

春暖花开 野菜香

编者按

春暖花开之际，西府的林间地头山坡上，不仅有随风摇曳的鲜花，还有清香鲜嫩的野菜。享受大自然的馈赠，不只为口腹之欲，还有对春景的珍视、对土地的抚摸、对习俗的继承——



春节刚过，市场上就有农人出售荠荠菜。看着这鲜嫩的长柄宽叶带锯齿的野菜，我的思绪不由得回到童年时代。

正月过后庄稼返青，麦地里的杂草蠢蠢欲动，杂草间的荠荠菜也不甘示弱。农人们一年的辛劳又从拔除田间的杂草开始，孩子们也会加入拔草的行列。更多时候是在下午放学后，我们呼朋引伴、三五成群挎上篮子去挑荠荠菜。初春时节，广阔的关中平原，一望无际的麦田绿意葱茏，从这片地到那片地我们撒欢似的窜来窜去。头顶是辽阔的天空，脚旁是

青青的麦苗，目视希望的田野，感受和煦的春风，与其说我们是挑菜，不如说是兴高采烈去踏青。谁家的地肥麦苗壮，荠荠菜自然也长势旺盛，这片地便是我们的目标。我们一字排开说说笑笑挑着自己喜欢的荠荠菜。

我们眼中的荠菜有三种：一是边缘光滑形如面条的长条菜，二是略有锯齿的长条花边菜，三是边缘光滑顶端下凹边朝里卷状如菊花的花叶荠菜。至于那边缘有许多锯齿的花叶荠菜，农人称它为沙荠荠。荠荠菜口感绵软清甜，沙荠荠甜中带辣。我们一般挑选清甜的荠荠菜，就

算挑了沙荠荠回家也是用它喂猪喂鸡，很少自己食用。

叶片肥厚、色泽深绿的荠荠菜是我们的首选，看见喜欢的铲下之后，放入篮子。有时我们还把鲜嫩的荠荠菜掐掉根须，直接送入口中，品尝春天的第一口鲜美。我们边挑边玩边吃，还比谁挑得多、谁挑的大。如果听见哪个孩子惊喜地大喊，准是他遇见特别大的勺勺菜。大家会很快聚拢在他身边，看他小心翼翼地一手拢起荠荠菜的叶子，一手用力铲下他眼中的珍宝，托在手中炫耀自己的功绩，满脸自豪地享受伙伴们羡慕的目光和啧啧称赞。等到篮子装满，我们唱着歌儿回家去。

荠荠菜药用价值广泛，有止血、降压、缓解夜盲症等功效。最重要的是它营养丰富，维C含量超过菠菜

且味道鲜美，能被巧手的妈妈做成各种美食，丰富我们的饮食，满足我们的味蕾。

早上把荠荠菜焯水后控干切段，放上盐葱姜蒜和辣椒面，用热油一泼，浇上香醋，拌匀后，夹馍就芭谷糝实在好吃解馋。中午荠荠菜随锅下面，绿绿的菜叶，放上红红的油泼辣子，红白绿相间的面片，眼睛解了馋，味蕾过了瘾。若是妈妈有空，还会给我们包荠荠菜鸡蛋豆腐饺子、荠荠菜猪肉饺子。不管是素馅还是肉馅的，荠荠菜饺子在物资极度匮乏的年代实在是美味佳肴。

初春时节，广袤田野里遍地可见野生荠荠菜，春天的第一道美味，丰富了我们的餐桌，滋养了我们的生命，也给童年时代留下了不可磨灭的记忆。

春天的味道，是小时候白蒿麦饭的清素淡雅，是童年时荠荠菜饺子飘出的清香，是记忆深处搅团就苜蓿的清脆诱人……

我小时候，还是上世纪70年代初，农村生活并不富裕，虽然肚子尚能填饱，但碗里的蔬菜却少得可怜。野菜，便成了每家饭碗里一道必不可少的时令蔬菜。刺野菜，也就成了那时乡村一道亮丽的风景线。

春风送暖，几场春雨过后，野菜便羞答答静悄悄地钻出地面。枯草下，绿绿的芽儿，星星点点。只要你愿意且勤快，野菜便让你的餐桌整个春天飘满朴素的香气。

放学后，趁天色尚早，我提着裤袋，拿着铲刀，叫上小伙伴刺野菜，就成了每天必自觉完成的一件事。首先走上饭桌的就是白蒿了，“一月茵陈，二月蒿，三月里当柴烧。”时令节气对白蒿很重要，一月白蒿也叫茵陈可入药，二月白蒿药性就不强了，可做菜吃，三月白蒿已老只能砍来当柴烧了。二月的乡村，春寒尚未褪尽。荒郊野外、河岸沟边、山洼田地、大小路旁，到处是刺白蒿的身影。白蒿嫩苗，叶若细丝，色微青白，形似艾草。我们满心欢喜地使劲把它一棵棵刺起，不一会儿工夫，就刺满了一裤兜，然后兴高采烈地回家。

将刺回的白蒿摘除枯叶老茎及根，洗净沥干水，拌上面粉上笼蒸二十分钟左右，香喷喷的白蒿麦饭就出锅了。然后，再剥几瓣大蒜，捣成泥糊状放在碗里，撒上干红辣椒面，用热油一泼，白蒿麦饭就蒜泥的一顿饭就做成了。现在，每每想起儿时的白蒿麦饭就蒜泥，口水便止不住地流。也可将白蒿在沸水中煮熟凉拌，作为当天主食的下饭菜。

其次，就是荠荠菜和苜蓿以及小蒜了。二月里的乡野，青翠欲滴。荠荠菜，在田野地头、河岸沟渠、大道小路边尽情疯长。而苜蓿地，整片儿地绿，仿佛无边的翡翠铺在田野，诱人不知不觉走入其中。至于小蒜，则多生长在乡野的山坡树林。它形状似葱的幼苗而味似蒜苗，是一种野生蒜。小蒜味道独特，微微的辛辣中带着点清脆，吃后闻不到嘴里的蒜味。将小蒜连同它那白乎乎圆嘟嘟的根一同刺下拿回家，洗净剁碎放上调料，用来做饺子、包子、菜卷、煎饼，是妙不可言的美味。

春光摇曳着绿色的风情，携一缕野菜的青翠，穿越悠悠情思，向我们缓缓而来。春天的野菜，散发着家乡的味道，唤醒味蕾深处的记忆，让人萌生出去刺野菜的冲动。走，趁着春光正好，让我们提着裤袋，拿着铲刀，刺野菜去……

春来茵陈鲜

◎李斐

家乡的荠荠菜

◎史英杰

苜蓿芽里的幸福

◎杨莉

路的辛苦化作轻快。一片往年耕作过的阳坡地，只是被杂草覆盖着。爬至地边，俩人已累得气喘吁吁。学着陈嫂的样子，我扒开枯草找寻。哟，真是有呢！

二三厘米的苜蓿芽儿像在襁褓里酣睡的婴儿，娇娇嫩嫩、柔柔弱弱，未见大太阳，微绿泛着奶白、透着鹅黄。我们欣喜之情溢于言表，说话声轻柔了，带着兴奋、带着惊喜，怕惊到了春的“先遣兵”。

陈嫂说，这片苜蓿三五日就出头了，露头了岂不是被别人一眼发现了？这是我们先寻得的“新大陆”呢。可是，这方柔弱带着春的

“密令”呀，你不能阻挡小苜蓿芽儿长大看世界的步伐，也不能让它躲在襁褓里总也不经历风吹雨打。于是我们约定过几日再来。

山里的冬格外漫长，苜蓿芽冒点儿头，就会被机敏的人嗅到，并不是它多美味营养，而是它做了春日第一口鲜，饱吸天地精华，幼嫩碧绿如翡翠般呈现出来，是人们翘首企盼的。苜蓿来了，咸菜、窝儿菜该走了，口舌生津，各种时鲜美味将纷至沓来。

掐苜蓿的人是窝圈了一冬天的，趁这个借口，换了薄袄，去田里、坡畔、堰坎、山上寻找春的气息

呢。在广阔天地里自由畅快地呼吸，像看老友一样，满心欢喜地听冰雪消融溪水潺潺，再踩一踩春泥、沾一沾地气，把自己融入这山河辽阔的大自然里。

一场蒙蒙细雨之后，天气晴好，我们再去那片苜蓿时，已是“草色遥看近却无”。山土是潮润的，星星点点的绿隐约可见，草丛残雪未融，拨开枯草，那把嫩绿就欢欢喜喜地攥在手里。

头茬苜蓿赛人参，二月三月正当时。寒冬渐去，暖春已至。有梦可寻，何惧风雪。让我们以苜蓿为引，奔赴这一轮春暖花开。

西山浆水菜

◎石玉财

净，陶瓷缸浸的浆水菜，不但保存时间长，而且味道纯正。再就是必须选用清水。做浆水菜时，先将选好的菜清洗干净，用菜刀切好备用，然后生火用铁锅烧水，水烧开后，倒入切好的青菜，并及时翻搅使其均匀受热。当菜煮熟时，立即捞出，放入凉水中，使其冷却，用手捞出将水捏干，放入陶瓷缸内，然后再烧一铁锅水。水的多少要根据浆水菜的多少而定，在水中加少量面粉，叫面芡。水烧开后倒入陶瓷缸内，并加入一碗或一小

盆浆水角子，也叫引子，搅拌均匀，发酵两天后，就可食用。

浆水菜是西府人饮食中不可缺少的一部分，它经久延续广受欢迎，传承的不只是一种饮食文化，更是一种浓浓的乡情，一种对美好生活的回味。



在宝鸡西部山区有一大特色美食，那就是西山浆水菜。这道浆水菜是酸得刚好，香得到味，清爽可口，沁人肺腑。当你吃饭没胃口，就舀上一碗浆水喝下去，顿时感觉神清气爽，胃口大开。

我从小就记得，浆水菜是家里一年四季的主打食菜之一。做浆水菜，选菜是根据四季，地里产什么菜，就做什么菜。从农历二月开始，在地里挖苦菊菜做成浆水菜。苦菊菜是每年开春从地里生长出最早的野生菜之一，叶片翠绿，根、茎、叶断面处可流出白乳汁，味苦苦。它秋季开花，花黄色，状如野菊花，故称苦菊菜。苦菊菜有清热、消炎、凉血、解毒等作用，是春夏村民食用野生菜的首选。当然，不光苦菊菜，苜蓿菜、油菜、芹菜、白菜、甘蓝、白萝卜等都是做浆水菜的上等材料。

做浆水菜是很有讲究的。先要选最好的菜，就是菜必须新鲜，无腐烂，无虫蛀。浸浆水菜最好还要用陶瓷缸，必须将器具清洗干

本版漫画 陈亮作