青白茼蒿饭

□ 汪亭

茼蒿又名蓬蒿，山野之菜。春天的乡村，家家菜园子里随处可见。一棵棵矮短的身姿，蹲在一畦一畦的菜地里，墨绿的叶子内敛稳重地弯垂着，悄悄伸展。

这种绿叶的蔬菜，是农家饭桌上的常客，几乎天天都会与农民打个照面。早晨，农妇们挎个小篾篮，闲步去菜园逛一圈，掐几把菜苔，铲几棵茼蒿，午饭的菜肴便有了着落。

一盘清炒茼蒿，水灵灵地缱绻在白瓷碟上，就着米饭，细细嚼来，香中有点涩，涩里透着甜，十分的清胃爽口。

到了农历二三月，去菜园瞧瞧，葳蕤一片，遍地的茼蒿已不再是吾家小女初长成的娇嫩姿色，她们整齐地拔节抽苔。粗长的菜秆，茂密的绿叶，让主妇们开始焦心担忧——不能再让茼蒿肆意生长了！

于是，各家各户赶忙将它们都割回家中。做菜，显然是吃不完的，索性剁碎蒸饭吧。

第一步是备料。装两三升米，搬出石磨，将米磨成粉。接着把那些茂盛的茼蒿放在大木盆里剁碎。而后，烧上一锅开水，将细碎的茼蒿倒进沸水的锅里，除去苦涩，用铁铲来回焯几分钟，再捞到瓷盆里待凉。

第二步是炼油。年前腌制的腊肉，割出一块切成丁，放到热锅里熬至焦黄后盛出备用。

第三步是蒸饭。把焯过水的细碎茼蒿连同米粉一起倒入锅里，洒上熬好的油和肉丁，还要加些开水，用竹筷均匀地搅拌。到这时就可以点火加柴蒸烧了。等上半个钟头，香喷喷的热气扑面而来。

要做成茼蒿饭，还要最后一道工序——向铁锅四周浇些菜籽油，一边浇一边慢慢翻炒。此刻，茼蒿的清香和着腌肉的腊味，散发得愈加浓郁，不觉让人垂涎三尺。

童年时候，家里的茼蒿蒸饭并不好吃。青涩的蒿叶，粗糙的米粉，盐都很少，更是看不见丁点油星，吃起来非常的青涩寡味。

一锅青白的茼蒿蒸饭，那时要吃上好几天。在贫瘠清苦的乡下，母亲蒸着一锅锅茼蒿饭，勤俭节省地操持着一家老小的生活。

如今，吃茼蒿蒸饭已成了家乡的传统习俗。每年这段时间，母亲便会穿梭屋院，忙活着切菜磨粉。站在灶旁，端上一碗香气腾腾的茼蒿蒸饭，一口接一口地咀嚼着，菜嫩粉细，腊油飘香，这便是故乡的味道。

春分食鲜

各地陆续解封，在长期宅家后，人们蓦然发现撩人春色就在身边。风是柔的，空气很清新，阳光很温暖，原来姹紫嫣红早已开遍，今天是春分，这个时候的饮食有很多讲究，民间俗称“吃春”或者“咬春”。中医经典著作《黄帝内经》说要“食岁谷”，意思就是要吃时令食物。正是暖春时节，万物复苏，是时候一口“鲜”一口“嫩”地把春天吃进肚子里啦！地米菜、折耳根、胡葱、椿巅儿、社蒿、野竹笋……一听这些名字就让人唾涎三尺，直抵心扉。

野葱青青满山岗

□ 童喜

早上，我正准备出门上班，妻子对我说，她下午可以休息半天，打算去城中村后面的小山坡上挖野葱，这个季节，野葱应该长满山坡了。

“野葱！”我眼睛一亮，舌尖上顿时溢出了口水。

妻子高兴地说：“要是你喜欢吃，我就多挖一些。”

“太好啦！”我连连点头。

一整天，工余时，我的思绪都围着小野葱打转。

印象中，野葱的生命力很强，山坡野地里长得，水边湿地上长得，干旱沙地上也长得，滋味有细微的不同，但都很好吃。在那缺衣少食的贫瘠日子里，野葱是农家饭桌上的常客。

春暖花开，野草野花铺满田野山坡，母亲一手提着竹篮、一手拉着我上山挖野葱。吃了整整一个漫长冬天的咸白菜、萝卜干的我，渴望着吃些新鲜蔬菜换换口味，因此母亲一说挖野菜去，我就欢天喜地。野葱长相有趣：身子细长苗条，顶头圆溜溜的，像顶着一个大脑袋，我们那儿的人又叫它“大脑瓜”。握住叶片轻轻一提，野葱就拔出来了，葱杆儿洁白如玉、细细长长，顶头圆圆的，十分可爱，用手捋几下拭去泥土，放入口中一咬，乳白色的汁水清甜清甜，满口清香。我常常是一边拔一边吃。

回到家，母亲把野葱洗干净，晾在那里，然后烧上一锅水，在案板上擀杂粮面条，面条擀好，水也沸腾了，母亲把面条下进锅里，盖上锅盖，煮上一会儿，将面条捞进粗瓷大碗中，切几棵野葱，在锅里快速淖几下，撒在面条上，便成了一碗勾人食欲的佳肴；或者把野葱切得细细碎碎的，直接撒入碗中，也很好吃。母亲说野葱除了做调味佳品之外，还有祛痰、解热、开胃、杀菌、健脾几大功效。记得小时候我感冒咳嗽，母亲会熬野葱水给我喝；我被野蜂蚂蚁蛰了，母亲会把野葱捣烂了敷在我的伤口处，效果很好。

再往后，生活条件渐渐好起来，家里隔三差五能吃上鸡蛋、猪油、白面了，母亲便在屋前空地上种了一片野葱，不需要费心思照料，有空儿浇点水就行，一棵棵野葱长得昂首挺胸、生气勃勃，在明媚的阳光下闪着青翠的光泽，散发出好闻的气味。我放学回家，母亲吩咐：“去鸡窝里瞧瞧有没有鸡蛋，再去门口拔几棵野葱。”我欢呼一声，把书包一抛就往外跑，因为我知道母亲要做葱花炒鸡蛋了。金黄金黄的鸡蛋上面点缀着星星点点的碧绿葱花，看上去非常养眼，闻起来喷喷香，吃到嘴里更是绵软美味，可谓色、香、味俱全，不管吃多少都吃不够。还有母亲做的葱花烙馍、葱油煎饼、小葱拌豆腐……陪伴我度过欢乐的童年时光。

休息日，我和妻子步行至山坡，明媚的春光下，青青野葱铺满山坡，一棵棵野葱青翠欲滴，星星点点粉红、浅紫、米白、鹅黄的野花点缀在其间，引来蛱蝶飞舞。哦！再沉重的石头也挡不住种子钻出土壤，再恶劣的环境也挡不住生命对春天的向往。春回大地，一切都会生机蓬勃起来的。

布谷归来

□ 刘峰

从朦胧的烟云深处
又听见你嘹亮的歌喉

你这小小的农神
又准时催起了农事

你的一声声啼唤
被秧苗吸收了
绿了江南

追寻你小小的身影
农人吆喝着耕牛
犁开了春天

啼唤渐渐远去
人间芳菲四月近了

春醒芦苇滩

□ 路来森

春渐深，水潭的积冰，慢慢化开，一变为汪汪潭水。

因为枯水，滩地上便露出一些陆地，地面湿漉漉的，土质疏松，脚踏在地面上，松软如绵；发出滋滋的声音，好像土地在呼吸。

芦苇，就从这松土中，从这潭水中，静悄悄地冒出它的嫩芽，白白嫩嫩的苇芽，像婴儿白嫩的手指；带着一份娇气，带着一份生命的清新。掐一段，放入口中，慢慢咀嚼着，一种清甜的味道，在口中弥漫开来，是一种早春的味道。

“竹外桃花三两枝，春江水暖鸭先知。蒌蒿满地芦芽短，正是河豚欲上时。”滩岸边，村口上，有几株桃花开着；桃花灼灼，为芦苇滩镶上了半弯俊眉，绰绰约约的，一脉风流。潭水中没有河豚，却有着数不清的鲫鱼，村里人家，就把家养的鸭子，呼啦啦地赶进芦苇滩中，家鸭扑棱棱地嬉戏、追赶，尽情地享受追鱼之乐。短短的芦芽，肥而嫩，鸭子也喜欢。

大量的野生水鸟出现了。

最多的，是一种叫做“水燕子”的水鸟，脊背灰褐色，腹部白色；色彩，灰白相映，似乎暗合了天地和谐的征象。

更多的鸟儿，人们是叫不出它们的名字的，只是笼统地称之为“水鸟”，只因它们就是为了一条河而来，为了因一条河而形成的一片芦苇滩而来；或许，更确切地说，它们是为了水中的鱼儿，滩上的水草，乃至于草虫而来。

芦苇滩上，野鸟与家鸭争食，放鸭人看到了，会蓦然发出一声长啸；啸声震动了芦苇滩，芦苇滩中，随即便是一阵扑棱棱的混乱和喧嚣：鸭叫声，鸟鸣声，翅膀的闪动声，长啸在空中的回荡声……

世界，变得如此热闹，仿佛所有的生灵在共同谱写一首春天的协奏曲：低音、高音，长音、短音，雄浑的、柔婉的，快乐的、悲伤的，深沉的、激昂的……

春醒的这段时间，早晨的芦苇滩，大多被水雾笼罩，似乎越是晴好的早晨，雾气就越浓。天朗朗，雾浓浓，磅礴、浩荡，凝重、黏稠，整个芦苇滩都完全沉陷、迷失，酣醉于自己白色的梦境中。宁静的天气，雾气会随着太阳的升高，渐次散去，一股股，一片片，一缕缕，一丝丝……

春尽的时候，芦苇滩，就满是泱泱的绿了……

桃花鹨

□ 李由之

桃花开的时候，在里下河广袤的湖荡里，会成群地出现一种水鸟。这种水鸟个头不大，却是当地人恋恋不忘的时令佳肴，因此得了个“桃花鹨”的美名。

桃花鹨这种美味，似乎只在里下河地区有，外地没听说过。它之所以有名，是因为汪曾祺先生写过。汪曾祺不仅是一位杰出的文学家，更是一位出色的美食家。他写过不少文章介绍家乡高邮的美食，曾经多次提到桃花鹨。

在小说《异秉》里，汪曾祺写了一个小人物王二，王二卖熏烧（卤味），春天也卖卤桃花鹨。在《故乡的食物》一文中，汪先生对桃花鹨做过一番详细的考据：鹨在字典里，有两种读音。北方地区的鹨，念垛，即沙鸡，是一种嘴短腿短的沙漠飞禽；高邮附近的鹨，念 zhua，是一种长嘴长腿的水鸟。两者的滋味有天壤之别：“沙鸡肉较粗，略有酸味；鹨肉极细，非常香。”

汪先生毕竟不是鸟类学家，博雅如他，最终也没弄清楚桃花鹨究竟是什么鸟类，给读者留下了一个难解的谜团。前段时间宅家读书，我偶然间在民国泰州志里发现了答案：

鹬，土名桃花鹨，涉禽类千鸟科。本邑特产之一种，大仅如鹨，嘴长可三寸，头颈脊多黑褐色或带茶绿色，胸腹白色，足长趾无蹼，尾短羽，色与枯草色相混，在枯草中能掩护。恒以嘴穿插地中，觅取虫虾。或群飞行水际，以取小鱼类。春日入市为佳品。

桃花鹨小头小脑，短尾巴细长脚，个头跟鹌鹑差不多，却长着根长长的鸟喙，在田野里非常醒目。又因为个头小，浑身也没几两肉，打理起来费时费神。乡民们捕到鹨，往往放弃打牙祭的机会，一卖了之。

桃花鹨作为美食，就一个字：香。汪先生说“一辈子没有吃过比鹨更香的野味”，可谓经验之谈。其实鹨以鱼虾为食，肉味还是比较腥膻的，要想把香味烹调出来，非得有大厨的手艺不可。以前，通常只有上档次的饭馆才会做这道菜。

桃花鹨在江淮地区流行不同的烧法。像高邮、兴化，流行的是整只蒸卤：用八角、烧酒等调料配鹨肉，入锅焖至酥烂，出锅冷却后浇上特制的卤汁，香酥细嫩——一般是作为卤菜外卖。如仪征，鹨肉以切块清炒为主，与农家小公鸡的做法类似，“味极鲜美”，况周颐《选巷丛谈》、徐珂《清稗类钞》都有记载。在泰州，还有一种独特的食俗：当地厨师在上桃花鹨这道菜时，必定随盘奉上长达三尺的鹨嘴，以证明货真价实童叟无欺。

20世纪九十年代，高邮根据汪曾祺的美食文章，发明了一套“汪氏家宴”，专门招待四方宾客，卤桃花鹨名列头牌，还换了一个高雅的名字“雏凤迎春”。后来随着生态保护意识的提升，鹨鸟被列为保护动物，严禁捕杀。没了食材，自然就烧不出美味，桃花鹨就在餐桌上销声匿迹。老饕们若想念桃花鹨，我倒觉得可以多读读汪先生的作品——毕竟汪先生的文字，也是“真香”啊！

大变革激发新活力

（上接第1版）经研究，明确对案情简单、证据充分、责任明确的违法行为适用“零笔录”办案。

随后，该局在当年5月初发布《海事行政处罚“零笔录”（简化）办案工作指南》（简称《指南》）《常见海事违法行为“零笔录”办案模板》《海事行政处罚电子证据采集和存储规范》等规范性文件，进一步对海事行政处罚“零笔录”办案的适用原则、适用范围、办案程序、办案要点和取证要求进行了明确，并在该局各基层海事处试运行，边实践边拓展，不断对《指南》和模板进行了修改和完善。同时，该局还邀请法律专家对该办案模式开展研讨，并得到了专家的认可，专家普遍认为“零笔录”办案是在现有法律制度框架内，结合信息技术的一种办案创新，体现了时代性，有很强的实用价值，具有可复制可推广的现实意义。

据了解，目前船舶超载、船舶进出港未报告等9种现场执法类案件和船舶未持有有效的船舶最低安全配员证书、使用过期船舶国籍证书航行案等7种非现场执法类案件，均可以适用“零笔录”办案。

尤其需要指出的是，“零笔录”办案能够在台州海事局辖区成功实践，与该局近年来强化智慧海事建设密不可分。王晓敏告诉记者，近年来，该局以自建为基础，加大购买第三方服务的力度，快速建成覆盖全面的AIS、CCTV、VTS系统，一方面大力推进VTS系统国产化、可视化、智能化建设进程，一方面积极增设高清CCTV、AIS接收站、小型VTS雷达站，以深化电子巡航机制，发挥智能感知系统功能，实现远程查违和精准执法。“‘零笔录’的精髓就在于全面规范高效的采用电子证据，而智慧海事建设为这一目标的实现提供了软硬件支撑和全新路径，‘零笔录’由此展现出强大的生命力。”王晓敏说。

新模式带来新变化

“以前我们过来处理违章，一定要带上船舶国籍证书、船员证书等好多证书，首先要到海事部门现场接受调查，等待执法人员制作询问笔录、复印证书、走网上审批流程等，万一资料没带齐，还要来回跑，有时从外地来办理还需要住宿，时间就更长了，十分麻烦。”3月16日，刚刚通过“零笔录”处理完违章的“宏翔199”轮船东徐高斌说，“‘零笔录’办案，我们无需再携带一大摞船舶、船员证书来，也无需再提供任何情况说明等书面供述材料，以前需要等待至少3小时，现在0.5小时就能处理完成，非现场案件更是不用跑，在网上就能处理完，很方便。”

感受到“零笔录”办案好处的不仅有违法的行政相对人，还有海事一线的执法人员。“之前办理案件，工作量最大的就是询问笔录、各类证书复印件等纸质证据材料的采集，多达好几十页，且每一页都需要当事人、执法人员双方签字确认，而现在通过‘零笔录’办案，只要按照规范，综合运用行政执法音视频记录、现场照片等电子证据，就能很快处置完毕，节省了纸张和时间，效率大大提升。而且，全程执法视频记录或者电子巡航信息化系统全程留痕，也能监督执法人员的执法行为和执法习惯，推进阳光执法，避免执法廉政风险。”椒江海事处执法人员高亮说。

一次成功的尝试，开启了“零笔录”办案的加速推广。自2019年11月全面实施以来，台州海事局共办理“零笔录”案件178件，处罚金额140万元。今年新冠肺炎疫情防控期间，“零笔录”办案更是得到了广泛运用，2月以来该局行政处罚96件，其中“零笔录”案件28件，占比29.2%。“零笔录”办案效率的提升，还带来了执法效能的提升，2019年该局行政处罚案件数3057件，较2018年提高56.69%，水上安全隐患治理能力进一步增强。

一个大胆的创新，带来一场深刻的海事行政处罚模式变革。在探索之路上，台州海事局的规划蓝图也越来越清晰。

台州海事局执法督察处副处长金浏夏介绍，在疫情期间，该局通过“零笔录”办案、“零接触”送达的运用，还实现了行政相对人处理违章“零次跑”。金浏夏透露，未来该局将进一步加快“移动微海事”研发，打破传统办案在身份认证、电子签名、证据补正、文书送达等方面的规则壁垒，打造“方便实用、互联互通、高效规范、全面智能”的移动水上违法行为处理平台，让当事人和执法人员均能切实感受到“指尖处理、掌上办案”的便利。