

烟火人间

白蒙蒙的饽饽蒿

●崔启昌

“看,像牛毛,像花针,像细丝,密密地斜织着,人家屋顶上全笼着一层薄烟。”念及朱自清先生对春雨的诗意描述,我猛然想到老家,淋过一阵春雨后,那些拱破地皮探出头来的饽饽蒿。它们的嫩叶上白蒙蒙的,好似染了浅粉,娇小的身段极其可爱。

老家人一直乐意称其为饽饽蒿,不像城里人那样叫它茵陈。饽饽蒿耐旱涝,或药或食都行。这种植物本事够大,李时珍在《本草纲目》中说它是护肝之王,“久服轻身益气耐老、面白长年”。父亲行医,对饽饽蒿很珍视,常对街坊邻居说,这种早春吐绿的野蒿子含有多种维生素、氨基酸,另外还有钙、铁、硒、锌、锰、钾等微量元素,能够强壮身子骨。早春,父亲除了上北山挖桔梗、柴胡、丹参、茅草根,更多时间用在去西岭挖饽饽蒿,择净晒干,用来给患者煎汤或煮茶喝。每年春里,他诊室隔壁仓房里的干饽饽蒿都码成了不小的垛。

粉蒸饽饽蒿是老家人春季的优选好菜,住村西崖的杨叔一家每年都要尝这口。杨婶性格直爽,手脚利落,雨水节气一过,她就去西岭剜饽饽蒿,抢在别人前头尝鲜。饽饽蒿洗净沥干,掺入苞米面搅拌均匀,上火

蒸时烧草,鲜嫩的饽饽蒿经不起木柴的烈焰。出锅后,杨婶捣一碗蒜泥,淋上花椒油,一家人围炕而坐,杨叔抿酒,杨婶和孩子们吃饭。热乎乎、香喷喷的粉蒸饽饽蒿,让一家老少绽开了笑容。

饽饽蒿“二月尚为蒿,三月当柴烧”,我母亲很勤劳,住乡下那些年的早春,她都要剜饽饽蒿,剜回来也是粉蒸蘸蒜泥吃。熬苞米面粥、地瓜面粥,母亲也喜欢加饽饽蒿,味道很鲜美。

用饽饽蒿制茶母亲也极拿手。等饽饽蒿长得壮一些时采来,剪去老叶洗净沥干,烧草柔火热锅,倒入饽饽蒿揉捻,直至杀青慢慢变干,母亲才停手。母亲做的饽饽蒿茶,左邻右舍喝了赞不绝口。

住进城里后,每年春天我都回老家弄些饽饽蒿,让年迈的母亲做粉蒸饽饽蒿或制茶,帮她回味一下过往的乡下时光。快八十岁的时候,母亲思维有些糊涂。我泡一碗饽饽蒿茶给她,清香的茶汤入口时,母亲似乎都有几分若有所思,只是没法用语言表达。83岁那年春,母亲走完了她的人生旅程。收拾她的遗物时,柜子里还有大半包饽饽蒿茶……

香椿漫话

●薛立全

早春二月,气候变得温润。香椿,用芽尖的萌动呼应着节气的律动。年幼时,老家院子里的香椿植株茂密,笔直挺立。母亲说,院子里的香椿树一定不能高过屋顶。因此,每年都要修剪枝条,让树冠呈伞状生长。清明前后,香椿开始萌发新芽,开始是紫红色,梗柄粗壮,叶片呈油光发亮,鲜嫩欲滴。而后,细嫩的枝叶分散生长,犹如玛瑙翡翠般让人赏心悦目。

香椿是本土树种,栽培历史悠长。《左传·襄·十七》记有“孟庄子斩其櫛,以为公琴”;《山海经》记有“成候之山,其山多櫛木”;《尚书·禹贡》记有“荊州贡栝”。其中櫛、櫛木、栝指的都是香椿,说明香椿在那时已经大量存在了。

北宋《本草图经》中就有食用香椿芽的记载:“椿木实而叶香,可啖。”苏轼《春菜》诗云:“岂如吾蜀富冬蔬,霜叶露芽寒更茁。”到了明代,刘侗《帝京景物略》称:“元旦进春芽、黄瓜、一芽一瓜,几半千钱。”这里的春芽就是香椿;《救荒本草》说香椿“采嫩芽炸熟,水浸淘净,油盐调食”;《农政全书》称香椿“其叶自发芽及嫩时,皆香甜,生熟盐腌皆可茹”;《遵生八笺》卷十二记有“香椿芽采头芽,汤焯,少加盐,晒干,可留年余。新者可入茶,最易炒面筋,熯豆腐、素菜,无一不可”。及至清代,

《随园食单》中记有香椿头拌豆腐“到处有之,嗜者尤众”;康有为《咏香椿》云:“山珍梗肥身无花,叶娇枝嫩多权芽。长春不老汉王愿,食之竟月香齿颊。”

在古代,香椿不仅是备受喜爱的春鲜,还被视为长寿的象征。庄子《逍遥游》记有“上古有大椿者,以八千岁为春,八千岁为秋,此大年也”,意指椿树寿命久长。“椿”被用来形容福寿绵长,已过耄耋之年的父亲称“椿庭”,古人把母亲形容为“萱草”,“知君此去情偏切,堂上椿萱雪满头”“椿萱堂上难追慕,桂萼阶前竞秀妍”,都是用“椿萱”代喻父母。“椿萱并茂”也被用来比喻父母健在、健康长寿。

香椿还有很高的药用价值,古代民间有“常食椿蕈,百病不沾,万寿无边”的说法。药典《唐本草》称香椿“主治症疥,风疸”;五代时期的《日华子本草》指出,香椿能暖腰膝、除心脘痞冷,胸中痞冷及腹痛;明代《本草纲目》说“香椿叶苦、温煮水洗疮疥风疽,消风祛毒”。香椿散是中医方剂,能治疗恶心、吐酸水、不思饮食。长久的临床实践验明,香椿有很好的食药同疗功效。

自古至今,人们开春都有吃春情结。清明前后采下的春芽,饱含着春鲜的味道。

觅醉石苑

●张京会

珠山谷秀,天时与地利同在;醉石名苑,诗词与歌赋共存。醉石苑就是清朝琅琊诗人王偁和子羽创始于大珠山之上的诗社。

攀上错综的山峦,蹚过复杂的沟壑,借着曦光,赶早进山,寻觅被岁月荡平的醉石苑。道越走越窄,直至无道。太阳跳到山头大放光彩之时,我已迷失了方向,心里叮嘱着双脚,可不要耽搁我的行程。

迷糊着就听见寺里的钟声,像是看见小和尚打坐念经,嘴里仿佛振振有词:“经过路过,上香拜佛。”这让我好生奇怪,是提醒我吗?

我想返回的时候再进寺上香,如此猛然出现的念头,佛会有知,因为我是敬畏一切的,包括从大珠山里走出来的清朝文人。

踏着被溪水冲刷得没有棱角的石头,钻过勾心斗角而又各有其主的绿藤植物,进入一个深谷。谷里尽是又高又瘦的槐树,间或有几棵竹子,极不协调地掺和在其中,我猜竹是好事者从别处移栽,要不在目视之内怎会无大片出现呢?竹子可是群居植物。我身在其中,突然感觉心也是绿的,仰头看天,天也是绿的,相互交叉的枝叶像一张绿色的网罩在头顶。谷里绿植虽然浓密,但不觉得像在城里那么压抑。阳光穿透绿叶倾泻而下,形成一道道白,开始斜着,尔后直立,像地下突然间长出了一根根玉树,给谷里增添了另外一种颜色。出了谷,算是找到了正路。有个摊位,经营者是一

老姬,旁边有一女孩正在砍价。一瓶矿泉水还有砍价的空间吗?我对这种行为有些反感。我很大方地买了两瓶廉价的矿泉水,我想喝完之后,还可以装上山泉水,过了这个摊位,以后的路上不会再有,因为我不想走别人走过的路。

此时,我好像忘了此行的目的,离开摊位几步,便又返回,向刚才买水的女孩打听醉石苑的遗址。女孩摇摇头,像躲贼似地逃离。老姬听力极好,在这嘈杂的山间,能及时辨别我的问话,并挥手一指。我肃然起敬。

我本想沿着正路走的,径直向前,固然无须费力费时,但还要记着修路人的好。宁可别人记着我的好,我也不会欠着别人的情。所以我继续选择无道之道,我感觉,醉石苑不会轻易被我觅到,它或许只是一个传说,而没有被此时的大珠山所接纳。

但有一首诗却是刻在巨石之上的:“苍霭寒山深,有人乃在此。一杯复一炉,煮茗溪光里。”这是王偁的五言诗《溪光煮茗》。我能想象到,几个诗人,毫无顾忌,唱和吟诵,即使天塌,亦有头顶着的气概。

我暂且把这里作为醉石苑的遗址吧。

野花奇美无门入,丑女多财有汉亲。我望着山下蔚为壮观的石门寺,再看看石头上已经残缺不清的诗文,思绪万千,轻叹一声。千字难当一瓢米,谁还愿习作文人。赶紧上香去吧。

乡村的人家,日子过得别有滋味。特别是在人人向往无公害食品的今天,乡间家家户户的菜园子绝对是城里人眼中的宝贝。“篱落疏疏一路径”,记忆中的篱笆外,总有一条小路蜿蜒曲折,仿佛没有多长,却是伸向远方。

农家院的篱笆,主要作用是防止畜禽野兽进来捣乱,给植物营造出安全舒适的生长小环境,顺便也划清了邻里之间的界限。俗话说“一个篱笆三个桩,一个好汉三个帮”,篱笆先要扎好桩,才能坚固牢靠,经风雨而不倒。篱笆桩一般是用粗一点的树枝,按照间隔等等的距离,打入土里再加横杆固定然后在桩与桩之间绑上细树枝就成了篱笆。

小的时候父母忙工作,家里的菜园子都是奶奶打理。奶奶是个爱美的人,不光给我们缝制漂亮的衣服穿,还把单调的篱笆墙也打理得甚是美丽。奶奶贴着篱笆墙种上一行花草和蔬菜,左边是淡紫色的喇叭花爬满墙,右边是豆角秧子攀援而上。每天早上,我顺手摘下一朵喇叭花别在发间,蹦蹦跳跳地上去上学。放学后,吃着奶奶新鲜豆角做的菜的情景,三十年后依然清晰如昨。

最美的篱笆墙是秋天,上面爬满了各种植物,丝瓜、扁豆、黄瓜、葫芦,藤缠蔓绕,呼唤着清风与阳光,那一墙的姹紫嫣红,谁看了都会眼馋。那是一首最抒情的诗,一幅最唯美的油画,也是奶奶一年当中最高兴的时候。吃不完的蔬菜晒干,收藏起来冬天吃,特别是茄子干泡软之后炖肉,简直就是人间美味。所以,现在我也会在夏天的时候买些茄子晒干,到了冬天和五花肉放在一起红烧,味道香郁醇厚,被我的家人誉为“首选必备菜”。

篱笆墙仿佛一条线,清晰而又模糊着邻里之间的界限,但是更多的却融合着一份质朴的真情。乡村左邻右舍的篱笆连在一起,李家的瓜爬进张家的院,张家的豆结在赵家的篱笆内,不必客气,只要顺藤摸瓜就好。待做成了美味佳肴,你送过来一碗南瓜汤,我回敬一盆白菜粉,真的是近邻似亲啊。

记忆中我的篱笆墙永远都生机盎然,路过的人常常羡慕地说:“瞧,这家人日子过得不错啊!”是啊,一道平平常常的篱笆墙,的确透露出主人日子的好坏,或者表明里面是不是一个过日子的人家。宋代刘克庄在《岁晚书事》诗中写道:“荒苔野蔓上篱笆,客至多疑不在家。”青苔野蔓爬上了篱笆墙,说明这里好像没人打理,客来了往往怀疑主人已经很久不在家。殷勤的人家是不允许野蔓丛生的,甚至有的人家干脆连篱笆墙都没有,预示着这家的人懒惰,会被别人小瞧。

长大后我离开了老家,住在寸土寸金的城市里,自然也远离了有篱笆墙的日子。城市的围墙越筑越高,割裂了人与人之间本真的情味。虽然生活上无限方便与轻松,我却依旧怀念充满生机与故事的篱笆小院,今生能有一段那样惬意的好时光,便觉世界都丰盈了许多。

注事如风

最是多情篱笆院

陌陌

征稿启事

来稿要求 1000 字—1500 字左右,内容要有细节、有故事、有真情,而且一定要原创,题目、角度、文体均不限。投稿邮箱: zaobaofukan@126.com



扫码关注“文化青岛”