



春天的野葱

张建湘

春雨湿润大地之后，远处的天边再响过一阵隐隐春雷，大地就显得生机勃勃了。大地上万物复苏，绿色的生命应季而起，这个时候，往山林田野走一走，感觉到风在牵你的衣，光在撩你的眼，季节的芬芳在你四周飘摇弥漫。当你内心有一种莫名的喜悦涌起时，目光会落在林下或田野里生长着的野葱上，你会惊讶：这野葱是什么时候长出来的？！

正沉迷时，鸟鸣声如光一般，在山林或田野上闪烁起伏，清亮如泉水，是春光中最明亮的片段。在这样明亮的片段中，先是红叶李，然后就是山樱花、李花、桃花、杜鹃等等，依次出场，上演繁华奢侈的春之舞。这些姹紫嫣红们是春天的主角，而在青草深处、灌木丛中、水畔、溪边，菜地的边沿，那些艳光四射的繁花的配角们，似乎在一场春雨之后，也齐刷刷登场，或蓝或白，或黄或紫，星星点点，全都绽放出了生命的光芒。那些花儿们，我都不知道它们的名字，甚至不知道是些什么草儿藤儿们开出的花，在春日的阳光下，它们精神抖擞，生机勃勃，果然是 白日不到处，青春恰自来；苔花如米小，也作牡丹开。这时候，野葱就披着春光，跟随着风，跟随着雨，在野地里长出来了！

野葱是一种不能让季节忽略的草本植物，它是那么的独特，它与民间百姓的生活结缘已久。在大湘西一带，民间每年都有“挑葱会节”的习俗。在这春光烂漫的一天，女子们穿上节日盛装，带上蒸好的清明粑粑，手拿挑葱刀；男青年拿着沙刀，都聚集在山坡原野里，进行对歌择偶活动。有山歌唱道：翠鸟关在竹笼笼里，挂牵山上花蓬蓬哩。鸟盼花，花盼鸟，清明采青才相逢哩。这样的日子里，野葱成了青年男女相会相爱的媒介。

提着把小挖锄，在鸟鸣声里，我去坡上寻挖野葱。野葱炒干椒，野葱炒腊肉，野葱炒鸡蛋，随便怎



么吃，都是民间餐桌上的上等美味。野葱的香，浓郁而又清新，味道却令人回味无穷，将它叫作山珍毫不过份。在野葱长成势头的季节里，乡下的女人们瞄准了日子，背着背篓，提着小挖锄，山坡上，田野里，四处采挖野葱。大量的野葱挖回家后，先挂在竹杆或木架上晾到半干，然后洗去泥土，再晾几日，便要切碎，腌渍上盐，再细心在放进坛子里，等上一段时间，酸野葱就做成了。我们叫它“藠儿盐菜”，因为乡亲们把野葱也叫作野藠儿。藠儿盐菜作成汤，是人人都爱的一道美味。那毫不起眼的一碗汤，居然能散发出魔幻般的香气，

而味道也相比吃新鲜的完全不同，一口藠儿盐菜汤进口，味觉如细浪推沙般宽广优美，能将你的味蕾彻底征服。所以，我认为挖采野葱、制作腌野葱、做野藠儿盐菜汤的过程，就是一场过日子的仪式，你得认真对待，细心体会，你才能品味到生活的醇香。

现在，我就在鸟鸣声飞溅的春光中，在山坡野地里挖采野葱。野葱们的模样是如此亲切，它似乎是在一再地叙述着什么叫季节，什么叫土地，什么叫乡愁；一把野葱真可以让人记住一些美好，再摒弃掉一些繁杂，日子就能凭添一些云淡风轻。

茱萸湾里说茱萸

张正

来扬州茱萸湾之前，我心里惦记的，是公园里的那些动物们，而不是茱萸，更不是茱萸湾是否真的跟茱萸有关。

直到在公园的北侧，我见到一片浅黄色的烟云，那一片林子，我先还以为是早春的腊梅，却没有腊梅黄得浓重，没有腊梅的奇香，它们是淡淡的细密的黄，比常见的腊梅树高大，它们像一片云霞，在我的眼前铺展飘逸开。近看树身上的铭牌，是山茱萸，这就是茱萸。我想起王维的那首诗了

独在异乡为异客，每逢佳节倍思亲。

遥知兄弟登高处，遍插茱萸少一人。

想起这首诗，不仅仅因为诗中有茱萸。而是有许多年，我一直错误地把茱萸当作菖蒲。这个错误的产生，源于小学阶段课堂上语文老师的解释。那个时代的语文老师，又是乡村小学的语文老师，大概没

有任何资料可查询，能告诉他们茱萸为何物。他们想当然地把端午节插艾蒿、菖蒲的习俗，胡乱套用到重阳节的风俗上来了。而我，先入为主，被这个错误左右了许多年。如果不是因为有个读书写作的爱好，或许我会一辈子认为：茱萸，是菖蒲。

现在，茱萸在我的面前成片成林，我看到的，是它们开花无叶的青春好时光，我没有看到它们果实成熟，饱满红润的娇艳模样，但我确信古人在重阳节遍插的，是眼前的茱萸，而不是菖蒲。

宋井一侧，另一株叫灯台树的树，主干笔直，孑然独立，已长出鲜绿的小叶，还没有开花，它居然也是山茱萸科。那么，它也是茱萸吗？这个疑问困扰我走到狮虎园，冷不丁，我为自己寻找到机智的答案而哑然失笑：老虎也是猫科动物，但老虎就是老虎，猫就是猫，没有人会把老虎当猫，即使它不发

威，我们也不会真的当它是病猫。

古人遍插的茱萸，应该跟灯台树无关。但灯台树也是一个非常好听的名字，不是吗？它的得名，跟树冠有关，铭牌上有一句话是这样介绍的：树枝层层平展，形如灯台，枝条暗紫红色。

茱萸湾，则因汉吴王刘濞开此通海陵仓，此地北侧有茱萸村，遍植茱萸，且此处又有弯道，而得名。当年遍植的，想必是古诗里的山茱萸了。今日公园里的茱萸林、茱萸轩、茱萸宝塔等景点，都是循着历史文化的踪迹规划建设的。

在茱萸湾，从茱萸林走到琼花园，我有一个意外的发现：柔美的山茱萸的花序，像极了尚未绽放的琼花的花序，只不过前者浅黄，后者如同初展的叶片一般碧绿。它们，山茱萸，和琼花，有亲缘关系吗？

同在一片土地上，也许，谁跟谁都有亲有缘吧。

春食芥菜赛仙丹

王树贵

说到底，我对春天的向往聚焦在芥菜身上。那树树繁花，枝枝嫩叶，我也爱的，只是念着盼着的还是这不起眼的护生草。

三十岁之前，我生活的里下河平原，田间地头，一到春二月，芥菜不稀奇，只有隔壁二奶奶喜欢应季采些芥菜回来，炒了吃，野生的。物质匮乏的年代，搁的盐油少，没有什么油水，我的胃不买纯天然的账，一吃就刮，吐酸水，害得我多年不近芥菜。

初认芥菜是在朋友企业的内部食堂。请我做事，任务急，一不留神就到饭点，要去饭店，我不肯，就到食堂。好家伙，几个大盘烧菜之后，来了一道青碧碧的蔬菜，夹杂着不知所以的白条条，养眼，又有气场，瞬间成为餐桌中心。厨师老魏说：王老师，这个菜你尝尝，肯定喜欢。是吗？将信将疑夹一筷子，鲜，脆，有药香，嚼两下，温润定心。好吃。当老魏告诉我是芥菜的时候，我压根儿不信，印象里的芥菜，颜色深一些，筋骨老一些，糙一些，吃到嘴里干涩干涩的。

是我误解了。人有年龄，菜有节令，时蔬就是这个意思。芥菜最好的季节采摘来，也是青翠欲滴嫩呵呵的。白条条是咸肉，肥的，现在人怕三高，多不吃，其实是没有找到最佳搭档，肥腻的咸肉切成一指宽寸把长，油锅煎炸，出油，佐以芥菜，火爆炒，三颠两下，出锅，就是这样华丽丽的美味。素颜芥菜不动声色就收服了浑不吝肥肉。

自此爱上芥菜。春天来临的时候，下晚班时会拐到城郊的农贸市场门口，这个点儿，提篮小贩是可以在外面卖菜的。蹲在那挑挑拣拣，和卖菜人拉呱两句，是我喜欢的烟火味道。眼睛寻觅那些卖菜人自己挑的芥菜身影，遇见，会买一些回去，芥菜炒鸡蛋，凉拌芥菜，芥菜豆腐汤，芥菜摊饼，怎么吃都可以的。野生芥菜采集天地灵气，吸取日月精华，品尝的是自然精髓。每一次吃，都是和大自然亲密接触。

我喜欢吃饺子，有时候忙起来没时间包，就在熟悉的手工水饺店定。芥菜上市的时候，总要买一些芥菜馅饺子存放在冰箱里。没有人回家吃饭的时候，为自己煮一碗芥菜馅儿的饺子，不蘸任何作料，细致品尝，是我宁静又安稳的幸福时光。包水饺的大妈总是提醒我，还有多少多少天，芥菜就老了，吃不上新鲜了。唯有易逝，倍加珍惜。若无冷藏，一年内能吃上芥菜饺子的时间不多于两个礼拜。

对芥菜的念念不忘，还缘于一次乡村偶遇。前年，双休与先生自驾野游，在紧邻扬州有“西山小扬州”之称的陈集，我尝到了至今惦记的芥菜驴打滚：拳头大，外层裹衣不知是不是糯米粉，极薄，油炸金黄，咬一嘴，空脆，怀疑是不是一个气泡。里面包的全是芥菜，细碎，看不到任何配料，却鲜美无比。那一刻，我觉得这是我至今吃到的最好吃的东西。只晓得叫芥菜驴打滚，做法、用料，店家保密，家传手艺，概不泄露。一盘六只，我一口气干掉四只。

庸常的日子，想起那几只金玉其外碧玉其中的芥菜驴打滚，我就想笑，你还别说，芥菜这村姑，打扮起来，绝对大牌。春已浓郁，我得再走一趟陈集，不吃一次芥菜驴打滚，怎能证明我经历了这个春天。