



绿肥红瘦
◎ 冯周鼎

拾花入馔

◎ 桑云梅

每一枚花苞悄悄酝酿一朵朵梦,每一朵花盛开时将梦绽放点亮赏花人的眸,而有一些花朵儿被我们收归囊中,灶台上纤纤芬芳,锅碗中变幻涅槃,以陌生清香的崭新局面庞呈现于餐桌之上。

四月里,我们这里槐花才冒绿,苏州树山一串儿一串儿槐花已挂上了枝头。朋友山中寻觅,专用长竿工具剪下了春天里第一串槐花,槐花炒鸡蛋。觊觎小镇桥下那几棵槐树,隔三岔五去瞅,冒出翠绿色小花苞了,又饱满些了,翘首以盼呵!忽地,千朵万朵。桥下这几棵槐树远远不能让我和朋友们满足,距小镇半小时车程的东湖路边的槐树林让我们实现了槐花自由。苏通槐花一线牵,苏州和如东的朋友们通过网络各自展示槐花宴,槐花炒蛋、槐花鸡蛋汤、蒸槐花麦饭、槐花鸡蛋饼、油炸槐花面、槐花饺子、槐花糯米粥。想象力尽情在槐花身上驰骋,赋予槐花最大自由。

大片半人高柠檬黄镶嵌湿地公园东北角,我说是“萱草”,姐姐说:“黄花菜,花形似针,又叫金针

菜、忘忧草,刚采摘的黄花菜可鲜美了。”三人即刻动手,我们掐的不是花,是金针,是金针一根根。这个刚开发的湿地公园是小小宝藏地,偏僻,便少有人涉足,满满一袋收获。姐姐洗净金针,水烧开,倒入金针,片刻捞出,沥水,滴酒调料,最后浇上灵魂麻油。金针一根根,在姐姐妙手之下,清新脆爽,鲜美令人忘忧。

《诗经·郑风》:“有女同车,颜如舜华。将翱将翔,佩玉琼琚。彼美孟姜,洵美且都。有女同行,颜如舜英。”舜华和舜英,就是木槿花。唯有雪白豆腐方能与木槿的气质相配,成为她的新郎,雪白豆腐汤,紫粉豆蔻少女变身纯白新娘,昂然的张扬成为淡粉羞赧。一份木槿搭一份豆腐,一家一家分享给我亲爱的朋友们,传递喜气、福气、情义。

你说,金灿灿的南瓜花只有一天生命,朝开暮凋,授粉后完成使命的雄花,便可择取入菜。南瓜花蕊发苦,要想好吃,须剪去花蕊,得动作小心,单剪蕊不能碰着娇嫩花瓣,像剪去一段伤心而不

伤着柔软的身。南瓜花里面,油煎,是寻常,你却创新一道菜。见你除下花托,剪掉花梗,撕去硬皮,捣碎豆腐加入肉糜,包入花苞,合上五片金色花瓣,花梗插进固定。葱姜蒜末炒出香味,烧开水,下南瓜花,最后用水淀粉勾芡,加盐、鸡汁。我浅尝一口,汤料清香,南瓜狮子头,肉香南瓜花香,过瘾得很,“南瓜花酿”。

花馔谱花馔故事,永远留在《山家清供》《养余月全》《餐芳谱》《御香缥缈录》这些陌生古籍里,兰花火锅、梅花玻璃鱿鱼羹、杏花烩三鲜、玉兰花扒鱼肚、桃花鱼片蛋羹、牡丹花爆鸡条,每逢花朝武则天蒸制“百花糕”赏赐群臣,闲情李渔喜欢在米饭里洒上花露让米饭有异香。桂花、玫瑰花、玉兰花,无数花儿是有心人的食材,花瓣、花蕊、花蒂、花茎,美味的构成元素,拼出圆满的味道。二十四节气、七十二候,我们追逐鲜花的节奏,沐浴花朵的芬芳、色彩或是魅惑,肆意由花馔喂养,相互戏称“花痴吃花”。就请将我们滋养成不同季候和风韵的花儿吧!

我家的爬爬凳和按摩椅

◎ 孙祥虎

光阴荏苒,四十年弹指一挥间,寻常百姓人家的衣食住行都今非昔比。

俺娘原在镇棉纺厂上班,家中坐的凳儿就是废弃的纱锭圆木盘。1987年冬天,请了两位木匠,用丁刺槐树段打了八张椅子,第二年开春又请油漆工漆成乳黄色,邻居们很羡慕。木椅虽好,但实用有限,日久天长,就有点吱嘎作响。1990年的三月三,在李家桥庙会上,我看到了有卖爬爬凳的,做工粗糙,却厚实稳重,择菜剥豆挺方便,就花十元钱买了两张。

女儿参加信用社工作后,乡村时兴人造革沙发,就请人到如城海阳路家具店买了一张棕红色四人沙发。海绵垫拿掉,夏天还可睡午觉。砖瓦厂开卡车的陈师傅帮忙运回后,又请了两位好友才搬进堂屋,顿觉时尚许多。

后来不久,我在原来七架头的四间房基上建起三层小楼。院子花圃旁,装上两张大理石长凳,风吹雨淋也不用搬。闲时坐着花开花落,小狗儿也在上面晒太阳。我的小书房里,先买了两张白色塑料椅,很舒适。客厅里的人造革沙发,因皮层斑驳,就撤换成八件套的胡桃木沙发,油光发亮啦!阳光房里还装起圆藤吊椅,孙女做完作业,常常晃悠着游戏玩耍。

我在退休后爱下棋,又买了帆布折叠椅,外出杀几盘,携带很方便。卫生间里添置有淋浴凳,小房间里还有大象造型的红木工艺机子。书房里又摆上了皮转椅,可高可低,还可360度旋转。

2022年重阳节,我在媒体上看到了按摩椅的广告,一通电话就下单网购了。想不到第二天上午十点钟,按摩椅已送到小区门口。我实在不敢相信,怕上当受骗,立即骑上电动车前去了解引导,原来是物流公司的送货小哥。前后不到一小时,就在二楼客厅装好,且调试完毕,请我享受颈椎、胳膊、腰间、大腿、足底不同力度的舒适服务了。老伴儿笑眯了眼,满面幸福,说真是在家中享受到了飞机商务舱的待遇。

滴水映光辉,这是四十年来,普通江海人家的一个生活剪影。



紫皮蒜

◎ 江初昕



初夏,和妻回到乡下老家。油菜结荚,麦儿未黄,稻田秧苗青翠,青果挂满枝头,由青涩出落成熟,落落大方地迎接岁月的目光,丰满而不丰腴,青春而不持重。

我走在儿时走过的田埂上,沿着弯弯曲曲的田间小道来到了自家的菜地里,母亲看见了我们,直起身来打招呼。我走近一看,原来母亲在地里挖蒜头,身后是翻动起伏的泥土,地沟里横七竖八地躺卧着不少刚挖出来的紫皮蒜头。老婆想要接过母亲手里的锄头帮忙挖,母亲执意不让,说不懂得挖会挖破蒜头的。我只有和老婆蹲在地沟里帮着归拢四处散落的蒜头。紫皮蒜头中间留有一节长长的禾秆,抓起几根来,轻轻抖去上面的泥土,蒜头便露了出来:底下短短的根须,紫红色的蒜皮,一瓣一瓣的蒜头轮廓分明。

看着手中的蒜头,我不由自主地想起儿时关于蒜头的谜语来,于是笑着对老婆说,我出一道谜语给你猜。老婆说答案一定是蒜头了。

我笑:“弟兄七八个,围着柱子坐,只要一分开,衣服就扯破。”老婆听完我说的谜面,再看看手中的紫皮蒜头,点头不住地说,还押着韵,是一首好诗。

一旁挖蒜头的母亲听着我老掉牙的谜语,也不由自主地笑着说,像这样的谜语在过去不少,现在很少说都差不多给忘了。说着话,地里的蒜头也挖完了,我们把捆绑好的蒜头放在竹篓里。到家后,母亲把刚挖回来的紫皮蒜头一串串挂在房檐下,和红彤彤的辣椒相互映衬,农家小院增添了浓烈的乡土气息。

农历五月,俗称“恶月”,民间又称“毒月”,用现代观点来解释,此时气温迅速升高,天气闷热,病原微生物大量繁殖,毒瘴滋生,人极易生病。在我们当地农村,农历五月过端午,除了吃咸鸭蛋外,还要吃蒜头。将整个蒜头蒸熟后,端上桌,再淋一勺香油,用筷子和匀。一家老小在享用其他美味之前,人人都得遵循老规矩——先吃几瓣蒜头。紫皮蒜头蒸熟后,变得绵软糯,放在嘴里,只需轻嚼几下,蒜蓉便软软地滑进了胃里。蒜瓣的香味与辛辣味会让人的味觉神经高度兴奋,也让人的胃口大开。科学研究表明,大蒜素有解毒高手、降脂良药的称号。

在端午节的饭桌上,人们常会见到一种艳如胭脂的蔬菜,它便是苋菜。而烧苋菜加入几瓣蒜头是必不可少的,用刀背拍下蒜瓣,油热后,将拍碎的蒜瓣投入热油中炝香,之后把苋菜放下锅中翻炒。大火翻炒几下,放入食盐、鸡精后就可盛入盘中。用糯米白的瓷盘盛出来,有大半倒是那胭脂色的苋菜汤,艳艳的红,红得有些触目惊心,红得让人匪夷所思,红得任何高档蔬菜都为之汗颜。连那粒粒白蒜瓣也让菜汤染成了胭脂红,原本绿意盎然的季节似乎也让这苋菜红点染得活色生香。

驱车回城,临行前,母亲装了鼓囊囊一袋紫皮蒜头让我们带回去。晒干后的紫皮蒜用手轻轻按摩,便能发出“沙沙”的声响,那紫红的色泽从里面渗透出来,淡淡的色彩没有半点斧琢之感,可谓天然无饰。老婆说,这么绿色无污染的紫皮蒜头实在太珍贵了。

车渐行渐远,母亲站在房前和我们挥手告别,身后一串串悬挂着的紫皮蒜头,成了母亲最美的韵脚。