

# 春天的滋味

文/朝颜

“春!”你听,这个音读起来何等铿锵而可爱!这个字的形状何等齐整妥帖而具足对称的美!这么美的名字所隶属的时节,想起来一定很可爱。然而实际上春天并不是那么可喜的一个时节。

春天在丰子恺先生的笔下不走寻常路,他另辟蹊径,根据多年所积经验,深知暮春以前的春天,生活上是很不愉快的。

家住在城市里的人每到春天就会想象力爆棚,认为春天总是温暖和煦,阳光明媚,姹紫嫣红的春色,到处充满着诗情画意,即便有点“倒春寒”,也无伤大雅。而只有长期生活在农村的人才能切身体会到春天的残酷。

记得生女儿那年的三月,最初先是温度节节攀升,热得大街上的男孩穿短袖衫,女孩穿连衣裙。三月中旬,儿子快出生前两天,天空居然飘起了春雪,春雪留不住,落地就成了水。儿子出生以后,又接连下了一周的雨,道路湿滑,先生到医院给我送饭时还不小心给摔了一跤,虽说人没大碍,但也疼得他龇牙咧嘴,皱着眉头,耷拉着脑袋,一瘸一拐走进病房,我抱着儿子拿他开玩笑:“宝贝儿快看,你爸成铁拐李了。”

春天就是如此忽晴忽雨,偶尔出个门,脚底的鞋子就遭了殃,往往拖泥带水,狼狈不堪地归来,一踩一个湿脚印。真正是乍暖还寒时节,最难将息。

今年三月初,气温一下子飙升到了三十二摄氏度,想着丹阳香海琴枫的薰衣草此时应该开了,趁着周末,和朋友一起去赏花。早上出门还有点冷,我内穿秋衣秋裤,外穿厚实的羊毛外套,到了中午,只穿一件薄衬衫还大汗淋漓,热得我猛灌矿泉水。一天之内就让我们感受到了两种季节,忽冷忽热,热起来可以过夏天吃冰淇淋,冷起来像刺猬一般缩成一团,饱尝了所谓“料峭”的滋味。

三月下旬又和朋友相约去了句容的伏热花海,花海里的花儿娇艳欲滴,争相开放,满园春色撩人,按捺不住激动的心情,用手机“咔嚓咔嚓”拍了很多照片。可因为之前一连下了好几天雨,结果踩了满满一鞋底黄泥,回来之后害得我蹲在卫生间里刷了老半天。

父母退休后到郊区租了几亩地,养殖鸡鸭鹅,种植蔬菜等农作物。每年清明前,我都要开车带着我和儿子去踏青,说是踏青,其实是猴子下山,采摘爸妈辛苦劳动的果实。马兰头、荠菜、蒲公英等都是开春最好的味道,可春天的农田湿滑,一不小心就能摔个嘴啃泥。这下轮到先生笑话我了,为了尝鲜,不惜浑身沾泥。我狡辩道:“咬得菜根,百事可做,为了吃到春天的味道,就是变成泥猴也不怕。”

公公一辈子爱好摄影,每到春暖花开就蠢蠢欲动,带着长枪短炮到处拍。七十岁之后腿脚不太好,虽有点力不从心,但还是想出去拍照。以往都是开车出行,公公认为闷在车里辜负了大好春光,今年春天来得早,先生就骑上摩托车带着他到郊外转悠,因为吹了风,晚上回来就感冒发烧,折腾了半个多月才恢复健康。

春天万物复苏,各种植物蓬勃生长,空气当中的花粉的种类和浓度也非常多和高,另外空气中还有其他悬浮的容易引起过敏的颗粒物,加上春天风沙大,这些空中悬浮物借着风力四处流动,因此春天极易发生呼吸道、眼结膜疾病和皮肤过敏等。

婆婆患有过敏性鼻炎,一到春天连门都不敢出,足不出户还经常鼻干、鼻痒、打喷嚏、流清鼻涕。最严重时连油烟味也闻不得,但为了全家能吃到可口的饭菜,便戴上口罩炒菜做饭。我则是眼睛过敏性结膜炎,春天眼睛容易干痒,动不动就流眼泪,搞得不明真相的人还以为我受了什么天大的委屈。

一个四川的朋友到了春天就皮肤过敏,身上起红斑、红丘疹,还伴有剧烈瘙痒,严重影响到工作和生活,到医院配来药膏涂抹,也只能暂时缓解症状,却无法得到根治。

以上种种都是春天所特有的滋味,说它让我们苦不堪言也绝不过分。

## 女人如菌

文/文莲

汪曾祺先生的《草木人间》连看两遍都不过瘾,于是又看了一遍。云南多雨,野生菌品种繁多,他在西南联大上大学期间吃了很多菌子,还写下文字来馋人,让喜欢吃菌子的我直流口水。

云南是个出产野生菌的地方,且品种之多,据说有二百五十种,占中国食用菌的三分之二。有些菌子,离开云南,在其他地方是看不到的。

中国人对菌菇的爱由来已久。清代文学家李渔在《闲情偶寄》中说,“求至鲜至美之物于笋之外,其惟蕈乎……盖蕈之清香有限,而汁之鲜美无穷”。由此可见当时人们就已经在烹饪、食用菌菇。袁枚的《随园食单》中也有记录,菌菇虽是素食,因其味重,故能“刚柔相济”、“可荤可素”,放在各种菜中均能助鲜。

菌菇生长在树林的落叶层、枯木中,不是动物也不是植物,自成一派属于真菌界。从成分上看,菌菇富含优质蛋白质、膳食纤维,拥有丰富的可溶性糖和氨基酸。菌菇里的糖能让人分泌多巴胺,产生愉悦心情;菌菇中的鲜味氨基酸,同样存在于章鱼、扇贝等海鲜中。因此,菌菇一度被营养学家称为“蔬菜牛排”。

十年前曾在长江路上的松茸小馆吃过一次松茸,食材是从云南空运而来,味道还行,可价格偏高,遂到菜市场寻找价廉物美的鸡腿菇和杏鲍菇,买回家自己做,也能自得其乐。

一直都想写一篇关于菌子的美食文章,但苦于找不到好的切入点,便不能写出新意。近日看到云南文友写他在云南生活期间和野生菌发生的故事,他们当地的老乡把女人比作菌子,女人味浓的就是好菌,外表打扮花枝招展的女人,说不定就是一朵毒菌。我顿时眼睛一亮,灵感终于来了。

干巴菌富含多种维生素、优质蛋白及其他有益于人体的成分,营养丰富,风味独特,是野生食用菌中的上品。它不但能滋补身体,还具有不错的养生功效,对健康、美容都有一定的作用,且具有开胃健食、降脂降压、延缓衰老的功效。干巴菌炒起来相当鲜香,但最大的缺点是久煮便会出现木屑一样的口感,美味尽失。

朋友写对于会吃菌的昆明人,干巴菌的香味就像是法国著名调香师心中的味道,得慢慢品味。一人口,如传世的香奈儿五号,前调是淡淡的松针的香味,山风带着白云缓缓吹来;

有一天,我遇到一些烦心事儿,便约朋友到茶馆喝茶闲聊,把自己的烦恼一股脑儿向他倾诉。朋友却乐呵呵地从随身携带的包里拿出一瓶茅台酒放在桌上。我茫然不解,拿起酒瓶看了看:“就剩半瓶啊!”友人开怀大笑,双手捧起酒瓶说:“好香啊!还有半瓶呢!”我满腹狐疑:“笑什么呢?”友人赶紧不紧不慢地说:“‘就剩半瓶’和‘还有半瓶’是两种截然不同的人生态度:前者悲观,后者乐观。”我沉思良久,茅塞顿开:朋友是希望我抛却烦恼,笑对人生。

半瓶茅台,何须唏嘘感叹?就着一盘花生米,或者一碟猪肉,蘸点镇江香醋,小酌一杯,何其乐也!但倘若盯着那半瓶茅台,想喝又舍不得,就是煎熬自己了。两种心态,体现的是不同的人生态度。

常言道:人生不如意事十之八九。但是,如果能以积极的心态去努力、去改善,每天清晨起床,都快乐地迎接新的一天,让每一天都过得有意义,我们就会获得愉快的人生。

步入耄耋之年,我常常有一些莫名的烦心事:要么是身体不适疑神疑鬼,生怕有什么顽疾缠身;要么是为儿孙的事儿操心劳碌,担心他们不能遂自己的心愿。但这是多大的事儿呢?笑口常开,疾病就会远离你而去;儿孙

然后中调呈现,菌香裹着岩石和大地的张力,韧劲十足敲开你所有的味蕾;尾调则是经久的回味,塞满了整个口腔,在永远的记忆中寻找类似的味道,结局总是否定,只好还是回到干巴菌独特的香味中。

我想世上聪明的男人娶妻当娶干巴菌,丑妻家中宝,不中看中吃。

松茸是松栎等树木外生的菌根真菌,具有独特的浓郁香味,松茸是一种纯天然的珍稀名贵食用菌,也是名贵的天然药用菌,具有补充营养、促进肠道吸收等功效。

当然了,如果能把松茸娶回家更好,其自带鲜味,无需过度料理,简单味美,天长地久。

鸡油菌中含有丰富的胡萝卜素、维生素、蛋白质、钙、磷、铁等营养物质,味甘性寒,常吃可起到明目、润肺、通便、祛斑等作用,但其口感欠佳,精明的云南人一般不爱吃。

最傻的男人是娶回了漂亮的鸡油菌,中看不中吃。夫妻之道,如人饮水,冷暖自知。

鸡枞菌肉质肥厚,质细丝白,味道鲜甜香脆,具有健脾和胃之功效,可以促使食欲增强。鸡枞菌中富含维生素及锌、硒等矿物质,可有效预防癌症。其中的麦角甾醇类物质成分,可促进胰岛素分泌,有助于降低血糖,并辅助治疗糖尿病。

想娶鸡枞菌的可要睁大双眼,多个心眼,万一不小心娶回草鸡枞又不能退货,只能自认倒霉。

一个好朋友的老太是云南人,她告诉我菌子很难保鲜,从摘下来到腐烂变质,只有短短一两天工夫,所以他们云南人就开动脑筋,用大量的油熬制,冷透装进玻璃瓶里,做饭下面条时只需放一点点就能香味扑鼻。或将菌菇先放在阳光下晾晒干表面的水分,然后装坛码放,每放一层撒上一层薄薄的盐粉,这样存放可保菌菇一年以上不变质。

去年过年前,单位发的年货是一大盒干制菌菇,用温水泡发后下火锅,吃得我是不亦乐乎。菌子是日常生活中的妙物,能让白米饭马上变得有滋有味,能点化一切家常餐食,给味觉带来一丝小奇迹。

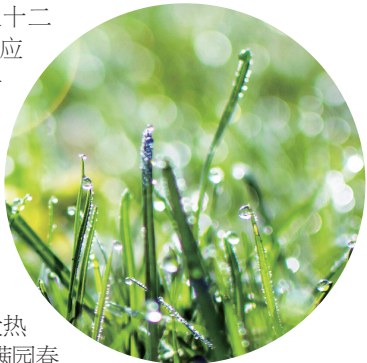
菌子更像一个家的女人,没有女人不成家,离开了菌子的调剂,日子会变得寡淡,用菌子来调和五味,生活才能更加美好。

自有儿孙福,为什么要管这管那,指手画脚呢?

我在南山绿道健步走,遇到一位年届九十的老人。每天我都看到他散步。看那步伐,端庄轻快,很有些不服老的气势。有时候,他坐在阳光下的长椅上读书看报,神态自若。有一次我走到他身边,和他攀谈。他告诉我,他独居在附近的小区,每天清晨来南山绿道散步,读书,看报。他侃侃而谈,说:有些人一生都在苦苦追求,却一生都感觉不到幸福;有的人从未刻意追求幸福,却时时刻刻品尝着幸福的滋味。

是啊,他说得太好了!幸福是一种感觉,越简单越幸福。人生在世,欲望越多,心就越累,放下过多的欲望,幸福就会不期而至。幸福犹如花间的蝴蝶,你追着不放,它会害怕地躲闪。你追得累,它也逃得累。把心放平,放宽,静静地流连于花间,花的香气熏醉了,蝴蝶也会悄悄向你靠近,甚至停在你的指尖,停在你温馨的笑容里。

一如我的朋友,面对半瓶茅台酒,也要乐呵呵地:“好香啊!还有半瓶呢!”人到晚年,有了好心态,犹如黄昏时灿烂的晚霞、温馨的夕阳。人满足,就愉悦;人愉悦,就幸福。心中有晚霞和夕阳,就能从容地生活,优雅地老去!



## 半瓶茅台酒也醇香

文/赵怀德