

千年前的杜甫,遇上苦夏,最爱吃的是一碗冷淘,写下《槐叶冷淘》这首名诗。

杜甫笔下的冷淘,不仅朴素,还有深意,“青青高槐叶,采掇付中厨。新面来近市,汁滓宛相俱”。短短五言,写出了烟火日常,记录了唐代凉面做法,凉面制作方法并没有想象的那么复杂。

盛夏时节,草堂外的槐树长势繁茂,枝头上挂满鲜嫩翠绿的槐叶,杜甫摘下最新鲜的槐叶,拿到厨房捣出青汁。再去街边集市,买来新磨好的还带着麦子独有清香的白面粉。他把榨出的槐叶汁和面粉揉在一起,不添加多余调料,只靠天然的槐叶汁,就做成了碧绿清香味的细面。

面条擀好,下锅煮熟,“入鼎资过熟,加餐愁欲无。碧鲜俱照箸”。杜甫把面条放进沸水锅里,煮到软硬刚好,捞出,用井水浸凉,浇上香油配上菜,一碗清爽解暑的槐叶冷淘就这样制成了。

煮好的槐叶冷淘,通体碧绿鲜亮,看着舒心清爽,没有半点油腻,用筷子夹起来,翠绿的面条透着光泽,足以驱散夏日的烦闷,让人瞬间有了吃饭的兴致。在那个没有冰箱、没有冷饮的唐代,有这么一碗纯天然的凉面,就是最接地气、最解暑的美食,虽然普通,但却让人格外治愈凉爽。

最绝的还是“经齿冷于雪”,经典的五

个字,描写出诗人冷淘入口的瞬间感觉,冰凉顺滑,太爽了。放凉后的面条,入口顺滑冰凉,那份清爽凉意从舌尖直透心底,比冰雪还解燥热。一口冷淘下肚,满身暑气以及燥热瞬间散了大半,身上舒坦清爽,心里的烦闷也跟着淡了,只剩满嘴的自然清香。

一碗普通的冷淘,写出了诗人最真实的生活态度。他一生颠沛流离,日子过得清贫又艰难,即便日子再苦,他也从没敷衍过一日三餐。

在唐代,槐叶冷淘也非杜甫独爱,它是当时皇家在夏季里专门给九品以上官员的消暑御食,也是古人在夏日里最好的开胃美食。尽管在清贫漂泊的日子里,诗人不仅赞叹美食本身,还写下后半诗句:“愿随金驷裹,走置锦屠苏。路远思恐泥,兴深终不渝。君王纳凉晚,此味亦时须。”诗人心里还记挂着长安的君王,他很想把自己做的这碗凉面,快马加鞭送到长安皇宫,献给君王,陪着他消暑纳凉。

这碗不起眼的槐叶冷淘,不光消解了盛夏的燥热,也让我们看到了杜甫心怀故土的心意,更让我们看到了他温柔又接地气的一面。他是一个懂生活、爱生活的平常人,会被一口家常美食治愈,在清贫岁月里守住对生活的热情。

一碗冷淘,散去夏日暑烦,也让我们读懂了生活道理:就算身处艰难时光,也别丢了对平凡生活的热爱。



本版配图 / 张大千



清早跑步,见人家竹篱笆内,一畦苋菜一畦韭,一畦红艳一畦翠,篱笆上还牵挂着刚会跑藤的丝瓜扁豆,都在晨光中摇曳出水嫩嫩的农家风情,让人顿生几分田园之意。尤其那青紫参半的红苋菜,嫩叶尖上挂着晶亮露珠,看着跟花儿一般娇媚,可是夏日餐桌上的忠实伴侣,整整陪我们一个季节呢。

苋菜最常见的吃法是清炒,少不了放些蒜瓣,这时新蒜头也上市了——红苋菜与白蒜瓣算是黄金搭档,像白娘子与小青

青,像崔莺莺与小红娘,离不得的。让人想不通的是,一经高温翻炒,那花花绿绿的叶片很快萎顿下去,大片大片的红汁便汪了出来,像不小心打破了颜料瓶,但同时一股子特别的清香便弥漫开来。出锅,用了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,红得令人匪夷所思,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桃花红,原本绿意盎然的季节似乎也让这苋菜红点染得活色生香。对了,从前人家在馒头、糕点上的点红,来源也正在此呢,点得喜气洋洋的,点出人人心底的民俗与祝福。

关于苋菜红,张爱玲的描写实在让人叹服,她说在上海时跟母亲到舅舅家吃饭,苋菜上市的季节,总是捧一碗乌油油紫红夹墨绿丝的苋菜,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……又非常专业地说,“炒苋菜没蒜,简直不值一炒”。此话真说到所有爱食苋菜的吃货们心里去了,应该没人反对的。

苋菜口感嫩滑,滋味鲜美,而且绵柔爽口,很是下饭。在叶菜不多的夏天,蝉鸣声里,一碗艳艳的红苋菜堆在白米饭上,闷着头呼哧呼哧地吃,倒是有些情调的。吃到最后,干脆连那桃花红的蒜瓣也入了肚,酥烂而芬芳。若是在白米饭上浇些苋菜汤,一碗洁白马上就拌成了胭脂色,成了粒粒紫水晶,诱人呢。正是因为爱它的色与香,还有溶于汤汁中的花青素,以及苋菜特有的促进凝血、造血功能等作用,原来平常的苋菜得到了更多人的青睐,一盆上汤苋菜,一碟蒜蓉苋菜,一盘凉拌苋菜,都能吃得知足而有味,最为浓艳的还得数苋菜炒饭,也简

单,苋菜洗净,入锅,炒出淋漓红汁,倒入雪白米饭,翻炒两下,就是一碗风情万种的苋菜红饭,你就心满意足地坐在穿堂风中,美美地享受吧。

在我的家乡,端午节家家都要吃红苋菜的,算是端午“十红”之一,乡贤郑板桥的诗里都写过:端阳节,点缀十红佳。萝卜枇杷咸鸭蛋,虾儿苋菜石榴花。火腿说金华。

待苋菜长老了,有了菜梗,也不是废物,将“抽茎如人长”的菜梗剥成寸段,腌在瓦缸内,“候发酵即成,生熟皆可食”。岂止是可食,那种生臭熟香的特殊口味,简直就是乡野佳蔬啊,淋几滴菜籽油,饭锅里炖出来,吃到嘴里,吸出茎梗里呈胶冻状的嫩液,入口即化,鲜咸爽口。苋菜梗烧豆腐,那是“顶风香十里”的美味,深得人心。便是那腌制后的卤水,还能点石成金般,将毛豆、冬瓜、莴苣、西瓜皮之类原料浸泡出乡亲们喜欢的草根美食,就着白米饭、山芋粥嚼得津津有味。臭豆腐也是在苋菜卤水中泡出来的,素油一炸,咬在嘴里,特别的香。

甚至一些名作家也对苋菜梗念念不忘,知堂老人、汪曾祺都曾提笔写过,似淡实浓,意味隽永。作家鲁彦客居北方多年,一直忘不了南方家乡的这一民间小菜,甚至说,“闻到了邻居的臭汤气,心里就非常地神往;若是在谁家讨得了一碗,便千谢万谢,如得到了宝贝一般。我在北方住久了,几年没有吃臭咸菜和臭苋菜梗,见了却还一如从前那么的喜欢。在我觉得这种臭气中分明有比芝兰还香的气息,有比肥肉鲜鱼还美的味道。”作家如此推崇苋菜梗,真可以算是知己了,他一定是将苋菜梗当成了乡情的载体,品尝更多的其实是家乡的风情,对亲人与故土的深深眷恋,舌尖上品出的是乡愁的味道,那该是游子心里最美的滋味了。