

故乡的野菜

胡竹峰

故乡对于我并没有什么特别的情分，只因钓于斯游于斯的关系，朝夕会面，遂成相识，正如乡村里的邻舍一样，虽然不是亲属，别后有时也要想念到他。

——周作人《故乡的野菜》

立春前后，垄里开始耕做了。一头头水牛拖着沉甸甸的犁具，垂头挣扎着向前。农人尾随其后，手执牛鞭，所谓鞭子，不过是细长的竹篾，并不舍得抽打下去。铁铧一圈圈掀开沉睡经冬的水田，草腥气和着泥土味扑面而来。

这时田埂上常有几个孩童在挖荠菜。与犁田的农人一体，成为民俗画。

荠菜是皖西人暮冬至春时的节令菜。走在乡野间，不时见几个小女孩拿把挑铲或者小锄头，挎着筐箩，蹲在地上挑荠菜。荠菜有大小多种，故地所生者甚小，一丛丛扁平的荠菜紧钉在地上，只能从土中将它们连根挑起，抖去泥土，放入篮子里。

在地头田尾挑荠菜，是最诗意的劳动，因为有得玩，事后还有得吃。我们每次总要带根红薯，找个火堆，挖坑埋好。挑满一篮子荠菜，红薯也烤熟了。回家时，一手提着野菜，一手拿着红薯，轻轻一剥，薯肉冒着粉团团的热气，惹得邻居家的小孩淋着口水痴痴扭头看着，分出一块予他方才止住馋意。

荠菜做法很多，可炒食，能入馅，做馄饨甚宜，故乡人多用作烫菜。将荠菜放入平菇的香汤里，挖一匙猪油，鲜气一下子就上来了。碧玉的荠菜锅底荡漾，淡褐的平菇几番沉浮，入口淡苦，微有清香，能品出苦尽甘来。

荠菜与豆腐一起可做羹，入嘴一时浓淡干湿。与腊肉同炒也好，腊肉表里一致，煮熟切成片，透明发亮，色泽鲜艳，黄里透红，肥不腻口。金黄的腊肉有厚实的富贵，荠菜碧玉，带着清凉的苦味。一时甘苦自知。

荠菜慢慢老了，开出花，马兰头来了。

马兰头是故乡春时常吃的野菜。正月前后，苦寒渐渐淡了，阡陌间马兰悄悄冒出新头。过些时日，即可摘来吃了。明人诗赞马兰头“洵美草木滋，可以度梁肉”，说滋味之美，让人忘却酒肉。这大抵是富贵人家，平民眼里到底酒肉精贵的。

马兰头剁碎后拌豆干、芝麻油，春风拂面，婉约如小令。食后得清凉味，足以抵消酒肉的肥腻。

马兰是乡野常见的野菜，先是贴地生长，然后抽出茎，疯蹿猛长。故乡的路旁、田野、山坡常见。马兰头夏秋之交开花，或紫或白的小花。

周作人文章提到的童谣，“荠菜马兰头，姐姐嫁到后门头”，让人浮想联翩。小时候常常希望自己有个姐姐。有绍兴人指周作人所记有误，应该是“荠菜马兰头，姐姐嫁到瓦窑头。”说当年瓦窑头一带人以制砖瓦、缸髹为业，穷工春时粮荒，野菜度日。聊备一说。

天气暖了，河里春水碧绿，与岸上的麦苗秧禾颜色互映。竹笋冒尖，蚕豆、豌豆开始拔高抽茎，芦苇爆出新芽。马兰头渐渐老了，树荫处湿地上，紫红色的蕺菜生出花苞，红彤彤的像笋尖。蕺菜滚刀切块，用青椒爆炒，一时怡红快绿，艳而不俗。还可以和豇豆、辣椒、生姜一起泡入菜坛子腌食，脆生生的可做下饭小菜。

蕺菜模样粗壮，腰身浑圆如胖丫髻。蕺菜的



旧时模样 佚名 摄

名字却风雅，像旧时大户人家深锁楼阁的闺秀，云鬓玉颜，柳眉凤眼，着一袭绿萝裙，撑一把印花布伞，袅袅婷婷走过，如朵莲迤迤池水。

蕺菜不仅入馔，也能入药，马齿苋更是如此。小时候，背部生疔，红肿胀痛，不得着衣。照仿医书所录，以马齿苋捣烂敷在患处，竟得痊愈。只是患处留下了一个疤痕，那是故乡野菜在我身上留下的印记，时间挥之不去。

我喜欢凉拌马齿苋。取其嫩茎夹叶，用开水烫软，切细放醋，洒上芝麻油，炒吃或凉拌皆可。这道菜做了几次，马齿苋入嘴滑嫩清脆，酸酸甜甜，伴着淡淡的清香，夏天吃来，格外清爽。后来吃过一次马齿苋扣肉，肉味丰腴，抢去风致，不如凉拌见本色，野菜之美，到底在本色。

故乡的野菜里，郎菜名头最大，却又隐在深山中，如绝代佳人，幽居空谷。

关于郎菜有一故事。说某户人家儿媳被人强占，逼得新郎逃进深山，饥不择食，只好以野菜果腹。后来那儿媳逃出家来，见郎君餐风饮露，依然俊朗如初，寻思那野菜有救命养生之功效，故称它为“郎菜”。故事不可当真。或者故事都当不得真，所以故事开篇都说很久以前，让后人无法追究。小时候很喜欢听故事，现在也喜欢，但没人说了。

郎菜是一种通体微绿泛白，淡红带绒的野菜，用它配羊肉、胡萝卜、菌、粉丝，盛在白瓷盘里，丝丝相扣，缕缕粘连，让人舌底生津，齿隙留香。

郎菜放香油小葱配腊肉清蒸也好，为风味独特、溢香爽口的郎菜扣肉。还有人将郎菜做成茶泡水饮用，据说味香爽口。

故乡的野菜，私以野水芹居首。水芹叶子细小，根茎一节一节空心，生在低洼处的溪水小河边。小时候去河边玩，手一扭，顺手带一把水芹回来放辣椒清炒，倘或掺一小块腊肉，我能多吃一碗饭。野水芹有奇香，入嘴如天马行空、桀骜不驯，又孤峭像锺惺、谭元春的文章。

《诗经》有云：“思乐泮水，薄采其芹。”这里的芹，即是野水芹。古时学宫有泮水，入学则可采水中之芹为菜。故称入学为采芹、入泮。

除了芹菜，水边湿地亦蔓生鱼腥草，叶肥如荞麦，茎紫赤色，食来腥气汹涌，我从来不敢染指分毫。

《诗经》上还说先秦的山坡上长着蕨菜和薇菜，溪谷边生有杞树的榧树。“徙彼南山，言采其蕨……陟彼南山，言采其薇。”

蕨菜向阳，易采摘，而薇菜喜阴，多长在

河沟山谷间，采集殊为不易。

薇菜模样好看，刚长出来时，顶部曲卷如耳，毛茸茸的。

薇菜可久存，将其外棉絮状绒毛去掉，摘去芽株上的嫩叶，用开水焯透晒干揉搓即可一直持久柔嫩。

周作人《故乡的野菜》一文提到的鼠曲草，我的故乡也有。作法与绍兴人家差不多，也是春天采嫩叶，捣烂去汁，和粉作糕。

鼠曲草在故乡称作茅香，谷雨时期，杂草现绿时，从田头地角、山落荒地上冒出来，毛茸茸一小撮。茅香茎细长、淡黄色、秆直，叶片扁而质厚，上有微毛，有香气，捏在手里颇软。

茅香清明前后开花，圆锥花序，淡黄褐色，有光泽，花顶成坨。茅香含香豆素，可制香，故乡人多取其食用。据说亦可入药。

茅香粿做法甚繁。上山掐茅香，洗净后捣成凝膏状，淡绿如芥末。再将浸泡好的糯米磨成粉，添水与茅香膏揉成团，软硬适中，而后做成粿，以腊肉、竹笋、粉皮之类做馅。口味不同，馅可自选。做好后放锅中蒸，两刻钟即熟。

熟后的茅香粿颜色墨绿，香、糯、软，别有风味。四五月份，故乡人家总要蒸几笼，饭前饭后贴锅边或在灶炉内烤而食之。贪食者，还备有茅香干末不时备用，味道不如新鲜茅香。

我在杭州吃过茅香粿，当地称为草饼。吃在嘴里，味道不正，大概是做不得法，选料不精之故。

故乡的野菜，大抵他乡也有，那是中国野菜。有一种豆腐，如果也能算野菜的话，别处似乎不容易吃到。这种豆腐并非豆制品，食材是一种树叶，山民俗称神仙槎，其学名叫作双翅六道木。

神仙槎叶有奇香，放凉开水中揉搓，渗出汁，以柴灰点卤，凝如绿脂，颜色碧翠。那豆腐即做即食，隔夜即化为一汪碧水，如神仙遁去。

神仙豆腐可以切成薄片，撒上白糖，绿波之上点点冰心，或者加入红酱，万绿丛中一朵红，美味之外，入眼还有绝好的颜色。也可以将其切块，温水煮开，加盐、葱花、芝麻油，以勺舀食，让人惘然，但觉得油气去尽，心头有明月清风。

故乡的野菜常常入食的还有蓬蒿、苦菜。茼蒿加蒜泥爆炒，有冰雪消融风味。乡农取鲜嫩的苦菜去根，洗净烫水，揉去汁，配米粉做成苦菜粿粿。

《本草纲目》记载，南人采苦菜嫩者，暴蒸做菜食，味微苦而有陈酱气。南人口腹之欲广袤，大有神农之风。我怕苦，早年吃苦太多，近来连苦瓜也避而不食。人生多苦，且让口味多些清香多些甘甜多些芳美。

野菜的好，是依时令而来的，顺应天时。春天的荠菜，暮春的马兰头和草头、薤，夏天的蒲公英、苦菜、马齿苋……这里有岁月时序，有乡土节气。

故乡遍地野菜，风餐露宿，随生随灭，再平常不过，因为生在田间地头山野的缘故，有一股淋漓的元气，荒年可度日。明人朱橚曾作《救荒本草》，录四百多种野菜，或叶可食或根可食或实可食，济世之心拳拳，读来心热。丰年里，那些野菜被好食者采来，入菜入药入酒入茶，化成唇齿的缕缕滋味，是另一种福泽绵长。