

美食江南：

从春饌开始，全面『卷』起来

百物争艳的春天，一切都显得很“卷”，你有虬枝垂柳，我有花边漫卷。人杰地灵的江南，你有张良计，我有过墙梯，人才之“卷”自然又是另一种卷法。不过，细看之下，原来江南之卷，从春饌就已经全面开卷……

春滋味，在田间

一到春天，野菜疯长，枸杞头、马兰头、荠菜头、苜蓿头、香椿头、豌豆头、小蒜头、菊花脑……有人爱赏花，樱李杏桃树下仰首自拍，有人却望向田间野菜，对着这“七头一脑”，感动的泪水从嘴角流下——每到这万物复苏的季节，就想起汪曾祺写《故乡的野菜》，仅仅一句“荠菜是野菜，但在我的家乡是可以上席的”，就为田间地头不起眼的野生植物扶了正，“荠菜焯过，碎切，和香干细丁同拌，加姜米，浇以麻酱油醋，或用虾米，或不用，均可。这道菜常转成宝塔形，临吃推倒，拌匀”，做菜与赏味的整个过程都充满了仪式感。

秋有莼鲈之思，春也有野菜之念。在还没有冷链物流的年代，几十年没吃到故乡“萎蒿薹子”的汪曾祺，听到有人从家乡来京，便想起这生于水边的野草，“粗如笔管，有节，生狭长的小叶，初生二寸来高”，托人千里迢迢带来，尽管路上已经捂坏了不少，还挑出一些不太烂的，“炒一盘，还有那么一点意思”。至于是什么意思，可参考汪老对野菜的总结陈词：“凡野菜，都有一种园种的蔬菜所缺少的清香。”

俗话说，蚕豆开花黑良心。但花虽不美，豆荚却肥。一生写过多少首“苏州好”的沈朝初，也有一首专美蚕豆：

“苏州好，豆荚趁新蚕，花底摘来和笋嫩，僧房煮后伴茶鲜，熏炙似神仙。”苏州的本地豆不同于舶来品，别名“吴江青”，小小的颗粒，皮薄如纸，入口丰腴细腻——本地豆上市，是一件值得奔走相告的事，到底赏味期极短，一不小心就错过了。

吃“本地豆”这件事，不仅在苏州，在整个江南都得抓紧。汪曾祺的吃法是“嫩蚕豆连内皮炒。或加一点切碎的咸菜，

抓紧吃蚕豆。



说到底，
还是风物盛，
底气足。

□ 撰稿 一阿布

四月天
江南