



不野不食

“荠菜是野菜，但在我家乡是可以上席的。”

一句“可以上席”，汪曾祺为他故乡的野菜扶了正，随后就是名正言顺地为这些野菜们树碑立传：

荠菜：“荠菜焯过，碎切，和香干细丁同拌，加姜米，浇以麻酱油醋，或用虾米，或不用，均可。这道菜常抻成宝塔形，临吃推倒，拌匀。”

枸杞头：“春天的早晨，尤其是下了一场小雨之后，就可听到叫卖枸杞头的声音。卖枸杞头的多是附近村的女孩子，声音很脆，‘卖枸杞头来！’枸杞头放在一个竹篮子里，一种长圆形的竹篮，叫做元宝篮子，枸杞头带着雨水，女孩子的声音也带着雨水。枸杞头不值什么钱，也从不用秤约，给几个钱，她们就能把整篮子倒给你。女孩子也不把这当做正经买卖，卖一点钱，够打一瓶梳头油就行了。”

蒌蒿：“蒌蒿是生于水边的野草，粗如笔管，有节，生狭长的小叶，初生二寸来高，叫做‘蒌蒿薹子’，加肉炒食极清香……蒌蒿薹子自十九岁离乡后从未吃过，非常想念。去年我的家乡有人开了汽车到北京来办事，我的弟妹托他们带了一塑料袋蒌蒿薹子来，因为路上耽搁，到北京时已经捂坏了。我挑了一些还不太烂的，炒一盘，还有那么一点意思。”

即使“捂坏了”也舍不得扔，家乡的野菜就是有这样的魅力。如同汪老总结的：“凡野菜，都有一种园种的蔬菜所缺少的清香。”

除了荠菜、枸杞头、蒌蒿，本该在秋季才上市的“水八仙”之一水芹，早在春天已有野生款香气盈盈。家里有白酒的，趁热给草头喷上，那也是当季的绿意。而我们80后的记忆里还有去公园采野菜的画面——挎上个小竹篮，唱的是马兰花，采的是马兰头，下午一圈公园逛完，晚上家里还有一碟清新的清炒野生马兰头吃。陆游诗中的“离离幽草自成丛，过眼儿童采撷空”实非虚言。马兰头和荠菜一样，也能先焯水，挤干水分后切成碎末，混以豆干碎、松仁粒，“抻成宝塔形，临吃推倒”，鲜美的秘诀除了酿造头抽，还有一点糖。

吃完野菜，就想去春天的花田里，再撒个野。

不绿不食

春食的绿意，从一只散发着青草香气的青团开始。

青团的草香来自“艾草”——焯水，沥干，揉碎，榨汁，一缕青汁混入现磨的糯米粉，将它层林尽染，一只青团的奠基算是完成了——至于馅，从前讲究现炒的赤豆沙，猪油增香——现在……现在没有十七八种馅料都不敢叫网红青团了。

咸蛋黄青团、奶黄流心青团、雪菜肉丝青团、麻辣香锅青团、泡椒牛蛙青团、小龙虾青团……前几天我还看到了螺蛳粉青团！那感觉，好像八大菜系都能往青团里塞一样——将来或许还有：驴打滚青团、爆肚青团、川香肥肠青团、臭豆腐青团、鲍参翅肚青团、海胆青团、长脚蟹青团——哦那不是青团，那是寄居蟹。

个人来说，我独爱马兰头笋丁青团——将艾草、马兰头、春笋三件春色共治一炉，彼此成就，彼此促进，最是符合江南人对于春食的想象。

潮汕人喜欢“鱼饭”——以鱼当饭，只有鱼而没有饭；江南人喜欢“菜饭”——有饭，但饭不是主角，菜才是。普通一点的，青菜，时令一点的，用吴江才有的“香青菜”，吃起来就是比普通青菜要多上一丝芳魂。饭尽可以少，而香青菜必须多——细细切成碎末，辅以做腌笃鲜多下来的小鲜肉或是老咸肉肉末，一碗透着绿光的“菜饭”即成，朴实无华，用来配腌笃鲜服用更是锦上添花。

为何春要食绿？只因在这个季节能及时“绿油油”起来的总有其特殊香味。要知道，肉香、鱼香、麦香，那是不分季节的，可有些田圃植物之香，却只在春季绽放——比如，茶香。

明前最富斗志的不只是螺蛳、刀鱼，还有龙井、碧螺春。虽然不是人人都舍得拿最好的明前龙井来炒虾仁，但相比之下用价稍廉的碧螺春就可以不手抖了——碧螺春在大锅里翻炒到烫手起毛，呈现出“碧螺”一般的卷曲外形，就可以拿来入饌了。苏州人拿碧螺春炒“欢迎”虾仁的时候，讲究连酒和葱都不放——恐怕夺走碧螺春茶叶的清香。

“茶叶本是时辰草，早三日是宝，迟三日是草。”趁她还是宝，拿来泡一泡，用一杯碧螺春佐餐“欢迎碧螺春”又如何？