

茺 荜

金国泉

我几乎是在敲下这两字的同时才认识这种植物的。当然,也可以说我早就认识它,只不过此时我才找到与之匹配的田野里长出来的形状,与其相对应的家乡的称呼——宴席菜,对,就是宴席菜。当这个菜名被叫出来时,我就已经闻到了它的香味,一种能浸入你肺腑的味道。

大凡能浸入肺腑的东西都要经过一个艰难的过程,比如茺荜这种菜,对于我来说就经历了从拒绝到接受,到适应,再到喜欢与不舍,甚至在一定的场合沉浸其间等这几道程序。

宴席与茺荜音相谐相近,处于偏僻之地的家乡从古至上个世纪识文断字之人凤毛麟角,只闻其声不见其形,于是乎在它进入家乡时,大家顺势将其音译为宴席菜,久而久之,言之凿凿。所谓约定俗成,也许说的就是这么个理。

如此古韵之声也就如此无缝对接地现代派起来。

茺荜菜在我的家乡与之对应的其实还有一名:香菜。这个名字简单而准确,它的确很香,甚至就香到辛味上去了,是一种辛香,如果是第一次闻,它必然是刺鼻的,因而有人不喜欢。我在刚刚接触它时也是持坚决拒绝的态度,亦即上文提到的第一道工序。实际上,整个家乡的大多数人都对异味菜始否后爱,就像刚开垦出来的一垄田,先是生的(家乡把那些贫瘠的田块称为生田),慢慢耕种就熟了,颗粒就饱满了,产量就高了。我自己对自己未能享受到茺荜是在什么时候、是在怎样的情况下在家乡变熟的,并顺利地走上了家乡的宴席桌这个过程一直感到遗憾。

记忆中,上个世纪70年代之前,我的家乡并没有茺荜这种蔬菜,甚至家乡的那些识文断字之人也未必知道茺荜这个词。当然,那个年代家乡蔬菜品种本就相当少,这也是穷乡僻壤的又一特征:所有吃喝穿着都是单调的、稀少的、贫乏的。那时,水果只有桃子、梨子等,而且,桃子以野桃居多,乡亲们称其为毛桃,浑身上下毛茸茸的,房前屋后皆有种植,像一块很坚决的底色。是不是因为桃木避邪慑妖?我无从知晓,祖上延续下来的生活方式与习俗总是让我们这些



小寒(版画) 刘晓宇 作

后人不置可否。梨子是酸梨、糠梨,比鸡蛋大点,我那时从来没有尝到甚至没有见到过现在市场上那种甜甜白白的雪梨,总是酸涩难耐,我在儿童时代几乎也未见过苹果、香蕉的真容,其他就更不必说了,以致我在一篇题为《桑葚》的散文中感叹:我从来就不知道桑葚居然也是水果这个大家族中的一员。蔬菜也是很容易就能穷尽它的所有品种:冬天萝卜白菜,春天黄瓜茺菜,夏天茄子豆角,外加大蒜辣椒,葫芦瓠子,韭菜南瓜。南瓜我们这叫北瓜,这种瓜南方人叫北瓜,北方人叫南瓜。我感觉它并不像《晏子春秋》所云“橘生于南则为橘,橘生于北则为枳”的橘子,它似乎经历南北风云而不改其味!当然,我在上初中以前也很少见到橘子。芹菜、莴苣、土豆、包心菜等等几乎到了八十年代才慢慢从外地引进来,茺荜菜更是到了九十年代末才慢慢有人家种植。

我到现在也忘不了我堂兄在我大姐家见到包心菜的情景。记得是正月拜年,大姐家位于一个叫长岭的小镇附近,或许也因此才有了我家那时还没有的包心菜。堂兄见到包心菜居然笑得合不拢嘴,或低着头,或背过身,或偷着面对墙角,反正是笑。我当时心想:堂兄咋这么傻笑,没病吧,没来过姐姐家也不至于高兴得这么笑呀!后来我才知道他是没见过包心菜:他告诉我那菜居然抱得那么紧,都要上桌了,还不松手,他透顶的不理解。到吃饭时,他仍然捧着饭碗,甚至把头压低至饭碗里也止不住地笑,真就有些夏虫不可语冰的味道了。

止不住笑的其实还有一件事,当然这种笑是会让你流泪的,让人心痛得笑不出来的。有次吃午饭,我与堂兄相约把饭端出来吃,我们家那天中午吃茺菜,红茺菜,我把

它放在碗头上,红红的,让人见了很有食欲,但他出来时,碗里除了饭什么也没有。他说:“国泉,能不能让你的茺菜在我的饭上面拖一下,这样我的饭肯定也红红的,我就能一口把它吃下去。”我当时有些犹豫:“我们不是说好,一起出来换菜吃吗?”见他一脸尴尬地看着我,我只好筷子夹着茺菜在他碗里的饭面上拖了一下,我硬是舍不得把那棵茺菜夹给他,而他真就笑笑地把一碗饭快快地吃了下去。多年后,他却说:“我家那天中午真没菜,我没只望你把那茺菜给我,你那茺菜上面有油,新打的香油留在我饭上了,现在还真就记得!那碗饭我吃得香。”

我第一次与茺荜会晤是婚后不久。有天中午,妻子炒一盘花生米拌茺菜,我开始以为是芹菜,芹菜我本来就不喜欢吃,要不是有人说芹菜降血压,我到现在也许仍然不吃,在我心中,芹菜属异味,如大蒜、生姜等都是一丘之貉。有人说全世界有七分之一的人不喜欢异味菜,估计我被收进了这七分之一。

我当时只闻了闻,筷子踌躇一下后,便缩了回来。妻子知道我不喜欢芹菜,立即作出解释:那不是芹菜,是宴席菜,香菜。我于是知道了这世上还有宴席菜或香菜。但我仍然不喜欢,我感觉“非我族类”。

茺荜,印象中羽状复叶,叶子呈长条形。我没见过它开花,更没见过它的果实,因此,它在我心中也就永远碧绿着,每次从它身边走过时,只见它于风雪中,一垄一垄地枝开叶散,远望着,与芹菜一样或匍匐或挺立,与白菜一起绿嫩嫩的,藏匿于霜雪,低矮地茁壮,低矮地点头,甚是可爱。有人说茺荜也叫胡荜。这话我信,异味的东西来自胡方那个环境是有一定道理

的,异域异味便于现代的我们连接,且据说,它防风祛寒,清热解暑。这样的身价,大多数人始拒终爱也就顺理成章了。

不过,我心中始终存在着一个理不顺的章节:人类为什么常常对一些身边的物什始弃终爱?是因为养育我们人类的这一寸土地的造化吗?一切均出自于泥土,远道而来的茺荜当然既要在这方泥土中扎下根,更要在被这方水土养育的子孙心中扎下根,这样的一种追求与仁爱,被改造的当然应该是我们人类。土地总是孜孜以求,达观而开阔地厚爱,一代一代的人类总是不恣不纵。就像父老乡亲们的日常,就像一切沉浸在田野山冈中的野花野草,终年的晶莹剔透着,我们就这样地被土地一代一代改造着。

真正勉强吃茺荜应该是一次与朋友聚会的酒席桌上。甚至还不能叫吃,而是用,当然不是用膳之用。我的家乡是鱼米之乡,沟渠塘堰湖泊众多,盛产螃蟹,有一种清水大闸蟹远近闻名。记得那次是国庆节后,因为有几个多年不见的朋友聚在一起,主人便上了价格可观的清水大闸蟹。大闸蟹熟时又香又鲜嫩,但一番品尝过后,留下来的却是十足难耐的腥味,不论是香皂还是洗手液,均不能很好地清理大闸蟹留在我们手上的腥味。而这时,饭店老板端上来一盆浸有茺荜菜的热汤,并叫我们在此洗手即可。果然,洗后,手上再没一点腥味了。

真正是一物降一物,自此,我知道了茺荜的功效。回家告诉妻子,她却笑着告诉我,你嘴里也有腥味,到厨房去吃几口也就没有了。也是自此,我的五脏六腑才慢慢被茺荜打开,开了窍门,体内的所思所想所企所盼也就全部被其备份。

记得看过一部武侠电视剧,剧名、人物皆忘,但里面有一个情节印象深刻,一位剧中人物中了不知名的毒蛇之毒,无药可解,情急之下,解救之人急中生智,到蛇出没的地方,找来茂盛野草,既敷且熬,喝下后居然真就解毒了。解铃还需系铃人呀!一方水土也就解一方难,我只能说电视剧的写作者知道这个套路。

家乡人喜欢吃火锅,现在几乎盛行,来我们这里的客商只要于饭店酒桌就餐,不论三伏还是三九,一年四季皆必四至五个具上,虽不是重庆火锅那样的形式,但每个火锅之菜上面必见几根茺荜却是独特的,或一字长蛇阵地排列,或切上几刀陈置其上,如若是汤,食客们只需等待汤沸,便可食用,如若是硬通货,你津津有味地品尝便是。

茺荜如此峰回路转地在家乡出没,几乎到了乡人们致敬的地步,让我多少有些匪夷所思。一棵始弃终爱的菜蔬,为何如此?有人说,所谓的谬误其实就是你还没有领悟。照此偏方,我等之于茺荜,是否有些愚钝了呢!

