

树头菜

□ 王建平

树头菜，是指以一些树木的嫩芽和花芽为菜，采摘烹食。中原地区大概有柳树、香椿树的叶芽、榆树、槐树的花芽，即柳絮儿、榆钱、香椿芽和槐花，统称树头菜。拙文原想以“树饕珍馐”为题，偶读专业人士关于野菜的书，称树上可食叶芽花为“树头菜”，有此淳朴接地气的好标题，何必咬文嚼字呢。

树头菜是百姓的称谓，物质层面的东西，大概也与文人墨客鲜有提及有关，或许树头的叶芽花果与艰难时世共生，衣食无忧的人不在意也是情理之中，但因缘由及深层流变，是应该“叙而论之”的。

李渔说，蔬食之最净者，曰笋，曰蕈，曰豆芽；其最秽者，则莫如家种之菜。灌肥之际，必连根带叶而浇之，随浇随摘，随摘随食，其间清浊，多有不可问者。蕈，就是蘑菇，属于菌类。想想也对，竹笋，外着层层笋衣，剥之洁白如玉，嫩黄若脂，味道鲜美。蘑菇，口感滑嫩，像肉无腥膻，像菜食无渣，在山坡林地飘然而出，倏忽而逝。豆芽，脆嫩清香，已是国人寻常食材。这三种菜共同的特点就是不需要施肥，所以说它们干净。那些衣帽净的士绅，看到农衣给蔬菜灌大粪汤，自然要掩鼻皱眉，认为不洁。当时没有化肥农药，没有施用有机肥无公害有营养的概念。

按照李氏的理论，蔬菜之最净者当属树头菜。笋、菇、豆芽虽然干净，毕竟是从土里拱出来的，水里泡出来的，而树头菜，高举高打，向阳临风，吸大地之灵气，得日月之精华，居于树之端，枝之梢，或醇清，或甜香，卓然不群，应是极符合文人士大夫的审美情趣，“居高声自远”，可惜笔者孤陋寡闻，竟鲜闻古人对树头菜的歌咏。好像美食家东坡先生有“霜叶露牙寒更茁”之句，说的可能是香椿，而春风杨柳榆钱落则是妙曼伤感的话

题，与食材无关。

树头菜中最好吃或者说有富贵气的当属香椿。嫩芽尽在枝头，或碧绿或紫红，葳蕤鲜挺。香椿拌豆腐，豆腐切方丁，过开水，香椿芽焯水切碎（去除鲜叶中的亚硝酸盐），二者加盐合拌装盘，淋上几滴麻油即是极佳的佐餐小菜或下酒菜。至今不能理解的是，这样素雅香醇，一清二白，营养丰富的菜肴，在袁枚《随园食单》的八九种豆腐菜谱中竟踪影全无，其营养口味和文化价值自然就无法传承了。好在此菜民间流行，孔夫子“礼失而求诸野”的话不是白说的。还有香椿炒鸡蛋，更是人间美味，我小时候吃时有浓浓的节日仪式感，这个可以有，可也会在古籍中查无实证。可惜香椿树在城乡没有柳树榆树那样普遍，香椿的春芽期不过十来天，在树头菜中算是稀缺的，即便今天有了集约种植，价钱也高于笋、菇之类的蔬菜。

榆树开花的时候没人在意，淡绿色的榆钱却引人关注，层层叠叠的，让枝条树冠丰腴俏丽。采食者一般都不是官吏士绅，无法感受它的融融春意，孩子们好生食，因其鲜嫩且有一丝清甜。大人们把它洗净，用少许玉米面、白面混合拌匀煮熟，再用盐醋或蒜汁凉拌调味，吃上一大碗就是一顿饭，菜粮都有了，每人可节省一碗面条或两个馒头，以前是没有办法的办法。

烹制榆钱，拌面是关键，面多了，蒸成疙瘩，面少了，稀里哗啦。记忆中姥姥和母亲是烹制高手，作品像绿色的千层饼，榆钱披一身薄薄的面衣，密实而错落有致，入口绵柔有嚼头，调以蒜汁或醋盐麻油，风味鲜美，至今每年还要请母亲亮一手手艺。多少年前乡村清贫，极少麻油，我吃过仅以醋盐拌调的，也不难吃。村里人说这东西还要当饭吃上一段时间。简单的做法是和面蒸菜窝窝，奢侈的面粉

比例大些，蘸酱吃，这已是时下农家院的风味主食之一。

柳芽，柳絮儿（絮，儿化音），不是“未若柳絮因风起”的白色絮状的柳树种子。每当“客舍青青柳色新”的早春，便是摘采柳絮儿的时候，采摘的手法是“撸”，撸串儿的撸。柳枝婀娜苗条，特别是垂柳的树冠，春风中很像女士秀美飘逸的长发，嫩绿的叶芽，如青丝缀满发卡，让人产生无限遐思。而采摘柳芽，从上到下撸一遍到底，留下裸枝在凉风中瑟瑟发抖。更有甚者，柳枝虽韧，经不起采摘者拉拽，被搞得披头散发骨断筋折。贺知章见此，必将诗句改为“二月摘手似砍刀”。

多年前，我见过两个女人因排队买菜起了争执，相互抓着对方的头发拉扯抓拽，被劝开后头发散乱满脸伤痕的狼狈相，分明就是被撸折过的柳树。只是女人的头发梳洗拾掇下就能基本复初，柳枝恢复杜牧的“无力摇风晓色新，细腰争妒看来频”却需要几个月的生息。仓廩不实，百姓知礼节也难。柳芽和其花蕾（菜黄花序）几乎同时萌发，因此撸到的柳絮儿多是胖乎乎的穗状柳芽，吃法与其他树头菜基本相同，单纯凉拌的为多。柳芽味苦性寒，解毒祛火，大鱼大肉吃多了确实是理气开胃的好菜，但对旧社会食不果腹的人们来讲，柳芽、榆钱是伤感故事的载体。

槐花，确切说是洋槐花，我最喜欢。白如羊脂，郁香扑鼻，清甜可口，标准的天然色香味，招蜂引蝶，让人心旌意摇。要想修得《心经》中“无受想行识，无眼耳鼻舌身意，无色声香味触法”的境界，还得多念几声阿弥陀佛。槐树五月开花，大有“三春过后诸芳尽”的意味。小时候大人让去摘槐花，先在树上闻香食花大快朵颐一番，然后才折枝摘花不怕刺扎（也叫刺槐），勇敢地完成任务。

槐花的吃法也是凉拌粉蒸，也可以配炒鸡蛋。槐花高含花粉，还有糖类、维生素、芳香甙等，应是树头菜中营养最丰富的。在我小时候，槐花蜜是老人、病人的上佳补品，恨不得眼睛里伸出手抓来尝尝。槐树在清朝时才被引进中国，所以称洋槐，既晚且洋又普通，文人雅士自然不会吟诵。原产的国粹叫国槐，枝叶茂密，绿荫如盖，很好的观赏树，文化意涵深厚。其花苞叫槐米，种子叫槐豆，顶着粮食的名字，却只能入药不能当饭。

树头菜还有杨树的嫩叶，花椒树的芽儿，枸桃，构树的穗状花序。杨叶味苦寡，花椒树芽儿药味重于菜肴。枸桃，也叫楮桃、枸桃，色重粗大如毛虫，是构树的雄花花蕾，不说也罢。倒是构树雌株结的果实，橙红色，形似杨梅，酸甜适中，据说国酒的前身枸酱酒，就有它的成分，是树头菜的传奇。

那些芽儿，花苞、翅果都是在春天生发的。春天，大自然生机勃勃，在惠风和畅中可以诗意栖居，但前提须是衣食无忧，就像冬天欣赏雪景要穿保暖衣。小时候记得大人们说春天是“青黄不接”的季节，意思是上年的粮食快要告罄，新的麦谷还是地里的苗草。民以食为天，我想原因就是面朝黄土背朝天的乡民会举头三尺见神明，仰天发现树头有充饥的“树饕珍馐”吧，而能把美景当饭吃的官商士绅有个菜园子就足以调剂饮食，最多加上竹笋蘑菇，不会对树上的东西有感觉。李大才子可能有感于当时“肉食者”奢靡之风日盛，提倡穿农木食的古上之风，若当真做到“远肥腻，食蔬蕨而甘之”，或许可以少食墨多作为，行天道“损有余以奉不足”，道法自然？”

眼下又是树头菜尝鲜的季节，谈话中一位同事突然对我说，吃过凉拌香椿，香椿炒鸡蛋，还没吃过香椿炒肉。“为啥没有香椿炒肉？”他问。为什么呢，我想答案早就有了。



本版邮箱：zglwh1221@163.com

红梅（摄影）黄立

细节之美

□ 庄俊商

艺术家早已洞察到，真正的美并不总是高远的，反而常常隐匿在那些被忽略的细节中。我们常常为追逐宏大的目标而忽略了生活中的点滴美好。一朵绽放的花，一片飘动的羽毛，又或是一个夕阳下微微倾斜的树影，都是生活的细节，而细节正是美的源泉。

记得在一个初春的午后，我走在一条熟悉的小巷里。那是一条不显眼的巷子，街道两旁是一些平凡的商铺，过路的人匆匆忙忙。尽管它外表平凡，但巷子的每一处角落都蕴藏着不为人知的美。一个不起眼的老旧木门旁，居然悄然绽放着几朵紫色的小花。它们并不炫目，也不高大，却在那尘封的角落中以它们独有的方式存在，仿佛是岁月的低语，默默诉说着生命的坚韧与温柔。

走得再快的人，也许都会被这几朵小花所吸引，驻足片刻。它们没有什么惊天动地的力量，却能在不经意间打动人心。这就是细节之美，它隐匿在平凡的角落里，无声却深远。

另一个让我印象深刻的细节，发生在一个傍晚的公园里。那时，天空已经泛起淡淡的橙色，夕阳把光影拉得漫长而温柔。几位老人在长椅上聊天，彼此的笑声如同最和煦的春风，轻轻地抚摸着周围的一切。忽然，一个微小的动作吸引了我的注意：一位老人弯腰捡起了一片飘落的叶子，仔细端详了一会儿，轻轻放进了口袋里。

这个动作看似微不足道，却让我思索了许久。那片叶子只是秋天的遗物，但在这位老人眼

中，它可能承载了更多的故事和回忆。捡起它的瞬间，不只是为了一个简单的动作，而是一种对生命细节的尊重。对于他来说，这片叶子是一段记忆的象征，也可能是一份无声的告别。细节之美，正是如此，它超越了表象，触及人心深处的情感和体验。

生活中，细节之美无处不在。我们常常在不经意间错过那些细微的瞬间，却从未意识到，正是这些细节构成了我们的世界。它们不会像大画作般震撼人心，但它们却以最平和、最恬静的方式存在，温暖着我们的生活。

细节之美，往往在细腻的观察和感受中才能被发现。当我们在繁忙的日常中学会放慢脚步，细心去品味眼前的一切，便会发现那些被忽略的美丽。一个陌生人脸上的微笑，一只小猫在窗台上打盹，一杯温暖的茶悄然升腾的蒸气，……这些微小的瞬间，构成了生活的诗意与韵律。

真正的美，不是远在天际的梦想，而是无处不在的生活细节。它们是平凡之中的闪光，是繁忙日常里的宁静。艺术家或许早已意识到这一点，而我们，作为生活的参与者，也应学会在细节中发现美，感受美，享受这份属于我们自己的独特体验。

细节之美，是一种心境，也是一种生活的态度。当我们学会欣赏生活中的每一个细微之处时，便能在平凡中看到不平凡的美，感受到生活的宽广与深远。

“食光”里的烟火情话

□ 汪小科

傍晚，忙完工作和生活琐事，踩上三轮车，支起电炉，我就在繁华的夜市里张罗起了我的烤红薯营生……

虽然只是利用业余时间挣点小钱，但每天生火、出摊，忙到收摊，递人红薯，手留香余，我也干得很起劲。直到有一天，我发现不远处的街角又多了一家卖烤红薯的摊位。那位老板和我卖的烤红薯没啥两样，可他随身携带的喇叭却一遍遍地循环吆喝：“热乎的烤红薯，倍儿甜！不好吃，不要钱！”这魔性的叫卖声吸引了很多人的关注。没过多久，我小摊的生意就冷清了许多。

那天晚上，我见摊前没什么客人，早早地就收了摊。走在回家路上，我却被一抹奇异的风景惊艳了：在夜市的另一个角落，一位卖烤串的大婶竟在她的舞姿时而豪迈奔放，时而轻盈跃动，刚柔并济之间，尽显飒爽英姿。这一幕引得围观的人拍手叫绝，也给她的烧烤摊聚集了不少人气。当晚，她的“蒙古大肉串”卖得很火。我也挤进人群买了几串，吃出了接地气的烟火味。大家都认为大婶是为了博眼球、增销量才“当街炫技”。可后来，她却笑着说：“出摊是生活，舞蹈是热爱。一半烟火，一半浪漫，日子才有滋有味！”

回到家后，我乘兴拿起我的小提琴，拉起了一支欢快的曲子。平日里，无

论我愉悦还是烦躁，拉小提琴都能帮我释放压力和情绪，快乐也随之而来，但我都是安上弱音器，避开邻居们休息的时间，小心翼翼地拉琴。想到夜已深，短暂地尽兴过后，我便收起了小提琴。可余音在我的脑中并未散去。接着，我带着这份欢悦，到网上翻看各种新式烤红薯的做法，收获了源源不断的灵感……

几日后，我再次出摊时，已将小摊的面貌焕然一新，除了售卖常规的烤红薯，我还兼售加有各种芋圆麻薯、肉松芝士或水果小料的花式烤红薯。没有用大喇叭吆喝叫卖，只想用自己的小提琴演奏给路人不一样的感受。让他们在舒缓的音乐中卸下一天的疲惫，然后关注我的摊位，静享美好“食光”。

这本只是我心血来潮的构想，可没想到尝试后竟然奏效了。很多路人真的被我的演奏吸引，在我的摊前驻足、观摩，还连买多个烤红薯品种。有的顾客购买后，还拿着各式烤红薯与我亲切合影，说这是繁忙生活中“最治愈”的美食。

没过多久，我小摊的生意也在“一半烟火，一半浪漫”中被带火了。但我想，我和那位“烤串大婶”一样，都是因为把爱化在了寻常烟火中，营造出了生活明朗，万物可爱的氛围，我们的生意才能红火。我们卖的不仅是小吃，还是一种对生活的情话。

父亲是个“糊弄大王”

□ 王谭谭

父亲是个地地道道的农民，没什么文化，最擅长的就是他那糊弄着过日子的本事了。

记得小时候和父亲赶集回家的路上，自行车胎突然瘪了，此时路边就有位修车师傅，但父亲坚持要回家自己修车。到家后，父亲马上端来一盆清水，然后把自行车胎的红色里胎一点一点抽出来，再慢慢地按进水盆里，直到水盆里出现气泡。接着，父亲拿起剪刀，快速地剪下一块橡胶片，再拿锉子认真地打磨一番，然后小心地捞起水里的轮胎，用布擦干，随即把橡胶片抹上胶水粘到漏气的部位，一个崭新的补丁出现了。车胎终于不漏气了，父亲就是用他这独有的补胎方式，让这辆自行车效力了十几年。

他对待自己也是糊弄的态度。记得上小学时，一天父亲匆匆地从工地回来，笑着说鞋底破了一个洞，还信誓旦旦地说要自己补鞋。我心里正疑惑着，父亲早已光着脚坐在院子里修鞋了。他小心地把自己的鞋放到铁架上，并认真地吧鞋钉钉进鞋子里，修好鞋后，他随手拿了块布把鞋面上的土擦干净。父亲穿上

自己修好的鞋，站起身像小孩子一样踏着步转了一圈，笑着说，这不挺好，不比修鞋的补的差。我被父亲逗乐了，心里却不是滋味。父亲已经许多年没买过新鞋了，我明白父亲的笑里一定有成功节约几块钱的喜悦。

如今家里条件比之前要好上许多，但父亲依然保持着他对付着过的习惯。前几天回家，我意外地发现菜园子竟添了两扇门，原来是父亲为了防偷窃，用废弃的粮食囤改装而成的，只是这门无法自动关上。这时只见父亲拿着铁锹，在门后面用力地挖坑，当坑有一米深时，他又找来一根粗壮的木头，一头放进坑里，另一头用布包上，再用铁丝箍住，小心地放在门上棱角处。我惊讶地发现，这次门会借助木头的力量自动关上。我向父亲，为他竖起大拇指，父亲对自己的作品似乎也很满意，我俩不由得大笑起来。此时我不得不佩服父亲的糊弄点子，只是我更加清楚，他的一切奇思妙想都因着骨子里那份深深的节俭意识。

父亲不求精致，坚持“糊弄”着过日子。这份随意、节俭的生活态度，也深深地影响着我。

一碗鱼包肉

□ 陈碧玉

一碗鱼包肉，是我们家的美食“传家宝”。

最开始，是父亲做给我们吃的。由于工作忙，他轻易不下厨，但一出手，就是“经典”，鱼包肉这道菜，便是他的厨艺“绝活”。

作为一名平时精于数据演算的工程师，父亲对菜肴的制作也颇为讲究。他特意向身为酒店大厨的老同学学习了鱼包肉的做法，回家后屡屡试手，效果显著，大家都赞不绝口，父亲大受鼓舞，愈发认真，厨艺也长进不少。

记忆中，父亲做鱼包肉的鱼必须是大草鱼，肉是上好的五花肉，洗净后，他戴着眼镜，弯着腰，细心地一根一根剔去鱼骨头，切成一块块薄薄的鱼片；肉呢，必须“啍啍”地细细剁碎，放入少许盐、淀粉搅拌，最后用鱼片包好，这个过程相当烦琐，但父亲乐在其中。而母亲一直在旁边添柴加水，充当父亲的助手。

水烧开后，父亲把鱼包肉依次放入锅中，放入几片绿油油的小白菜，滴入香油，真是色香味俱全，令人赏心悦目，这盘鱼包肉既有肉又有鱼，鲜嫩紧实，口感鲜滑，让我们垂涎三尺。

厨房里的锅碗瓢盆大合奏早就吸引了我们兄妹四人的注意，大家踮着脚尖，眼巴巴地守在锅前，等鱼包肉开始散发出浓郁的香味时，我们欢呼着、尖叫着，跟在父亲身后转来转去，父亲差点被绊倒，他疼爱地拍拍这个，摸摸那个：“别急别急，都有份……”

鱼包肉端上桌子时，我们的手一个比一个快，筷子在碗里争先恐后地打起了架，我是家中老么，反应没有兄弟姐妹们快，好不容易夹到一块，又不小心掉到了地上。

我哇得一声大哭起来。“真是粗心……”母亲嗔怪着，赶紧又给我夹了一块。

“来，这里有……”父亲疼爱地为我夹起一块鱼包肉，放到我碗里。

这时候，他会抿着小酒，乐呵呵地看着我们大块朵颐，笑容里都是幸福。

父亲去世后，母亲睹物思人，不愿再做鱼包肉。

于是，那道鱼包肉成了我记忆中永远的美味，任何冠以“美食”的菜肴都寡淡无味，唇齿之间，依然留着父亲做的鱼包肉的余香，那才是真正的人间美味。

大姐结婚后，也学会了做鱼包肉，依然是大草鱼，依然要弯着腰，鱼骨头要一根一根地剔除，一块一块地把鱼片切好；依然是上好的五花肉，细细地剁碎，工序也大同小异，味道也似曾相识，而日渐年迈的母亲，还是像当年一样，充当着助手。

大姐好学上进，她推陈出新，不仅做出了鱼包肉汤，还会油煎鱼包肉，无论是鱼包肉汤还是油煎鱼包肉，都是桌上的主角。

兄弟姐妹们吃着吃着，不由得聊起了父亲当年做的鱼包肉，禁不住泪光闪闪。

大姐感慨万千地说，生老病死，我们总要经历，活着的人，要好好活……

时光荏苒，随着兄弟姐妹们开枝散叶，吃鱼包肉的队伍越发庞大，虽然餐桌上的美食比我们儿时丰富多了，但鱼包肉依然是餐桌上雷打不动的主角，孩子们也喜欢这道“传家宝”，他们也像我们当初一样，筷子在碗里争先恐后地打架，大姐也像父亲当初一样，疼爱地拍拍这个，摸摸那个：“别急，别急，都有份……”

孩子们呢，也像我们当初一样，乖乖地埋头猛吃，很快就把一碗鱼包肉一抢而空。

只是，满座幸福地看着孩子们吃鱼包肉，变成了我们兄弟姐妹，这碗鱼包肉，也依然散发着家的味道，爱的味道。

初春有感

□ 林钊勤

想起昨夜雨，淅淅沥沥地下
窗外的景色舒展了许多

那些有生命力的颜色
从书桌上的花草开始
长出细嫩的枝丫

阳光洒在上面，让整个书房
变得拥挤
是那些花草茂盛的生命
延伸出更多事物

外面飞过的鸟儿开始停留
他们的鸣叫，越过河流
翻过高山，去世界的另一面
讲述生活的秘密

高铁诗语

□ 杨卫中

两道极速的光
穿透晨曦的雾纱
嘶吼长鸣
唤醒睡眼朦胧的大地
云彩也被震得支离破碎
没有红绿灯的轨道上
银色的躯体驮着诗和远方

同一个空间
肤色和身份已不重要
天南海北的旅人
各自演绎着斑驳迷离的人生
虽不相识却已谋面
温情的目光把对方打量
蹩脚的普通话与方言相谈甚欢
唧唧的童话如天籁之音
每个角落都被塞满

厢门开合，吞吐着天地氤氲
起点与终点重叠中互换
同样的剧情每天上演
窗外，阳光任性涂抹着油彩
厢内，空气揉和着人间烟火

