

# 只挑野菜当春盘

□曹春雷

春声雷动



曹春雷,山东省作家协会会员,在《山东文学》《四川文学》《人民日报》《扬子晚报》《广州日报》《新民晚报》等刊物和报纸发表过作品,多篇作品被《读者》《青年文摘》转载。

在春天,村里人们的口舌是有福的。到了饭点,主妇们是从容的,不像在冬天,一到做饭的时候就发愁,做啥菜呢?无非就是以白菜为主角,炖白菜豆腐、白菜粉条、白菜粉皮,或者是醋溜白菜,再或者是以萝卜为主角,炖萝卜块、炒萝卜丝,来个萝卜大荟萃。孩子们总是抱怨天天吃白菜萝卜。

当然,集市或村里小卖铺里,想吃点别的青菜,大都能买得到。但主妇们只是偶尔去买,总感觉那些跨节令的菜,吃着不那么香。啥季节就该吃啥菜,这是主妇们朴素的认知。

到了春天,主妇们的食谱便丰富起来。菜地里的菠菜、韭菜,菜地旁椿树的新芽,河边柳树的新叶……,皆可采来下锅。除了这些,还有田野上各种野菜。这时的野地,是最大的野菜超市,种类齐全,数量多多。超市的老板,自然就是春天了。春天很慷慨,告诉人们:来吧,想吃啥就来取吧,全部免费。但不像一般的蔬菜超市,将蔬菜择干净,捆扎好了,只等你付钱后,带着就走。这超市需要你自已来采摘,需要你付出劳动。但对主妇们来说,这劳动就是玩儿,不就是挎着筐,拿着小锄头,游逛着去野地,东一棵西一棵地去找去刨么?

这时候,春耕还没开始,主妇们有大把的时间,就像一场大考就要来临,但你并不慌张,因为胜券在握,只需要安心享受这考前的悠闲时光就是了。于是,三三两两约着,挎着筐,往田野去。田野早就把一切都准备好了,让野菜们该发芽的发芽,该生长的生长,只等她们的到来。

我小时候,母亲若是忙别的事,不得闲,就吩咐放学后的我去挖野菜。母亲若是安排我干别的活儿,譬如说割猪草、放羊,我会磨磨蹭蹭,带点儿小情绪。但我要去挖野菜,我每次都答应得很干脆。一看见我拿起筐往外走,我家的大黄狗立刻就摇着尾巴跟上来。它在野地的乐趣,是可以撒欢儿奔跑,或

者去追逐蝴蝶,追逐一只突然出现的野兔,虽然总是悻悻而归。

若是挖荠菜、米蒿蒿、馍馍葵,就要去村西,那里是泥土地,有大片的麦地。麦地是这些野菜的乐园。若是挖苦菜,就要去北岭或南坡,那里是沙瓢地,苦菜在这里常见。什么样的土壤长什么菜,这是大自然的定律。土壤很重要,人生何尝不是这样呢?

我最喜欢挖荠菜。挎回家去,母亲用来炒鸡蛋,或者包饺子。白而薄的饺子皮,包不住荠菜的翠绿,好看又好吃。米蒿蒿和馍馍葵,是土名,至今我仍然不知道它们的学名,就像我小时候只知道村里小伙伴的乳名,比如大宝、二柱、三奎,却不知道他们在学校里都有个不土气甚至有些洋气的名字。

有时我去挖野菜,随身带本诗词书。在麦田里,席地而坐。麦子们用无尽的油绿簇拥着我,燕子们在电线上排成音符望着我。“有约南山南畔去,只挑野菜当春盘。”宋诗人王琮《立春有怀》的这句话,我很喜欢。“谁谓荼苦,其甘如荠”,《诗经》里这样说。这里的“茶”是苦菜,“荠”则是荠菜。历史的长河中,野菜与诗人,从不缺席。

对于苦菜,我喜欢去挖,但不喜欢吃。母亲却喜欢。凉拌生吃,将苦菜洗净,放在盘子上,倒上醋,就可以吃了。也做渣腐,切碎,放在锅中,倒入水,再将石碾上碾过的花生碎末覆盖其上,炖煮。两种吃法,都苦。母亲喝老白干酒,就着苦菜。酒是苦的,菜是苦的。我问母亲不苦么,母亲说不苦啊。

如今我已理解了母亲。母亲自幼丧父,青年丧夫,还有什么能比这命运更苦的呢?那时的母亲,也许是在用一种苦对抗另一种苦吧。

前两天回乡下,母亲做了苦菜渣腐,依旧喝老白干。我陪着,喝了一杯。酒依然是苦的,菜依然是苦的,但我已习惯了这苦。苦,也是人生滋味的一种。不经苦,怎知甜呢?

泰山“平”谈

赵波平,正高级工程师、泰山文化协会会员,曾主编《泰山故事——景物篇》,参编《泰山石敢当造像》《泰山石刻书外拾锦》《北方乡土树种园林应用》等。

## 泰山防火植物——诸葛菜

□赵波平 文/图



诸葛菜。

诸葛菜又叫二月蓝,在泰山上广泛生长,从山脚到岱顶都有分布,常密集丛生于沟谷、河滩、林下、岩石基部等土层深厚湿润处。其耐低温,耐阴,适应性强,常经冬不萎,在寒风料峭中迅速密集生长,叶片肥厚,开花早,花期长,整个生长期跨越冬季并长达8个月。在早春防火紧要期中,在一片干枯的林下落叶丛中,诸葛菜最先铺展开大片大片的绿叶,让林间迅速增添了生机,形成了密布地面的生物防火阻隔带,是珍贵的防火草本植物之一。

传说诸葛亮北伐出征时,为筹措粮草,打听老农知有一种野菜,其生长普遍,茎叶能吃,可充饥,可饲畜。于是,诸葛亮下令广种此菜为军粮。后来,人们便称此菜为诸葛菜了。

《诗经·谷风》云:“采葑采菲,无以下体?”《尔雅》载:“菲,蕙菜。”晋郭璞注云:“菲草生下湿地,似芫菁,花紫赤色,可食。”有学者认为,这里的“菲”就是诸葛菜。清吴其浚《植物名实图考》载:“诸葛菜,北地极多,湖南间有之。初生叶如小葵……春初开四瓣紫花,颇娇,亦有白花者。耐霜喜寒,京师二月已舒萼矣。”

诸葛菜分布广泛于东北、华北及长江沿岸,北至辽宁,南到湖南,西到山西、陕西,以山东、河北分布广,在山地、平原、路旁或地边常见。诸葛菜是十字花科诸葛菜属一年或二年生草本,高达70厘米。基生叶呈羽状分裂;中部叶片抱茎,顶生叶呈卵形;上部叶片矩圆形,不开裂,基部两侧耳状,抱茎。顶生总状花序;花色浅紫、深紫、紫中带白,有的纯白,花色鲜艳且丰富,花朵多,一棵可开花300多朵,观赏价值高;花期近两个月,盛花期30天。长角果条形,约6月中下旬成熟,种子在果内排一行,黑褐色,种子含油量高达35.8%,且油分品质高,营养丰富,是重要的油料新种源。诸葛菜茎叶水分饱满,营养丰富,也是重要野菜及饲用植物之一,其叶用开水泡后再冷水浸去苦味即可食用。诸葛菜全草可以药用,有利水消肿、泻肺平喘的功效。诸葛菜是泰山珍贵的野生植物资源之一。

## 故乡

□邵桂娟

多年以来,我所能想到故乡的样子,都和树有关。

故乡的树可是真多啊!

不只是村外大大小小的空地上,挤挤挨挨地站满了高低粗细的树,就连各家各户的院子,也是树荫成片。院子的中间通常是梧桐树,这种树成材快,更多的则是人们取它能引来金凤凰之意。乡亲们在篱笆边种上桃树,在鸡窝边植上石榴树,就连院子里的角落,都要塞上几棵香椿树。这样的美丽,似乎只是春夏的专属。

在我的记忆里,落叶的深秋,是我们故乡的黄金季节。一过霜降,树上的叶子渐渐发黄,起风了,哗啦啦地,失了水份的树叶就簌簌飘落一地。这个时候,就是全村人忙起来的时候,邻家大婶、后家大娘,就连平时走路蹒跚的二奶奶,都跑去了树林里。最先到的会占据有利地形,就是树叶落得最厚的地方,她们拿着大扫帚,在那里扫出一个圈,这就是她占住了这一片的空地,等树叶再落厚一点,就来把它们扫成堆,用大筐运回家,晒干后,作为冬天做饭的柴火。去的晚的,就要去找树叶少一点的地方画圈了,画了圈的地方不会有人去动,这是规则,每个人都懂的。母亲是小学教师,白日里,她要上课、做饭、管孩子,没有时间去找地方寻柴火,可一大家人要吃饭,柴火是一定要有的。

秋天的晚上,农村的夜晚已经很冷了。一天晚上,我和哥哥弟弟都睡在了

土炕了,母亲在昏黄的煤油灯下纳鞋底。外面起风了,“呼、呼……”黄河边的风像长着尖刺,使劲拍打着纸糊的窗户。“老大、小二,你们起来吧,跟我一起到树林里扫树叶,小娟在家看好弟弟。”母亲说着很快就下炕去拿风灯和大扫帚大筐了,两个哥哥,也揉着惺忪的眼睛很快从热被窝里爬了出来。

母亲和哥哥走后,煤油灯跳着如豆的眼睛,弟弟香甜地睡着,他不知道偌大的屋里,此时只有我和他。风一阵阵涌来,有时候会发出怪叫,让我怀疑是不是黄河里的水怪卷风而来。闭了眼,蜷缩起身子,更怕看不到什么时候危险就要降临,索性大睁了两眼,看着油灯里最亮的芯,因为我听大人说,怪物是怕光亮的,就这样,一直到眼前变成模糊,直到入梦。

第二天早上,风住了,起床后看到院子里一大堆树叶。那个时候,大哥不到十岁,二哥也只有七八岁,母亲的身体极瘦削,他们在黑漆漆的夜晚,在飘忽的灯影下,秋风穿透衣服的寒凉定然驱走了困意,可是在风中挥舞大扫帚,是很费力气的。他们弯着腰忙碌的场面,定格在了那个年代。现在来回味那一幕,涌上喉咙的是一阵深深的痛。

落叶在岁月里不曾变了模样,故乡如今已物是人非。异乡的落叶,沾染着淡淡的乡愁,飘旋在记忆之岛。而今,落叶已是秋,站在他乡之城,我思恋着故乡的落叶。

瞻鲁晒经



邵桂娟,山东省作家协会会员、泰安市作家协会会员、中国散文学会会员、山东散文学会会员、第三届泰安市政府东岳文艺奖获得者、山东省第21届作家班学员,著有散文集《淡若花开》《那年樱花》。