

《诗经》里飞来的白鹭

□高邮 姚正安

2月19日,节气为雨水,无雨无风,春阳正暖。午饭后,朋友邀我去观看干鱼塘。朋友于多年前承租了一方七八亩鱼塘,不投料,不调水色,亦不治虫,自然繁养,塘里的鱼堪比野生。今年租期已到,干塘后,退还给出租方。朋友说,昨天就开始抽水了,下午就可以逮鱼了。

鱼塘就在城郊不远处。一路上,麦子的嫩绿,树木的深绿,间以星星点点的野菜花的新黄扑面而来,一扫久居室内的萎靡与困顿。

到得塘边,水已很浅很浅,有鱼儿在水中穿梭,两台小型抽水机呼哧呼哧地抽着。不出两小时准能见底逮鱼。朋友很有把握地说。

我与几位友人在塘边的埂上散步。荠菜已经顶上小小的白花,马兰头的茎微紫而粗长,麦子拔节,油菜含苞,一派春意盎然。空气就像过滤了似的,那么清,那么纯,忍不住深吸几口。

正悠然地走着,鱼塘边传来大声叫喊:逮鱼啦……

我们急速奔向鱼塘。

四位中年男女穿着捕鱼的黑皮袄在薄薄的水中逮鱼。鱼塘呈北高南低之势,所以他们从北面向南捕。我们在鱼塘的南端观看。鱼在泥水中跳跃挣扎。鱼的品种真

的不少,有鲤鱼、鲢鱼、黑鱼、青鱼,还有甲鱼,有一只甲鱼竟有七八斤之重,这在平时是少见的。

一个小时的时光,已经捕到鱼塘的中段,我心生不过如此之念,加之日落西山,遂暗示同行者回城。他们说,再看看。

犹豫中,眼前忽然一亮,鱼塘北头竟落下两只白鹭。不一会,又来了四只。有趣的是,一只白鹭的嘴里已经叼起一条小鱼,正伸长脖颈下咽。白鹭长嘴、长腿,正适合浅水捕鱼。六只白鹭有的金鸡独立,有的目光直视水面,有的仿佛在交谈,羽毛白而发亮,体型小巧,神态自若。

它们的举止,引我穿越至数千年前。我看到一位漂亮的巫女“坎其击鼓,宛丘之下。无冬无夏,值其鹭羽”(《诗经·陈风·宛丘》),巫女纵情地挥动着手中白鹭的羽毛,从宛丘山上舞到山下,从冬天跳到夏天,有鼓点打拍,有缶声应和,她那婀娜曼妙的舞姿,深深地打动了诗人的心。巫女在白鹭羽毛的映衬下,更加妩媚而端庄。我也被诗人的想象与描摹感染了。我看到鲁僖公与一群贵族,祈年活动结束后,在郊外饮酒观舞的欢乐场景。“振振鹭,鹭于下,鼓咽咽,醉言舞,于胥乐兮”(《诗经·鲁颂·有鸛》),舞伎们时而像一群白

鹭一样有序地振翅高飞,时而又纷纷落下,她们挥舞着手中用鹭羽做成的舞具,伴随着深长的鼓声,尽情地跳着舞着。那些贵族们陶醉了,竟也手舞足蹈起来。

由此可见,白鹭是最古老的鸟类,与人类相伴相行已经数千年。而且,白鹭是纯洁、高贵的象征,不仅登堂入室,而且在古诗文以及名画古玩上不乏其靓丽的身影。

我所生活的水乡,因水多湿地多,是白鹭的最佳栖息地。我的老家在沱田改旱田之前,每逢秋收后,便可以看到成群成群的白鹭在水田中觅食。后来,白鹭渐渐少了,竟至多年看不到一只。

近年来,有报道称,高邮湖湿地白鹭点点,江苏省湿地公园(高邮城北郊)有成群的白鹭栖息,而且,某单位还成立了保护白鹭的志愿者队伍。这些消息,内含的意义是显然的,人类的生存环境正在向好的方向转变,人类对鸟类的保护意识正在增强。

本是观鱼,意外地看到了白鹭,内心的激动与感慨,是不言而喻的。

随着夜幕降临,我们回城了,一行白鹭也上了青天。我相信,白鹭不会回到远古,它们就在我们身边,直到永远。白鹭不仅活在《诗经》里,也永远活在无限的时空中。

草头”吞入腹中。

我又忍不住“勾引”好友,介绍起了另一道本帮名菜:“草头圈子”。取洗净炖熟的猪肠,放入锅中炒热,再加入黄酒、酱油等调料煮沸入味,勾芡出锅,放在用猪油白酒炒制的草头上,就是一道让人欲罢不能的美食。

好友舔舔嘴唇,意犹未尽,在后几日的行程中,每天餐桌上必有一道名为“草头”的时蔬。

令我意外的是,好友回程时,带了一大包行李,仔细一看,居然是五六斤草头。一方面我欣慰于自己介绍成功,另一方面,作为“春草爱好者”的我,又确实起了“坏心思”。

我说:“草头虽好吃,可有另一道春日时蔬,比草头更鲜嫩美味,名为‘马兰头’。”在好友遗憾的哀嚎中,我又道:“来年春暖花开,再来品尝春草可好?”

应时节,细品这些平凡的春草,何尝不是春天的浪漫呢?

春到江南,是一丝一丝的春雨为江南填写的词句,青山远隐,草木葱绿,千江水蓝,亭台烟雨。每一处场景,每一个画面,都是诗意的表白,每一朵花开,每一声鸟鸣,都是迷蒙的春雨为江南书写的最动听的词句,平平仄仄的韵律中,怎不忆江南?

忆江南,最忆是春天。江南的春天如新酿的米酒,在温暖的阳光里静静发酵。春风来时,无论你是站在一条河流的边缘,还是站在一棵开花的树下,你只需闭上眼,就可以听见春天的味道。

春到江南,醉了岁月,醉了河山,醉了人心。

陈皮记忆

□安徽合肥 宛皖

回老家看看,去村口的李婆家坐坐。小院里有两棵高大的橘树,橘树下放着桌椅。桌上是李婆沏的茶,喝一口,是浓浓的陈皮味。李婆端出瓜子花生,还有去了皮的橘瓣。李婆告诉我橘树是她出嫁那一年公公种下的,半个世纪过去了,橘树在小院里深深地扎下了根。一年结一次橘子,晒陈皮像一个颇具仪式感的行为,每年都会经历。李婆说公公种橘树不是为了香甜可口的橘子,而是为了这杯回味无穷的陈皮茶。李婆在一杯茶里品味着回忆里的过往。

在李婆看我的眼神里,我读懂了长辈殷切的关怀。透过李婆的眉梢眼角,我看到了已经离开我多年的外婆。外婆的陈皮茶也是李婆每年给的橘子剥皮做的。外婆当年嫁给贫寒的外公,在没有计划生育的年代,两人一共孕育了十几个孩子,除了夭折的,活下来十一个子女。在那个缺衣少食的年代,每顿饭外婆都是做一盆白菜,一盆咸菜,一锅米饭。二舅通常盛一碗米饭,从灶台还没走到饭桌前,一碗米饭就已经下了肚。在一家人节衣缩食的窘困年代里,外婆的陈皮茶,是餐前饭后奢侈的茶饮。

外婆的十个子女都在身边,唯独我的母亲从小跟着自己的姑妈在外求学,成年以后,在外工作,后来嫁给了我父亲。母亲是外婆

内心永远的牵挂。从母亲在外求学开始,每年外婆都会制好陈皮茶给母亲寄来。我从小被寄养在外婆家,上学后回到母亲身边。那时起,就知道母亲茶杯里泡着的永远是外婆寄来的陈皮茶。母亲说,陈皮茶的味道是记忆里最温馨的外婆的味道,也是一种外婆作为母亲对女儿浓浓的母爱。食物饮品传递着温暖与情感,阳光下,浓浓的爱意透过杯中的陈皮茶折射出不一样的暖意。

外婆这一生经历曲折,结婚前家境殷实,从不必为起居饮食犯难。嫁给了手无缚鸡之力的文弱书生,从此稚嫩的肩膀扛起了这个家。外公给予外婆的除了爱情还有十一个嗷嗷待哺的孩子。母亲告诉我,那个作为文弱书生的外公连担一缸水都要外婆帮忙。外婆深深地爱着外公,爱外公的才气,也爱上书生的百无一用。这份爱情谈不上伟大,也不知道无人的角落,外婆有没有因为这份爱情抹过泪。从小因为母亲在外打拼,我被寄养在外婆家。童年的回忆里,我只知道她没有怨天尤人过,她与外公相敬如宾,在几十年的婚姻里风雨同舟。

外公的茶壶里泡的永远是陈皮普洱。普洱茶遇见陈皮,像外公遇见外婆,是浓厚的、醇香的口感,是岁月静好的沉淀,是时间凝固的美好。

赏春韵,吃饭包

□吉林松原 刘艳华

春天到了,又是一个吃饭包的好时节。饭包是东北一道好吃并且容易制作的美食,食材简单,味道鲜美。

首先,要准备白菜叶。翠绿色的大棵白菜不适合做饭包,一是叶子小,包出来的饭包就很小,吃起来不过瘾;二是这种白菜叶比较脆,容易断裂包不住饭。专门做饭包的白菜叶很大,比普通人的脸还要大一些,是暗绿色的,叶子非常薄,但是韧性很好。

除了白菜叶,还需要香菜、小葱、鸡蛋、酱以及米饭,当然这些仅仅是基础款,还可以根据自己的口味添加土豆泥、花生碎等等。其中酱才是饭包的灵魂,最好吃的酱是我们东北人家里自制的黄豆酱,味道醇香醇厚,用它作出的鸡蛋酱风味别具一格。

看着满桌绿油油的青菜,顿时让人食欲大增。包饭包的步骤是这样的:先拿出一个小盆儿,把米饭、香菜、小葱、鸡蛋酱放到一起翻拌均匀;再拿出一个盘子,上面铺上大大的白菜叶,几片都可以,

把之前拌好的米饭散放在白菜叶上面,再用白菜叶把米饭包住,美味的东北饭包就做好了。

包饭包的方法大概有两种:一种是像包小孩一样,先将下面往上折一部分,再左右往中间各折一部分,保证折叠的部分能重合到一起,把饭包住;另一种,就很简单粗暴,直接把白菜叶像团纸一样全部团在一起,包住饭就可以了。

吃的时候不要太顾及个人形象,否则吃得没感觉。两手捧起沉甸甸的饭包,咬上一大口,把嘴里填满,吃完一口,马上又咬第二口。这个过程中吃相确实很难看,酱、饭粒、菜叶会粘到脸上和手上,此时就需要用舌头把它们再次舔到嘴里,美味当前,也就不考虑许多了,吃完再清理。每次吃饭包,不吃到撑很难停下来,因此我不选择在晚餐时候吃,这样会消化不良,进而影响睡眠。可见,饭包真的是我偏爱的美食。

饭包是简单的食物,但同样可以满足味蕾。亦如每个平凡的我们,生活同样可以津津有味。

春草的浪漫

□上海 潘小燕

外地好友来家里做客,理应好好招待一番。我催着家人去菜市场买菜,好友却哈哈一笑,直说好久不见,边买菜边聊天岂不美哉。于是,我们手挽手地提着竹篮,开开心心地奔向离家不远的菜市场。

好友从小到大生活在北方,对于初春江南的各种时令蔬菜充满了好奇。她在菜摊前,捏着一小棵“四叶草”形状的蔬菜啧啧称奇,直夸“江南人简直太浪漫了,连吃的蔬菜都是幸运的样子。”

我忍不住笑起来,这可是江南人初春餐桌上的最爱之一,大名鼎鼎的“草头”呀!

她掏出手机,仔仔细细搜索了一番,原来是“南苜蓿”,她恍然大悟,又直呼着从未吃过,一定要买些尝尝鲜。

作为春草爱好者的我,略有自豪地向好友介绍起我一向爱吃的“草头”。《本草纲目》记载,“数莖累累,老则黑色,内有米如糝,可为饭,又可酿酒”,可见草头在我国有着悠

久的栽培与食用历史。另一方面,草头作为一种营养极为丰富的饲料,在王象晋《群芳谱》中记载,“开花时,刈取喂马,牛,易肥健,食不尽者,晒乾,冬月铨喂。”

好友听着又笑了起来,调侃着,这人怎么还和牛马争起了饲料。我撩起袖子择菜,笑答,当人们知道草头的美味,估计牛和马就没机会吃到草头当饲料了。

说起草头的烹饪方式,操作最简单的就是“酒香草头”。我不紧不慢地将锅烧热,加入冷油,等油温起了,迅速将草头倒入锅中,一边快速翻炒,翻炒的同时加入一小杯白酒,十秒之内,便要立刻加盐,直接出锅。全程把握一个要点,就是“快”。白酒的香气浓郁诱人,在快速翻炒过程中又能很好地将草头的清香锁住。

闻着清甜的香味,好友早就不顾所谓的“餐桌礼仪”,用筷子夹起一筷尝了起来,直夸“又香又嫩”,恨不得一口气将整盘“酒香

春到江南

□如皋 冒建国

江南的春天,是湿漉漉的。且不说烟雨朦胧中的亭台楼阁,也不说丛丛绿树中的簇簇红花,你只消静听那千里莺啼和处处蛙鸣,就可以感受到春回大地的气息和春到江南的万种风情。

江南的春天,是一场一场的春雨接踵而来,春雨中薄雾空蒙,烟锁画桥,春雨中燕子斜飞,柳眉新绿。春雨为早春的江南弹奏着一曲又一曲莺啼柳绿的生命交响。于是,花草、树木、河流、山野、田地、村庄,都在这柔情的乐曲中苏醒,于是,杏花白,桃花红,菜花黄,江南的春天,万紫千红的画卷就一点一点地铺展开了。

江南的春天,是鲜艳夺目的色彩汇聚在一起的一幅油画。雅致的灰和白,体现着青砖黛瓦的古典之美;青翠的绿和明艳的黄,衬托着田间山野的清丽之态;沉静的蓝和些许的粉白,点缀着平静的河流和河流中倒映着的云朵。门楣上的匾是墨黑的油彩,屋檐上挂着的灯笼是大红的颜色,咖啡的窗棂,嫩绿的柳枝,灰黄的鸟篷船,整个画面丰盛而不张扬,明快而不落俗。

春到江南,万物复苏,草木皆知。尽管是满树的花红柳绿,尽管是满世界的江花胜火,但江南依旧朦胧着、矜持着,似犹抱琵琶、似薄雾遮面。

青石街

NEW SUPPLEMENT 965号

投稿邮箱:xinfukan@126.com