

知味甘肃

春天来了。
春天万物复苏,陇原黄土地也生机勃勃,崭露头角——原野上各种野菜冒出了青青嫩芽,引无数馋嘴的人竞相斜睨,纷纷采摘,同时放飞想象:“把春天吃进嘴巴里。”然则三四月田野里的小小野菜,固然是佐餐的新鲜时蔬,也固然是诗歌的自然意象,同时也是文化的意外搭载、历史的悄然旁证。

野菜的故事

文雪潇

蕨菜

薤白

一

甘肃历史上最遥远的野菜,遥远得已经“佚名”了,但它们生长的地方,却是大名鼎鼎:雷泽——唐代司马贞《补史记·三皇本纪》有云:“太昊庖牺氏……母曰华胥,履大人迹于雷泽,而生庖牺(伏羲)于成纪。”

这个历史记载里,就有一个野菜故事。

泽,就是野外。那一天,华胥氏到了野外。她到野外,可不是郊游,也不是踏青,更不是探春,大概率是男猎而女采——采摘野菜。去哪里采,去那片沼泽地——雷泽。那时候,生活也在别处,但这“别处”,不是什么“诗与远方”,而是可以采摘到“云梦之芹”的泽畔、湿地。

华胥氏她们采摘野菜的时候,发现了一串奇怪的大脚印——“大人迹”。华胥氏可能是胆子比较大吧,就好奇地循着这一串脚印深入到了萋萋芳草的深处。追踪动物的趾印然后捕杀之,那可是先民的基本技能。但是她的孤军深入,却让上面的这个野菜故事,变成了她与“大人”相遇的爱情故事。

二

逐渐到了西周初年,有伯夷、叔齐两兄弟,思想顽固,留恋先朝而“不食周粟”,即背井离乡,沿渭河西上,来到当时的戎羌之地——今甘肃省渭源县的首阳山。

他们不能食周粟,但又要活下去,吃什么呢?

他们就食“薇”。首阳山“有商逸民伯夷叔齐之墓”前,对联上写得分明:“满山白薇,味压珍馐鱼肉;两堆黄土,光高日月星辰。”《诗经·小雅·采薇》名冠三百篇的佳句“昔我往矣,杨柳依依。今我来思,雨雪霏霏”,描写的也许就是他们当年采薇而生的心情,而鲁迅《故事新编·采薇》的描写更是形神毕肖:“他愈嚼,就愈皱眉,直着脖子咽了几咽,倒哇的一声吐出来了,诉苦似的看着叔齐道:‘苦,粗’。”鲁迅最能捕捉事物的特征。鲁迅在这儿捕捉到的,是天下野菜的总味道:苦!

苦中作乐。难兄伯夷和难弟叔齐,竟还能苦中作诗——他们留给世人一首酸楚的《采薇歌》:“登彼西山兮,采其薇矣。以暴易暴兮,不知其非矣。神农虞夏忽焉没兮,吾将安适归矣?”

有人说,薇,就是蕨——卷曲如小儿拳,伸展如凤尾。

三

公元759年,“太瘦生”杜甫来到了时称秦州的甘肃天水。

杜甫的减肥秘籍,一是药膳——杜甫爱好采药,对中国药学很有研究。杜甫《陪郑广文游何将军山林》诗有句“棘树寒云色,茵陈春藕香”,其茵陈就是三月茵陈四月草的一种中药材。杜甫的减肥秘籍二,就是“食野之苹”——吃野菜。杜甫《园官送菜》句“苦苣针如刺,马齿叶亦繁”,言及我们传承至今的两样野菜:苦苣、马齿苋。

杜甫当年寓居天水时,也品尝过许多我们当地的野菜,其中有诗为证者就是薤——现在的水水人称其为小蒜。杜甫诗《秋日阮隐居致薤三十束》确凿地记载了此事:“隐者柴门内,畦蔬绕舍秋。盈筐承露薤,不待致书求。束比青白色,圆齐玉箸头。衰年关鬲冷,味暖复无忧。”阮昉致薤,杜甫致诗,这是边城天水当年的一件确凿难事,让我们天水散发出小蒜的味道、诗歌的味道,也散发出浓浓的人情味。

现在秦州的村前舍后,仍有时隐时现的薤,秋日,仍有村妇把从山坡上挖到的薤,扎成一小把一小把,摆放在集市上出售。给谁出售?给“衰年”的老年人出售。人到“衰年”,“关鬲”就“冷”,何以暖之?谓有小蒜!

杜甫诗中的阮隐居,名昉,是当年杜甫在秦州结识的至交好友。他和杜甫既能在酒桌上推杯换盏、推心置腹,饭后还能再送些豆腐、瓠瓜、薤之类者,应该算是至交了。假如天水野菜学会将来如果成立,大会的第一个事项,就应该是把天水的薤命名为——阮昉薤,并赐小名为“阮昉小蒜”。

四

好多古人都爱吃荠菜,好多今人也爱吃,我也爱吃,但是我不敢吃。我们那儿有个童谣:“辣辣荠荠菜,爷爷吃了屁出来。”所以,我不敢吃荠荠菜。

但是我敢吃苦苣菜!

我直到上高中的时候,那个争分夺秒抓学习的时期,还和朋友上山剝过苦苣。那天,天朗气清,惠风和畅,空气里浮动着橙黄的阳光,大地上花香四散,春风过处,如梦似幻的五月之芬芳沁人肺腑。我们在田野里踏青访古,提刀四顾,边走边唱,踌躇满志,苦苣虽然没有采满篮子,然而回家的时候,那种满载而归的感觉,正如古人之所描写:“回看射雕处,千里暮云平”,充满了人生的豪放之气。

回想起来,我们那天挖苦苣是假,沐春风是真。

苦苣剝回去,就做酸菜浆水。我们天水人,一年四季,离不开酸菜浆水。

直到现在,朋友酒醉回家,总要再喝半碗苦苣浆水——何以解忧,唯有杜康;何以解酒,唯有浆水。

五

苣荬,其实常被作为草料。人吃的,当然是苣荬的嫩芽,所以,采摘苣荬的嫩芽,就叫“掐苣荬”。我小时候就常常掐苣荬。同样是掐,南方人掐茶叶,掐得似乎诗情画意,月淡风清,而我们掐苣荬,却要跪在地上,拨开柴草,甚至要刨开黄土,而后其芽乃现——这就是我小时候的“菜篮子工程”。我的字一直写得不好,原因就是我的手,一生下来就不是写字的手,而是掐苣荬的手。

掐苣荬掐得我的手指尖疼,掐苣荬也掐得生产队守苣荬的老汉心尖尖疼!

苣荬才露尖尖角,人们就漫山遍野来掐,我们要掐,而生产队不让我们掐。于是我们就互掐——彼进我退,彼退我进。我字写得不好,但上窜下跳的能力还可以。看守苣荬的老汉撵来,我就提着篮子跳埂埂、窜沟壑,有时候逃之而没有天天,被老汉逮住了,就被掐耳朵。大人们都叫彼老汉为“歹老汉”。我就以为他姓歹,就“歹爷爷歹爷爷”地软声讨饶。老汉更气,手下的力道也越发大了起来。所以我的耳朵,一直疼到了现在。而对苣荬的喜欢,也一直没有再变。

春日的馈赠

文/叶梓

曾经,我固执地认为,一年的春天是从槐芽吐绿开始的。
为什么呢?
因为家乡天水多槐树,小时候吃的槐芽菜实在是太多了。春天,万物生长,树木当然也要发芽吐绿。应了“靠山吃山、靠水吃水”这句俗语,家乡的人常常以槐芽为菜。记忆里,每年春天,当槐芽在经历了秋的萧瑟与冬之严寒后终于吐出嫩嫩的绿色时,我们就会手拎竹篮,去塬上或者沟里采槐芽。母亲把摘来的槐芽洗净、焯熟,复又凉拌。在故乡,这是一道上好的凉菜。其实,除了吃槐芽,还吃韭菜和苣荬。杜甫有“夜雨剪春韭,新炊间黄粱”的诗句,这是中原一带的吃法。韭菜在西北的吃法既多,且讲究韭菜的新鲜,最好不过的当然是“头刀韭菜芽”。头刀韭菜芽其实就是春天里割下的第一茬韭菜。家乡谚语曰:头刀的韭菜二锅的面。头刀的韭菜既好看又好吃,根白,像一截玉;叶子又宛似翡翠,青翠欲滴。
当然,也要捡地软儿吃。
地软的学名叫地衣,一种菌类植物。春雪尚未消尽的时候,它们就来到了北方大地,蜷缩在还有点枯黄的野草中。和我一般年纪的人,若是在乡下生活过,大抵都有捡地软儿的经历。记得出门前,母亲总会叮嘱一番,说羊粪多的地方地软儿多。地软儿蓬松,一大朵儿,好看。地软儿洗净后,看起来黝黑发亮,像木耳。用它做成素馅包子,极好吃。

等槐芽长长不老,到了再不能食用凉拌的时候,槐花就艳艳地开了。这时候,夏天也就快到了,由地衣、槐芽所构成的春日餐桌,会换上浆水锅粑。十几年前我移居南方,每年春天,都会想念家乡的野菜。所幸的是,淡淡的惆怅里,又能与江南春天的时令食材不期而遇。
在我看来,最让我惊讶的不是南方的春日荠菜,而是松花团子。
松花团子其实就是糯米团子,之所以又名曰松花团子,是因这团子包好了馅,要在松花粉里滚一下。我在太湖边的钱家坞见过一位临街卖松花团子的老妇人,她把包好的糯米团子在松花粉里轻轻一滚的动作,熟练、迅速,原本普通的糯米团子,一下子具有了别样的诗意与美感。松花,就是松树上开的花。清明节前后,松花次第绽放,当花蕊完全绽放时,金黄色的花粉就有些肆意地“溢”满林间。倘若站在松树底下,一不小心就会粘满全身。采松花,听起来雅致诗意,实际上是件很辛苦的事。采来松花,先要摊晒,复用竹筛筛下松花粉。松花粉有很好的药用价值,《本草纲目》将其列为上品:“松花甘、温,无毒。润心肺,益气,除风止血,亦可酿酒。”我是北人,在吃到松花团子之前,真的不知道松花有如此多的妙用。
新鲜出锅的松花团子,食之,不粘手,亦不粘嘴,清香扑鼻,仿佛接受来自春天的无私馈赠。我见过一个移居加拿大的苏州人,他在国外生活了十几年,最让他梦牵魂绕的还是家乡的松花团子。每年清明前后,思乡心切,童年时代吃松花团子的场景总会出现在他的梦境里。听他讲述这样的细节,不得不承认,所谓故乡,既是亲人、山水、小巷的指代,更是味蕾之上的悠远记忆。

除了松花团子,还有文文头。
文文头是太湖西山里的一种野菜,是一种无法人工种植的植物,它靠的就是野生野长。听年长的太湖边渔民讲,当年,老百姓吃了这种野草,感觉味道特别鲜美,解了饥饿还不花钱,又没有毒,山上随时可采。久而久之,文文头成了当地老百姓特别喜欢的一道野菜。春天的文文头,一片翠绿。但是,因其花籽极小,没法收拢,只好任其生长。一般,它会长在梅树和橘树的下面。据说,文文头只有西山有,就连隔湖相望的东山都没有。我心底里是有点不相信的。但一直没有去考证,更没有请教专家。在我看来,东山和西山,是太湖上的半岛和岛屿,风土人情,基本上差不多的呢。如果真的是只有西山有,那也真是一个难解的谜。
太湖一带,有“早春五头”的吃法。五头者,马兰头、香椿头、文文头、四升头和枸杞头。文文头就是其中之一。文文头,可炒,可编,可入汤,加些肉丝,有点莼菜肉丝汤的范儿。如果把它们之间进行比较的话,文文头吃起来比四升头嫩,不如马兰头脆,但有一股特殊的清香,食之有一点酥酥的感觉——如果用苏州方言来形容的话,就是“肥笃笃”。

文文头,有人叫它鹅肠草,苏州的菜场并不多见。它的学名叫牛繁缕,听起来有盈盈古意。吃完松花团子,吃了文文头,中国南方就迎来湿答答的梅雨季节和燥热的夏天了。
无论是家乡天水的槐芽苣荬,还是南方的松花团子文文头,其实都是春天给予我们的美好馈赠,也是我们秉承了不时不食的农业智慧。早在《礼记》里就有“饮食必时”的说法,因此,在浩荡的春光里,享受一口时鲜,也是对春天最好的珍惜。