

舌尖上的春天

难舍槐花情结

周子元

又到刺槐开花时,又闻槐花阵阵香。原产于北美洲的刺槐,有别于国槐,人们俗称之为洋槐,一串串银白色的小花缀满枝杈间,散发出浓郁扑鼻的芳香,招引着人们留



连观赏,又因其生长快、耐干旱,解放前曾被作为行道路遍布市区马路两旁,连街巷里也随处可见。后来,随着社会的不断发展和人们审美标准的逐步提高,这种传统老树的弱点便越来越明显地暴露出来,继而被那些更优质、更环保和更具观赏价值的树种所取代。如今想要在城区看到刺槐已不太容易,只能去周边的山野里寻找了。

槐花好吃而采摘难。刺槐浑身都是刺,即使爬树高手,也不敢轻举妄动,一不小心被刺着,会有一种钻心的疼痛。所以刚来时,只能从离地较近的树枝上摘,然后再用竹竿把较高处的枝杈缓缓地弯下来,踩着块大石头,伸直胳膊吃力地采,生怕把树枝折断,一旦折断被看山的看见,会惹来麻烦。忙活了大半晌,篮子里还没盛满,可太阳已经快当头了,怕家人牵挂,只好收拾工具回家了。好在回家以后,母亲并不会因为采摘得不多而埋怨,只要平平安安回来,她也就满足了。此时母亲已经把饭做好,等我回来吃,吃着热腾腾的饭菜,心里暖暖的,身上也轻快了不少。

母亲用槐花制作的饼子,家里人都愿吃,只是做起来挺费工夫的。见她先是把槐花浸泡洗净,再用开水焯焯,捞出来控干后,摊在一个个玉米叶上,又在上面均匀地撒上适量的白面(或玉米面)和少许的食盐,然后放进锅里,蒸熟。因为这种饼子用料单纯,保持了槐花的本味,所以吃起来香甜爽口,越嚼味儿越浓。

要说我最爱吃的,还是母亲做的槐花包子。它的馅儿是用主料槐花和辅料韭菜等调起来做成的,由于主辅料搭配得当,适量,吃起来感觉既鲜又香,香而不腻,吃了还想吃。当年母亲做的槐花包子,我真的没吃够。

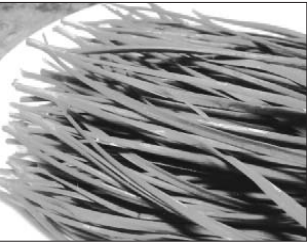
这些年来,人们越来越重视生态环境和森林资源的保护,已很少去山林里采摘槐花,而是食用田野里的荠菜等野菜,长此以往也慢慢地适应了,像我这样的“槐花迷”,当然也不例外。只是每到这个槐花盛开的时节,眼前便不由自主地浮现出当年上山采摘以及食用的情景,心里不免会有些怀旧和不安分”,待到槐花谢落之后,这种心境也便平复下来。看来,孩提时代的槐花情结,真是难以割舍了断。

一畦春韭绿

高绪丽

老屋的后面是我们家的小菜园,我闲着没事站在正屋透过后窗向外看,菜园里除了那一畦春韭外,其他的地儿都空着。有书记载,“韭是象形字,意即生长的繁盛貌”。有道是“渐觉春风料峭寒,青蒿黄韭试春盘”。于是,我得以细细打量起那一畦在北风中依然翠绿坚挺的春韭。

小指宽的扁叶,四五寸长的身段,颜色是被送走的寒冬浸染过的深绿色,带了些许被岁月磨砺过的痕迹。它的根洁白如玉并扎于泥土,韭菜若是被割过,则要在上面覆盖一层薄薄的细沙,有老话讲“韭菜见沙,孩儿见他妈”。北风吹过,它们柔软的身段整齐划一地摇



摆成优美的舞蹈。若是用心凝望,你会很强烈地感受到它坚挺身姿背后的那种力量与倔强,令人刮目相看。

“一畦春韭绿,十里稻花香,”春韭不仅被当做花草在曹雪芹的笔下注入了诗情画意,而且它还被当做一种美食存活在各大文人的舌尖上,就像龚乃保笔下“山中佳味,首称春初早韭”。

经过一个冬天的“养精蓄锐”,春韭那种来自泥土的馥香浓郁都是其他食物所不能比拟的。我小的时候,家里来了客人,母亲最常做的一道菜就是韭菜炒鸡蛋。提一把旧的菜刀去屋后的菜园里割上一把头刀春韭,择完洗净,再拿出两个昨天刚从鸡窝里拾的新鲜鸡蛋,敲碎搅匀。先在大铁锅里浇上油,把鸡蛋炒成金黄时加上春韭翻炒即可。葱翠油亮的春韭配上黄澄澄的鸡蛋,不仅卖相好,是绝配,而且味道也是鲜嫩有加。特别是还未出锅前,屋子里的各个角落里都弥漫着春韭的香辛味,光是闻起来,就已经很有食欲了,更别提用舌尖去享受了。

《本草纲目》里记载道:韭菜有补肝、肾、暖腰膝、壮阳固精之功效。而且韭菜捣成汁可以治噎膈、反胃、尿血等,还可以解毒。我小的时候,邻居家的小妹不小心吞了一枚硬币,她吓得不敢回家,我母亲知道后,就去老屋后面的菜园里薅了一撮春韭,让小妹生嚼吞下。硬币最后就被带了出来。听上去像是在讲故事,但是实话实说。

“夜雨剪春韭,新炊间黄粱”。老屋后的一畦春韭,全部割下来也不过有几斤。但母亲从不舍得一下子全给割了,有城里的亲戚来我家,离开时,母亲会给他们带上一袋子,母亲说,她希望有更多的人分享她的春韭。

唇齿留香是香椿

赵世惠

香椿被称为“树上蔬菜”,吃的主要是香椿树的嫩芽。每年春季谷雨前后,香椿发的嫩芽可做成各种菜肴。它不仅营养丰富,且具有较高的药用价值。香椿叶厚芽嫩,绿叶红边,犹如玛瑙、翡翠,香味浓郁,营养之丰富远高于其他蔬菜。在胶东,头茬香椿又名“椿(春)头”,是初春里最高贵的食材,为宴宾之名佳肴。

真正的椿头,不是仅仅头茬香椿芽那么简单。这要在香椿还未发芽时节,找一个大点的鸡蛋或者鹅蛋,从一头敲破,把蛋清和蛋黄弄出来,然后把蛋壳套在香椿枝头上。这样等香椿萌芽后,就在这个蛋壳里拼命生长着,直长得蛋壳里满满的、密密实实的,把蛋壳都要撑破了,才剥下来,敲碎蛋壳,里面就是白白嫩嫩的一个香椿头了。拿这样的香椿头切了炒鸡蛋,那鲜嫩滋味,只叫你从内心荡漾出来,美啊!

不过农家一般一两棵香椿树,也只得套这么三四个蛋壳,春天呢,他们还是希望香椿树能多萌



芽,长出更多椿芽。这样一套,就误了这枝的生长了,他们觉得可惜。还记得当年母亲给我讲过这个事情后,受不了我的好奇哀求,也弄了个蛋壳套在香椿枝头,一边又说:“我觉得香椿还是在阳光下自然生长的好,那么大一个枝,只长一个小小的香椿头,可惜了。”

新发出的香椿芽真的好看,如擎举起的一朵暗红色的花。等叶片稍微放开,成为绿叶红边带着光泽的香椿嫩芽,就可以采摘了。采下的香椿芽的叶杆都很嫩,这时候用盐揉一下发一两天,然后储存在带盖的玻璃瓶里,可以放半年多保持原味。这样制作的香椿,可以随时拿出一点做香椿炒鸡蛋招待客人,也可以剁碎,当面条菜;夏天的时候剁碎拌凉粉是最够味的,如果足够多,也可以当佐餐喝粥的小咸菜,都很享受。

香椿的树干和枝杈都笔直,很少侧条,有时为了让它多发枝杈,只能打头,把主干向上的枝掰断。

有一种叶子跟香椿长得很像的树,但叶子苦,不能食用,老家人叫它“臭椿”。这树虽然不能吃,但却是很好的风景树,尤其在山上,秋日下霜以后,叶子火红,更胜枫叶,特别美丽。

四月艾草香

柳华东

杏花开得正盛,桃花即将吐蕊,正是处处柳烟处处春。此时,也正是艾草萌发之时。路边沟畔,到处都是灰白颜色的艾草嫩叶,一簇簇、一丛丛,在荒草泥土里探头探脑,好不热闹。此时的艾蒿,不过两二三寸光景,鲜嫩之极,自然是采摘艾草的最佳时间。

清明前后的艾草,因为品质最佳,所以是食用的最好时节。老人家吃艾草,就多在此时,而方法各异。

最为朴实的食用方法,就是清蒸。将刚采来的艾草,洗净,略控一下水分,以白面撒之,适当酌以细盐,然后放锅内蒸二十分钟。出锅,则艾香扑鼻;食之,则满口生香;嚼之,则绵软柔韧,别有风味!此种食法原始简单,独具风味,人们都食之不厌,是农家风味饭菜的代表之作。

艾草还可以做丸子。鲜嫩的艾草以开水焯之,切碎搅进猪肉馅内,酌以适量的葱姜末、食盐、香油、胡椒面等,还可以放进一两个鸡蛋,搅拌均匀,就可以做丸子了。以开水煮至丸子漂起即可。此时,可在汤内放几片艾叶,调之以香菜、白醋,一碗艾草丸子汤就可以上桌了,绝对清香可口!

艾草煎鸡蛋,也是民间常见的食用艾草方法,其中更为奇妙的是,民间一直将此作为孕妇保胎神药。所以,此种食法当前几乎成为妇科怀孕保胎的专用偏方。

此时更是制作艾草茶的最佳时节。鲜嫩的艾草采来,洗净控干



水分,可以炒制,可以晒干。然后置茶桶内贮藏,以后就可以做茶饮,有驱寒去火、镇咳祛痰的独特功效。

艾草在民间号称“百草之王”,李时珍在《本草》中更是称它:“艾叶能灸百病。”古人在诗中称赞它“端午时节草萋萋,野艾茸茸淡着衣。无意争颜呈媚态,芳名自有庶民知。”这实在是艾草的真实写照。

端午节以艾草插门上,是中国古老的习俗,也是采摘艾草的一个时间界限。即端午前是采摘艾草的最佳时间,而且越早越好。端午后,茎叶木质化,纤维粗硬,已经不适合药用,食用更是难为。

四月艾草香,愿每一个人都能享受到这原生态的美味,感受到这大自然的丰饶与美妙!

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