

野菜的故事

文/雪潇



蕨菜



蕤白



春天来了。

春天万物复苏，陇原黄土地也生机勃发，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。

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草药材。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——现在的天水人称其为小蒜。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。束比青刍色，圆齐玉箸头。衰年关禹冷，味暖复无忧。”阮隐居致薤，杜甫致诗，这是边城天水当年的一件确凿雅事，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”，“关禹”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，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，还和朋友上山剜过苦苣。那天，天朗气清，惠风和畅，空气中浮动着橙黄的阳光，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。

苦苣剜回去，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

苜蓿，其实常被作为草料。人吃的，当然是苜蓿的嫩芽，所以，采摘苜蓿的嫩芽，就叫“掐苜蓿”。我小时候就常常掐苜蓿。同样是掐，南方人掐茶叶，掐得似乎诗情画意，月淡风清，而我们掐苜蓿，却要跪在地上，拔开柴草，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，而是掐苜蓿的手。

掐苜蓿掐得我的手指尖疼，掐苜蓿也掐得生产队守苜蓿的老汉心尖疼！

苜蓿才露尖尖角，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。看守苜蓿的老汉撵来，我就提着篮子跳埂塄、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。而对苜蓿的喜爱，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，我们就会手捧竹篮，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，还吃韭菜和苜蓿。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”。头刀韭菜其实就是春天里割下的第一茬韭菜。家乡谚曰：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；叶子又宛如翡翠，青翠欲滴。

当然，也要捡地软吃。

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，极好吃了。

等槐芽长大长老，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，会换上浆水锅鲰。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野菜，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。我心里是有点不相信的。但一直没有去考证，更没有求教专家。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、四爿头和枸杞头。文文头就是其中之一。文文头，可炒，可煸，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，文文头吃起来比四爿头嫩，不如马兰头脆，但有一股特殊的清香，食之有一口酥酥的感觉——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苜蓿，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。



地软



槐花

