熙熙攘攘的喧哗声,从城墙上依声望去,发现很多乌青色的古代建筑错落有致,建筑间的小巷子里人山人海,像雨前搬家的蚂蚁们一般热闹。

有人告诉我,这就是著名的老门东了,而那些别具一格的古代建筑属于徽式建筑。我不解地问道:“啥?灰太狼式建筑?”引得大人和小伙伴们捧腹大笑。

下了城墙,我和小伙伴们去夫子庙找我们喜爱的花灯和小吃。走进夫子庙的步行街,路口被堵得水

泄不通,里面人声鼎沸,好不热闹。美食街两边的小店在卖各种各样的小吃,有蟹黄包、小笼包、八宝粥,还有鸭血粉丝汤……

突然一股浓郁的臭味扑面而来,糟糕,原来是有些人最爱的炸臭豆腐,我和小伙伴们都不喜欢这个味道,着急忙慌地跑开了。

来到冰糖葫芦店,一眼望去各种口味琳琅满目,有山楂的,山楂夹绿豆沙的、圣女果的、紫葡萄的,还有草莓的。我们凑过去挑选了自己喜欢的口味。

再往前走,看到了令人眼花缭乱的、形状各异的花灯。有小鸟的、荷花的、葫芦的、龙的、虎的……我们各自挑选好就拿在手上相互炫耀。我最喜欢的是那个老虎花灯,因为我属虎,今年又恰好是虎年。

登莫厘峰顶

□东台 杨应和

春天里,云淡风轻,最适宜爬山了,我们选择了苏州东山的雨花胜地。据相关资料记载,此名源于明代,时山坞中满栽桃林,每至春末,花瓣飘落,似花雨从天而降,故得此名。山路狭窄,我们几个好友相约一起,结伴同行。

穿过一条长长的蜿蜒小道,走进四周被葱翠的大树环绕着的雨花禅寺,其幽静但不乏雄伟壮观。此地是雨花胜地一大人文景观,我们不由稍稍停驻一下仔细观察,仿佛穿越古代,看到历代文人骚客在此烧香拜佛、吟诗赋词的场景。

从雨花禅寺后院出来,就直接通往雨花胜地的最高点——莫厘峰顶,它是太湖七十二峰的第二高峰。虽然海拔只有2935米,但由于特别陡峭,一般人望而生畏,半途中就气喘吁吁打道回府,匆匆折

返。我的几个胖胖的好友也开始犹豫不前了。

我看到前面有一对白发苍苍的散客游人,以及一个看起来单薄瘦弱的小姑娘边走边欣赏路边的风景,我灵机一动,对大家说,我们要向他们看齐,我们不能半途而废,是勇敢者,就明知山有虎,偏向虎山行。也许我的激将法起了作用,他们的精神为之一振,尽管大汗淋漓,还是咬紧牙关迈开步子执着前行。

穿梭在树林小道间,欣赏着路边的风景,那泛绿的树枝,那不知名的野花,那如洗的碧蓝天空,清新湿润的空气,似乎有种丝丝香味,我贪婪地吮吸着,身体也变得轻盈起来。一路经过的唐宋诗廊、明代双泉、八骏奔驰、宋桥明矶、印心石屋等名胜古迹,我们停驻下

来,拍照留念,便于今后慢慢研习。

沿着台阶一步步走上去,路边木牌提示我们还有700米就到山顶了。越往上爬,越是陡峭,回头望去,两腿有点发麻,有种要掉下去的感觉。大家费了好大力气,看到路边木牌提示距离山顶还有600米时,直叹说,才走了100米啊。不过我们终不放弃,彼此搀扶,互相鼓励,最终到达了山顶。

“云雾缭绕莫厘峰,雨花山雾湿人衣。”大家无比兴奋,从远处眺望,烟波太湖的美景一览无遗。宽阔壮观的太湖、湖中或隐或现小山、星星点点的帆船、飞翔的海鸟、错落有致的农舍、成片的农田、茶树、果园等等美景尽收眼底。身临其境,仿佛自己也成为江南水乡的水墨画中的绝佳景点。

网子猪肉

□扬州 李志杰

在我很小的时候,一天傍晚,舅舅下班路过我家,大方地掏出五元钱对我说,杰儿,跑个腿,给我买猪肉去。那时五毛钱就能买到尖尖的一碗猪肉肉,五元钱该买多少呀!舅舅那时在城里的工地上做苦工,干的是体力活,吃的是见不到油星的粗茶淡饭。

我趿拉着鞋直往村口奔去。村口共有三个熟食摊,风华的摊位摆在饭店门口,市口好,不过她家的猪肉是每天到城里批发的;还有一家在华风的对面,有时是自己加工的,大部分也是到城里批发的;唯有网子的猪肉是自己加工的,口味独特稳定,购买者趋之若鹜。

我来到网子的摊子前,晃着五元大钞说,买猪肉!网子睁大了眼睛说,买多少?五元?对,五元猪

头肉,我的口气大得很,心想,没见过这么大的买主吧!当我乐颠颠地捧着一大纸包的猪肉回家时,舅舅已经与父亲就着盐水花生喝起酒来了。母亲拿来粗瓷大碗倒肉。那猪肉肉实在好吃,父亲与舅舅干杯,我只管往嘴里塞肉,母亲笑眯眯地看着我。

网子猪肉并不是网子做的,网子只负责出摊卖肉,网子的老婆才是做熟菜的高手。听人说,网子家的屋后有河,网子在河边砌有码头,这码头离别人家远,使用不便,完全成了网子家的专用码头。清凌凌的河水,碧波荡漾,散发着甜甜的气息。难道这是网子猪肉口味纯正独特的奥秘?更神秘的是,网子的老婆是个残疾人,几乎不出门,我从来没有见过这位幕

后英雄。

网子猪肉的最大特色是绵软香滑,回味持久。其配方独特神秘,火候恰到好处,既酥烂入味入口即化,又晶莹剔透形色俱佳。你瞧,网子麻利地从方方正正的白果搪瓷盘里取一块拱嘴,铺展在白果树做的砧板上,左手按肉,右手持刀,刷刷刷,嚓嚓嚓,白中微粉,粉里涩白的肉片儿,似花瓣,若蝉翼,齐刷刷,一片紧挨着一片侧立着,令人赏心悦目、垂涎欲滴,把持不住的,急急地捏住一片往嘴里送,斯文扫地矣!

舅舅是个吃货,自从吃了一次网子的猪肉,从此念念不忘,每次路过我家都要切半个拱嘴,与父亲喝两杯。我这跑腿的角色也跟着快活,快活似神仙!

青石街

NEW SUPPLEMENT 709 号

投稿邮箱:xinfukan@126.com