

风物咏

野菜凝乡愁

林红宾

春风解冻，春阳和煦，春雨轻洒，山里的野菜开始登台亮相了。

最先上场的是蒲公英。去年初秋，它们手持精致的小伞，随风飘飘飘啊，最后撒落在山道边、河畔旁，经过秋雨滋润，雪花呵护，现在已生根发芽，率先开花了。那花儿金灿灿的，俨然用赤金打制而成，分外耀眼。少年时代，我和小伙伴们时常提着小篮子，拿着小铲子，沿着河畔剃蒲公英。用不了多长时间就剃满了篮子，拿回家让妈妈用开水一焯，用它包包子，虽味道略苦，却好吃。尤其蒲公英有消炎祛火的功能，遇上伤风感冒头痛脑热，用它烧水喝，挺管用哩。

苦丁子和苦苦菜紧随蒲公英露面。这两种野菜不喜欢择水而居，而喜欢向阳的山洼和地堰，往往是一片一片的。苦丁子和苦苦菜好像命运很苦的孪生姐妹，相依为命，密不可分。到山里剃苦丁子和苦苦菜回来，将它们择好洗净蘸酱吃，头两口觉得很苦，再吃就觉得清香可口，越吃越爱吃。将它们焯好浸好煳虾酱，味道特鲜，百吃不厌。还有一种俗称“面曲曲”的野菜，叶子长而肥，形如苦苦菜，喜欢生长在黏土地里，也可食用。这些野菜的根和老叶，鸡和鸭子最爱吃，往往是你争我抢毫不相让。倘若分一些给猪，猪会高兴得不得了，风卷残云般连泥吃掉，然后前腿搭在圈沿上，朝你哼哼，分明在问，还有没有，要是再有再给点。这家伙见了野菜饕餮无度，即便给它一篮子，也不够它吃的。

在春风频频呼唤下，生长在麦田里的荠菜已长得绿莹莹的，那叶儿长得纤巧，细细端详，跟雪花的图案极为相似，莫非是雪花眷恋大地幻化而成？还有一种野菜，俗称“米溜菜”，叶子很小，没有火柴头大，但是叶子紧紧箍在一起，重重叠叠，凝碧聚翠，赫然醒目，酷似浓缩的西蓝花菜。它伴随荠菜登场，用它包饺子，满口清香，令人食欲大增。还有“麦粒蒿”“胡黍布墩”等野菜，都可食用。

这时节，深山里的薇菜和蕨菜也从石缝里长了出来。嫩芽破土时，状如鸡爪，绿莹莹紫蒙蒙的，采回来略微一焯，佐以蒜泥凉拌着吃，味道独特，堪称山珍。

香椿俗称椿芽，喜欢生长在石堰下，繁殖力特强。那嫩芽紫莹莹的，不足一拃长时，囫圇个儿扳下来，佐以面团和鸡蛋，上锅炸着吃，奇香无比。将其腌于坛中，可作为小菜终年品嚼。桑树和皂角树的嫩芽采下来经开水一焯，佐以酱油蒜泥凉拌，十分爽口。用花椒嫩叶佐以五花肉煳豆瓣酱，别有味道，品尝一次，令人难以忘怀。花椒嫩叶熬鲈鱼，堪称绝配，味道独特，令人食欲大增。

谷雨前后，山麻楂菜就发芽了，长到一寸多长时，我和伙伴们便上山掐。山上有的是，不大一会儿就掐满了篮子。大山距村子远，来一趟不容易，索性脱下衣服再包一些。山麻楂菜味道纯净，佐以“五花肉”包包子，挺顺口的，远比大白菜和萝卜丝好吃得多。有一次，我和伙伴们上山掐山麻楂菜，突然在一草丛中发现了一条1米长的小花蛇。我天生怕蛇，不免尖叫一声，大呼有蛇，招呼伙伴快跑！伙伴们扔下篮子四散逃跑。过了好长一段时间，才如履薄冰般靠上前拿篮子。我心有余悸，再掐山麻楂菜时，总会细细打量一番，然后再掐。当石竹长出三个嫩叶时，可采下来晒干泡水喝，其色金灿灿的，馨香扑鼻，可与名茶相媲美。远志开花时，可将整个茎儿采下来用以代茶，绿莹莹的，俨然竹叶青，喝上一口，清醇爽口，犹品悠悠药香。

地堰上、山坡上有一种俗称“老母鸡肉”的植

物，根儿酷似桔梗，刨出来刮去皮即可生吃，味道又甜又香，果然名副其实。还有两种植物，分别叫“鸭肉”“鹅肉”，与“老母鸡肉”大同小异。据说，这三种植物都属沙参家庭中的成员，常食对人体极为有益，难怪用它们的嫩芽包包子那么好吃。

当山桃花盛开的时候，榆树也开花了。那花儿黄绿相间，如同古钱，鉴于这个缘故，乡亲们管它叫榆钱儿。这名字取得有学问。榆钱儿摘一些放在嘴里，细细咀嚼，甜兮兮的。采一些拿回家让母亲佐以豆面蒸馍吃，香甜可口，会吃得饱饱的。

母亲深知前街刘奶奶爱吃榆钱馍，做好后总让我送一碗给她尝鲜。刘奶奶接过榆钱馍，满脸会笑成一朵“金钩菊”，不无感激地说：“你妈心眼儿真好，你呢，手脚又勤快，长大后保准会有出息的。”举手之劳，就受到刘奶奶这等夸赞，我听了心里也感到美滋滋的。

立夏以后，刺槐又开花了，一串一串的，满树皆是，往往是满坡满谷，白茫茫的，如降瑞雪，芬芳馥郁，蜜蜂们赶来采粉，嗡嗡声不绝于耳。我和伙伴们会趁花儿含苞欲绽时赶来采。回家用开水一焯，佐以小许白面蒸着吃，白爽爽粉嘟嘟的，真个是春色可餐哩！刺槐花馨香扑鼻，一些草蜂也会捷足先登，就势在树上做窝，往往一窝有五六十只。有一次我上树采槐花，不慎惊动了草蜂，它们视我为打家劫舍之徒，竟对我大动干戈，有三四只箍在我头上，蜇了我几下。我猝不及防，被蜇得呲牙咧嘴，从树上摔了下来，屁股差点摔成八瓣。

春风梳理着河边的柳树，梳得柳树好不舒服，不出几天，枝条上就鼓起了芽苞，一串一串的，好像爬满了一树绿蝌蚪。再过几天，“绿蝌蚪”就长出了小翅膀。这时采下来食用，可好吃哩。

苋菜虽然浑身长刺，但是却有止血的功能，小孩子鼻子出血，用它烧水喝准好；倘若割草不慎割破手了，可采几棵揉细，将汁液滴在创口上，稍停就好了。苋菜喜欢黏性土壤，在未播种之前，往往会长出一大片。为防它扎手，可捏住其基部拔出来。苋菜一入开水，刺儿就没了，无论怎么做都好吃。

河边的河蓼子和一种俗称“王八叉”的植物也长出来了，它们的嫩芽也可食用。地榆是一味中药材，有止血、疗疮、除渴、明目的功能。将其嫩叶采回家，掺和玉米面烩饼子，黄绿相间，其味鲜美。胡枝子的花紫莹莹的，采回家蒸馍或烩饼子，烧好火一揭锅盖，立马香味四溢，令人满口生津。

当进入夏天，连下大雨，山上会长出“雀菜”。“雀菜”学名地衣，是菌和藻的共同体，由腐殖质滋生而出，平日销声匿迹，只有在下雨天才出来。我和伙伴们总愿趁雨后上山捡“雀菜”，将其洗净做馍或包包子，吃到嘴里滑滑的，不用细嚼就一下子滑到肚子里，好不受用。“雀菜”是稀有之物，唯有山里人有这份口福，外人是尝不到的。有一次，有个伙伴发现了一簇稠密的“雀菜”，忙着用手往篮子里捧，不巧把一只癞蛤蟆捧在手里，吓了他一跳。

进入三伏，草坡上的黄花就开了。那花形如同长号，好像在合奏《生命畅想曲》。采些黄花炒着吃，那可是一道味道鲜美的下酒佳肴呢。

我是吃故乡的野菜长大的，因此对故乡的野菜特有感情，也有深深的记忆，述说起来如数家珍。至今，我的唇齿之间仍有悠悠的野菜清香，每每思之，乡愁愈发浓了。

把春天包进菜团里

鲁从娟

春季，万物萌发，我的心也随着春之律动而活跃起来，得空就往野外跑。野外吸引我的，不止暖阳与春风，那遍地的小野菜才是春天的亮点。我与它们，有雷打不动的“春之约”。

我所居住的小区西边，一条马路之隔，便是山野，踏春寻春，挖野菜，出门即到。这一直让我幸福感满满。山路两边，田埂堤堰，果树底下，还有闲置的花生茬地里，各种小野菜一样也不缺席，都喜眉喜眼地在大地上舒展嫩绿的身姿。我总是会忙里偷出一点闲，带上小铲，拎着手提袋，一溜烟儿奔上田野，挖上一兜娇嫩的野菜，做给家人尝尝鲜，别提有多惬意了。

刚开春那会儿，主要挖荠菜，待荠菜开出一片小白花之时，苦菜、婆婆丁也钻破春泥悄悄登场。紧接着，地丁、车前草、泥胡菜也熙熙攘攘赶来赴约。我享受挖野菜的感觉，春风柔，春阳暖，大地喧，一棵棵娇嫩的野菜婴儿般紧贴着大地的怀抱。一铲子挖下去，一棵绿莹莹的野菜便盈握在手。若遇上一簇小野蒜，或一墩多年生的婆婆丁，如淘到宝一般欢喜。那天我在一棵老果树底下，发现十几棵蛤蟆草，惊喜得喊出了声：“哇，你们藏在这里呢！”蛤蟆草是药材，我打小就知道嗓子疼用它泡水喝特有疗效，只是这些年不多见了。

土地是个宝，就那么几块地，我们挖了一个春天。上次我在这块地里明明挖光了呀，下次来这里，见大地又披上绿衣裳。上一拨人捷足先登提着满满一篓野菜满载而归，下一拨人后来居上照样收获满满。我们未曾浇过一滴水、施过一粒肥，却频频向大地索取，享受如此厚重的恩赐。

每次都能遇到挖野菜的人，并不相识，却一见如故。“你挖的什么菜？”“我挖的荠菜，今天闺女来家吃饭，我包荠菜饺子。”“我挖的苦菜，回家蘸酱吃，春天

吃它好，祛火。”那天遇到一位大姐，拿着小铲专门剃蒲公英，她是听人家说的，吃蒲公英消炎祛火。她一边说着，一边把一棵棵蒲公英从泥土深处刨出来，抖落泥土，捏着粗壮的根儿，宝贝似的放在袋子里。我挖野菜通常是没有目标的，遇见什么野菜就挖什么。有一次，一位大姨看到我的提兜里的大杂烩，呵呵笑着说，你这样样数数的野菜，挖回家咋吃？炒着吃太少，包着吃更不值当，我看不如做菜团子。我说，好几样野菜能混合吗？大姨说，怎么不能？以前过苦日子的时候，我们都是这样吃的，把挖回家的野菜掺和一起，开水一焯再浸泡一会，开水一焯再浸泡一会，和上豆面做菜团子，上锅蒸熟，蘸着蒜泥挺好吃的。

大姨的一番话点醒了我，我咋就没想到做菜团子呢？我每次挖的野菜都不多，择的时候分拣出来，苦菜蘸酱，荠菜炒蛋，婆婆丁放阳台上晒干，分得清楚明白。做野菜团子可就省劲了，把挖来的几样野菜择好洗净，开水焯过，放凉水里浸泡一会，捞出沥干切碎。放五花肉丁、虾皮，佐料轻描淡写即可，无需浓烈，保留自然鲜。再抓一把豆面撒上拌匀，团成六个球球。关键来了，此时上锅蒸，裂口的可能性极大，担心不成团，我灵机一动，拿出苞米面，倒进宽敞盘里，把一个个菜团子放苞米面里，滚雪球似的滚几个回合，一个个青菜团子镀上了一层金。上锅蒸熟，六个菜团黄灿灿，趁热吃，皮儿薄薄，不加修饰的清新鲜美，春味十足。搭配几碟小咸菜，酱黄瓜、疙瘩丝，就着苞米稀饭，绝配。

先生一边吃一边问，这是什么菜的？我笑而不答。他哪里知道，我这菜团子里有六种春天的小野菜：荠菜、麦蒿、泥胡菜、婆婆丁、面条菜，还有几棵小野蒜。我把整个春天都包进菜团里了。