

## 美食

## 韭花逞味

朱秀坤

园子里走走，一行行老韭菜的绿叶中，抽出一根根花薹，顶上是簇生的青白花苞，比米粒大不了多少，裹了晶莹露珠，玲珑可爱。这是秋天的美味，一掐就是绿汁，多嫩。掐上一把，回家，“啪、啪、啪”一折就断，脆得很哪，断面上又是汪汪的泪。

清水洗洗，点火，倒油，下锅，一片油烟滚过，韭菜薹越发碧绿生青，炒上两下，撒一点盐，足矣，用一只浅口白瓷盘盛出，一股特别的清香漫溢。夹上一筷，咬在口中，清，嫩，脆，微微的甜，浓郁的韭香在舌尖沉浮，那种感觉真是好极，一整个夏天都食欲不振，有这等佳蔬品尝，真令人开心。

连续几日，又去掐。炒肉丝，炒香干，炒鸡蛋，撒几根红椒丝添色，越发明艳，怎么吃都不够。但无论炒什么，感觉还是韭菜薹绿油油、甜丝丝、爽爽脆脆的，是当仁不让的大青衣，余味悠长，三日不绝，让人打心眼里爱它。

一周后再去掐，不成，老了。这才明白，韭菜薹是名副其实的时蔬。细细打量，发现每一根韭菜薹上都是一簇盛开的六瓣小白花，淡黄花蕊，青色子房，又干净又素雅，虽说是平平常常的一味蔬菜，开出花来，竟这股养眼，在蓝天白云下，让人刮目相看。那天小女也在，一身碎花连衣裙蹦蹦跳跳在碧绿的韭菜薹与洁白的韭菜花中间，真的很漂亮。

“这韭菜花能吃么？”姑娘随口一问。“当然。”我没骗她。

事实上，在我们水乡，盛开的韭花是不吃的，任它一日日老去，有些人家连鲜嫩韭菜薹上小小的花骨朵，都要掐去——太可惜了。

记得当兵那些年，在北京、大同、葫芦岛，吃火锅，韭花是必不可少的调料——所谓韭花，是韭花磨成的酱，将大朵韭花摘下，与剁碎的生姜、苹果一起，在石臼里捣成酱之后，加了盐、油，腌制后密封几日即可食用。那家伙，香味扑鼻，美着呢。吃时，挑一些在小碟子里，滴上香油，吃涮羊肉，更香，特过瘾。好这韭花酱的，甚至吃面条、馒头、烙饼，都要搭上两筷子，这好东西太诱人。

云南曲靖的韭花也很出名，与北方的做法迥然不同，主料换成切得极细的苕蓝丝，韭花是配角，与同时加入的辣椒、红糖、白酒地位等同，不过因韭花味突出，才得了“韭花”这名称。

书法作品中，也有韭花，即被称为“天下第五行书”的《韭花帖》。五代时的杨凝式午睡醒来，腹中饥饿，恰逢友人馈赠韭花，一尝之后，非常可口，兴奋之余，写下七行六十三字的短信致谢。那行楷写的，萧散有致，清秀洒脱，布白舒朗，逸兴遄飞，其神韵与王羲之《兰亭序》有异



曲同工之妙，一下成了“上承晋唐下启宋元乃至而下千年逸清经典之作”。这韭花真没白送。

知道杨大师的韭花怎么吃的吗？“助其肥腴，所谓珍馐”，是蘸了肥嫩的羊羔肉吃的，可不就是韭花涮羊肉么？不过，“当一叶报秋之初，乃韭花逞味之始”，此时的韭花最嫩，而肥腴则是出生五个月的小羊。如此羊肉，与鲜嫩韭花，绝配，让杨凝式写出旷世佳作。

韭花酱还有个古雅的名字“菁菹”。我也要做一罐“菁菹”，存在冰箱里，慢慢品尝。

本版配图 / 溥儒



一场秋雨过后，山坳里还浸着湿意。露水挂在松针尖上，风一吹滚下来，打在裤脚沾出点点湿痕。泥土裹着腐叶的香气往鼻腔里钻，深吸一口，满是秋天的清润——这是农人最熟悉的信号，该去拾蘑菇了。

天刚蒙蒙亮，我拎着竹筐，筐沿磨得发亮，里面垫着干松针。爱人紧随其后，袖口挽到小臂，手里攥着块旧毛巾，是用来擦蘑菇上的泥。踩着露水往山里走，脚步放得轻，怕惊着藏在落叶下的“宝贝”。

转过一道弯，松树林下就冒出星星点

点的白。爱人蹲下，指尖轻轻拨开枯黄的橡树叶，一朵胖嘟嘟的白蘑菇露出来——菌盖像刚蒸好的白面馒头，泛着润润的光，菌柄直直的，沾着点湿泥。她拇指和食指捏着菌柄转了半圈，蘑菇稳稳落在筐里，叶底沾着的露水顺着指缝滴在鞋面上，晕开一小片湿痕。“这是‘白胖儿’，炖肉最香。”她笑着说，眼睛又瞟向不远处的灌木丛。

农人拾蘑菇，都带着份小心。遇到颜色艳丽的，或是菌柄上有圈“裙边”的，再好看也不碰。有毒的蘑儿都爱打扮，你看

那“狗尿苔”，红通通的盖儿，看着喜人，碰一下手都发紧。我拾蘑菇时，总要用指甲刮一点菌肉，闻闻味儿，若是带着股腥气，立马就丢开。有次邻居家孩子误采了毒蘑菇，还是我凭着经验认出来，才没出事儿。久而久之，大伙儿拾菌时都跟着我学，筐里的蘑菇也就越捡越放心。

日头升到半山腰时，竹筐满了大半。回家的路上，筐里的蘑菇挤在一起，白的、棕的、浅灰的，像撒了一筐的小灯笼。到家先倒在竹筛上，捡去枯枝败叶，再用软毛刷轻轻刷掉菌盖上的泥。刷净的蘑菇放在井边的石板上沥干水，烧一锅开水，蘑菇倒进去焯一焯——这一步不能省，既能去涩，又能让蘑菇的鲜味更浓。焯好的蘑菇捞出，摊在竹筛上晒，阳光好的时候，两三天就能晒成干儿，收在布袋里，挂在房梁上，能吃到来年春天。

冬天冷的时候，灶台上总飘着蘑菇的香。炖小鸡时，抓一把干蘑菇泡软，撕成条放进锅里，鸡肉的鲜混着蘑菇的香，满屋子都飘着味儿。孩子们围着灶台转，等着揭锅的那一刻，连汤都要喝得干干净净。爱人总说：“这都是秋天的念想，夏天再热，冬天再冷，想起秋山里拾菌的日子，心里就暖烘烘的。”

王维说：“空山新雨后，天气晚来秋。”秋山拾菌的日子，虽没有诗里的清幽，却多了份烟火气。竹筐里的蘑菇，是大自然给山里人的礼物，是农人间的闲谈，是冬日灶台上的暖意。等到明年秋雨再落，山坳里的蘑菇又会冒出来，等着把秋天的味道，再一次装进筐里，藏进岁月里。

## 生活

## 秋山拾菌记

刘德森