

蓼茸蒿笋试春盘

编者按

有什么季节会比春天来得更为响亮呢?春雷滚滚唤醒大地,再来一场阳光一场雨,枝上的叶、直立的秆、匍匐的茎都咕咕咕地卖力生长。就连开春时吃顿饭,都得挑上脆生生的萝卜或菜茎“咬春”,吃起来嘎吱作响,像是迫不及待要把春天吞下肚,振奋起精气神。春食也给人带来鲜美丰腴的感觉。春光最好的时候,在林间旷野、山塘小溪,提篮挎筐,把荠菜、蒲公英、艾草、笋、蕨菜、马兰头、蓼蒿、水芹菜……都采了回去,清炒、凉拌、做青团、剥成馅儿,几道春盘上桌,就把春天递到舌尖上了。无怪乎东坡先生会在“蓼茸蒿笋试春盘”之后,直呼“人间有味是清欢”。你们的春盘里都有些什么呢?今天,我们邀请了三位分别来自湘西、湘南、湖北的作者,请他们分享最惦念的春天滋味。

社饭

杨凌

正是桃李白油菜金黄的时节,朋友圈被户外踏青占领,姹紫嫣红,莺飞草长,春天的气息炸满手机屏。可对于我来说,春天的美不只是它的颜色,更在于它的味道。

作为湘西的边城,苗、土家、汉等多民族的聚居区,凤凰有自己独特的魅力和民俗。有人说,凤凰的美在沈从文的书里,在黄永玉的画里。在我这个土著看来,凤凰的美除了沱江水、吊脚楼、民族风,还氤氲在春风春雨里的青蒿味里。在凤凰人的记忆里,早春时节家家户户是必须吃社饭的。没有蒿菜的清香,社饭的软糯,春天肯定是不完整的。

春社是我国最为古老的传统民俗节日之一,主要祭祀土地神。社饭自古有之,是汉、土家、苗、侗等民族祭祀的一种食品。吃社饭,一般在社日(即立春后第五个戊日,约每年春分前后)进行。“燕子来时春社,梨花落后清明”,北宋词人晏殊告诉我们春社正是燕子飞来之际。“五戊经过春日长,治尊酒好漫沽尝。万家午后炊烟起,白米青蒿社饭香。”这首清代的《溇阳竹枝词》则生动描绘了土家人“过社”的热闹情景。

但这个古老的习俗在许多地方,渐渐消亡了,只存在诗词里。家乡凤凰,将这个民俗完整地传承保留了下来,历久弥新,生气勃勃。

“过社”是一个隆重的节日,大家会互相请吃社饭,走亲串户,品评手艺,共话家常。蒿菜是做社饭的必需原料,我们把按特定程序加工好的蒿菜叫作“社菜”。小时候,大人总是忙于生计,采蒿菜的活,自然就落在了我们小孩子的头上。接到任务的我们,在开心好玩之外又多了几分神圣感。

于是,每到农历二月中旬左右,我们就呼朋唤友,每人挎着一个竹篮,结伴出去采蒿菜。蒿菜一般生长在田埂边或山坡上,有水蒿菜和毛蒿菜之分,水蒿菜是梗发红,叶翠绿,毛蒿菜则叶背面有着白色的绒毛,味道比水蒿菜要苦。为了口感更好,我们只选水蒿菜,而且往往只掐刚长出来的嫩绿的芽尖,就像清明茶中的芽头。

正是蒿菜生长时节,漫山遍野都是,它们在春风中摇曳着,等待着。我们嫌弃山坡边田头的高蒿有牛粪狗屎味,往往舍近求远去对岸河堤边的浅滩上采。

过河,须走一条100多米宽的青石墩铺成的“跳岩”。立在河心的青石墩子大小基本

均匀,表面是平的,但也有个别不知是河水冲刷的原因还是本来的模样,成歪斜状。我们这些小人开始总是雄赳赳气昂昂地大跨步炫技,比谁过“跳岩”最快,可走到半路遇到歪斜的石墩,有胆小的望着脚下哗哗的流水,进也不是退也不是,卡在那里。不过没关系,跳岩是交通要道,来来往往的人很多,不管谁看到这个情况,都会随手抱着孩子一脚跨过去,然后大声叮嘱一句:去采社菜啊,小心点,稳着走。

到了河堤边,孩子们便找到了乐园,大家边走边采,比谁的动作快,看谁采得多,手脚一刻也不肯停歇。等到篮子装不下的时候,指甲已经被青蒿染得黄黄绿绿的,浑身散发着一股清香。

采蒿菜只是做社饭的第一道工序,接下来就是洗切焙了。蒿菜洗净切碎后,要反复淘洗晾干,去除苦味。焙干最讲究的是火候,通常是小火慢慢焙,锅铲不停地翻炒。焙好的青蒿菜由于受热变得卷曲,形态和茶叶很像。

光有蒿菜的社饭是不好吃的,必须要有腊肉的加持。女主人往往会在过年时就预留一块肥相间的好腊肉,把它切成细丁和蒿菜、野葱同炒,经过腊肉浸泡的青蒿菜就成了真正的社菜。有了社菜,煮一锅香喷喷的社饭便手到擒来。社饭要放糯米,视人口口味,糯米和籼米的比例或三七或五五,为更好地保持社菜的鲜美,最好是在半熟的米饭中快速加入拌匀,再或蒸或煮至全熟。

社饭开锅,妈妈总会将第一碗恭敬地献给土地爷。饭上满满地夹好菜,插上筷子,旁边架一个小火盆,烧上一叠纸钱,点上三柱香,肃穆地拜上几拜。更有虔诚的,会将社饭奉到“土地堂”前,还有的会摆在自家的田坎旁。“土地堂”是当地的方言,指土地爷的安身之处。它一般非常简陋,用砖块石头砌成小房子样,村头巷尾随处可见。

小时候,我老嫌这个仪式啰嗦,总等不及开饭。长大后渐明白,敬土地爷,其实也是敬畏土地,是中国农耕文明的重要部分。祈求风调雨顺,五谷丰登,国泰民安,这是老百姓最朴实的心愿。

据老人们说,以前过春社,还要表演“阳戏”“茶灯戏”等地方戏,更是热闹。现在,社饭已渐成凤凰的一张旅游名片。许多餐馆,常备有社饭。集市上,做社饭的原材料,蒿菜、野葱等,更是随处可见。外地人,也可以买回家,尝试着做社饭,吃社饭。



社饭是湘西苗族、土家族同胞每到春天都要制作的一道特色美食,主要由青蒿、野葱、糯米、籼米、腊肉等多种配料混合蒸制而成。滕树明摄



剥好的春笋,如绿玉一般,佐肉更添鲜美。

笋与蕨

黄孝纪

这是童年少年时代的光景。

家乡没有大竹,野生小竹子倒是不少。村前小河的两岸,小溪边,园土的高坎上,这些地方的小竹子长得尤其茂盛,一篷一篷的,小指粗的竹竿高高耸立,密密实实,尖长的叶子绿得发黑发亮。对门岭的油茶山,每年摘下油茶之后,就有农人成天地垦荒,挖翻茅草,挖断小野树,挖出粗壮的蜈蚣般的光亮竹根。只是到了来年春天,几场春雨过后,茅草,小野树,小笋子,又哗啦啦地长了出来。

长笋子的日子,自然是孩子的最爱。三五成群的,在村边宅旁的野竹丛里梳理,只要笋子露出了头,甭管粗细长短,一概拔了,嘻嘻哈哈,多带了玩耍的成分。真正扯了满满一筐筐一筐筐的笋子,扛在肩膀上,一路络绎回村的,是每家的主妇。那些日子,我的母亲就常约了几个伴,上午提了一个空筐上了山,要下午才回来。这些笋子大小长短均匀,比竹筷还长,比手指还粗,村人叫作红花笋,是黄泥巴山上长出来的,笋根部往往还带着黄泥色。

剥笋是每天的必修课。做菜之前,母亲从筐里拿一把笋,我们就一同剥起来。母亲两个大拇指的指甲又黑又厚又长,她剥笋子很快,用指甲像刀子一样沿着笋划开一道竖缝,稀里哗啦,三五几下,就剥去了笋壳叶,剥出一条翠嫩光洁的笋子来。有时,她从笋尖往下剥,用食指卷着笋壳叶,几卷几卷,一边就剥光了,然后,又是几卷几卷下来,另一边也剥光了。她粗糙的手指是如此灵巧,简直就是一把刀子。我剥笋则缓慢笨拙得多,一圈一圈从上往下剥,每一片笋壳叶都是完整的,缩卷成小喇叭,剥得指甲生疼。有时,一些粗大的笋壳叶,我还特意放在一边,铺开,反折几道,撕成小栅栏,松手后,笋壳叶自然蜷缩,就成了一把小伞,这是村里孩子爱玩的一项手工。

剥好的笋子,切成节长,绿玉一般,清炒,放一点红辣椒灰,色泽明丽,清香可爱。和猪肉同煮,更是佳肴。那时节,溪河水田,鱼虾泥鳅颇多,往往捉了来,油煎,和了小笋子同炒,也是美味。小笋子切成细末,与鸡蛋鸭蛋同炒,更是我向来喜爱。

扯来的新笋子不能放太久,否则易坏。往往全剥了,滚水焯后,晒干。一小扎一小扎,用细苕麻线绑好,白白亮亮的。到了盛夏,干笋子泡水后浸软,切节长,与青辣椒同炒,真是好吃得不得了。

“一子尖尖,二子拳拳,三子像把伞,四子划龙船……”



蕨菜,焯水后与酸辣辣同炒,酸辣脆爽。

儿时,我们的嘴巴上,常挂着一首“十子”的谜语儿歌,谜底都是村野常见之物。其中的“二子拳拳”,指的就是蕨,村里的土话也叫大叶卤蕨。

常听母亲说起,昔日困难时期,家家户户都到山上挖蕨根,捣烂,做蕨根粉蕨根粉充饥。蕨根粉我没吃过,但蕨是经常看到的,只要上了山,随处都能碰见。这种丛生的小植物,茎叶扇开,状如凤尾,十分漂亮。它的根部,常有卷曲的嫩茎长出来,毛茸茸的,这就是可以采来做菜的蕨。

或许是父辈们当初吃蕨根吃得厌了胃口,在我童年少年时代,几乎没有关于吃蕨菜的记忆。我最早吃上蕨菜,是参加工作,在永兴县城居住生活之后。

永兴是一座山清水秀的小山城。环城周边的山岭,多生长毛竹和小竹子,清明前后,县城的街边和几个菜市场,每天都有山民挑了大笋、小笋子和蕨在卖。蕨扎成修长的墨绿的一扎,层层叠叠在箩筐里,顶端是蜷曲的嫩芽,有如灰白熟睡的毛虫,又像欲开未开的花苞。

永兴人似乎很爱吃蕨,周边山岭野生小竹和蕨类植物又多又密,住在城里的人,也常常呼朋引伴去山上扯笋采蕨,既作春日之游,又得天然食材。受其影响,我家也尝试买了蕨来吃。水焯后,用凉水清洗绒毛,切成小段,放猪油清炒,清香四溢,吃起来脆嫩,便觉乃是美味。有时加酸辣辣同炒,也十分好吃,又开胃口。这个季节,县城的饭馆酒店,也多备这一道时鲜野菜。

有几年,县城周边的乡镇村组,掀起了栽种冰糖甜橙的风潮。甚至在城的每个单位,都分配有承包山岭,烧荒种植的任务。冰糖甜橙成了全县推广种植的代表性果木。那一座座全是长满了野生小竹子和杂木的山岭成片开荒,种上冰糖橙苗木。甜橙树一天天长起来,小竹子和蕨类植物一天天下去。

若干年后,冰糖甜橙长得高高大大,枝繁叶茂,县城周边的山岭又覆盖了浓绿。每到甜橙开花的那段日子,整个县城清香飘拂,沁人心脾。只是昔日清明前后,那种山民挑着剥好的小竹笋和刚采下的鲜蕨,络绎来到县城,沿街摆摊贩卖的场面已然不再了。那种全民出城,扯笋采蕨的盛况,也成了永远的历史。

青团

张旻

从二月二龙抬头一直到清明端午,家乡小城湘阴的人会自己做青团。青团多用艾草来做,我们叫它艾草粿粿。后来家搬到长沙,妈妈仍然喜欢做艾草粿粿。我也喜欢做,这是春天必不可少的一道美食。

艾草粿粿又叫作艾叶粿粿、清明饼、清明粿。清明节吃清明饼,可谓正应时令了。一点草叶香,春天便有了十足的感觉。做青团也可以用藜蒿或者香蒿,这时我们不叫它艾草粿粿,叫它蒿子粿粿。蒿子粿粿的香气就比艾草粿粿清淡很多,但吃起来也很香。

湘阴是湖北的一座小城,坐落在湘江边,拥有着潇湘八景之一的“远浦归帆”。在江边野地、田间陌上,作为一种生命力极强的野草,艾草仿佛遍地都有,一小片一小片地摇曳着。小时候在家乡,妈妈就喜欢春天清晨去江边采艾草。我也常跟着去。

我们采下一把又一把水灵灵、青嫩嫩的艾草,齐刷刷地放在小竹篮里,偶尔转头看一下江畔满眼的绿意,江上流动的水云,心里便泛出淡淡的喜悦来。有时采着采着,我也忍不住放下小竹篮去摘朵野花,捉个蜻蜓。若是巧遇上同是来采艾草的伙伴,还能顺便一起在盈盈绿意的江边游个春。此行既是采摘艾草,也是采摘春天。

采摘下来的时候,艾草叶上还湿漉漉的,蕴着清晨水雾与露珠的气息。初生的艾草颜色尤其青碧可爱,如同深山中的一汪碧潭,那碧色之中隐着灵气。它舒展着柔美的羽状叶子,有一种含满了笑意的轻盈之感。艾草是菊科艾属,菊科植物中总出清素美人。

清代文学家袁枚于《随园食单》中有道:“捣青草为汁,和粉作团,色如碧玉。”说的就是做青团也就是艾草粿粿的过程。回去后,我们把采来的艾草细细洗净,掐下嫩尖。做艾草粿粿,只能用艾草的嫩尖,因为艾草本身是略带苦味的,嫩尖才清新爽口。把艾草嫩尖用清水浸泡片刻,再将其剁碎揉搓,做成一碗青碧碧的艾草细末。跟着妈妈做完这些之后,我的指尖上都是艾叶浓郁的清香气息,半天不散。我喜欢这样的气息,这是三月里春天的气息。

接下来,就是将艾草细末加上糯米粉和面粉,匀入清水与白糖,揉成面团,搓成一个一个青碧碧的小团子,上锅蒸熟。也可以把青团子轻轻压平,做成圆饼状,放上清水浸泡片刻。圆团状的艾草粿粿油绿如玉、软而不腻,更吸引人眼球,令人垂涎欲滴。饼状的艾草粿粿则更有嚼劲,越嚼越香。艾草粿粿不一定要趁热吃,放凉吃也很美味,可以作一道可口的小零食。

前几年在苏州旅游的时候,也吃过当地的青团。江浙一带的青团会放馅料,放上豆沙或者芝麻,觉得太过甜糯了。我们自己做的艾草粿粿没有放任何馅料,就这么嚼着已经很香。咬上一口,闭上眼睛,仿佛还站在家乡小城江边的野地里,看着风吹过绿意盈盈、清润明洁的艾草。

艾草也是极亲民的一种草药。湘阴小城的人们春天还会用艾草来泡脚洗澡或者熏蒸,可以消毒止痒、散寒除湿。先秦时期的《诗经》所吟唱着的歌谣里,已经有了艾草的出场。在遥远的年代里,艾草也在春天慰藉着先民的胃和心。而如今,艾草粿粿的香气,浸润了家乡小城一代又一代人的童年与青春时光。



艾草糍合糯米粉搓成青团子,热食凉吃两相宜。

湘江观潮

孙雯

冬奥会期间,中国花滑选手金博洋赠送俄罗斯花滑选手谢尔巴科娃(绰号“千金”)一顶冰墩墩帽子。在一众感叹运动员的融洽友情的评论里,突然闯进一句:“这帽子是只送了千金妹妹一人,还是其他妹妹也有?”语中夹杂三分醋意、四分微妙。熟悉《红楼梦》的朋友们马上意识到,这出处原是林黛玉向周瑞家的询问宫花“是单送我一人的,还是别的姑娘们都有呢?”于是,评论区一片会心的笑声。

近期,“林黛玉发疯文学”成为热搜词汇,在微博上阅读量最高峰可达上亿。更是激发了网友们对“林黛玉文案”“林黛玉语录”的二次创作热情——

“玩梗”会伤害文学经典?且放宽心

“你大概抵是倦了,竟对我这般敷衍。”“早知他来,我就不来了。”展现出傲娇的模样。

互联网每每与文学“撞梗”,都会引发一波表达狂欢。对此,不免有人担心如此“玩梗”会不会把《红楼梦》玩坏,导致过度娱乐化、庸俗化等问题。而另一部分人认为如果没有对《红楼梦》故事情节和人物关系的充分了解,是难以在这趟热潮中精准运用林氏话语的。经典没那么容易被毁,对网友的话语方式,不妨多一些理解和包容。

作为经典文学作品,《红楼梦》具有持久的生命力。但经典也需要与当下的受众构建连接渠道。当下,林黛玉正成为了这个渠道,串联起《红楼梦》的世界。年轻人用这种诙谐的手法模仿人物语录,能减少与原著之间的距离感,调动

起更多人对这部经典作品的兴趣。《红楼梦》也具有深刻的人性观。“其中的所叙的人物,都是真的人物。”(鲁迅语)过去在大众眼中,林黛玉往往是多愁善感、柔弱爱哭的代言人,却忽略了她高雅、真性情的一面。这个能说会“怼”的林黛玉,恰恰符合当下年轻人的社交心理,让大家在平淡的社交话语中找到乐趣。而“发现”林黛玉性格的另一面,在客观上又让她的可爱、真实、有才情被更多人看到,使其形象更加丰富立体。

事实上,对文学作品、文学形象乃至作家的“互联网再创作”,早已引发了多次热潮,甚至形成了一套无缝对接进入人们日常生活的话语体系。比如鲁迅先生,常年是各种“人间清醒”的代言人。当面对“你行你上”的抬杠,便可用鲁迅的

话来反驳:“譬如厨子做菜,有人品评他坏,他固不应该将厨刀铁釜交给批评者,说道你试着来做一碗好的看。”

这样的创作,往往也隐藏着大众对社会人物或事件的即时反应,表达着人们的价值判断与道德评价,指向了在大众语境中对现实事件的态度。同时,作为一种符号化的网络表达,其背后约定俗成的特殊含义往往能够引起网友的共鸣,也象征着某个群体的集体认同和不可言说的默契。如粉丝圈爱说“aws1”,说唱圈常以“skr”为口头禅,这些网络词汇是他们交流的工具,更是年轻人组织社交、彼此确认身份的手段。

过往的十多年,我们有“神马都是浮云”“友谊的小船说翻就翻”等流行语,它们早已成为

“时代的眼泪”,但如今提起,也让使用过的人们留下会心的微笑。彼时对其“污染汉语”的批评,似乎也太过上纲上线。抚昔思今,互联网传播永不休息,“新梗”也会永远层出不穷。无厘头也好,“二次创作”经典也罢,其实大都是年青一代对于自身环境压力的释放和排解,对于社交圈层密码的构建。

相信不管是《红楼梦》为代表的文学经典,还是博大精深、足以容纳得下年轻人的话语方式。与其担心“玩梗”过度,不如打问一下戏谑背后的真正含义。另外,需要我们持续努力的是,“玩梗”过后,还是要鼓励大家回到文本,寻求更多的文学引导,才能让经典焕发出持久的光彩。