

早春的野菜

□ 励开刚



以前在宁波的乡下,春二三月,田野上到处是荠菜、马兰,还有喷喷香的乌头葱。

荠菜应该是书面话,我们宁波人习惯叫“地菜”;北方的朋友有叫“荠荠菜”的,别名很多,荠菜馅包饺子挺有名的。它是人们最喜欢吃的野菜之一,“荠菜炒年糕”、“荠菜包春卷”也是咱宁波人的最爱。当然我说的野菜,那是以前,现在大部分或大棚或田间人工播种的。人工播种的好处在于,你想吃了,随时在菜场上可以买到;当然,其味道没有野生采来的香。

记得在上世纪七八十年代,每到春天,总能看到一大群小孩在挖(习惯叫“挑”)荠菜、马兰。我小时候挖野菜和捉泥鳅、黄鳝是常事。一放学就拎起篮子,拿一把剪刀,在田间“挑”荠菜。荠菜最多的地方一般是在麦田、河塘、荒野上,一两个小时下来,自家吃吃就差不多了。第一次“挑”荠菜,我还闹出过笑话。那天,我看到河塘边有一大蓬“荠菜”,兴奋极了,也没与同伴说,一个人“挑”了满满一篮,蹦蹦跳跳地跑回家。母亲拿过去一看,笑着对我说:“这哪是荠菜,你怎么把鹅菜也挑来了?”我一脸懵懂。原来,在田间有一种野草与荠菜非常像,它的叶子菱角要比荠菜尖,叶稍大一些,这种野草大白鹅比较喜欢吃,我们叫它鹅菜。那天,母亲把荠菜择出来后洗干净,与芋艿一起做成荠菜芋艿羹,那个香啊,现在还记在心头。再后来,田间的荠菜、马兰越来越少,快成一种回忆了。

苏东坡曾经为荠菜写过一首诗:“时绕麦田求野荠,强为僧舍煮山羹。”这位美食家称赞它是“天然之珍,虽小甘于五味,而有味外之美”。传闻苏东坡任扬州太守期间,每逢春日,闲来无事常去建在西北郊的平山堂和谷林堂,一来凭吊恩师欧阳修,二来便是采挖那漫山遍野竞相吐翠的鲜美荠菜。他用鲜荠菜、白萝卜配上粳米慢煮成羹,放入少许调料,就成了一道清香浓郁的粥羹。后来这粥羹的做法流传下来,被扬州人称为“东坡羹”,更有文人雅士为其赐予美名“珍珠系翠花”,形容其米粒洁白如珍珠,荠菜碧绿如翡翠之态。

现在,饭店里推出的荠菜菜肴越来越多,除了荠菜炒年糕、荠菜羹等农家常见菜外,还有荠菜笋丝、荠菜炒虾仁、荠菜煎蛋、白茅荠藕汤等等。

与荠菜相媲美的,是马兰,也叫马兰头。

“离离幽草自成丛,过眼儿童采撷空。不知马兰入晨俎,何似燕麦摇春风?”早在南宋时期,陆游就在《戏咏园中春草》记载了马兰这道专属于春天的珍馐。我们宁波老乡、清代散文家袁枚在《随园食单》里记载:“摘取嫩者,醋合笋拌食,油腻后食之,可以醒脾。”马兰拌春笋丝可以说是绝配,典型的“春天的味道”。

儿提时,田野里采摘最多的就是马兰头了。那时,田塍两

边、河塘边、旷野上都是马兰头。在二三月间,无论大人小孩,都喜欢拎着篮子“挑”马兰,一般一条田塍“挑”下来差不多有一篮子了。马兰有两种,一种梗茎呈紫红色的,茎叶略小一点,看起来好像比较老,这种马兰大多分布在田塍或水渠两旁。另一种梗茎为青绿色的,茎叶大且看上去比较嫩,大部分在果园树荫下或比较遮阴的荒滩上。红梗的马兰头相对来说药用价值更高,可以清火。青梗的作为凉拌笋丝、马兰香干丝的配料,色香味都不错。

回家把“挑”来的马兰再选择一下,清洗后先要用热水焯。嫩绿的马兰倒入沸水后,空气里便氤氲出一种春天般的色香味:墨绿、清香、微苦。然后,捞出放在淘米的竹箕里,用冷水淋一下,再双手在竹箕里把马兰用力搓揉,清除它的苦味,留下马兰特有的清香。马兰捏成团后,用菜刀切碎,放上鲜嫩的春笋丝、雪菜丝或香干丝,放入油锅里翻炒几下,有条件的话淋上麻油拌一下,一道清香味美的凉拌马兰就做好了,下酒、过饭都很好。也有一种做法是与其他配料如鸡蛋、猪肝、猪肉、笋片等一起炒食、炖食;加入合适的配料做汤、煮粥;制作饺子、包子馅料等,也是不错的选择,可惜那个时候一般还没那个条件。

前几年,我们去仙居那边的一家农家乐就餐,这家不怎么起眼的小饭店,里面竟有马兰清炒、马兰炒鸡蛋、马兰拌面、马兰蛋卷、马兰炒饭等十来种做法的马兰菜,真的让我大开眼界。但是,怎么也吃不出小时候我母亲和奶奶做的马兰头的那种清香

味,也许是原料的缘故吧。

去年,携妻去了两趟老家章水童蛟村,一趟是清明节,一趟是11月份。每次去老家,都要到皎口水库的湿地公园走走,那里现在已经是一个网红的打卡地了。原先一些废弃的鱼塘,陆续种植水杉、鸢尾、再力花、梭鱼草、美人蕉、水芹、聚草、睡莲、茭草、绿苇、香根草、钱币草等20种互相搭配的水生植物,每个季节都呈现不同的景色。清明节的时候,我们发现塘堤上生长着成蓬的乌头葱,于是采挖了满满的一塑料袋。回来的时候,一路上,一股特有的香味充满了整个车子。

严格意义上说,乌头葱算不上“菜”,只能说是做菜的搭头(配料)。以前农村的田野里,特别是河塘、坟滩地里长着好多又大又嫩的乌头葱,但现在农村已经很少看到它了,年纪轻的人更不会再在意它了。况且现在菜场里葱啊、蒜啊常年都有,乌头葱也渐渐被人们遗忘了。

以前,咱们农村自留地里面种植大蒜、香葱的不多,一般是在房前屋后用一个破面盆之类的东西,种一盆天葱,炒菜时作为配料割几根备用。偶尔有烧红烧肉、河鲫鱼之类的,就会去外面挖些乌头葱来,这可比种植的蒜、葱要好得多。挖乌头葱一般要把它圆圆的根头都一起挖上来,这样味道更好、更香。乌头葱烤肉、乌头葱烧河鲫鱼是最有特色的宁波农家菜,而且人们往往把乌头葱放在菜名前面,可见它的地位。

鄞州咸祥、瞻岐沿海一带,有一道很有特色的菜叫乌头葱烤麦鱼。麦鱼,鱼身小巧如麦芒,细细长长的身子蕴含着非凡的美味。将麦鱼去肠、洗净,用酱油、生姜、老酒等腌上半个小时左右,倒入油锅内烧煮三分钟左右,再配上乌头葱一起炒,直至用文火将乌葱焖到干瘪,汤汁收干,即可出锅。有一次,我们去那里搞活动,中饭时,东道主上了这道菜,在座的一下子把它给抢吃个精光。

乌头葱烤五花肉做法也非常简单。取一块五花肉洗净,锅里准备凉水,放入五花肉焯水一遍。焯水过的五花肉,要用冷水淋一下。再热锅入油,把五花肉翻炒几下,放入冰糖。五花肉金黄上色后,倒入少许料酒,把洗净的乌头葱放入锅里,翻一翻,盖上锅盖煮一会。中途加适量生抽、红糖,少许老抽,改中小火焖煮收汁入味,一盆色香味俱全的乌头葱烤五花肉就完成了。

其实,乡间的野菜还有不少,如水芹菜(习惯称野芹菜)之类,也是很受人们喜爱的。现在随着现代农业的发展和乡村改造的推进,平原乡间的野菜越来越少,有的快作为珍稀物种了,成了一代人美好的回忆。

