

知味甘肃

核心提示

四月打春,山川开始润朗,春风绵软,芨芨菜、苜蓿、香椿、苦苣……便都带着泥土的湿润与清冽冒出新绿,吃了几月的洋芋萝卜白菜,嘴里早没味了,馋!想尽搜寻着弄点春日野菜,换新鲜。



春食野菜 舌尖上的浪漫



苜蓿



荠菜



香椿



苦苣

文王选

芨芨菜

第一场春雨后,昏黄里,芨芨菜就醒了,在麦地的背阴处,吐着深绿的叶子。比熬了一冬后的麦苗,显眼了。
父母往地里拉粪,闲了一冬,地很暄,一踏,脚就陷进去。回去的路上,母亲顺手在麦地拍几把芨芨菜,拍不多,衣兜里一装,小跑着撵父亲的架子车去了。
到家,清水里一洗,不用烫,切碎,凉拌,调熟油、醋、盐即可。不用多少调味品,简单一拌。晚饭时,端上桌,一摆。呀!眼睛一亮,一碟绿菜,在清汤寡面的饭桌上,顿觉豁然开朗。于是饭量大增,夹一筷菜,就一口饭,平时吃一碗半,这次,硬憋着吃了两碗,胀了半夜。
芨芨菜味略苦,调醋,苦中带酸,是饭桌上冬去春来后的第一道野菜。芨芨菜还可炒食,或熬成粥,这些母亲没有做过,就不知道了。
芨芨菜肯长,春风一吹,一向阳,十天半月就长半截,没几天,就开星星点点、细细碎碎的白花了。

苜蓿

春风吹来,阳光明朗,地气就渐渐热了。孩子们早早便放风筝,花蝴蝶、小蝌蚪、王字形,都是纸糊的,放老半天,起来了,孩子们高兴得跳,风一吹,尾巴断了,一头栽下来。
这时,苜蓿芽出来了。大人会打发孩子,去拍苜蓿芽,男孩子一帮,女孩子一帮,挽个篮,装上铲,互相逗骂着、嬉耍着,扑进了苜蓿地。大姑娘穿红毛衣,不和小孩子一般,三五人,去远处的苜蓿地,她们心里有数,哪块地的苜蓿芽又嫩又胖。
苜蓿芽只有半寸长,刚出土,属新芽,叶片还紧紧抱着,毛茸茸,一簇一簇。说拍,其实是用小铲刮,一刮一苗,一掸土,顺手放进篮子。男孩子爱打闹,拍苜蓿芽是心细活,没那么耐心,拍一阵,要半天。女孩子蹲一堆,找胖胖的悄悄拍。男孩子围过去,趁她们不注意,从背后偷偷抓一撮,放进自己的篮子。有被发现的,免不了了一阵嬉闹。
太阳照在头顶上,苜蓿芽也遮住了篮子底。该回家了。
到家,母亲一看,拍那么一点,责骂一顿。拿到厨房,倒簸箕上,择了杂草。开水在滚,倒进去,一烫,灰白的苜蓿芽一下子变得碧绿晶莹。一笊捞出来,冲掉水,还是凉拌,油盐酱醋,一一调上,下饭吃,别有风味。苜蓿芽还可以熬汤,切几块洋芋,煮上粉条,熬着,熟了,糊了,撒葱末。真是一青二白,黏稠馋人。
苜蓿芽做浆水酸菜,好。吃了一冬的芹菜浆水,闻着都腻。苜蓿一进缸,腌几天,味道清香甘冽,来一碗浆水面,真是享福。

五叶尖

再后来,天真暖了,草长莺飞,杂花生树。种洋芋,铺地膜,一大早进地,晌午咬一口干粮,二亩洋芋种上了,才回。
这时,五叶尖发芽了。我们那里讹读“五噉噉”,我一直很纳闷,为什么叫这么怪的名。
五叶尖长在酸枣一样的树枝上,有刺,新芽在枝上吐出,破壳出来,特别油亮,不同其他树叶。刚开始,新芽

紧簇,后来就松开了。五叶尖其他地方少见,我们那里的地埂上,密密匝匝长着,株枝一指粗,有及膝高,也有高过人身的。有书籍记载,“五叶尖,春月于树枝上抽条叶,山人采为蔬茹。正如枸杞,生于北方沙地者皆为木类,南方坚地者如草类也。”
放学后,孩子们不回家,一起去摘五叶尖。但刺多,且尖锐,不小心,就扎破手,得小心。看好新芽,手避让着,伸过去,拍了,才能慢慢缩回来。在五叶尖跟前,孩子们就不敢打闹了。摘五叶尖慢,到黄昏的网织满山野前,书包鼓鼓,就准备回家了。
网上可以搜到,“五叶尖,在天水、清水一般作凉菜入席,是可药可蔬的绿色食品。”可做凉菜,此言不错,但入席,就少见了,我还没有在天水的席上见过。这野菜难摘,入席,量肯定是不够的,除非一人夹一筷尝尝。
五叶尖拿回家,捡掉芽底的硬壳,大火宽水略一焯,以断生为度,滤去水,不能挤,放碗里,过凉,调料,这个得有熟油,再滴几滴香油,撒蒜泥,一搅拌,入盘,五叶尖色泽碧绿,看着都口水生津。
五叶尖味清香微苦,有很好的药性,食之清淡爽脆、解腻开胃。据《日华子本草》记载,“可治皮肤病”。
我现在都记着五叶尖苦苦的药性味。有些味,会在大脑里生根,且继续生长。

香椿 乌龙头 五倍子

进入阳春三月,万木吐绿,天空瓦蓝,白云肥嫩。迎春花早开过了,桃花、杏花,还有连翘,便开满了山坡。桃花粉红,杏花洁白,连翘金黄,色彩斑斓,招蜂引蝶。父母在菜园忙活,栽瓜点豆,该是清明前后了。
蔬菜才刚开始种,但野菜就开始连着顿了,桌上,下饭菜多了,胃口也好了。香椿、五倍子、乌龙头,这些树枝上的野菜隔三岔五上了桌。香椿我家没栽,平时吃得少,偶尔有邻居送,只能切小半碟,全被我跟妹妹抢了。外婆家屋后种三四棵香椿,嫩把粗,特别直,只有顶端有几个枝丫。香椿抽芽时,到外婆家,她总是弄一大碟,让我们解馋,自己和外公坐在一旁。
香椿做法多,椿芽炒肉、椿芽炒蛋、凉拌椿芽、油炸香椿。香椿拌豆腐,这个多见,现在酒店餐馆都有,但总吃不出小时候的那个味。街道上也有卖,但价钱不菲。记得小时候,我总是到外婆家屋后摘香椿叶子吃,不用调料,生嚼,就有一股说不出的香。
乌龙头我们家也没有,从小没什么记忆,到后来,在城里,才第一次吃,有药味。乌龙头煮六分熟,待凉,拌蒜,也特别好吃。天水打卤面主要用乌龙头来炒臊子,再配上芹菜、木耳、夹板肉等,不带汤炒成臊子,浇上稠糊状芡汁。来一碗,解馋解饿。
五倍子,野生的,像香椿,但没有香椿那个味。我们那里坡上有,好像就不多几处。母亲劳作回来,披一身灰尘,再累,也要摘一把五倍子。五倍子要待叶子像小手掌一般时,摘回来,水里一烫,才能凉拌吃,这个和香椿不同。一凉拌,煮一锅洋芋,就着吃,或者一碗刚捞出的粉条,拌了吃。那味道虽淡,可真是一绝,跟香椿不差上下。
香椿、乌龙头、五倍子,都具药性。书上记载,香椿含有丰富的维生素、胡萝卜素,有助于增强机体免疫功能,据说,还能润滑肌肤,看来,女孩子该多吃。
五倍子叶上寄生的蚜虫,刺伤嫩叶或叶柄,生成一种囊状聚生物虫瘿,经烘焙干燥后为一种药材,可以治疗多种疾病。治什么病?我倒没搞清楚,得请教植物学家或者医生了。

苦苣

苦苣,城里人叫苦苦菜,我们叫苦苣。苦苣,谷雨前后就有了。几声闷雷,一场春雨,土地潮湿,苦苣就冒出来了,新叶上沾几点泥巴,挑一颗露珠。母亲便和祖母起早去“挑”苦苣,孩子们是叫不动的。太阳照在窗口,她们一人挽满满一篮苦苣进门了,

苦苣鲜嫩,惹人眼。
我们那凉拌苦苣,是一道时令野菜。可味苦,有人吃不惯。苦苣一烫,白根碧芽,再撒花椒面,拌匀,团成塔状,吃起来脆嫩可口。
苦苣浆水,这几户家家有。苜蓿浆水吃完了,做一缸苦苣的,湿中有甘,清爽可口,清热解暑,大热天,端一碗,撒点盐巴,灌一气,不亚于啤酒可乐。放白糖,来一碗,酸酸甜甜,另具风味,也特别好喝。
有乡下母亲,总是早上“挑”一包苦苣,泼点水,塑料包起来,给城里的儿子捎在第一趟班车上。也有捎更远的。这苦苣,像信物,也像一份念想,或许,更是农人割舍不掉的一份情结。
天旱,其他野菜长得慢,苦苣好像不看天色,到时就长,生怕乡里人没野菜吃。苦苣一茬接一茬,一茬老了,“挑”回去喂猪,新的一茬再做浆水,一直能吃到六月里。
苦苣是可亲可敬的。

荨麻

玉米抽芽,葵花吐瓣,当属四月底,花已落尽,绿色荡漾了。这时,岁月静好,锄草打药,农事就稍微清闲一点了。孩子们爬上树,摘豆大的杏子吃了,东坡词曰,“花褪残红青杏小。燕子飞时,绿水人家绕。”
荨麻,就在墙角水沟长起了,也是一簇一簇。我们那里都叫“xian麻”,不读“qian麻”。荨麻是一种多年生草本植物,茎叶上的绒毛有毒,会咬人,一碰,就如蜂蜇,疼痛痒痒,实在难忍,我们就在患处涂上鼻涕,还必须是黏稠的,似乎略有减轻,这偏方孩子们一直沿用,不知是否科学。据说,长荨麻的地方没蝎子,不知有没有道理。
有些人不识荨麻,一碰到,就遭殃,传说一外地人到我们那,在野外方便后,无纸,顺手扯了一把草,一擦,结果,是荨麻,天啦,那个疼痛啊,想着都生汗泪流啊。荨麻还可以放在粮仓或苗床周围,老鼠碰到,便立即逃之夭夭,故有“植物猫”之称。
荨麻能吃,也是野菜,这估计知道的人不多,一听,也惊奇。小时候,到外婆家,吃过一次。外婆捏着剪刀,提小篮子,到河滩上、土埂边,用剪刀剪一些嫩叶,摆在篮子里,我就躲得远远,怕吃,外婆边剪边讲一些陈年事,我一搭没一搭听。
回到家,用开水好好煮一遍,等叶上毛刺软了,煮出一锅绿水,就好了,捞出来,凉拌,就可食用。那时候,害怕,看别人吃了半天,我才动筷子的。
后来就再没有吃过荨麻菜,外婆家吃过的那一次,记忆犹深,至于菜的味道,现在全然忘了。

洋槐芽

再到后来,萝卜、黄瓜就上市了,自己种的韭菜、菠菜也能割了。天真热了,穿衬衫、短袖了。谷雨也结束了,春末夏至。可野菜并没有因为节令而提前退下桌。
我们那属秦岭南脉西端,余脉处,气温低。洋槐芽,上来得迟,拍回来,水里一煮,凉拌吃,但好像不能多吃。还有核桃花穗,等落下来,像毛毛虫,我们捡进帽子,扔掉那花絮的东西,留根“筋”,回家让祖母做一盘凉菜,特别好吃,又嫩又脆,口感极佳,我只吃过一两次,但至今难忘。
还有小根蒜,我们叫小蒜。茎叶长得很像蒜,也有葱、蒜的味道,根呈卵圆形,但只有拇指大小。小蒜凉拌不行,可如葱蒜一样炒菜,特别提味。好像还有通阳化气、开胸散结、防止动脉粥样硬化的药性功能,看来多吃有益,尤其老年人。
最后就是椒芽和蕨菜,这两样,我们那里少有,我吃的次数不多,记忆也浅。
就这样,日复一日,光阴交替。六月天就来了,各种蔬菜都上市了,长成的长成。野菜也就渐渐不新鲜了。
每年春天,我都想念野菜,来自故乡的春味总是让人彻骨惦念。

