陆游曾写诗赞道:“野蔌山蔬次第尝,超然气压太官羊”。馄饨的最佳拍档荠菜、人们对其喜恶参半的香椿、与花生碎凉拌的马兰头……曾经难登大雅之堂的野菜而今却成了餐桌上的佳肴,越来越受到人们的青睐。播娘蒿、芣苢、洲芹……单看这串名单,估计好多人也会蒙圈。其实,这时候在水田、塘堰、河沟旁处处可见它们的踪迹。五一假期即将到来,即使不能远行,也到郊野里走走,采摘些新鲜野菜打打牙祭吧。

菜茹有畦 野蔬飘香

播娘蒿

□ 路来森

有小麦生长的地方,就有播娘蒿。播娘蒿,注定是小麦的伴生物。

所以,有的地方,就干脆叫播娘蒿为“麦蒿”,或者“抱娘蒿”。“麦蒿”,实在,实在出一份亲切;“抱娘蒿”,凄苦,凄苦出一份伤感。

许多人,把播娘蒿只是看作野菜,我则兼而有之——认为它既是野菜,更是野花。

播娘蒿的生命力强,耐寒。春气乍然回暖,它就和小麦一起勃然而生,哗然而长。

初生的播娘蒿,贴地而长,叶片柔软,葱郁而茂盛,故尔很适合食用,而且吃法多多。拔取一些播娘蒿,去根,热水焯过,切碎,加入食盐、味精、麻油,略加调和,就是一道不错的凉菜。同样的办法,再加入肉末,就是极好的馅料,可以包水饺或者包子。

乡间,对播娘蒿另有一种吃法,那就是熬菜粥。播娘蒿去根,洗净,放入大铁锅中,加入适量水、适量豆粉或者面粉,然后急火开锅,再文火熬几分钟即可。播娘蒿熬出的菜粥,汁白菜碧,极是悦目。

播娘蒿,好吃吗?香吗?真是不敢恭维。

一些文章,写播娘蒿的味道,通常用清香二字来形容之。我则认为,清则清矣,香却未必,不但不香,而且还有一种淡淡的生蒿味,只能说是“还不算很难吃”而已。

如今,我们偶尔吃一次播娘蒿,也许只是吃一次春鲜。而在过去,很多年里,播娘蒿或许就是春天里一种重要的救急救荒的野菜。这大概也就是人们为什么还给它起了个很人性的名字——“抱娘蒿”。

清明过后,播娘蒿即生枝分杈,攒干缀花。

《救荒本草》曰:“(播娘蒿)苗高人许。叶似园(芜)荽叶,微细;叶丛间分茎叉(杈),梢上开小青黄花,结小细角,似葶苈。”此一描述,可谓恰当之至。

“生枝分杈,攒干缀花”后的播娘蒿,株型之高大程度,远远超过一株小麦。而且,一棵播娘蒿,分杈极多,每根枝杈上,又有数朵花簇,淡黄、米粒大小的小花朵,拥拥挤挤地簇在一起,给人一种熙熙攘攘的热闹感,简直是有些“喜气洋洋”了。

播娘蒿的生长,也有特色——喜欢连片生长,很少有单株的,纵然是极小的一块地盘,也必然有一小片播娘蒿拥挤在那儿。试想,若然是大片大片的播娘蒿连接在一起,其景象当会如何呢?

我只能用“叹为观止”来形容了。

真可谓汪洋恣肆,浩浩荡荡。清风一吹,则如抖动一块巨大无比的金色绸缎,涛涛涌涌地舞动着,流光溢彩、润滑养目。真正是一片“大美风景”啊。此时,播娘蒿的蒿香味也变得特别浓,浓烈到黏稠的地步,真是有些化不开了。

哎,不写了。田野里的播娘蒿花正开着,还是看花去吧!

风吹碧绿马兰头

□ 程广海

马兰头在我们老家来说,就是一种最普通的野菜。一如荠菜、苦苦菜、苋菜、二月兰或蒲公英,在乡间的田野里,一点也不妖娆艳丽,是最不显眼的了。

但它却是在开春后,最早让人们品尝到的一种野味了。

每年的二月底或三月初,在荠菜正肥嫩的时节,马兰头开始破土发芽了,它先是露出了细细的毛尖,暖暖的阳光照着,和煦的春风吹着,不几天功夫,田埂上、地头边,便齐刷刷地长出一丛丛马兰头,给踏青的人们带来意想不到的惊喜。

江南一带的人们,对于一些美食的吃法和做法,真是到了极致,好生让人羡慕。就连我们北方人所说的采摘马兰头,人家南方人还叫着挑马兰头呢!这一个挑字,不仅可以看出不同地域的饮食习俗的异样,想一想,也有几多的诗意在里面。

关于马兰头的由来,明朝王磐的《野菜谱》里记载,说马兰头原名“马拦头”,田野路边丛生的马兰头会阻碍马的通行,故民谣有:“马拦头,拦路生,我为拔之容马行。”尽情生长的马兰头,可长至七八十厘米之高,所以有拦马之说。

明代《野菜谱》提到:“二三月丛生,熟食,又可作齑”。中医学认为马兰头性凉味辛,无毒,具有清热解毒,凉血止血,利尿消肿的功效。经常吃马兰头,对高血压、咽喉炎、急性肝炎、扁桃体炎等许多疾病都有好处。食用“马兰头”,顾名思义,意味着要吃这种野菜的顶端嫩芽。马兰头叶子碧绿,嫩嫩的,带清香味儿,采摘回来的马兰头,拿到家里,用清水冲洗一遍即可,趁着它的鲜嫩,要及时食用才好。

南方人擅长把马兰头用温水汆过后,把干丝切得细长细长,淋点麻油,凉拌着吃,这是一道经久不衰的名吃。但我最偏爱的,还是母亲做的清炒马兰头。

锅灶是农村的那种小耳朵铁锅,烧的是木材棒子,这样做出来的菜,才是老家的味道,是母亲的味道。几十年过去了,我依稀记得帮着母亲烧锅时的情景。母亲先把一点油倒入锅底,油热后,把沥干的马兰头倒入锅里,吱吱啦啦的声音随即响起,马兰头的清香从锅里飘出来,只要用铲子在锅里一反一正,过油后的马兰头显得更加碧绿,味道更佳浓郁。盛盘后,再放上一点蒜末,一白一绿,那更是一道视觉的盛宴。

离开故乡十多年了,在城市里打拼,我更加想念故乡那大片大片鲜嫩的马兰头,想着母亲炒马兰头的味道和自己曾经在田野里奔跑着挖野菜的情景,那一丝丝的乡愁,都化作在对马兰头的回味里!

茅草有野趣

□ 三秋月

我喜欢与杂草亲近,草色连天,走进它们,仿若置身碧波荡漾水面,天高地阔,心如水洗一般空明。

杂草中,我尤爱茅草,怎么看怎么好,怎么瞧都怜惜,没有任何理由,就是单纯地喜爱。

茅草多生在河滩。河滩多为沙土,适宜茅草生长。春天,茅草破土生长的时候,叶子是卷抱着的,如针状,俗称茅针,拔出来,底根白嫩嫩的,放在嘴里嚼,甜滋滋的。小时候,我常到河滩去玩耍,没事便拔茅针吃着玩,很有趣。

茅草根在土里恣意生长,根伸到哪里,茅草便长到哪里,长得连成片。初夏,茅草生长茂密,叶形狭长,如剑;叶面似砂纸,刺人;叶边锋利似刃,头便是长剑的剑尖。小时候我和伙伴们常在茅草丛中捉迷藏,风吹草动,完全看不到人藏在何处,趴得无趣了,想拽着草起身,一不小心,手指便被割了一道深深的口子,赶紧到地里找一种叫“血汗头”的野草,摘下叶子,揉烂贴在伤口处,即可止血镇痛消炎。

夏天,瓜田里的瓜要长成了,此时,通常要在瓜地里搭建一个简易的瓜棚。瓜棚的棚顶便是用茅草铺的。茅草有的是,就地取材,一捆捆割来,厚厚地铺在屋顶,和泥压住,屋脊及两边各压一道,大功告成。晴日遮阳,雨天挡雨,人躺在草棚中,可高枕无忧矣。

在没有零嘴的年代,茅草根可以充当零食吃。到田里铲草喂猪羊,就要挖茅草根来吃,沙土好挖,茅草根扎的很深,根伸得长,说是挖,其实,用掏更符合,茅草根白若葱根,尺余长,粗细若大号的圆珠笔芯,又神似藕鞭,一节一节的,虫草似的,丰腴水嫩,捋去碎土,亦不用水洗,直接入口,甜甜的,满口生津,如食甘蔗。

茅草根,还可做中药。农闲之时,大人用铁钊子刨,在场上晾晒,小孩子趁机偷嘴。那时,常有游贩下乡来收,不但收茅草根,还收绞股蓝,蒲公英……这些野草,曾为乡人羞涩的囊中解了些许拮据。

秋风起,茅草开始抽穗开花,花状若芦花,始色青苍,渐渐变白,叶亦从绿色变成赭黄,赭黄的叶片顶着洁白的絮,在风中,浩浩荡荡,波澜壮阔。

野花

□ 陈兴宇

我看见了坚强
看见了
它们的努力
一点一点
变绿 变红 升上眉梢

阳光下
千年的宣纸
铺在乡村的田埂上
是谁在泼墨
这浓淡的色彩
把四月渲染得恰到好处

一个孩子弯下了腰
绽放的笑容
如同对美好生活的向往

你好 洲芹

□ 王晓

新冠肺炎疫情等级降低,外出人多了起来,尤其江边公园,可看长江行船,可采野菜尝春,可放风筝,一举多得,是出行的最佳选择。

迎面走来一位大姐,用丝巾裹着一抱洲芹,碧绿、生鲜,惹眼得很。看她的装扮,还有不远处江滩上那些低头忙碌的人,就知道她刚刚收获的喜悦。心下痒痒,也想摘一抱野生洲芹回家。

外人可能不晓得洲芹,这种江滩上生长的野菜,被小城人吃出了境界。

我有幸吃过临江古镇十二圩朝阳酒楼大厨炒的洲芹,那是让人记一辈子的味道。和着洲芹炒的是有名的十二圩香干,洲芹碧绿、香干橙黄,色泽搭配绝佳。洲芹香得高冷,香干香得酣醇,香气层次丰富,糅合后又有超越,鲜甜爽口,唇齿缠绵,有提神奇效,酒至半酣,人更精神。

一位开饭店的朋友也做洲芹,与朝阳酒楼名饭店相比,做法更家常。老板擅独辟蹊径,既然朝阳酒楼的洲芹炒香干那么大名气了,不妨走走偏门,他做的是洲芹炒蚕豆瓣,大灶猛火,铁锅滑油,豆瓣先跳,洲芹随后,颠锅搁盐,出盘上菜,素颜朝天,深深浅浅,吃出本真。这菜一上桌,其他菜黯然失色。

洲芹,还有其他多种吃法,炒鸡蛋,炒咸肉,炒臭干,或者直接清炒,看各人喜欢。我不太爱,以为那么做,多少破坏了洲芹的脆、清、香。

喜欢洲芹,还特别喜欢它的名字,喊它像喊一个村姑,亲切得很,小时候庄上人都是“小芹”“小芹”地喊我,我爱洲芹,或许有此隐秘。

河北海事局抓实做细“常态化”防控见成效

(上接第1版)

大格局需要大担当。3月伊始,河北海事局适时将工作重心“转移”到支持港航企业复工复产上来,局领导先后多次带队深入港航企业,指导疫情防控工作,了解影响企业复工复产的堵点痛点,研究推出多项举措,全面推进海事交通疫情防控、防疫物资运输保障、国家重点战略物资运输保障等重要任务。

减负担!复工复产破痛点解难题

“常态化”疫情防控,“当务之急”是破痛点、解难题,“关键抓手”是科技手段、精准施策。

3月6日,一纸《中华人民共和国河北海事局关于支持企业复工复产的通告》,给河北港航企业复工复产注入了一支“强心针”。其后,“支持港航企业复产复工的18项举措”的适时推出,又为港航企业提信心、降成本、强保障。

3月8日,一艘装载古巴原糖的外籍船舶“众发”轮到达曹妃甸港卸货,为中粮(唐山)糖业有限公司带来复工复产的原材料。曹妃甸海事局严格落实“18项举措”中的免收进出口货物港口建设费政策,对“众发”轮所载31000吨原糖办理了免征业务,为企业减少资金费用17.36万元,原糖顺利入库。

减免船舶规费减轻企业负担。自2020年3月1日零时至6月30日24时间,河北海事局免征进出口货物港口建设费,减半征收船舶油污损害赔偿基金。目前,已经累计免征港口建设费1.61亿元,涉及进出港船舶634艘次,受惠企业273家;减征油污基金30.91万元,涉及进出港船舶65艘次,受惠企业13家,完成全部港口建设费政策性因素退费工作,累计退费145.14万元。

非常时期的非常举措,减轻了航运负担,促进了行业发展,受到了业界好评。

高效化!重点物资绿色通道开启

复工复产,交通运输是“先行官”,必须打通“大动脉”,畅通“微循环”。

开辟水上运输“绿色通道”。沧州海事局率先协调相关港航管理单位和卫生防疫部门有效保障电煤、粮油等重点民生物资及时运输,做到防疫重点物资水上运输“零等待”,对疫情应急物资或电煤船舶实行“四优先”原则。

“以前最短要用五个小时才能完成的通关检查,现在只需迎检一次,仅用一个小时就完成了,效率太高了!”巴拿马籍“绿洲”轮船长Valencia Daniel对沧州黄骅港口岸通关工作效率发出赞叹。

优先审批、优先引航、优先锚泊、优先靠离泊。河北海事局的“绿色通道”,启动了重点物资海上安全运输保障机制,最大程度缩短船舶进出港时间,切实保障了重点物资海上运输通道安全畅通。

15万只口罩、100余吨口罩原料等防疫物资,在河北港口优先通行。

80.76万吨大豆、1.53万吨食用油、4千余万吨煤炭、486.81万吨原油、1.32万吨化肥、266.4万吨成品油、166.01万方天然气等民生货品,在河北港口畅行无阻。

……

海事业务“不见面”;海事政务“云办理”;相关证书“延期办”“预约办”等高效便民举措,河北海事局充分利用海事一网通办平台、综合服务平台、手机微信公众号办理海事政务,确保船舶顺利进出港、财税收入应征不漏、船员在船安心工作。累计网上办理业务3200余次,服务船员947人次,办理船员证件653件次,涉及公司100余家。

一手保畅,一手严防。做好国际航行船舶航经高风险国家地区到港船舶的联防联控。国际船舶入港必须提前48小时报告船员健康信息,强化外籍船舶信息甄别研判,全方位做好口岸疫情防护工作。及时处置船员发热状况14人次,通报远洋船员更换290人次,为196名船员办理任解职手续。

截至日前,河北海事局安全监管国际航行进出港1742艘次,集装箱9.42万标箱,服务外贸船员2.78万人次,外贸货物9506.29余万吨,比去年同期增长10%以上。

远程化!现场监管非接触式

复工复产,智能战“疫”无处不在,“无接触式”现场监管身手不凡。

为支持船舶修造企业复工复产。河北海事局推行新造船舶试航远程备案制度,远程非接触式现场监管,对于大型受限试航船舶实施在VTS水域内全程跟踪服务。累计安全保障共计8.2万总吨船舶下水、参与作业人员120余人次。

4月4日,在秦皇岛山船重工码头上,造船部副部长朱树丰指着刚刚完成试航任务安全返回的8.2万吨新船“黄金福沃德”轮,激动的心情溢于言表,“这是复工复产以来,河北沿海船厂下水试航的第一艘新建船舶。”

试航期间,外籍船东和中方船员120多人,必须在海上共同生活7天。为应对“中外”人员聚集风险,秦皇岛海事局充分发挥联防联控机制优势,协调海事、海关、边防及有关部门,开展深入研究,梳理风险隐患,指导企业从船员选派、现场监管、缺陷整改、疫情防控、水上安全等多个方面,确保防控无死角、环节无缝隙、措施无疏漏。

创新水工项目监管方式。通过线上审批方式远程开展涉水工程许可工作,为急需开展专家咨询、评审的水工项目提供函审咨询,并对符合条件的水上水下活动许可证有效期自动延期。辖区内唐山海事局针对涉海工程开展了“海空立体巡航”。4月9日,对国家水运“十三五”重点海上建设项目-京唐港25万吨级航道工程、河北省重点建设项目-唐山月坨岛海上风电场工程,国家区域能源开发建设项目—南堡35-2油田和秦皇岛33-1油田开发项目等重大涉水工程开展了现场巡查执法活动。目前,河北海事局辖区涉水工程企业复工复产48家,涉及船舶172艘次,船员1600余人。

履险如夷,克危为机。河北海事局正以强烈的责任感和使命感,全力以赴、咬紧牙关、攻坚克难,努力把常态化防控抓实抓细,千方百计创造复工复产有利条件,不麻痹、不厌战、不松劲,力争河北港航发展和疫情防控的全面胜利。

河北海事局党组书记、局长齐利平带队走访港航企业。河北海事局供图