



国色天香

◎孙镜福

羹惟野苋红

◎陈健全

夏至,万物以荣,菜地里的一畦苋菜,或青,或红,兀自滋长。青青苋菜,油绿滴翠,仿佛给人一种消夏的凉意。而色泽天成的红苋菜则像一地野火,欢欣童心。

井台边,妈妈汲水洗菜,直至浮沫汰尽乃罢。记得,妈妈一边揉着苋菜叶,一边说:“苋菜不要油,只要三把揉。”待沥干了水,剥几瓣蒜头,拍裂蒜瓣,便上灶台。旺火烹油,刺啦一下,尽情翻炒,深紫的叶子变成了胭脂色,白胖的蒜瓣也染得粉红。出锅,红苋菜馥郁的香气顿时弥散开来,沁人心脾。上得桌来,我总是不先揀菜,而是先舀两勺红红的苋菜汁,搅拌一碗白米饭,霎时,那红米饭艳若桃花,多么诱人。及至开吃,嘴里不停叫唤:“吃红米饭,吃红米饭喽!”这是我漫漫长夏里的童年印记,可能也是我们一代人的共同记忆。等到长大了,有天读到“羹惟野苋红”,如遇知音,一见如故。端的是佩服陆放翁这么随口一句,道尽清平生活的本真之外,更是说出了我的心里话。

当然,因为喜欢,愈加懂得,就像爱上一个人,自然关注它的一切,乃至细枝末叶。别的不说,单是其叶,便有粉绿色、红色、暗紫色或带紫斑色之多,故古人分白苋、赤苋、紫苋、五色苋等数种,加上人苋和马齿苋,统称为六苋。据宋人苏颂《本草图经》所载:“赤苋亦谓之花苋,茎叶深赤,根茎亦可糟藏,食之甚美,味辛。”这“赤苋”,顾名思义,想必即是如今的红苋菜吧。论口感,我觉得红苋菜要比绿苋菜更为丝滑、绵软。还有,它不止于“食之甚美”,营养价值也高。据说,含铁、钙、氨基酸、脂肪酸等微量元素颇多,能提高人体免疫力。难怪,被誉为“长寿菜”的它,有“六月苋,当鸡蛋,七月苋,金不换”之说。此外,它药食同源。《本草纲目》中说:“六苋,并利大小肠。治初痢,滑

胎。”《随息居饮食谱》也说:“苋通九窍。其实主青盲明目,而苋从见。”在中医看来,苋菜性凉,可以清热利湿、通窍明目。有意思的是,吾乡如皋在内的方言淮扬官话都读作“汗菜”,说它可以促进血液循环,有发汗的功能,常吃不会疰夏。

苋菜如此好,古往今来,自然人得诗文。还别说,一旦落入文豪笔端,它的味道就更有味了。“诗圣”杜甫有诗云:“登于白玉盘,藉以如霞绮。苋也无所施,胡颜入筐筐。”试想,美食遇上美器,盛于白玉盘里的红苋菜如霞如绮,该是多么绚烂的一抹彩霞。正因其美吧,连“拗相公”王安石亦有诗曰:“竹窗红苋两三根,山色遥供水际门。”旷达的陆游,晚年以园圃为乐,除了吟诵“红苋如丹照眼明,卧开石竹乱纵横”,还在其诗《园蔬荐村酒戏作》中说:“身入今年老,囊从早岁空。元无击鲜事,常作啜醢翁。茼有秋菰白,羹惟野苋红。何人万钱筋,一笑对西风。”在诗人看来,苋菜与茭白一样寻常,却因了清宁的妥帖,最抚凡人心。

现代也有许多作家视苋菜为爱物。如张爱玲就说过:“苋菜上市的季节,我总是捧着一碗乌油油紫红夹墨绿丝苋菜,里面一颗颗肥白的蒜瓣染成浅粉红。在天光下过街,像捧着一盆常见的不知名的西洋盆栽,小粉红花,斑斑点点暗红苔绿相同的锯齿边大尖叶子,朱翠离披,不过这花不香,没有热乎乎的苋菜香。”具象如此丰富,鲜活的画面宛如就在眼头。汪曾祺先生在《端午的鸭蛋》中讲,他的家乡高邮,端午吃的“十二红”中就少不了炒苋菜;在《五味》一文中又提到,很多人家都有臭坛子,腌芥菜挤下的汁放几天即成臭卤,臭的东西中最特殊的是臭苋菜秆,“这是佐粥的无上妙品”。不过,吾乡如皋与高邮相去不远,倒无腌制法,多为炒着吃的。

至于端午吃的“十二红”,还是吾乡如皋过端午吃的“五红”当中,都不可或缺炒苋菜,已然承载了一方风土民俗。

今夏又至,苋菜照例伴我,且常吃常新,不亦快哉。说来莫笑,在“学习强国”学而时习之,我还习得一道豆瓣苋菜。听介绍,这是美食之都扬州的家常菜。试了下,真不赖。正好本地的蚕豆上市了,新剥如碧玉的豆瓣与红苋菜在一起现炒,有了鲜嫩清甜的豆瓣提鲜,鲜上加鲜,加之红绿相衬,真的好看又好吃。

紧接着,又从央视《回家吃饭》演示的一款火腿炒青椒中得到启发——何不尝试火腿炒苋菜?电视节目是以金华火腿与宣威火腿入馐的。说来也巧,吾乡如皋火腿与金华的“金腿”、宣威的“云腿”,并称为中华三大火腿。如皋火腿形似琵琶,瘦多肥少,瘦肉桃红似火,肥肉如脂如玉,吃起来咸香味美,滋味独特,回味悠长,素有“北腿”之称。故乡“明末四公子”之一冒辟疆《影梅庵忆语》记述,董小宛擅长烹饪火腿,“火肉久者无油,有松柏之味;风鱼久者如火肉,有麋鹿之味”,文中的火肉即火腿。只是从前火腿金贵,难得进门。如今都小康了,家中尚余过年时老家捎来的火腿一块,选取中方,切厚片,改成丁。热锅下熟猪油,油温适中,先煸炒,再下苋菜。而在炒苋菜之前,先焯水,去除苋菜中的草酸与涩味。焯水时,加点盐,可以防止菜的色素在高温下分解,使其颜色更加鲜艳。随后,苋菜入锅爆炒,不到两分钟,大功告成。红苋菜带着一股田野里的清新气息,而火腿柔润咸香,两者一相逢,便胜却人间无数。周末,孩子回家吃饭,莫不欢喜嫣红的苋菜汤拌饭,就连不到两岁的稚孙也嗷嗷直叫:“红饭饭,红饭饭……”

苋菜家常,确是可嘉:养眼,养生,又养心。

一把织刀

◎严世进

江海
风情

古城如皋,威武的靖海门城楼下有一间丝毯工坊,虽然不大,却名扬中外。

工坊内高3.5米、宽4米的8根灰漆钢架,构成织机的主架,由上而下绷着1950根浅黄色的经线。刘、林、马三名女工师傅,个个眉目清秀,一副聪慧干练的样子,那一双双大眼睛总是净亮闪闪。有人说,这是她们的职业养成的。她们右手拿着织刀,左手牵着纬线。手脑并用,手眼合作,只见那纤纤之手,引纬、穿经、弯指、扣线、打结,灵活如抚琴弹弦,韵味迷人,那织刀斩丝轻巧,似刀切豆腐,酣畅淋漓。双手在经线间不停地拨弄,刀影在灯光下游移,这哪里是在织毯,分明是一种艺术的表演。

随着她们双手有节奏地移动,红、黄、绿等各色丝线如活水般注入图案中,一幅《北京千年风景图》前后经过两个半月,手工打结120万个,成为“中华瑰宝、艺绝天下”的传奇之作。当捧回中国民间艺术最高奖“山花奖”奖杯时,工人们高高举起手中的红色丝球,泪花洒在蓝色的工作服上,笑声、欢呼声像打开煮沸的热锅,一股脑儿挤向了窗外,传遍了大街小巷。

传统织毯以打结为主,起初每人每天只能打6000个结,织一平方米的毯子大约需要20天时间。工人们手上磨出的血泡破了,结成厚厚的老茧,再后来就形成坚硬的角质。这一经一纬、一扣一结、一刀一削间,记载着织毯的岁月,织成的是千年文脉的传承,凝聚的是织毯人的一片热血匠心。

我走上前去,抚摸着那把用了30多年的织刀,长约三寸,宽约四指,刀柄上缠的丝线早已被汗水浸得油光锃亮,刀刃虽然用出了弧度,依然十分锋利。师傅们对我说:“这刀是我们的工具,这刀上记录着我们的工龄。”她刚要起身时,我才发现她的坐姿,双手强撑着腰部,脸上紧皱的纹路,端坐如一尊雕塑。许久才慢慢直起身,而手指已蜷曲成半拳状,不能伸直了。

刘师傅脸色有些凝重,带着一丝苦笑,慢慢打开了话匣子:“当初我们为跳出农门进厂学织丝毯,师父手把手地教,我们心贴心地学,常常加班加点,几天几夜碰不到枕头边,记得有个师妹怀孕临盆了,还坚守在织机上。几十年过去了,我们从徒弟到师父,从青丝到白发,就是忘不了当年师父说的那句话,你们一定要好好学习,一定要把这失传了多少年,在我们手上恢复起来的织毯工艺传承下去。今天,我们总算做到了,人民大会堂、国际机场、驻外使馆、联合国总部都有我们织的丝毯,而且成为中国非遗,建成了中国唯一的如皋丝毯艺术博物馆。师父如有在天之灵,一定会十分高兴。”

我静静地伫立在织机前,眼眶有些湿润,一边听刘师傅讲,一边仔细看她织的“松鹤延年图”。

她说,鹤的羽毛要切出层次,松针要显得挺拔,每切一刀毫厘不差,全凭手功拿捏,紧了,图案僵硬,松了,又失了精神;织鹤眼时,要屏住呼吸,织刀斜着切入,做到刀刀精准,才能神韵重重。再看看她们织的“千里江山图”,近看是山,远看是岭,细看,竟能分辨出山上岩石的清晰纹理、生机盎然中的花草树苗,真是织画胜画呀!谁看了都要惊叹称奇,她们合作的身影承载着超越语言的爱与坚守。刘师傅捋了捋花白的头发,“现在我们只有一个心愿,希望有更多的年轻人加入我们的队伍,把这门手艺传承下去”。

工坊内,织天地山水,织世间万物。师傅们手中的织刀恰似传承非遗之星,在岁月的长河中永远闪烁着匠心之光。