

苦菜渣香

崔吉和

每年开春,我们上山剌来嫩绿的苦菜,母亲焯一大锅渣,那又白又香的渣,带着像牛奶一样白的汤儿,既当菜又当饭。这在当时比较艰苦的日子里,也算是改善伙食的一种花样饭。母亲把焯好的渣盛在小瓷盆里,端上炕放在饭篋子上。我们看着苦菜渣,欢喜得不得了,敞开肚皮饱吃一顿,添补一天三顿吃地瓜干亏空的肚子。每每想起家乡的苦菜,童年剌苦菜的情景,历历在目;母亲焯的苦菜渣,让我始终回味不已。

满山的苦菜披一身绿,报到来春了。我们星期天就捞着篮子,拿着把钹子(比钹头小),或提溜一把我爷爷开菜园用的间刀子(带把的长铁板)上山剌苦菜,溜着地堰、墙根、向阳的地方,准能剌满满一篮子苦菜。有一种苦菜,我们叫浆浆,像一

把绿色的小伞,叶儿铺摆在地上,根粗壮,叶肥厚,嫩绿得油光光,味比较苦,剌到浆浆苦菜,一棵顶两棵,甚喜。特别是早春时节,苦菜儿才露尖尖角,叶儿娇小,根茎肥大的浆浆苦菜,无不欢喜,争相抠挖。剌一头响苦菜,手指头被苦菜汁沾染成褐色,回到家打肥皂都不易洗掉。

母亲把我们剌的苦菜择去干枯叶子、摘掉草末,放在大锅或者大盆里,一遍遍清洗干净。大豆早已剔去沙粒,水洗净,泡好了,上专门磨豆浆做豆腐的石磨磨成渣粕儿。推渣粕的石磨比磨面的石磨磨盘要小,磨眼却大。人一边推磨棍走带动磨盘转,一边手拿把到渣勺子,刮磨口流下来的渣粕。

渣渣并不复杂,但也总要有个头绪。先把锅底添上点水,再倒上渣粕,渣粕浮在水上,这

样做的好处是不糊锅底,渣出来的渣汤又白又鲜。渣粕烧开了以后,把刀切好的苦菜根先放上,相对于嫩叶,苦菜根较难熟一些,因而不宜粘锅糊底。苦菜叶子后放,不要用刀切,切的味儿差,用手撕扯碎就行了。盖上锅盖,烧开一个滚,用铲子翻一翻以防糊锅。等锅再开起来,渣就熟了。吃几口微苦,正是苦菜味,再吃下去就只是渣香。苦菜渣最好有点汤,鲜凉清香更好吃。

母亲焯的苦菜渣,我们都爱吃。等我们搬到城里居住,母亲焯了渣挨家送,你一碗,他一碗,送到最后所剩无几,可母亲乐此不疲。母亲焯的苦菜渣香,再做一碗由青椒、香菜、酱油、味精、香油调的小凉菜就着渣吃,越吃越爱吃。母亲焯苦菜渣从不放味精,加了味精虽鲜,但却失了原汁原味。有的人嫌苦菜根苦,放在

水里浸泡,以去除或减轻苦味,但焯出来的苦菜渣味道总感觉少了点什么。

渣渣的菜品之多,只要爱吃,芹菜、小茴香叶、胡萝卜绒、芥菜、茼蒿、萝卜菜等都可渣渣,但唯有开春的苦菜——头顶绿芽儿,深藏泥土地里一冬微苦的根,渣渣属上品。近几年市场上卖的苦菜身价看涨,甚至比菜园子里种出的蔬菜价钱都要贵许多。我三姨每年开春都焯苦菜渣从乡下老家专门乘车送来给母亲吃,姊妹两个做一年一次的亲热谈资,吃过午饭后三姨就回去了。今年不知为什么,三姨人不来,托客车司机把苦菜渣捎来,母亲不禁有点失望,怅然若失。在母亲看来,吃着苦菜渣,聊谈姊妹情,才够完美啊!



早春芥菜

贾乐玉

胶东的早春,尽管多情的鸟儿已经千呼万唤,但春天一如娇羞的女儿,未登临而羞怯,欲语还休:风,尽管有了些许暖意,却依旧料峭;河,虽早已敞开了明澈剔透的胸怀,却远没有秋水的宽广;随处可见的各种各样的树和草,新芽未萌,蓓蕾未绽,幼小的花叶打成一个个结儿,似孩童深甜甜美的梦,只待南来的燕子将其唤醒;黛青色的远山,延续了冬天的颜色,山头上的云似刚刚洗沐过的绵羊,毛依然厚实,却白净了许多。

这样的时节,注定只属于那些遍地萌发、朝气蓬勃的芥菜。它们坚贞地忠诚于这片土地,不畏贫瘠,不辞寒暑。冬日里,它们有的擎着紫红的叶片,单薄而无瑟缩之姿,羸弱却充满希望;有的深眠于大地之中,默默等待春雨惠风。春风一来,它们便像约定好了似的,不动声色地钻了出来,田垄上,枯草下,沟渠边,篱笆旁,到处是它们的影子。起初是袅娜的一痕新绿,似有若无,影影绰绰;几天后就变得肥硕起来,如碧绿的翡翠,似茁壮的瑶草,有的还开着银白色的小花,迎风招展,蓬勃而不张扬,可怜而不妖媚,染绿了大地,染绿了荒原,烘托出一派欣欣向荣的春意。

“春在溪头芥菜花”。芥菜拱动了时光,拱出了农家忙碌而富有诗意的春天。田野里,山坡上,鸟声里,阳光下,到处活动着村姑农妇挖芥菜的身影,花袄长辫,竹篮银锄,脚踏春泥,歌飘四野,她们用自己的劳动,换取绿色,换取芬芳,换取早春农家饭桌上浓郁的芥菜香,为人们的生活增添了一道美味佳肴。

芥菜是乡村早春永远的记忆,是北国早春一道醇厚浓郁的风光。北国的早春,只属于那些生长于泥土之中时刻散发着淡淡芳香的遍地芥菜!

原味野菜

邹莉

春还没正式报到时,野菜们那并不鲜亮的脑袋却已经按捺不住了,用积蓄了一冬天的力量颤颤悠悠地从枯黄的杂草中冒了出来。

野菜曾是老百姓在粮食青黄不接的时候的当家菜,那个时候能吃上一顿野菜和着豆面或者是玉米面蒸的菜饼子那是一种幸福。而现在吃野菜则成了一种时尚,鲜美的荠菜饺子,清爽可口的荠菜豆腐汤,每一口都是那么让人恋恋不舍。还有那有祛火功效的苦菜更是这个季节餐桌上的必备。

记得我十岁那年,从来不喜欢上山的父亲突发奇想,要带我去山上挖野菜,我赶紧收拾妈妈平常挖野菜的工具有,兴高采烈地跟着父亲上了山。那

个时候,城镇化的建设远没有现在这么发达,如果从高空看,那就是高高低低的几座小山中建了几幢并不高的楼,所以出了家门不远就能找到一大片山地。正在我准备要捋起袖子大干一场的时候,父亲的一句话把我浇了个透心凉。“闺女,什么样的荠菜,什么样的苦菜?”父亲看着我呆呆的我,又问:“你跟你妈妈没少来啊,你就没学会?”我傻傻地挠了挠头:“这个,还真没学会。”父亲有些无奈,但总不能白来一趟吧?于是,我们开始低着头满山遍野地瞅,寻找着记忆里荠菜和苦菜的模样。这个大概是,那棵也有些像,就这样,连蒙带肯定,没用多久我们竟然把整个篮子装得满满的。回到家,妈妈翻着一篮子的野菜直乐,“你们这都是挖了些什么呀?没一棵是!”

父亲咧嘴一笑,挥了挥手说:“管它呢,反正这一下午我闺女开心就行。”

已经记不得有多少年没上山挖野菜了,随着城市化的建设,交通越来越发达,但山好像离我们越来越远了,野菜似乎也只剩下菜市场里有了。前些年上山挖野菜是为了裹腹不得不做,而现在上山挖野菜则成了一种健身,吃野菜就更有着无数种理由。有的人为了换换口味而吃它,有的人为了减减自己肚里的油脂而吃它,更有人传说野菜能治病。我不知道野菜能治什么病,但我知道山上越来越少的野菜已经在被间接地洒上农药,失去了它最原始的味道了。

现在的孩子大多是不爱吃野菜的,我闺女就说过:“它叶子都不是绿油油的,有什么好

吃的?还有那苦菜,叶子少不说,吃的还都是根,苦的连嘴都张不开,哪里有肉好吃?”看着女儿那撅起的小嘴,我沉默着。老人说,人要忆苦思甜,不能忘了过去的苦日子。可是,现在你不要说跟在蜜罐里泡大的孩子讲两万五千里长征,讲吃树皮、观音土,就说老一辈的人是吃野菜长大的他们都不信。

这个春天,我要带女儿去爬一次真正的山,去认识山里最自然最质朴的野菜,真正地感受一下大自然给我们人类的最原始的馈赠。大自然用无偿的方式养育了我们一代又一代人,而我们回馈给大自然的却是过度的采伐。不知道若干年后我们的子孙后代还能不能吃到真正的野菜?还能不能有机会去亲近真正的大自然?

萋萋菜

杨晓奕

一提起萋萋菜,上了年纪的老人都吃过。它的名字因地域差别也有叫:七七菜、山七菜等。过去是饥荒年用来果腹的,现在萋萋菜作为一种平常的野菜,人们更注重它的药用价值。

对于萋萋菜我并不陌生,萋萋菜生性泼辣,不管庄稼地还是菜地,几乎漫山遍野都有它的踪影。萋萋菜叶的边缘有好多白色的刺,被扎着感觉又痒又痛。别看这样,有时乡邻们在干农活时不小心划伤和擦伤,就地取材摘些萋萋菜的叶子,用石头捣碎,糊在伤口上,有止血的作用。但那时吃没吃过萋萋菜,因为小小离家已经记不清了。到了城里,只有看见萋萋菜在寂寞的角落里,开出朵朵的紫花,才注意到它,有了少许的回忆。

前些天,邻居姚大叔提了一兜菜,走近才看见是萋萋菜,才知道这种菜可以吃。一提起萋萋菜,姚大叔就打开了话匣子。萋萋菜的药性同三七相似,有止血的作用。对老胃病,胃出血,妇女产后出血都有疗效。烧水喝还能治流鼻血。姚大叔说,萋萋菜分

布很广泛,全国各地都有,成株能长到一尺高。有趣的是,姚大叔上泰国旅游,在异国他乡也发现了萋萋菜。说起萋萋菜的做法,姚大叔说:“包包子,包饺子,做汤,凉拌均可。”说自己每年都会掐些焯好了,放到冰箱里冷冻起来,留着以后吃,姚大叔的话让我心痒痒了。

趁着空闲,我到了单位南边的菜地和果园旁,很快发现了萋萋菜。顺着萋萋菜的绿叶一拔,就露出长长的乳白色的茎,连着的根扎在土里却很深。天气干旱,萋萋菜开花早,食用价值也不高了;雨水充沛时,萋萋菜长势肥嫩,也是味美。剌了一纸袋,对这扎手的萋萋菜能不好吃还是心存疑惑。回家焯出来,发现叶边缘的刺,变软了。听老人讲,萋萋菜下清水面条,和做一锅乱面条都很好吃。

我按捺不住,决定自己亲自尝试一下。于是烫好面,就准备包烫面包吃。加韭菜、肉丁、小海米,调馅包妥,上锅蒸,还没出锅,就香气扑鼻。还没尝试其他的几种制作方法,但品尝了萋萋菜馅的烫面包,就给了我意犹未尽的感觉。萋萋菜本身没什么歪味,口感很清爽。萋萋菜真不愧是菜中的君子,不夺其他菜蔬的味道,搭配得相得益彰。

不过关于萋萋菜还有一说法,萋萋菜有凝固血小板的作用,故老人不宜多吃。

征稿启事

“行走烟台”是本报针对烟台(含各县市区)本土文化、风土人情推出的专版报道。如果你生活在烟台,对烟台的历史文化有独到见解,或者与烟台的某些人或事儿结下不解之缘,都欢迎提供新闻线索或投稿,来稿请注明作者姓名、地址、联系电话,稿件一经采用,稿费从优。

投稿邮箱:
xingzouyantai@126.com

