

风物咏

鲜美的春天

蔡华先

春天，百花盛开，姹紫嫣红，开启了一个五彩缤纷的视觉世界；万物苏醒，风声雨声鸟鸣声，开启了一个婉转悦耳的听觉世界。

春天，更为我们开启了一个迥异于其他季节的味觉世界。

别的咱先不说，就说一说春天的野菜。春天的野菜吃起来是最鲜美的。因为此时的野菜蓄积了一个冬天的雨雪滋润，得天地之精华，正是生长的最佳季节，是最鲜嫩的时候，味道特别好。野菜为我们呈现了不同风格的鲜美之味，让我们得以细细品味春天。

在众多的野菜中，荠菜无疑是“春天第一鲜”，因为荠菜谐音积财，寓意美好，是最为人们喜爱的一种野菜。在《诗经》里就有“谁谓荼苦，其甘如荠”的诗句，更有民谚赞曰“三月三，荠菜当灵丹”。荠菜以其独特的清香、鲜美的口感和丰富的营养价值，征服了人们的味蕾，被称为“野菜之王”。我就特别喜欢春天的荠菜。

我对荠菜的最初味觉记忆来自父亲。在我小时候，每逢初春，父亲上山干活时，都会趁着片刻的休息时候，在田间地头搜寻一番，或多或少总要挖点荠菜带回家。清洗干净的荠菜或与白菜一起炖炒、或烧汤、或与韭菜一起剁碎成馅包顿饺子吃。无论怎样吃，无论与什么菜搭配，荠菜鲜美的味道总是无法被掩盖，总是让人回味无穷，给粗茶淡饭的生活增添了一些特别的味觉记忆。

父亲不仅自己喜欢挖荠菜，还把对荠菜的这种情愫传递给了他的孙女。我女儿上幼儿园之前，有很长一段时间住在老家。那时候父亲在村里看窑厂。春天天气晴朗的时候，父亲就带着我女儿到窑厂，一边领着她挖荠菜，一边教她认识荠菜。到了周末，父亲更是早早地领着我女儿去窑厂周围挖荠菜，一边挖一边和她说：“不要急，咱们挖一会儿荠菜，你爸爸就回来了。”后来慢慢地形成一种习惯，到了周末，我女儿就会主动拉着我父亲，一边挖荠菜一边等我。

如今，每到春天，我也会来到山野之间，挖点荠菜，烧汤、炒鸡蛋、包饺子，各种吃法都随自己的心意来安排。

按味道来区分，野菜大体有三种：以鲜味为主的荠菜，以苦味为主的苦菜、蒲公英等和以辣味为主的野蒜。

说起野蒜，那也是大自然的馈赠。看野蒜的叶子，有人说像是缩小版的葱。不过，葱的叶子是非常光滑的圆筒形，野蒜的叶子略微有点向内呈弧形凹陷，倒是和洋葱有点相像。挖出来看下面的鳞茎和独头大蒜有些类似，只是小一些。胶东人喜欢大葱蘸酱，野蒜最简单的吃法也是如此，蘸酱吃很爽口。如果凉拌、炒鸡蛋或者炒五花肉片，味道也是相当不错的。

在很长的一段时间里，因嫌其

苦，我一直不太喜爱苦菜，包括蒲公英。看到别人如食甘饴一般品尝苦菜，我怎么也不理解，苦菜就那么好吃吗？

后来有一次回老家，母亲说中午吃包子，我问什么馅的，母亲说保密，等包子熟了看我能尝出什么味道来。

包子蒸熟之后，我尝了尝，味道挺好。继续问母亲，包子是什么馅的？母亲说再尝尝，可我一直也没尝出是用什么菜包的。等我吃饱之后，母亲才揭开谜底，原来是用蒲公英包的包子。只不过蒲公英是提前焯水后再浸泡比较长的时间，这样就去除了苦涩的味道。从此，改变了我对蒲公英的印象，也改变了我对苦菜的印象，开始喜欢上了苦菜。虽然苦菜吃起来有点苦，但是卤水点豆腐，一物降一物，苦菜恰恰是因为苦，才可以起到去火的作用。

我曾多次听别人说起烟台的野菜鲜美，但从未认真地想过，烟台的野菜为什么这么鲜美。直到有一天，我无意中想到了“鲜”字的组成，才突然明白了，烟台的野菜为什么这么鲜美了。

这大概和烟台依山傍海的特殊地理位置有关了。俗话说，靠山吃山，靠海吃海。烟台既傍山又靠海。春天的烟台，各种海鲜纷纷上市。野菜配海鲜，味道自然绝美。烟台人吃野菜，有一种吃法非常普遍，就是把野菜处理以后包包子或者包饺子吃。野菜如果包着吃，喜欢大油水，喜欢搭配韭菜，更喜欢腥气，搭配一点海鲜，那是鲜上加鲜。即使是用野菜烧汤，加点时令海鲜，也能让野菜吃起来更加鲜美，这是很多地方所没有的优势。

我自己就有一次这样的经历。

那一次，我采摘了一些枸杞芽。原本打算回家用枸杞芽包烫面包吃。走在路上听到有人叫卖：刚下船的巴蛸便宜了。听到叫卖声，我不由得心中一动。刚刚采摘的枸杞芽，如果用巴蛸搭配着包一锅烫面包子，味道肯定好。于是买了点新鲜的巴蛸，回家将枸杞芽处理好，巴蛸洗净，切段，焯水，调好馅，一阵忙活，枸杞芽巴蛸包新鲜出炉，味道鲜美，唇齿留香，太好吃了。结果晚饭超出了定量，我只能给自己找借口：枸杞芽巴蛸包味道这么好，不多吃点哪能对得起自己的肚子呢！

野菜不仅可以鲜食，还可以炒制成茶。最适宜炒制成茶的野菜，当属蒲公英和枸杞芽。趁着春天的时候，炒制一点野菜茶，可以一年四季都品尝到春天的味道。如果说喝茶是一种享受，那么品一品自己做的茶，那种享受更是无可比拟的。

对于春天里的野菜，每个人都有自己的喜好，吃野菜也都有自己的独门秘笈。野菜的鲜美之味，让人既能大饱口福，又能感受到春天的美好。

说荠菜

白晓光

《诗经》中有“其甘如荠”之句，可见那时人们就开始采食荠菜了。古人踏春采集野菜与我们现在的心境是相似的，宅了一个冬天，趁着阳光，迎着春风，走进田野，一方面放松自己，一方面可以吃到新鲜的菜品。大诗人苏轼也喜欢这一口味，他在《次韵子由种菜久旱不生》中写道：“时绕麦田求野荠，强为僧舍煮山羹。”他还赞美荠菜“虽不甘于五味，而有味外之美”，是少有的“天然之珍”。

辛弃疾的《鹧鸪天·陌上柔桑破嫩芽》写得好：“城中桃李愁风雨，春在溪头荠菜花”。《玉壶诗话》记载宋太祖与大臣的对话，太祖问：“食何品何物为珍？”答曰：“食无定味，适口者珍。臣止知荠汁为美。”可见，不论是远古时代的人们还是古代的诗人们，无论是平民百姓还是王公大臣，都给予荠菜很高的评价。

荠菜是春天里第一道可食用的野菜。当柔柔的春风吹过，阳光普照大地之时，其它野菜还没有动静，荠菜就已经悄悄地钻出了土地。寒冬季节，它趴在地上，叶片呈紫红色；春天一到，它马上返青，羽状嫩绿细长的齿叶，平平地贴着地面，如同放大的雪花。麦田里因为有麦苗的遮掩，荠菜叶子窄细、鹅黄，你要仔细寻找。处在凹地的，因为水分充足，一株株荠菜翠绿肥壮。用小铲轻轻地铲起来，抖掉泥土，露出白色的根须，托在掌中端详，可见浅齿状叶缘、叶背和茎上还披着一层细细的绒毛，如春天里刚出生的娃娃，嫩生生、肥嘟嘟的。

“阳春三月三，荠菜赛仙丹”，荠菜舒展叶片时便是挖荠菜最好的时候。每年的第一场春雨之后，伴着荠菜的芳香，我便带着小铲，拿着小篓，在麦地里和田埂地头上，一边寻找一边挖。荠菜有的是一窝一窝的，有的则是零星散落的，谁的眼力好，谁就能挖到更多的荠菜。回到家，母亲把挖回来的荠菜择去枯叶根须、清除杂草，用清水一遍遍地淘洗干净，可以做出很多种美食。荠菜焯水，挤掉多余水分，放上蒜泥、辣椒面，撒上盐，油烧热冒烟之时，立即浇于其上，“滋啦”一声香气四溢，再加入老陈醋，滴几滴香油，搅拌均匀，一道春天里的开胃菜就呈现在餐桌上。还有玉米面做的荠菜包子甬提多香了，荠菜疙瘩汤我一喝就是几大碗，最难忘的就是荠菜饺子了。调制饺子馅母亲最拿手，将荠菜择洗干净晾干水分，与油梭子一起剁碎后，加盐拌匀即可。常常是母亲还在拌馅时，荠菜的清香便扑鼻而来，馋嘴的我会主动给母亲打下手，学着母亲的样子包饺子，为的就是能早一点吃上饺子……

麦苗青青，荠菜悠悠。挖荠菜的快乐、吃荠菜的幸福，那些鲜活的画面，如何能够忘却呢。

诗歌港

虞美人广场(外二首)

江远

游人挤窄了郁金香的领地
落在春天的眼神
都被这一群群漂亮的“花姑娘”收拢
她们施尽粉黛，仰着艳丽的笑脸
挺直纤纤腰身
春光里争宠

海浪柔软，大海微微呼吸
醉人的芬芳如涟漪般轻轻漾开
一直滑进我们的心里

一位年轻的妈妈
推着咿呀学语的宝贝
徜徉在彩色的步道上
缤纷可爱的花朵
争先恐后地与她俩招手问好

宝贝细嫩的小脸上
跳跃着无与伦比的斑斓花香
宝贝好奇的眼神里
装满了大海的辽阔与深蓝

堤岸

正是满潮
大海陷入无限的遐思
氤氲的海腥味微微浮动
与花香碰撞，湿润而浓烈
酒化不开

垂钓者沉在第一层堤岸
此刻，落日正磕在岱王山头顶
海面碎金摇曳
从高处观海的人群，熙熙攘攘
偶尔一只玩偶大熊摇摆走来
像一波狂潮，拂动密集的人群
垂钓者仍固守堤岸
坚韧不拔地与大海对峙
守候一份海的温暖与欢乐

一只快艇划破寂静的水面
牵一尾浪波，直抵“黄海明珠”
更远处，是“海洋之星”镶嵌于微澜之上
夕照抚摸着大海、高楼与街道
薄暮中，一座城市把温暖与安详
慢慢揽入怀里

悠扬的萨克斯曲

七彩花瓣簇拥着少女的裙裾
青春的秀发在蓝色海风里飞扬
一尊《起风了》的雕塑
光着脚丫的少女眯着媚眼
为一首萨克斯名曲《回家》魂牵梦绕
学生模样的吹奏者
他遥远又低沉的想象与思念
倾注整个海面

散步的情侣，轮椅上的老者
大海里奔腾的鱼群，天空中飘逸的云朵
他们转过身
惊异于这一美妙时刻

甚至，在渔人码头
那条“千与千寻”铁轨前
寻梦的少男少女一起怔住
被这海上的乐章所牵引
仿佛历经艰险
已经抵达爱与幸福的家园