



为君子择葱薹

最是春味薹菜香

江初昕

在我的家乡皖南山区，清明节有吃薹菜的习俗。薹菜长得和韭菜相似，我们当地人称之为薹叶，后来查阅资料，才知道土壤里洁白如玉的根茎称之为薹头，而长在地面上的叶子则称之为薹菜。李时珍在《本草纲目》说：“薹八月栽根正月分蒔，宜肥壤，数枝一本，则茂而根大。叶状似韭。韭叶中实而扁，有剑脊。薹叶中空，似细葱叶而有棱，气亦如葱。二月开细花，紫白色。根如小蒜，一本数颗，相依而生。五月叶青则掘之，否则肉不满也。其根煮食，茱酒、糟藏、醋浸皆宜。”

在过去，家家户户都会种一畦薹菜，初春时可以吃鲜嫩的叶子；到了夏季，用锄头挖出地下的根茎，洗净后，和豇豆、辣椒一起放在坛中腌制，开胃下饭。清明节，家乡都要用薹菜为馅料，做成清明粿，和“三牲”一起供奉祭祖，然后将“四时致宗庙祚”分给祭扫的亲人，这叫“分胙肉”图吉利。因为薹菜成为祭扫祖宗的供品，被人们称为“思亲菜”。初春时节，薹菜鲜嫩无比，翠绿欲滴，赶早用镰刀齐根割下，逐根拣干净，洗净晾干水分后，用刀切成细末。清明前刚出土的春笋以鲜美稚嫩称道，同样切碎和薹菜加入菜籽油、食盐、味精等佐料搅拌均匀即可。荤素搭配才能相得益彰，馅料里荤一般选用过年时杀猪留下的猪大肠。杀猪时，把肥肠洗涤干净后盘于竹圈中，先挂厨房灶头上方，烟熏一段时间后，再移至房梁上，到了清明节，用竹叉子卸下，洗净切成细条状即可待用了。而粉皮则用籼米和糯米按照一定比例，加入艾叶搅拌均匀，做出来的清明粿青翠诱人，可谓物尽其用，这也反映出山区人民的聪明与才智。

还有一种野薹菜，一般生长在河滩上，到了初春，长的油光发绿。离地面的根茎上有一层白膜包裹在野薹纤细的根部，野薹的叶子比较长，蓬头散发的样子，任由春风吹拂。野薹夹杂在野草中，这儿一丛，那儿一簇。采摘野薹时，只要用手齐根部轻轻一掐，顿时，野薹的汁水四溢，一股浓郁扑鼻气味扑鼻而来。这个时候的野薹采摘回去后，洗净切碎，打上几个鸡蛋，搅拌均匀后，放入油锅中摊出蛋饼来。黄橙橙的蛋饼夹杂着翠绿的野薹菜，看着就眼馋。最为主要的，是野薹菜经过油温后，浓烈的香味满厨房都是，钻进鼻翼当中，不由得垂涎三尺了。野薹菜切段，放些酱料调味，做成凉拌菜，吃起来味酸辣咸，刺激食欲，美不胜收。

关于薹菜的记载，《礼记》中写到：“脰春用葱，脂用葱。为君子择葱薹。”薹菜象征着纯洁与高雅，是那些道德高尚的人的首选。《尔雅》中亦载：“薹鸿薹又云劲山。茎叶亦与家薹相类而根长叶差大仅若鹿葱。体性亦与家薹同。然今少用薹。虽辛而不荤五脏。故道家常饵之。兼补虚，最宜人。”《黄帝内经·素问》中也有对薹菜的记载：“五谷为养，五果为助，五畜为益，五菜为充，气味合而服之，以补精益气。”其中的五菜指的是：葵、韭、薹、藿、葱。由此可见，早在两千多年前，薹菜就已经成为了人们餐桌上的高档蔬菜了。薹菜虽为家常之菜，但它的那份清香，那份朴实，那份来自泥土的本真，却给人以宁静、舒适、恬淡之美，吸引着古往今来的众多食客。

最让人伤怀的是，汉乐府挽歌中写道：“薹上露，何易晞！露晞明朝更复落，人死一去何时归！”读来饱含无尽的凄美，表达人生的无奈与心灵的哀怨。中国文人的“伤逝”情结都牵连在这个小小的植物上了，也算薹菜之幸了。

白玉盘中一青螺

清明螺

张帮俊

每到清明时节，我都会想到去世的外婆，以及她烧的拿手菜“清明螺”。

清明时节的田螺肉最丰满、肥美，故民间有“清明螺，赛只鹅”之说。儿时，外婆的故事里那个贤惠漂亮的“田螺姑娘”在小小少年里留下了美好

印象。外婆家门口有个清澈的池塘，外婆常在塘边洗衣。每到清明时节，一些贪吃的田螺喜欢把身体贴在槌衣服的青石板下，此时，只要轻轻用手一拨，便得来全不费工夫。抓到的田螺都是个大头，螺盖像极了脚指盖，有的，头上还笼罩着一层绿藻。

外婆把逮来的田螺放在淡盐水中静养两天，让其吐掉肚子里的脏物、沙粒，去掉其身上带有的土腥味，这样不仅起杀菌作用，而且田螺肉质洁净。将田螺洗净后，剪除掉尾部，田螺就处理好了。锅内放油烧热，放入香菜根将其香味煸出来，然后放入姜粒、蒜粒、干辣椒丝煸香，再放入一点黄豆酱，三片点味的香叶。之后，将处理好的田螺放入，加些料酒，一起煸炒，使其味道更足。调成中小火，盖上锅盖，烹煮五分钟，当发现螺口叶片掉下来，这意味着螺肉基本熟了。最后放入点盐、鸡精、糖，再翻炒几下，便可盛盘了。

烧好的清明螺厚实细腻，味道鲜美，既可当作菜肴，又可是盘小零食。田螺含有丰富的维生素 A、蛋白质等营养元素。大诗人李白也特爱吃清明螺，曾有诗“白玉盘中一青螺”赞誉。田螺有壳，要想吃到壳里的鲜肉还得有些技巧，那些用牙签将肉一一从壳里剔出来的吃法，只能称得上是吃螺新手。高手一般吃螺都是将肉从壳里用嘴撮出来，鲜美的汤汁和螺蛳肉一块儿进入嘴里，伴随着嘴里发出的吮吸声，美食入肚，回味无穷。提到吃螺肉，想到了美食家——苏东坡，相传苏东坡用尽内功，却无法吮出螺肉，原来他没有将螺尾剪去，最后只好用竹针挑着吃，不谙食螺之道，落得个“东坡食螺——慢慢挑”的笑柄。

在饭店里曾品尝过田螺的另一吃法——“田螺塞肉”，田螺烫熟，挖出螺肉切碎，放入肉酱加盐、味精、黄酒、麻油、鸡蛋、葱姜末拌和上劲，再塞入田螺壳中。这种“偷梁换柱”的烹饪做法，也别有味道。

辣炒田螺配上冰啤酒，那真是绝配。这冰水两重天的感觉让人爽到极点，尽管满嘴、满手是油，却让人欲罢不能。

田螺肉味甘性寒，具有清热、明目、去湿、利尿、通畅等功效。”南宋时，杭州名医熊彦诚大小便团结、腹胀如鼓，束手无策，一异客闻知，在西湖摸回田螺，即以此方治好了熊彦诚的病。

清明时节，自己动手烧一道“清明螺”就是对外婆最好的纪念。在烹饪美食的过程中，曾经的美好往事一一浮现在眼前，想起故乡的池塘，外婆的微笑，儿时的快乐时光。

皖风

吴头楚尾，江南形胜。自古以来，安徽就以壮丽的风景与多彩的文化著称。本期同乡荟集齐了三位作者对于家乡春天特色美食的描写，不论是充满人文气息的薹菜，还是肉质肥美的清明螺，以及我们所熟知的荠菜，无不寄托着作者对家乡的浓浓深情。



也许是因为从小在农村生活的缘故，我对荠菜有一种很特殊的情愫。总觉得，没有荠菜的话，春天就是孤独、单调的。

小时候，每年三月，雨后放晴，就习惯地挎起小篮子，迎着温暖的阳光，一边踏春，一边挖荠菜。东风里，田地里、地埂上以及河流边，都新发了许多荠菜，它们嫩嫩的，鲜鲜的，仿佛是春天里的精灵。三月的荠菜，经过春泥的孕育，经过春雨的滋润，长得尤其好，叶脉清晰，茎脆根嫩，挖回来，放上两三天，依然新鲜如初。

那时候，挖荠菜似乎成了一种乐趣，每逢周末，约上几个玩伴，蹦蹦跳跳地往田野里出发。一路上，春风拂面，虫鸣鸟叫，春花渐醒。原野像是被洗涤过一样，清晰明净，而又充满生机。挖荠菜的时候，不必着急，泥土很软，一铲下去，轻轻松松一掘，就挖出来一棵。累了，就坐在田埂上，和伙伴们聊聊天，唱唱歌，闻着花香，不亦乐乎。有时候，也会被一只蝴蝶吸引，起兴了，就追赶着蝴蝶，在绿意盎然的田野里，欢快地奔跑。

虽说是一边玩，一边挖荠菜，临近中午回家时，也能挖上一篮子。荠菜的吃法很多，摘洗之后，可做煎饼，可做馄饨，也可小炒，炖汤，熬粥等。我最喜欢吃荠菜饼，母亲做荠菜饼，很有一套，擀好面皮，摊开，放入荠菜，再加入鸡蛋，火腿，然后放在平底锅里，煎上三五分钟后，掀开锅盖，饼面已经金黄透亮，一股淡淡的荠菜香，弥漫在厨房里，久久不散。现在回想起来，依然记得那种味道，依然回味无穷。现在怀念起来，似乎觉得，荠菜的味道，融入了春天的气息，吃在嘴里，融化在心头，美味可口，而又沁人心脾。

后来，时光渐渐远走，我离开了家乡，很少有机会，再去田野里挖荠菜。但我对荠菜的怀念，却越来越浓，时常在春暖花开的日子里，想起儿时挖荠菜的情景，以及许多个炊烟袅袅的傍晚，从厨房间传来的，一缕缕的荠菜香味。想起辛弃疾有词曰：“山远近，路横斜，青旗沽酒有人家。城中桃李愁风雨，春在溪头荠菜花。”溪头的荠菜花，在他笔下，不仅是春天的点缀，也是一种美好的希冀。

时至今日，在我眼里，荠菜已经不仅仅是一种普通的野菜，它更代表着童年，故乡，还有那些值得怀念的旧时光。

刘进（安徽师范大学）

春在溪头荠菜花
二月荠菜香



征稿启事

同乡荟接受长期投稿，校园感悟、行旅感思、生活随笔、连载小说……一叶一菩提，一笔一世界。

要求：字数在 800 以上（诗歌字数随意），主题不限，体裁自拟。一经刊用，稿酬从优。

注：

- 1、来稿要求原创
- 2、来稿注明要投稿的报纸版面+题目（例如：同乡荟+故乡的月亮）
- 3、来稿注明个人信息：姓名、地址（寝室的话具体到楼栋号和寝室门牌号）、邮编、电话、邮箱。
- 4、稿件文字请勿放在附件中，在邮件视图下呈现即可。

来稿请寄：ourhudongban@sina.com