

植物脸谱

马齿苋

程耀恺

马齿苋是分布极广的野菜，它可能在庄稼地里潜滋暗长，也可能在菜园里，成为兰友瓜戚。它的繁殖力极强，春生一株苗，夏秋之时，能结出无数粒种子，每粒种子，当年或次年，都能萌发出一棵新的马齿苋。少时在汤庄，我还见过生长在屋顶或院墙顶上的马齿苋。总之，除了隙地，哪里有土，哪就是就是它的家园。然而无论生长在何处，开初是没有人留意的，直到5月始花，3—5朵细小的黄花，簇生于小枝的顶端，才为人们所关注。

和许多野菜一样，马齿苋自是大自然的无私馈赠。而获取这份礼物，既不用“摘”，也无须“采”，乡下大妈锄地的时候，只消在地表浅浅一勾，一株马齿苋，就脱离了根茎，弯腰拾起，投入筐里，一株又一株，约莫够一盘菜了，尽管满眼都是马齿苋，也不再对它们动心思了。

汤庄的主妇们，如果“收”了马齿苋，通常拿来蒸作“马齿苋圆子”，做法有点复杂：先洗净，用食用碱水浸泡半个时辰，再清洗、切碎，打一只鸡蛋，拌入面粉，抻成圆子，上蒸笼；调料另外制作，各家品味不同，但盐、酱油、醋、辣酱、蒜泥、麻油，是不可或缺的。待圆子蒸熟了，调料是浇是蘸，自便。

听说马齿苋还能放汤、作羹，听说而已，我没试过。

更多的人，是拿马齿苋制作干菜。我在霍邱临水公社驻村时，住在一吴姓农户家里，吴嫂子拿马齿苋过开水，晒干，贮为冬季干菜。我自幼读过一本古书，书名记不得了，书中说：“淮南人家采其肥茎，以针缕之，浸水中揉其湿汁，曝干如银丝，味极鲜，且可寄远。”我虽久居淮河之南，但这样的法子，我还真没见过。日常所见，是用草木灰将马齿苋的茎叶中的水份挤揉出来，然后将灰与菜一同晒干，食用的时候，再将草木灰漂洗干净。干马齿苋，与咸鱼、腊肉搭配，味道极佳。

每年的夏秋，我家附近的岳西路菜场，总会有乡下大妈卖马齿苋的，捆成把，一把两元，算起来，不抵工夫钱。我无须买，花盆里多的是，一次采尽，半月后又是一茬，或者干脆不采了，权当花草欣赏吧，它虽然没有太阳花艳丽，却能带来一股山野的气息。如果单说它的花，平淡无奇，而且早上开花，下午就谢了，然而我是个豁达之人，花草、花草，有花有草固然好，无花有草，也是好的。

马齿苋为马齿苋科马齿苋属一年生草本。茎由基部分歧四散，伏地或斜向上，茎分枝，淡绿色或带暗红色。叶互生或对生，叶片扁平，肥厚，似马齿，叶片正面暗绿色，背面淡绿色或带暗红色，具短粗叶柄。花黄色，花瓣5，倒卵形，绿色；花两性。



绿意 董泽中 摄

蒴果，卵球形，上有裂盖，种子细小，黑褐色。

关于马齿苋的名字，李时珍有解释：“其叶比并如马齿，而性滑利似苋，故名。”而马齿苋的日语名为“滑苋”，人家干脆就把它视为苋菜之一种，其实二者是风马牛不相及。我请教过日本朋友植田和子，她的回答令我捧腹：滑苋嘛，摸它的叶子，滑滑的；凉拌或者放汤，吃到嘴里，也是滑滑的，所以就叫它滑苋了。

唐之前，马齿苋极少入诗，蒙杜甫不弃，其在《园官送菜》中写道：“苦苣刺如针，马齿叶亦繁。青青嘉蔬色，埋没在中国。”虽说只是一句，总算入了诗圣的法眼，三生有幸啊。不知是跟风，抑或另有缘由，唐宋间，不少诗人语涉马齿苋，诸如：马齿荒田横夏苑，青松凭念遍陵原。（柳宗元《怡然自得之诗》）；春华秋实生三谷，马齿岁时寄五溪。（李商隐《经史本枝》）；村妇坐畦挑马齿，野童蹲涧采鸡头。（吕从庆《永丰桥闲坐》）；连武则天也跟着凑热闹，她在《短歌行》中写道：“春来马齿正婆娑，半是风痕半是歌。”——贵为女皇，不知道她尝过马齿苋没有？宋代的陆游，曾两次写过马齿苋，其一，日高羹马齿，霜冷驾鸡栖。（《遣兴》）；其二，马齿新蒲绿，吾爱琼枝干。（《秋夜将晓出篱门迎凉有感》）足见他对马齿苋钟爱有加。

汪曾祺是个对草木颇上心的作家，他在《故乡的野菜》中说：“我的祖母每年夏天都要摘一些马齿苋，晾干了，过年包包子。”他还说扬州人叫马齿苋为“安乐菜”，也拿来包包子。——汪家祖母包的是素包子，汪说不好吃。扬州马齿苋包子我品尝过，是干马齿苋，配肉馅，味甚鲜，一口一个，别是一番滋味在心头。记得那年我在享用马齿苋包子之时，蓦然记起《关公辞曹》中一段曲子词：“白面馒头肉你吃腻了，又给你蒸一锅马齿苋包。”那曹操以情动人，铺排诸多美食，然而，马齿苋包子也动摇不了关公的去意。——一想到此，不禁莞尔。

舌尖美味

茅草菇

吴良伦

家乡地处山区，满山的松树郁郁葱葱，茅草菇就生长在与松树伴生的茅草丛里，往往一天柴禾砍下来，茅草菇就能捡下一大串。

树林里有许多菇子的形状、颜色与茅草菇十分相似，然而却有毒，误食会导致严重后果。茅草菇，其形如荷叶，如伞，外高内低；其大小，似茶杯口，似硬币；其色，青中带褐，与山间土石相仿。

生活在大山的人都知道，茅草菇的菌丝在地下常年存在，所以地表上的菌体容易按照一种类似弧线的形状集中连片生长，只要发现一枚，在附近区域下一番功夫寻找，十拿九稳还能发现第二个、第三个，这就是“菇路”一说的由来。

小时候，我和小伙伴们都特别热衷拾捡茅草菇，放学回家，书包一甩，提起竹篮就往山上跑，对于那座山，哪儿菇多哪儿菇好，我们这些年年拾茅草菇的小子们最清楚不过了。一手持一根木棍，一手拎一个竹篮，弓腰瞄地，如同工兵排雷一般。眼睛好使的，就能在茂密草窝中，瞅见与周围颜色几乎无异的菇子，欣喜若狂，小心翼翼地扒开地表土，用手指轻轻采下，掸下土渣，收入篮中，拾满了一篮子，跑回家中，往地上一倒，又接着往山上跑。

家乡像我一样的孩子，拾茅草菇可谓“老少不欺”，大的小的统统采入篮里。但母亲告诫我，个头小的茅草菇是绝对不拾的，拾大留小，做事可不要做绝了。

茅草菇最通行的做法，就是菜籽油爆炒。大火将铁锅烧热，倒进适量菜籽油，放入清洗完毕的茅草菇，爆炒，就像河水煮河鱼一样，无须酱油，只需起锅时撒上几勺食盐即可。母亲除了按常规烧制外，有时也用茅草菇烧汤。首先把家中特制的土猪肉切成片，放入锅中翻炒、脱生、出油，接着把洗净的新鲜茅草菇随手掰成几瓣，倒入锅中，同时放入葱花蒜末豆豉等佐料，不停地翻炒，最后加入盐和少许清水，盖上锅盖焖一会。尝一口，汤稠味鲜，香气浓郁，嚼之，质滑细腻，唇齿生香，回味无穷。

一时吃不完的茅草菇，还可以将其过水后，在阳光下晒干，冬天乃至春节，用它烧火锅，又是一道难得一见的美味了。

流年碎影

首次“票决”

黄骏骑

任免权，是法律赋予地方人大常委会的一项重要职权。

为保证国家机关工作的正常运转，人大常委会在县政府换届或届中，必须依法任免“一府两院”的机关工作人员。其任免程序一般为：任免前，既坚持党管干部、党委推荐、“一府两院”提请制度，又安排人大相关工委开展广泛调研和考察，精心组织任前法律知识考试，做到手续完备，准备充分。一直以来，人大常委会任免“一府两院”的国家工作人员，均由县人大常委会组成人员，也就是人们通常所说的人大常委会进行举手表决。为了体现民主性和合法性的统一，按照上级的部署，潜山县（现潜山市）人大常委会从1990年起，首次改为无记名投票表决方式，简称“票决”，任免“一府两院”的国家机关工作人员。这在干部管理工作中，是一件有里程碑意义的事情。

1990年换届后，我由潜山县政府办公室副主任拟提拔为主任。5月9日，潜山县第十届人大常委会召开第二次全体会议，审议任命“一府两院”机关工作人员。我当时列席会议，按照以往举手表决的方式，应该主动回避，但这次主持会议的县人大领导说，无记名投票表决，你没必要回避。提请人向与会的县人大常委会组成人员逐个介绍了任命对象的情况后，开始无记名投票。计票揭晓，我以14票的结果全票通过，被任命为新一届政府的办公室主任。我深知，这既是一份信任，更是一种责任。

这次“票决”，有两名拟任命的对象因为票未过半数没有通过。这也是以前从没有的事，社会上一时反响强烈，引起了县委的重视和思考。

随后，县人大常委会隆重举行了任命大会。会上，我毕恭毕敬地从县人大常委会主任江凯旋手中接过沉甸甸的《任命书》。在这次任命的“一府两院”机关工作人员中，政府办公室主任的职位排在第一个，我的《任命书》编号为“第001号”，因而我也就成了潜山县历史上第一个由县人大常委会无记名投票表决任命的干部。至今回想起来，那种神圣的荣誉感还在心头萦绕。

