

江南人的春天，从吃下这一口开始

文 / 申功晶

春寒还料峭，春韭入菜来。韭菜，大概是所有春菜中，受众最广的一种“春菜”了，早春吃点韭菜，能驱散体内寒气，因此，又有“早春韭菜一束金”之说。

韭菜的“同胞兄弟”唤作韭黄，因韭菜生长在露天，经过光合作用，色泽鲜绿；而韭黄躲在暗无天日的小黑屋里生长，色呈嫩黄。打个比方，一个是住大通铺的民工，一个是住单间的白领，网友调侃：上班是韭菜，下班回到单人间出租屋变韭黄了。韭菜口感生脆，有一股辛辣刺激的气味，而韭黄软嫩鲜香，自带一股淡淡清香味，故韭黄更受大众欢迎。

记得我小时候，但逢韭黄上市，父亲总要炒上一盘韭黄土鸡蛋给大家尝尝鲜，鸡蛋的鲜味和韭黄的鲜香结合在一起，无须太多佐料，就能将这道菜炒得鲜香四溢。先将韭黄洗净，切成小段，土鸡蛋敲碎，和一勺生粉一起放入碗中，搅拌均匀，锅中放适量猪油化开，韭黄下锅，大火炒至断生盛盘里备用。

锅里再放一坨猪油，烧到冒烟后，再将蛋液下锅，大火煎至定型即可，最后，将炒好的韭黄和食盐全部放入锅中，猛火炒片刻，即可起锅食用。

韭黄芳香独特，用猪油炒，使鸡蛋更鲜香嫩滑，还能激发韭黄本身的香味，专治各种没胃口，就着一盘韭黄炒鸡蛋，我可以干完一大碗白米饭。在港片里，经常可以看到，香港人在大排档点上一盘韭黄炒鸡蛋，上面还盖着几只虾仁或几片叉烧，更显档次。

春节过后，吃腻了大鱼大肉，一盘清肠刮腻、营养美味的韭黄炒肉丝是不错的选择。先把里脊肉洗净，切成细丝，加半勺蚝油，一勺生抽，少许料酒、胡椒粉、淀粉抓匀腌制入味，韭黄摘去黄叶，切成小段，放碗中备用，葱姜也洗净切好备用。热锅烧油，放里脊肉丝炒至变色，加入葱姜、料酒爆香。

接下来，入韭黄，翻炒均匀，再加少许高汤，旺火烧开，即可出锅，鲜嫩脆爽的韭黄配上鲜香嫩滑的猪肉丝，韭黄清香鲜甜，肉丝Q弹鲜嫩，让人吃得停不下嘴。祖父在世时，他的小厨房有一道韭黄炒肉丝的2.0升级版韭黄炒火腿肉丝，加点火腿吊鲜，真可谓“鲜上加鲜”。

江南地区盛产螺蛳，经过一整冬休眠的螺蛳，积攒了一腔丰腴肉质，口感正值巅峰。拿新鲜韭黄和螺肉互炒，蔬菜的清香和河鲜的鲜香完美结合，



▲资料图片

可谓“王牌对王牌”。

螺肉热油快速翻炒，迅速锁住鲜美汁液，下韭黄后，再简单翻炒一下，韭黄以独特的香气和鲜亮的色泽给整道菜平添几分盎然春意，螺肉如黛点缀在韭黄之上，韭黄鲜嫩、螺肉鲜香，最是杀饭，令人举箸难放，吃完这盘菜，就像把一盘春天吃下了肚。

到了菜花塘鲤鱼上市，以韭黄炒塘鲤为肉馅儿，做成馄饨，再用鱼骨吊汤，那也是祖父小厨房常备的一道时令点心。

冬春之交，新鲜韭黄上市，老上海家家户户开始着手包韭黄冬笋肉丝春卷。我记得小时候，在上海姨妈家过寒假，每到春节前后，她都会去菜市场买春卷皮子，挑选新鲜韭黄和上好冬笋，这两样搭配，简直

是春卷馅料的绝绝子。

选梅花肉绞碎成肉酱，将韭黄、冬笋洗净切碎，和肉酱拌一起，再加一点白糖，春卷皮子一张张摊开在桌上，将拌好的馅料均匀摊放在皮上，轻轻卷起，再用手捏紧封口，一个个春卷就这样包好了。

姨妈在平底锅倒入适量的油，待油热后，将春卷放入锅中，用小火慢慢煎炸，煎好的春卷外皮金黄酥脆，内里鲜嫩多汁。春卷讲究现炸现吃，刚出锅的春卷一口下去香脆爆汁，韭黄鲜嫩欲滴，冬笋清脆爽口，鲜烫鲜烫，驱走春寒，一根接一根尤不过瘾。春卷，美好的寓意，即把春天卷起来。

在过去，苏沪一带的有钱人，喜欢上馆子吃“两面黄”，说起两面黄，既非汤面，又非干面，而是把面盘一个圆饼，放油锅里煎炸至两面酥脆金黄，浇上现炒带汁的浇头。

先将面条放开水里焯一下，断生之际捞出来，放在漏勺上沥干，过遍凉水，拌上冷油。其后，将面条盘成圆饼状，下锅，加少许油，文火慢煎，在煎的过程中，不断颠锅翻身，煎至两面金黄，圆饼边缘微微发焦即可。万事俱备，只欠浇头。

浇头，即佐面的菜肴，由于两面黄脆、干特制，须得配

上汤汁淋漓的现炒浇头，由上而下渗透至面饼里头，虾仁韭黄肉丝是最经典的标配。鲜虾“活出”虾仁，粒粒饱满，鲜洁弹牙，将鲜虾仁放盐上浆、下油煸炒，起锅之时个个晶莹剔透；肉丝用白胡椒粉、料酒、盐腌制一下，下锅煸炒至变色盛出备用；韭黄是“三巨头”中当仁不让的点晴之笔，洗净切段后下锅煸炒，最后下虾仁、肉丝一起翻炒，加点盐、糖调料勾个芡，把煎好的面饼放盘里，将勾好芡的浇头放在面上。

虾仁洁白如玉、韭黄鲜甜清香，浇头汤汁透过蓬松的面饼缝隙淌到盘底，整块面饼很有层次感：上层是松脆的，夹一筷子酥脆焦香的脆面，往嘴里一送，“嘎吱”一声脆响；中层半松脆半酥软，外脆里嫩；底层吸饱汤汁，外软滑内酥香，堪称面条版“三鲜锅巴”。

用筷子将面条翻转拌匀，韭黄、虾仁、肉丝一样样从面丛里蹦弹出来，连浇头带面一起塞入嘴里，混合着鲜美浓郁的汤汁，让人禁不住大口嗦起来。店家还会贴心地附赠上一碗蛋皮汤，喝一口汤，捞一口面，脆香的面饼吸收了浇头的鲜热，韭黄鲜嫩清香，那是江南早春的味道；虾仁鲜洁，这是来自江南的鲜甜馈赠。

飞来参

文 / 小河丁丁

除非刮风下雨，我天天逛东湖。东湖离家近嘛，走出小区，过红绿灯，再过高成街，也才一两百米就到体育馆，东湖挨在体育馆后面。

高成街两旁栽着高大的富贵树，学名幌伞枫，真像一把把大伞，把整个街面都荫蔽了，烈日炎炎走在树下是很惬意的。但街边一溜儿的店，饭店居多，也有理发店、文印店、杂货店，我不爱从店前过，常从这排店铺屋后走。

这排店铺屋后还有一排房屋，形成一条小街，栽着一行蒲桃。花开起来瓣与蕊都是淡淡的绿色，淡得发白，不引人注目。果子结起来先是绿色，熟了转成淡黄白色，也不引人注目，但我可以跳起来摘呀！街坊邻居在棍子末端绑上钩子

挂果子，正儿八经还预备了篮子，真有意思。蒲桃又叫香果，果子的味道有些香甜，但也有些像洗衣粉。那年姐姐来江门，正赶上果熟时节，我带姐姐逛东湖，路上摘两个给姐姐尝，问姐姐好不好吃，姐姐很认真地说：“如果要花钱买就不好吃。”

小街冷冷清清，却也有小小营生，一间小小的绿植店，一间小小的棋牌室，一间小小的给摩托车办证的驾校，都利用了临时搭建的棚户。驾校教练的孩子跟我的孩子曾经是同班同学，因此驾校教练跟我算点头之交。天天点头也难为情，倘若不是为了看蒲桃花摘蒲桃果，我偶尔也从第二排房子后面走——这后面没有街了，只有狭窄的小道，夹在第二排房子和高高的围墙之间。

这条小道很少有人，极其寂静，不是正午阳光漏不下来，一进来就觉得气温低了，心境凉了，车水马龙的大街远了。不论屋脚还是围墙缝隙里，处处长着苔藓，还有别的眼熟却又叫不来名字的植物。也有一种特别眼生，瞧，她的叶子多么碧绿多么肥嫩，简直像用碧玉雕刻而成！

那天我蹲下去仔细观察，她的茎也是绿色，叶子绕茎辐辏，有点儿像人参呢。拿手机软件一认，飞来参，又叫土人参，可以做药。好想把她拔起来种在自家阳台上，犹豫半天终究不忍下手。万一拔断了根岂不是害了她？她在这儿长得好好的，移到阳台上不一定养得这么旺。喜欢她，过路看一下不就行了？

我打消了移栽的念头，时

常去看看她。日子长了，把飞来参认熟了，才发现这种植物公园也有，自家小区也有，不是躲在屋角就是藏在墙缝。开出花来小小的，嫩紫色，像五角星。结的果子也小小的，圆形的，像小彩珠。她虽然名气不大，少有人知，不论长在哪里，那么嫩绿的叶子和茎，那么精致的小花小果，总引得我驻足良久。她为什么没有被列为观赏植物呢？大概是命太贱了，根本无须培植的缘故吧。对待来之太易的美丽，如同对待无处不在的空气，人们习惯了无视——我又想把她请到自家阳台上了，不光是为了欣赏她的芳姿，更是为她作不平之鸣！

然而当我伸出手去，照旧又怕拔断了根，觉得她总还是长在原地更好。

却有一天，我在自家阳台上，在一个空闲的花盆里，发现了一株飞来参。我多欢喜啊！简直要笑出声来。飞来参，她不是叫飞来参么？应该是风，要不就是小鸟，把她的种子送来了。我视若珍宝，每天给她浇水——我不懂莳花，阳台上所有的植物都是每天浇灌，一视同仁。但跟那些流落屋脚墙缝的姊妹相比，这株飞来参享有了一份独一无二的宠爱，三四年过去，不仅主茎长到手指粗细，枝丫也纵横斜逸，简直成了一棵小树。她还把种子播到邻近一个大盆子，长出更大的一株，把原先“重金”买来的小紫檀树都挤委屈了。

我该怎么办呢？任她肆无忌惮为所欲为吧，她知道我是知音才会这样。