

责编/乐建中
审读/邱立波 美编/许明

人间有味是清欢

□田野

近日读书，读到苏轼《浣溪沙·细雨斜风作晓寒》中那几句“雪沫乳花浮午盏，蓼茸蒿笋试春盘。人间有味是清欢”，甚是喜欢。一边诚服于大文豪的绝佳文笔，寥寥数语，就描绘出一幅闲情逸致的画卷，可谓“一语天然万古新，豪华落尽见真纯”；一边又为这种虽未曾谋面，却因一句诗词，而与古人穿越千年的“心意相通”而感到无比畅快。诗人说：“中午时分，在山庄农家，泡上一杯浮着雪沫乳花似的清茶，品尝山间嫩绿的蓼茸蒿笋的春盘素菜，心情多舒坦呀。人间最有味的，是这清淡的欢愉啊！”我自然是无法与苏轼的境界相比，然而，他笔下的这份“清欢”我也倒是自有自己的一番体味。

定居在宁波，身处最富浪漫气息的诗意江南，天气好的时候，我们一家三口会避开城市的繁华喧嚣，迫不及待地钻进山野。一进入山林，甘甜的水气掩面而来，直把肺腑填满，身体忽然有一种神秘的悬浮感，如置身水中，每一个毛孔被水拥抱着，安慰着。原本沉重的肉身在水中一点点地被抬升，最后终于达到了临界点，一部分重量消失，人有了悬浮感，好像一只气球被风送至高空，耳边风声满满。凡与人悬浮之感的地方，可称为“天堂”。这种体验，于大人来说，是“久在樊笼中，复得返自然”的酣畅淋漓，而于6岁的儿子来说，是一场“山野寻宝”的探索之旅——比如我们一起寻找野葱。

清明前后，正是挖野葱的好时机。野葱又叫野小蒜。俗话说：“三月小蒜，香死老汉。”可见野葱的魅力之大。野葱通常长在林下地面，叶子比韭菜窄，圆扁形，貌似洋葱缩小版。一场春雨过后，野葱的腰身一

夜间茁壮起来，在阳光照射下，绿油油的一片接一片，真是惹人喜爱。我和先生都是乡下长大的孩子，能够在一片草丛之中迅速地辨识出野葱。而对于城市里长大的儿子来说，他不单是五谷不分，怕是连葱和蒜都搞不清楚。我们在网上找到野葱的图片，打印出来，给小家伙带着，这极大地提高了他的兴致。当然，我和先生也故意让着他，即使野葱就在我们眼前，也装作没看到，引导儿子自己去发现。“爸爸妈妈，快看！我找到野葱了！”这家伙突然一声尖叫，倒把我吓了一跳。我们走过去一看，可不就是野葱嘛！儿子拎起小葱头就开挖，到底是稚子，没有经验，一葱头下去，直接把野葱头给劈开了。他倒也不生气，转身就把葱头给了他爸。先生四处巡视了一下，只见他放弃了眼下那一簇簇的野葱，对准一棵“孤家老人”的独苗开挖。我不解，问他是不是有什么秘籍没告诉我们。先生说：“要想刨到‘大块头’野葱，不要盯着那些成片成簇的，反而要寻找那些孤零零长在一边的，看似不起眼，一旦刨出，野葱头都很大，就像一颗独头蒜，身材比密密簇簇的那种大了好几倍，那才是宝藏野葱。”原来如此，看来他小时候也没少挖野葱嘛。

回到家后，我们利索地把小葱摘洗干净，葱苗子切段，圆圆的葱头切开，热锅烧油，爆炒不超过十秒，加盐装盘，给中午的面条加一道春天的野味。对于首次吃野葱的人来说，这道素炒一入口，会让你似曾相识，那是一种介于韭菜和蒜头之间的味道，那种鲜嫩的滋味让你欲罢不能！是的，野葱就是如此让人着迷，吃过就念念不忘，每年的这个季节都会想起它来。

还有一道菜，也是早春时节不可多得的美味。

立春后，大地回暖，万物复苏，一颗颗鲜嫩翠绿的青菜被抬上了餐桌。而在一众青菜里，我最爱的就是菜薹。为了这一口，我在小区附近租了一块地，年前就种好了苏州青和上海青。这两种都是常见的青

菜，不仅可以食叶，也可以吃菜薹。冬天里，苏州青菜中名为“矮脚青”的品种为了储备能量，便停止生长，到了立春气温升高，雨量充沛后，菜心就会猛地窜出新枝，结成花苞，这便是江浙一带所称的“菜尖”了。我很喜欢亲手掐菜薹，那“咔嚓”一声脆断的声音特别解压。这道菜讲究一个“鲜”字，绝不能放冰箱，也不要放过夜，从菜地里采摘回来就得开始烹饪。《舌尖上的中国》里说，“高端的食材往往只需要最朴素的烹饪方式”，此话不假，鲜嫩的食材亦如此。掐掉开花的头部，撕掉梗上的皮，只留最肥嫩的菜梗和叶片，猪油入热锅，倒入菜尖快速翻炒，炒到翠绿变成深绿，加入盐和蒜粒，再翻炒几下，起锅，上桌！咬一口——啊！又嫩又糯，还带着丝丝甜味儿，吃不到一点筋和皮，鲜嫩的春天的味道，慢慢渲染开，令人整个舌尖无比愉悦。

苏轼爱吃的笋，我也是喜欢的，只可惜我胃不好，不敢多食。因为笋含有大量粗纤维和草酸，可造成肠胃震动增大，导致消化不良和肠胃负担增加。每每看到家人对着一盘鲜美的笋大快朵颐时，我只能“望梅止渴”了。此时，先生就会打趣我说：“你就爱吃些不值钱的菜，什么菜薹啊，野葱啊，南瓜叶啊，来宁波十多年了，海鲜你是碰也不碰啊！太好养活了吧！”说完对我宠溺地一笑。是啊，定居宁波这么些年了，我的饮食习惯一点没被影响，依然吃着家乡味。对我来说，这不仅是一份乡愁，也是我的一份“清欢”。清欢是有味的，譬如，野葱远离世俗藏身山野的清香，菜薹洗净铅华吸收甘霖的甜糯，春笋藏身地下破土而出的

脆滑，每一口，不仅是对味蕾的满足，也是对心灵的抚慰。

古代文人们，提笔写就无数经典之作，被世人广为传颂，而谁又知道，他们也会为一道道野菜着迷。辛弃疾诗云：“春在溪头荠菜花。”苏轼更是“时绕麦田求野荠”“虽不甘于五味，而有味外之美”。他还饶有兴味地发明了一种荠菜和米一起熬煮的粥，自称“东坡羹”。比苏轼有过之而无不及的是陆放翁，对荠菜的沉迷，已经到了“春来荠美忽忘了归”的程度。可见他们深谙清欢的妙处。

“清欢”并不难寻找。“清欢”者，清淡的欢愉也，不是大欢、狂欢，更不是贪欢。

清晨醒来，见朝霞满天，见荷叶田田，有清粥一碗，有小菜一碟，是为清欢；傍晚回家，见残阳如血，见鸟儿归巢，有微风拂面，有音乐为伴，是为清欢；雨夜难眠，闭眼听窗外水珠滴滴答答，闻蛙叫蝉鸣啾啾呱呱，是为清欢；酷暑难熬，轻解罗裳，半掩窗门，看草色入帘青，花香溢满厅，是为清欢。

不论是山间野葱一把，还是小园菜薹一茬，在我看来，清欢的奥妙，就在于学会对生活做减法。当今社会，“狂欢”二字随处可见，诸如购物“狂欢节”，旅游“狂欢日”等等。“人生得意须尽欢”固然不假，但是，若能偶尔“偷得浮生半日闲”，舍弃世俗的追求和欲望的捆绑，回到最单纯的欢喜，那便是生命里最有诗意的情境：在春夜倾听花开的声音，清凉台上横扫落叶，在落日余晖中看夕阳，雪夜围炉煮茶，在淡如水的生活中体会生命的真谛。