



马齿苋 程耀恺

马齿苋是分布极广的野菜，它可能在庄稼地里潜滋暗长，也可能在菜园里，成为兰友瓜戚。它的繁殖力极强，春生一株苗，夏秋之时，能结出无数粒种子，每粒种子，当年或次年，都能萌发出一棵新的马齿苋。少时在汤庄，我还见过生长在屋顶或院墙顶上的马齿苋。总之，除了隰地，哪里有土，哪是就是它的家园。然而无论生长在何处，开初是没有人留意的，直到5月始花，3~5朵细小的黄花，簇生于小枝的顶端，才为人们所关注。

和许多野菜一样，马齿苋自是大自然的无私馈赠。而获取这份礼物，既不用“摘”，也无须“采”，乡下大妈锄地的时候，只消在地表浅浅一钩，一株马齿苋，就脱离了根茎，弯腰拾起，投入筐里，一株又一株，约莫够一盘菜了，尽管满眼都是马齿苋，也不再对它们动心思了。

汤庄的主妇们，如果“收”了马齿苋，通常拿来蒸作“马齿苋圆子”，做法有点复杂：先洗净，用食用碱水浸泡半个时辰，再清洗、切碎，打一只鸡蛋，拌入面粉，转成圆子，上蒸笼；调料另外制作，各家品味不同，但盐、酱油、醋、辣酱、蒜泥、麻油，是不可或缺的。待圆子蒸熟了，调料是浇是蘸，自便。

听说马齿苋还能放汤、作羹，听说而已，我没试过。

更多的人，是拿马齿苋制作干菜。我在霍邱临水公社驻村时，住在一吴姓农户家里，吴嫂子拿马齿苋过开水，晒干，贮为冬季干菜。我自幼读过一本古书，书名记不得了，书中说：“淮南人家采其肥茎，以针缕之，浸水中揉其涩汁，曝干如银丝，味极鲜，且可寄远。”我虽久居淮河之南，但这样的法子，我还真没见过。日常所见，是用草木灰将马齿苋的茎叶中的水份挤揉出来，然后将灰与菜一同晒干，食用的时候，再将草木灰漂洗干净。干马齿苋，与咸鱼、腊肉搭配，味道极佳。

每年的夏秋，我家附近的岳西路菜场，总会有乡下大妈卖马齿苋的，捆成把，一把两元，算起来，不抵工夫钱。我无须买，花盆里多的是，一次采尽，半月后又是一茬，或者干脆不采了，权当花草欣赏吧，它虽然没有太阳花艳丽，却能带来一股山野的气息。如果单说它的花，平淡无奇，而且早上开花，下午就谢了，然而我是个豁达之人，花草、花草，有花有草固然好，无花有草，也是好的。

马齿苋为马齿苋科，马齿苋属一年生草本植物。茎由基部分歧四散，伏地或斜向上，茎分枝，淡绿色或带暗红色。叶互生或对生，叶片扁平，肥厚，似马齿，叶片正面暗绿色，背面淡绿色或带暗红色，具粗短叶柄。

花黄色，花瓣5，倒卵形，绿色；花两性。蒴果，卵球形，上有裂盖，种子细小，黑褐色。

关于马齿苋的名字，李时珍有解释：“其叶比并如马齿，而性滑利似苋，故名。”而马齿苋的日语名为“滑苋”，人家干脆就把它视为苋菜之一种，其实二者是风马牛不相及。我请教过日本朋友植田和子，她的回答令我捧腹：滑苋嘛，摸它的叶子，滑滑的；凉拌或者放汤，吃到嘴里，也是滑滑的，所以就叫它滑苋了。

唐之前，马齿苋极少入诗，蒙杜甫不弃，其在《园官送菜》中写道：“苦苣刺如针，马齿叶亦繁。青青嘉蔬色，埋没在中国。”虽说只是一句，总算入了诗圣的法眼，三生有幸啊。不知是跟风，抑或另有缘由，唐宋间，不少诗人涉语马齿苋，诸如：马齿荒田横夏苑，青松凭念逾陵原。（柳宗元《怡然自得之诗》）；春华秋实生三谷，马齿岁时寄五溪。（李商隐《经史本枝》）；村妇坐畦挑马齿，野童蹲涧采鸡头。（吕从庆《永丰桥闲坐》）；连武则天也跟着凑热闹，她在《短歌行》中写道：“春来马齿正婆娑，半是风痕半是歌。”——贵为女皇，不知道她尝过马齿苋没有？宋代的陆游，曾两次写过马齿苋，其一，日高羹马齿，霜冷驾鸡栖。（《逢兴》）；其二，马齿新浦绿，吾爱琼枝干。（《秋夜将晓出篱门迎凉有感》）……足见他对于马齿苋钟爱有加。

当代汪曾祺是个对草木颇上心的作家，他在《故乡的野菜》中说：“我的祖母每年夏天都要摘一些马齿苋，晾干了，过年包包子。”他还说扬州人叫马齿苋为“安乐菜”，也拿来包包子。——汪家祖母包的是素包子，汪说不好吃。扬州马齿苋包子我品尝过，是干马齿苋，配肉馅，味甚鲜，一口一个，别有一番滋味在心头。记得那年我在享用马齿苋包子之时，蓦然记起《关公辞曹》中一段曲子词：“白面馍夹肉你吃腻了，又给你蒸一锅马齿苋包。”那曹操以情动人，铺排诸多美食，然而，马齿苋包子也动摇不了关公的去意。——一想到此，不禁莞尔。

美味豆腐 王泽佳

豆腐是中国人的恩物，有中国人的地方便有豆腐。它原本素面朝天，但又藏有百般可能。像在一张白纸上作画，或是简单的水墨丹青，或是厚重的浓墨重彩，都别具一番风味。豆腐自然也是我们家餐桌上的第一留恋。

我美好的一天从一碗豆腐脑开始。早点店的郑奶奶用微微泛黄的木勺将豆腐脑盛在碗里，碗中间的豆脑像小馒头似的凸出，然后浇卤，卤是由木耳、口蘑加团粉熬成。卤从“馒头”上流到碗的四周。浇完卤后，加上蒜泥、香菜、自家磨制的辣椒酱。绵而不老，嫩而不滑。“分明细嫩真同脑，食罢居然鼓腹旧。”配上一根刚出锅的油条，我这打工人的能量便可以充满了。以豆腐入馔另有惊奇。豆腐烩汤做菜，配荤搭素，无不适口。我会做的第一道菜便是小葱拌豆腐。绿莹莹的小葱花，撒在白生生的豆腐上，一清二白，下香油数滴，筷子一拌，自成佳肴。一箸入口，轻浮不沉，飘逸爽口。

偏爱辣食的爸爸有道拿手好菜是麻婆豆腐。他将石膏豆腐切成四方丁状，用开水焯去腥味。把剁碎的肉末炒散，至色呈黄，加盐、豆豉、豆瓣酱、辣椒粉复炒，倒入鲜肉汤，煎熟豆腐，用中火烧至豆腐入味，再下青蒜，生抽，略烧片刻即可勾芡收汁。外圈一圈透亮的红油，如玉镶琥珀。裹炎的豆腐锁住其热度，唇齿间有肉粒的芬芳，沁人心脾的是豆腐的滑润，兼具麻辣香酥烫嫩鲜七种口味。

冬日里，我家常煲鱼头豆腐汤，掌勺者是我爱人。他从老家花亭湖带来花鲢，鱼头劈成两半，佐以香菇、姜片，末了把一厘米见方的规规矩矩的老豆腐块投入沸腾的汤汁中微微滚动，每一个孔隙里都充分吸收了汤汁咸香浓醇的味道。外面冰天雪地，我们一家人围坐在饭桌前，喝上一碗汤，就会舌下生津，身上生汗，四壁生春。

新鲜的“白面”豆腐经过化学变化，加上缕月裁云的烹饪技巧，变成了“黑脸”的臭豆腐，产生一种虽臭但纯粹的特殊味道。炸臭豆腐是项技术活。油温高了，表面会炭化，入口焦苦；油温低了，豆腐就开裂不成型。在小吃摊旁等待的过程中，香气被无限放大，目睹四四方方的豆腐块在热油里不规则地浮动，炸至肚胀如鼓，油黑发亮时，老板用一双长筷撩起放在铁丝筐上沥着油。浇上蒜汁、抹上蒜蓉酱，最后放上香菜末，像黑土地上的那片绿地。臭豆腐口感外酥里嫩，卤香浓郁，唇齿咀嚼时有腐乳般细滑软糯之感，间或带点醋味的汁水调皮地从豆腐内部爆出。

豆腐本尊是一种美食，整个生产过程中的“副产品”也让中国人对美食的遐思有了附着。豆腐乳便是二次创造出来的美味。它在朴拙方正的外表下是一片温柔。轻轻夹起，酱汁施施然淋下，筷子与手配合拿捏的力度，留下刻尺般烙印。“啪”一声摩擦，当两根筷子汇合时，腐乳也被一分为二地剖开。乳白色的内里展露，呈现着或红色或青色外衣下的肌理，紧密的层次被模糊成不规则的雪色山峦。未及咀嚼，已化臻液，唯留鲜美在口中缭绕，犹浮云浮生悦闲半日。

豆制品素鸡于我而言，更是人间暖心的第一味。小学时，我常常跟小伙伴一起，在放学后来到学校附近的炸串店，点了几串素鸡。它的口感接近鸡肉，吃起来有嚼劲。我们常常坐在炸串店里红色的塑料凳上，小摊旁是一棵茂盛的槐树，上面的树叶不时地随风摇摆，能隐约看见美丽的夕阳。人生尚远，吃别了春深，又别过过年。为了唤起童年的记忆，我自己在家炸素鸡。我将炒熟的花生去皮后放在案板上，再放入熟芝麻，用擀面杖擀成粉状，做“独家蘸料”。炸至它们膨胀开，两面微微焦黄，外皮酥脆时捞出沥油。刷上由蒜蓉酱与辣椒油混合而拌的酱料，两面均匀地抹上蘸料，小时候在校门口品尝到的味道在唇齿间重温。

我已离不开豆腐了。阅尽繁华，只有抚之柔嫩、食之馨香的豆腐才能守住生活本真，让舌尖品出人生本味。

诗词

咏怀远石榴

(外一首)

王家富

长夜思君梦又长，红花似火绽芬芳。
残霞映照千枝翠，旭日登临万朵香。
玛瑙珍珠尤醉眼，黄金白玉总牵肠。
秋来拜倒石榴裙下，得意归来诗满囊。

咏西安古城墙

雁过秋声顿感凉，迎风还上古城墙。
青砖多少汉唐事，黄土依稀日月光。
一望东西如铁壁，千年南北固金汤。
恢弘气势甲天下，拥得秦关百二强。

秋游潜山五题

许厚今

天柱山飞来峰

天柱峰高石径崎，云烟缭绕飒风吹。
会当攀陟飞来顶，一览山光合有诗。

山谷流泉摩崖石刻

踏游天柱秋阳满，翠谷云峰自骋妍。
最是此山欣览处，摩崖千载映流泉。

炼丹湖

皖山幽境炼丹湖，仙灶苍烟点画图。
峰抱林隈回倒影，泛舟水上且欢娱。

张恨水纪念馆

自是人生张恨水，大家小说百年传。
魂归故里长松下，端坐春啼展雅篇。

程长庚陈列馆

徽班领袖皮黄祖，享誉京师顶戴荣。
德艺双馨垂后世，黄梅芬郁鉴风情。

