

(上接 06 版)

● 栀子花

浪漫的野菜，要用鼻子去寻

“栀子开花的时候，满屋都是花香。”4月5日，长沙宁乡市喻家坳乡喻家坳村胡漫红家的栀子树枝头已经结满花苞。她告诉今日女报/凤凰网记者，等到4月底，这些花苞就会绽放，闻香而来的不仅仅是拍照打卡的年轻人，还有专门收购栀子花的商人，“1斤可以卖十几块钱，多的时候可以卖到20块”。

花香香了生活，这是童年时的胡漫红不敢想的。

胡漫红出生于1963年，是家里的老六，下头还有弟弟和妹妹。家里穷，尤其到了春天，地里的蔬菜才刚刚冒头，青黄不接，肚子受罪。所以，每到清明前后，村里的人就成群结队往山里赶，挖笋、扯蕨菜、摘栀子花……胡漫红就是其中一员，“那个时候没有人种栀子花，想吃的话只能到山上去找”。中午放学后，胡漫红匆匆吃完饭，叫上早已约好的小伙伴，每人带上一个篮子，到山上去



漫步在栀子花地里，胡漫红看着树上的小花苞，十分喜悦。不久后，这里便会花香遍野，美不胜收。

寻找野栀子树的踪迹，“经常摘栀子花的人会记得栀子树的位置，但对于新手来说，只能满山碰运气”。找栀子花不同于找地上的野菜，需要时刻低头盯着地面，而是时不时深吸一口气，就能顺着浓郁的栀子花香找到栀子树。每找到一棵栀子树，大家呼啦一声围上去，两手不停，迅速采摘花朵。往往走遍整座大山，栀子花才刚刚装满胡漫红的篮子。

回家后，胡漫红把整理好的

栀子花交给母亲。栀子花要炒得好吃，必须要用猪油，但在那时，猪油十分珍贵，母亲只会用锅铲的一角稍稍舀上一点儿，待油在锅中融化，下几颗辣椒，迅速加入焯过水的栀子花一起翻炒，不到1分钟，一盘香喷喷的清炒栀子花就出锅了。

“吃起来也满嘴都是香味。”每隔两三天，胡漫红就会和小伙伴上山一趟，幸运的话，除了栀子花，还可以找到野茶树，“采摘到的茶叶交到学校，可以抵扣下一学期的学费”。栀子花可以当作菜肴，栀子树结的果实则成了胡漫红家常备的药品。因为喜欢吃辣椒，胡漫红经常口腔溃疡，这个时候，母亲就会给她几颗栀子果泡水喝，往往过了一个晚上，溃疡就消失了。所以，到了栀子结果的季节，胡漫红就喜欢带着弟弟妹妹到山上寻摸，采回的果子晒干后一部分留作家用，一部分卖到药铺，“几分钱一斤”。

游客闻香而来，栀子树上收获财富

和胡漫红不同，78岁的银冬生关于栀子花的记忆总与母亲的背影缠绕在一起。

小时候，到了栀子花开的季节，银冬生和兄弟姐妹还在酣睡，母亲就已经起床，提着篮子赶到山上寻找野栀子花，“我总是只看见她出门的背影”。

快到午饭时，母亲便会提着一篮子栀子花和其他野菜回家，几个孩子一窝蜂涌上来，将栀子花的花芯和花蒂去除，再交给母亲焯水烹饪，“采一次栀子花，可以吃上两三天”。时光如流，日子越过越好，栀子花不再是为了果腹，而是为了“调味”。退休后，银冬生从山上找来了近百株栀子树，移栽到了自家的房前屋后，每到花期，他和妻子就会像之前母亲那样，将这一口鲜美采摘下来，送到儿女的餐桌上。

2017年，看着栀子树逐渐开花，如同满院霜雪、香味扑鼻，银冬生写下了《栀子花开在喻家》。这篇文章引起了不少人关注，更有商人带着钱过来，希望能够投资开发栀子产业。

早在银冬生的文章发表之前，胡漫红的丈夫胡立兵就已经尝试着从栀子树上收获财富。



栀子花采摘后需要焯水，方便储存。为防止在此过程中变质腐烂，工作人员需要定时散热。

2015年，在从事药材行业的亲戚的建议下，胡立兵决定种植栀子树、售卖栀子果。和胡漫红商量后，他一口气在家旁5亩多的荒地种下了近千棵栀子树。

“刚开始，还是有不少人笑话我们。”胡立兵夫妻俩憋着一口气，勤勤恳恳地给栀子树施肥、剪枝，期待着好收成，但栀子果售卖的结果并不理想。直到2018年，食用栀子花突然成为时尚，不少人开始找上门来高价收购栀子花。

胡漫红因此变得十分忙碌。每天清晨，她就要将新鲜的栀子花采摘下来，尽快地交付给收购商，“1斤花最少可以卖十几元人民币，价格高的时候，可以达到20多元一斤”。

花开得越来越多，胡漫红找来附近的村民帮忙，这让村里不少上了年纪的老人有了一份挣钱

的工作，“采摘一斤花是1.5元，手速快的人一天可以挣到100元”。

很多时候，唤醒胡漫红的不是闹钟，而是前来摘花的工人聊天笑闹的声音。

大片的栀子花连绵如雪，也引来了不少年轻人拍照打卡。胡漫红记得，除了宁乡市的本地居民，还有来自益阳的游客请求她稍微慢一点将栀子花摘走，好给他们留下拍照的时间。

闻香而来的游客越来越多，普通的栀子花吃法已经满足不了食客，胡立兵特地研发了新吃法——用排骨或土鸡煲出高汤，用汤烫着栀子花吃，“口感清爽的同时又饱含着肉的香味”。

在胡漫红家的带动下，喻家坳村的村民也纷纷在房前屋后种下了栀子树。看到了栀子花的市场，2019年，喻家坳乡特地开发了栀子产业，鼓励村民种植，并为种植户和企业牵线搭桥，保证栀子花的销售。如今，喻家坳乡已经有了8000亩栀子树，除了栀子花、栀子果，不少人还在研发栀子油。

“未来，栀子会更有钱。”胡漫红看着枝头的花骨朵，包裹着幽香，也蕴藉着盼头。

● 鱼腥草

曾经的“猪猪美食”，后来比大米还贵

“小时候，鱼腥草是家里用来喂猪的。”回忆起鱼腥草的“变身”，怀化市中方县新建镇新建村村民杨小英感到很不可思议，因为在她的印象中，鱼腥草从未端上过自家餐桌，“可能是妈妈不喜欢鱼腥草的味道吧”。

杨小英出生于1973年，是家里最小的孩子。5岁时，她已经帮着干家务活，扫地、洗碗……其中最重要的事情就是割猪草。为了能够在年节时吃上肉，家里养着两头猪，而喂猪的活儿就由几个孩子承担。

父母告诉杨小英，鱼腥草清热健脾，吃着有好处。所以割猪草的时候，她总会格外注意哪里有鱼腥草。刚开始，杨小英还要两只手才能握住柴刀，也不懂如何分辨野菜，只能跟在哥哥姐姐身后，他们指哪里，她就割哪里。

渐渐地，杨小英也认得出了“老伙计”，“开了白色的小花，有着紫红色叶片的植物，便是鱼腥草了”。鱼腥草喜欢长在山林边、小溪旁，一锄头下去，就会挖出一大坨白白嫩嫩带着特殊腥味的鱼腥草根茎。

年岁增长，哥哥姐姐们有了更重要的事，杨小英便利用下课后时间，约上几个小伙伴，结伴到山上挖鱼腥草。忙得累了，有的小伙伴顾不得那么多，就着溪水将挖来的鱼腥草清洗干净，直接放进嘴里“咔嚓咔嚓”地嚼着，唇齿间还带着泥土的味道。

在鱼腥草的帮助下，杨小英家的猪胃口很好，被养得白白胖胖，年末的时候，她的成就感也格外高，“吃肉都吃得开心一些”。

长大后，原以为和鱼腥草不会再有羁绊，没想到2015年，丈夫蒲玉友提出要种植鱼腥草。“那时候，1斤鱼腥草的价钱是2.2元，比大米还贵一些。”虽然看到村里有人靠种植鱼腥草挣了钱，但杨小英和蒲玉友还是谨慎为上，第一年只种了两亩多地。鱼腥草的生长周期比较长，9月播种，到了来年春天就可以一直生长，采之不尽。夫妻两人尝到了甜头，便开始流转其他人的土地，扩大了种植面积，到2020年，他们已经种植了10亩鱼腥草。

杨小英家并不是个例。在新建镇，越来越多的农民开始种植鱼腥草。为了帮助农户增收，新建镇政府落实了小额贷款、产业奖补、技术培训和拓展市场等帮扶措施，如今，新建镇共有鱼腥草栽种面积1800多亩，每到鱼腥草成熟季节，总有大批采购商前来收购。

在邻居的介绍下，杨小英也学会了制作鱼腥草美食。把鱼腥草的根茎洗净、切段，拌上辣椒粉、生姜、芫荽、葱蒜、香料、食醋，凉拌生吃；或是蒸煮、小炒、炖粥、开汤、炒腊肉，还可做成鱼腥草猪肺汤、鱼腥草煎蛋饼等等，“这是一吃就上瘾的味道”。



鱼腥草生命力顽强，不需要特别打理，但杨小英总是爱到田里去看看。

记者手记

谁家野菜饭炊香，正是江南寒食。清明假期，我也跟随母亲、伯母到山上采摘野菜，收获颇丰。略通医理的伯父对这些野菜的益处侃侃而谈，但87岁的奶奶在旁道：“以前只想填饱肚子，哪里这么多讲究。”

奶奶的话，道出了野菜的变化，也道出了环境的变化、生活的变化、时代的变化。从饱腹到养生，从度日到寻味，“野菜下山”的背后，是如今的人们为了追求更好生活的创新之举，也是因为国家为广袤乡野的振兴发展提供了多元的舞台。

湖南的野菜资源丰富，除了今天文中所述，我想，太多人的记忆曾被各色野菜点亮——也不光是野菜。2020年，我曾参与湖南省“记者在扶贫一线”活动，前往益阳市安化县蹲点。土里长的、家里养的，朴实的农民变身直播带货达人，扶贫队长成为招商引资能人……采访过程中，我看到了太多党员干部、人民群众为了脱贫付出的努力和展现的智慧。

过去，人们为了生计努力；如今，我们为了生活添彩。就像习近平总书记所说，要发扬“为民服务孺子牛、创新发展拓荒牛、艰苦奋斗老黄牛”的“三牛”精神，奋力全面建设社会主义现代化国家——我想，如同野菜的华丽转身，我们的努力与奋斗，终将带来非凡的变化，换来甜美的果实。