

中国人的春天到底“多费芽”？ (上)

春天,万物复苏,草木萌发。在《说文解字》中,这个“萌”就是“芽”。从塞北到岭南,从朔漠到海滨,只要有春风拂绿的地方,都有“芽”的踪迹。作为植物的茎、叶或花的初态雏形,“芽”孕育着生命和希望,凝聚着大自然的创造和想象。

你看,“芽”是“草”字头下面有个“牙”字,造字的先人用会意和形声的方式,来表示草木萌发的齿状幼体,多么形象!而春天,就是“芽芽学雨”的孩子。一枚枚嫩芽,像绿色的“小雨滴”,在第一场春雨到来之前,就已“降落”人间。落在枝头,“溅起”一朵朵鲜花,落进嘴里,化作一道道美食。

春天,真的是吃芽的季节呀!

1

中国人吃芽, 家常菜里的“春日限定款”

塞北雪原的春天总是姗姗来迟,可是盘子里却最先出现新绿。带着柔软毛刺的刺嫩芽,被热水焯去了“锋芒”,化作了蘸酱菜、饺子馅、炒鸡蛋的“CP”……东北人春天吃芽,要的就是那个“刺”激。

★刺嫩芽

刺嫩芽是刺五加树的嫩芽。也叫刺老芽、刺龙芽。刺五加树的树皮可以泡酒,种子就是我们熟悉的五味子。刺嫩芽具有很高的营养价值,被称为“山野菜之王”,清甜爽口滋味醇厚,还有类似香椿芽的独特芳香。

★香椿芽

说到香椿芽,是华北地区乃至全国最亮丽的春日“头牌”。作为香椿树的嫩芽,可以凉拌,可以煎蛋,甚至还可以切碎做成面条卤,让每一根“雪条”都挂上春日的“碎金”,满口都是盎然的春意。

香椿芽是春芽里的“文学青年”。《庄子·逍遥游》中说:“上古有大椿者,以八千岁为春,以八千岁为秋。”而现代祝贺老人也说“椿寿”。吃一口香椿,还被大自然赋予了吉祥如意祝福。我参加长辈寿宴时,曾吃过一道“寿比南山”,就是土豆片做成的假山,撒上鲜香椿碎,味道清新,至今难忘。

★枸杞芽

春芽里还有一位“女文青”,那就是枸杞芽。小时候,亲戚家有棵枸杞树,我常在上面摘枸杞鲜果吃,假期看《红楼梦》,发现里面有宝钗吃炒枸杞芽的描写,也缠着大人依样画葫芦炒了一盘,那味道一丝丝苦,一丢丢甜,大概就是风雅的味道吧。

后来上大学,宁夏同学还给我们带过晒枸杞芽,煮水喝也颇有野趣。实际上,吃枸杞芽在我国有悠久的历史,明代徐光启《农政全书》就说枸杞芽“出甘州,二载江淮实不收”。江淮籍作家汪曾祺也在《故乡的吃食》安利,枸杞芽用酱油醋凉拌“极清香”,为枸杞芽实力“带盐”。

★花椒芽

如果说枸杞芽吃的是风雅,那么

花椒芽则让你的舌尖“赢麻了”。在盛产花椒的甘肃陇南,花椒芽是家常餐桌、农家乐的“团宠”。盘中油亮亮的芽尖,带着淡淡的椒麻香,让你的每一个味蕾都“支棱”了起来。

花椒芽可凉拌,可清炒。我曾吃过一种另类的吃法:花椒芽炖鱼,而且要连着花椒杆一起炖,花椒芽嫩,杆也柔软,类似芦苇杆的口感,如果咬破杆的纤维,吮吸里面的汁水,椒麻香便另带一股山野之气。这也是芽与茎在舌尖的“梦幻联动”吧。

★柳树芽

春天是柳絮纷飞的季节,在山东、河南地区,还有吃柳树芽的习惯。挨着柳叶的尖尖嫩芽,掐出一小捧,焯去苦涩,用香油一拌,盛在白瓷盘里,颇有弱柳扶堤之感。轻夹起一撮,用舌轻抿,便已酥烂。

作为“煎饼大省”的山东,自然少不了柳树芽摊煎饼。撒满柳芽碎的煎饼上,打两个鸡蛋,就变成了“两个黄鹌鸣翠柳”,待到蛋液抹匀,煎饼的脆,蛋黄的香,柳芽的嫩,三重加持下,仿佛一口吞下了春日。据说清明节吃柳树芽煎饼是为了纪念介子推,相传他抱树守节的那棵老柳树后来死而复生,被晋文公赐名“清明柳”。从这个角度看,柳芽煎饼和江浙地区的青团,还有着文化上的异曲同工之妙呢。

★桑树芽

注重养生的广东地区,春天是一定要吃桑树芽的。

淡紫色的桑树芽和小灯笼似的桑葚相映成趣,桑芽也如桑葚般柔软,入口即化,嫩而无渣。我在广东馆子曾吃过一道凉拌桑树芽,周围装饰着一圈桑葚,紫果紫芽,软上加软,把春的千娇百媚都赋形象的摆盘。

广东当地人还会用桑树芽做肉片汤,吃的也是滑嫩香软。裹着芡粉的粉色肉片,在桑芽间“玉体横陈”,像极了小的时候看的动画片《哈哈镜花缘》(清末代李汝珍小说改编),蚕丝国的蚕女醉卧桑叶的场景。

★槐树芽

《镜花缘》的故事背景发生在唐朝,唐传奇《南柯太守传》里有个“大

中国人春天都在吃什么芽呢?(部分)



凉拌香椿芽

枸杞芽与枸杞花

桑树芽与桑葚

槐安国”,是槐树下的蚁丘。而现实中槐树芽是确乎可吃的,而且在陕西地区很普遍。槐树芽微苦,不似槐花清甜,凉拌、炒食皆可,但是有小毒,不可因口腹之欲而过量贪食哟。

不过,一千多年前的唐朝老饕,可不会想这么多。李公佐写《南柯太守传》的时候,应该是吃了大量的槐树芽才做了“南柯一梦”吧,否则怎么会有“大槐安国”的神奇想象?槐树芽虽然是人类的“春日限定”小菜,可确实是小蚂蚁们的正宴大餐啊!

来源:新浪网

