

家乡的黄须菜

我的家乡在鲁北一带,属黄河三角洲地区。那里的一大特点,就是盐碱地较多。天气干旱时,原野上白花花一片,莽莽苍苍,如皑皑白雪,令人陡生荒寒之感。

盐碱地上,鲜有植物能够生存,但黄须菜是个例外。这种野菜生命力极强,盐碱地似乎是它的最爱。清明过后,黄须菜便破土而出,渐渐地,如火如荼地铺展开来,染绿整个原野。

鲜嫩的黄须菜,茎叶如须,丰润饱满,青翠如玉。记得小时候,我和二姐经常于春季至仲夏时节去采摘。村子周围的沟渠边、河滩里、荒地上,多的是,一人一个篮子很快就能采满。拿回家中,母亲就变着花样给做出各种吃食来。印象最深的是蒸“扒拉子”。做法很简单:先把黄须菜洗净,再撒入一些地瓜面,轻轻翻动,混杂均匀,放在锅里蒸熟,即可食用。还有一种吃法是凉拌:将洗净的黄须菜,用沸水焯一下,再浸入凉水捞出,撒上盐,搅拌均匀,就这样当下饭菜。那个年代,这在我老家是最常见的吃法,虽算不上好吃,但由于吃厌了黑乎乎的地瓜面窝窝头,所以觉得这时鲜有滋有味,会可着劲地往嘴里扒。

那时日子贫穷,在吃方面没办法讲究。菜里除了放点盐巴,连油星都难得一见,其他调料更谈不上。如今就不同了:蒸黄须菜“扒拉子”,可选用诸如黄豆、绿豆、玉米、糯米等多种面粉,蒸熟后可以蘸着放了香油、食盐和醋的蒜泥吃;凉拌黄须菜,除了食盐,还可以佐之以蒜泥、醋、麻汁、香油、辣椒油、白糖、味精等。有俗语说“人是衣服马是鞍”,人和马配了好衣服、好鞍会显得漂亮而精神,黄须菜有了这花样繁多的调料,当然会激发和烘托出它的美味,吃到嘴里,清脆爽口、齿颊生香,简直美极了。

因了过去养成的习惯,吃黄须菜成了我的一种嗜好。每年过了清明,我都会去郊外寻采。现在条件好了,吃法更多。比如,在剁碎的黄须

菜里加猪肉、牛肉、羊肉或虾仁、鸡蛋等,再放入各种调味品,制成馅,包水饺或做煎包吃。这在小时候,连想都没法想。

吃黄须菜,一般到仲夏为止,再往后,它就老了,很难采到鲜嫩的茎叶。中秋以后,原野上的黄须菜就变成一派紫红,远远看去,如红霞铺地,蔚为壮观。于无边的晴光里,黄须菜红得灿烂,红得明丽,红得浩浩荡荡,给萧瑟荒凉的秋日,平添几分生机和热烈。在季节的轮回里,这也是一幅令人震撼的美景了。当年这时候,有些人家会把黄须菜收割回家,把菜籽扑打下来,晒干,用石磨磨成粉。黄须菜籽磨成的面粉,再掺进地瓜面或玉米面,可以蒸窝窝头吃。粮食收成不好的年份,就用这菜籽粉应急。多年后的今天,我依然记得母亲在天井里举着木杈扑打红彤彤的黄须菜的样子,那定格成了我心中永远的、透着沧桑却也蕴着坚毅的风景。

近年从一些书里了解到,黄须菜所含营养元素颇为丰富,还有药用价值和保健功能。《本草纲目拾遗》载,黄须菜咸凉无毒,有清热、消积作用。另一些书籍中说,食用黄须菜,可防治直肠癌、糖尿病、胆结石、痔疮、缺铁性贫血等疾病,对许多硬化症、风湿性关节炎、高血压也有疗效。

也许是因为黄须菜的鲜美和药用保健功能吧,时下食用者甚众。它不但走上了寻常百姓的餐桌,据说一些高档酒店的宴席上也有其身影。我所在小城的蔬菜超市里,它的卖价比人工栽种蔬菜的卖价高出许多,而且经常抢购不到。世事难料,往昔黄须菜登不得大雅之堂,如今却成了稀缺抢手之物。

再者,据说黄须菜的菜籽还可用来榨取制作皂类、油漆、油墨等物品的油料,而油渣是很好的饲料和肥料。没想到,家乡原野上那极普通的黄须菜,竟有如此多的功用,不愧是大自然给予的恩赐。

(陈栋林)

晨曲(外三首)

沙沙,沙沙
扫尽夜色与困倦
黎明颂给
楼下扫地的老人
一身橘红

【从乡下来的蜗牛】

洗碗池边
来了一只蜗牛
应是和母亲的蔬菜
一起进城的
那时它还没睡醒
或者是对大城市好奇

母亲走了
说住不惯这里
小老乡,不要慌忙啊
上还有二十层
下也有二十层
小心跌下去
被匆忙的脚步踩成泥

我下班回家
卸下壳和面具
袒露柔软的自己
我用笔杆
碰碰你的触角

嘿,我不在时
可有门铃声响起
别在纸田上徘徊叹息
一根银弦儿弹着思乡曲

到时我们
一起回到老家去

【白烛光】

小书店突然停电了
竟没一个暗影
带了打火机的
来将生活点燃

拿着白烛的女孩
她再次走进来
拿开一只手
放出大片的月光

【守望】

留不住落叶
鸟儿也飞远
看那棵枯树
把破帽似的鸟巢
捂住了消瘦的脸……

(胡剑英)

