

春日限定“野菜图”



熊其雨专栏

多想回乡，住上三两日。

泉井的水叮咚作响，山林里南竹拔节生长，沟渠里有蝌蚪和肆意拍尾击水的虾苗，酸柑子花香飘鼻，苕草、盐包笋呢，都可借春风咀嚼，下得几碗饭。

但凡是“野货子”，我都爱。比如野荞麦，开白花，产量低，做成小薄片样的饼，也好吃。

在田埂地头，在山涧小溪，在河湖塘溪，三三两两的农家女挽着篮子结伴而行，香椿芽从筐里冒头，藜蒿、荠菜、蕨、鼠曲草和鱼腥草，也不禁让人食指大动、食欲大开。

呦呦鹿鸣，食野之苹。人和小鹿有什么区别呢？小鹿吃草脾性好，头上有角，就好似人有打娘胎里来的脾气和与生俱来的棱角，这棱角从不会被磨平，人在事上磨，来去蹉跎、悲喜不一，只有自己才是照见自己的镜子。小鹿吃的草，人当作野菜，用以补慰久在樊笼、身居温室所失的野性，这野来自草野，往往也“失落于草野”。

我的老家华容县塔市驿，毗邻长江主河道，屋舍一律砌在江堤下，其间阡陌纵横，水草丰沛。上世纪七十年代，乡邻家条件极差，炒菜多用棉油（以棉花籽榨的油，颜色较其他油较深，精炼后可食用）。春暖花开时，大家到户外“打野”，比如灰灰菜、桑树尖、野芹菜、野菠菜等，全部拾掇回家，用木蒸笼蒸饭

前，将这些野菜切碎，漂净苦水后掺到米饭中煮，煮熟后有青草香，唤之为菜饭。

前几年去湘西，探访当地菜市场发现，有一种米饭称之为社饭，也叫“傻饭”。社饭主要由社蒿菜（水蒿菜）、土猪腊肉、野葱（胡葱）、糯米等搅拌在一起煮成，一般在立春后做。口水，它在心里打转，倘使来一碗荤素搭配的米饭，再夹上一簇锅气足的柑子叶炒乳猪肉，乳猪外焦内嫩，社饭巧妙吸油，真是绝配。

塔市驿有一道传统蒸菜，谓之茼蒿蒸菜。大雪覆压后或霜打之后的茼蒿，择洗干净后切得米碎，拌入蒸肉米粉（用机器研磨两遍后的早稻米，米粉细腻无渣），竹蒸笼下铺一层薄细的罩子布，将茼蒿均匀铺陈其上，盖紧盖子后猛火开烧，水蒸气喷涌而上，青涩脆嫩的蒿叶在高温作用下变疲软，水蒸气慢慢滴入，使得茎、叶、粉三者交融为一体，二十分钟后，茼蒿的清香扑面而来，此时不需放盐，淋上一勺坛子剁辣椒，点几滴麻油，以及两勺肉香四溢的熟猪油，用筷子拌匀就可赏味。当然，也有好吃者，将白萝卜、毛芋头、洋芋头和莲藕等上灶蒸熟，却是“萝卜捧出肉价钱”，费工又费时。

说到野菜，不得不说鱼腥草。我的同学是自贡人，尤擅制作凉菜和川菜，比如，葱葱鲫鱼和凉拌折耳根。把嫩鱼腥草连叶带根洗净用开水烫三秒，放盐、生抽、麻油、白糖、花椒油、红油辣椒，拌匀后极开胃。她还讲过一个关于野菜的笑话，大意是说，四川本地一

吃货，在田埂发现许多嫩折耳根苗，于是拿着铁铲直接将田埂翻了个遍，最后才发现这一丘田埂是两户人家共用，因吃而挖穿田埂，最终导致农田漏水，想想都后怕。

鼠曲草，长沙人喊“水腻子草”，有化痰止咳功效，极为卑贱且低调。有年开春，陪长者到安沙镇省亲，席间多蒸腊洋鸭、腊味合蒸等腊味，到哪寻些野菜清肠胃呢？田里，老人正光脚锄草，眼前，大小不一的像太阳花一样的植株，正是鼠曲草。我们拿出袋子，蹲着一株株地采，不一会就摘得一大把。剔去杂草和红花籽，洗净切碎放面粉以及水调匀，加少许盐和芝麻拌匀，菜籽油小火慢煎，锅铲复压使饼变薄，原本“灰头土脸”的面饼吸足油荤，金黄起壳，吃起来野趣十足。

然而，久在闹市的你我，又到哪里“趣野”呢？我想，不妨去圭塘河边、去近郊跳马……心有野趣，自在芳华。

熊其雨，湖南华容人，长沙市作家协会会员，出版《华容风物集》《江荻新洲》等书籍，曾获湖南新闻奖、长沙新闻奖。作品散见于《人民日报》《羊城晚报》《湖南日报》《晶报》《湖南散文》《潇湘晨报》《大湘菜报》《散文诗》《高中生·职教与就业》《高中生·青春励志》《长沙晚报》《今日女报》《株洲晚报》《永州日报》等报刊。