

时令蔬菜吃三季

开春不久,空心菜就上市了。我观察到,刚上市的空心菜浅绿色,叶子像竹叶,约三寸长比柳叶宽一些;梗子也是嫩嫩的,吃的时候不必分开梗子叶子,直接用大蒜炆炆锅大火爆炒,保留它的清香味儿。

4、5月份,空心菜就大量上市了,价格也“打”下来了,四五块钱买一把,叶子炒一盘,梗子炒一盘,再便宜不过了。有一次去超市买菜,一位年轻女子拿了一把空心菜,她用普通话问一位同样买菜的老先生:“请问这是吃叶子不要梗子吗?”老先生笑道:“听你问话就知道你是外地来汉生活。空心菜主要是吃这梗子。将梗子用手指掰开、洗净滤干,然后配一点榨菜丝肉丝干辣椒,大火快速翻炒后装盘,是大家夏天每天的必吃菜!”

老先生的话,让我回想起了很久以前的往事。在我很小的时候,厨房是几家共用,每天哪家做什么菜都看得见菜式、闻得着肉香。家母做的菜在众邻居中是公认的“香”。犹记当年,我家饭桌上一段时间里几乎每天都有空心菜梗炒牛肉丝。那时候牛肉不比猪肉贵,母亲买回半斤牛肉切丝,一段时间里我们就可以吃到很多不同风味的牛肉丝搭配,既保证营养,又满满肉香。孩子们喜吃空心菜梗炒牛肉丝,要那种“老”一点的菜梗子更好吃、更脆。当孩子们抱怨牛肉太少了时,母亲说:“牛肉就是吃味道的,哪能口口是肉?”

还是竹床纳凉的夏天,邻居们喜欢聚在一起吃“夜宵”,当日的粥,配上吃一点空心菜梗炒榨菜丝,是绝配!十几年前,我的老街坊,一位天津来汉生活了几十年的独居老人,孩子们在三伏天里每天给她送吃食。一天,她指着送来的一小碗空心菜梗和两块糍粑鱼:“好吃,爱了!”居住时间长了,天南海北的朋友们也成了同食共饮、入乡随俗的近邻。

天气逐凉,每天仍可淘到空心菜,路过菜场时我总会多看一眼,拎一把回屋。那种像竹叶一样的空心菜不仅好洗,叶子也不会折叠。大家的餐桌上,总少不了炒空心菜菜梗。叶子也可以洗净滤干,多加一点蒜蓉,盛起味道香极。

人间烟火气,最抚凡人心。空心菜,可以吃三季,菜农掐的时候下面留两寸,还会再生长。生活就是这样,在一粥一饭中周而复始……

作者:李丽芬(70岁)武汉作家协会会员 江岸区百步亭社区



《盎然》

作者:陈红(58岁)硚口老年大学



△ 《金蝉脱壳》
作者:张可(60岁)
江汉区汉兴街道常远里社区



◁ 《家山图》
撰联:云绕千峰翠,泉鸣一径幽。
作者:徐谷春(66岁)
江汉区民权街道世彩社区



《执手夕阳》
作者:熊丹琨(76岁)
洪山区青菱街道黄家湖社区