



■夜晚的酢浆草，花叶闭合，垂头丧气。

酢浆草的信仰

文/图 萧春雷

三角梅花盆里长着一大丛小草，有三片心形的叶子，郁郁葱葱。妻子说这叫酢浆草，不是买的，大约土里有它们的种子，是自然长出来的野草。她拔过几回，清除不干净，有一天，它们突然开出了紫红的小花，还有一丛开了小黄花。

她舍不得拔了，还分植到其他花盆。

说这话的时候是清晨，露台上没有太阳，酢浆草的三片叶子垂挂着，仿佛收起的雨伞；花朵耷拉着脑袋，像一个个小吊钟。我觉得很平常，不值得大惊小怪。

近中午的时候，她唤我看：“太阳出来了，你来看酢浆草的花，太美了！”

露台上洒满了阳光。花盆里，那些原来耷拉着脑袋的紫花，元气充沛，向着太阳完全舒展，五瓣，艳丽不可方物，花心有一点青绿。三片心形的绿叶也撑了起来，像张开的伞，组成一个完整的叶面，颇为优美。

原来，酢浆草是一种向阳花，具有强烈的向光性。太阳是它们的信仰。一旦感受到阳光的抚摸，生命就完全绽放开来，花叶灿烂，容光焕发；一旦失

去阳光，则花叶闭合，垂头丧气。

“你玩过斗草吗？我们小时候常玩，用的就是酢浆草。”妻子说。她摘下两株酢浆草，剥开青茎的外皮，露出细长而柔韧的白色茎心。她说斗草时，两人各持草茎的一端，将剥开的外皮交叉勾住，谁的草茎被扯断就输了；斗草要注意手法，用巧劲，可好玩呢。

我说小时候穷极无聊，也玩过斗草，但不是用酢浆草，而是用狗尾草蛮力拉扯；斗酢浆草，大约小女孩才如此斯文吧。

斗草是古老的游戏，流行于妇女儿童之间。一种是“文斗”，各人采来百草，多识者赢，例如《红楼梦》里香菱与女伴斗草。还有一种“武斗”，就是用车前草、牛筋草、狗尾草、酢浆草拉扯，先断者输，孩子们比较热衷。

酢浆草可食。我摘下一片叶子，放在嘴里咀嚼，十分酸涩。酢浆草的“酢(cù)”是多音字，在这里通“醋”，指其茎叶味酸如醋。有些地方称酢浆草为醋酸酱、酸三叶，都不离“酸”字。苏颂《本草图经》说：“初生嫩时，小儿喜食之。”又说，南方人用苗叶擦拭石器，令白如银。

很多人把酢浆草当成一种野菜。明鲍山《野菜博录》记载说：“酸浆草，本草名酢浆草，一名鸠酸草，生田野及道傍。叶如初生小水萍，每茎丛生三叶，开黄花，结黑子。味酸，性寒无毒。食法：采嫩苗叶，生食。”

李时珍《本草纲目》对酢浆草也有细致的描述：“苗高二三寸，丛生布地，极易繁衍。一枝三叶，一叶两片。至晚自合帖，整整如一。四月开小黄花，结小

角，长一二分。内有细子，冬亦不凋。”

他说的“结小角”，指的是酢浆草的蒴果，长圆柱形，一支支向上，仿佛小小的朝天椒。成熟之后，蒴果轻轻一碰就爆裂，像子弹一样，褐色的小种子“噼噼啪啪”弹射向四方，也不知落到了哪里。它们就这样向四方传播。

酢浆草为酢浆草科酢浆草属，广布于世界各地，我国大部分地区均有。近年来，人们从国外引进了大花酢浆草、红花酢浆草、关节酢浆草、三角紫叶酢浆草等，进行园艺栽培，花色和叶形十分丰富。

酢浆草被视为卑贱的野草。东汉《牟子理惑论》说：“世人固有啖菖蒲而弃桂姜，覆甘露而啖酢浆者矣。”在牟子看来，世人不知好歹，才会抛弃桂姜而吃菖蒲，倒掉甘露而饮酢浆。他不会想到，有一天甘露的价值，还不如一丛野生的酢浆草。



■阳光照射到的酢浆草，花叶灿烂，容光焕发。



寺庙中的破布木

文/图 野莲

爬山无意间走进一座禅寺，看到了几株破布木。厨房里一位做了10多年义工的奶奶说：“你说破布子啊，我们每年都会（摘它）做小菜啊。”

奶奶说的“破布子”，就是破布子，是破布木的果实。民间也叫它破子、树子仔、甘树子。我对破布子的喜爱源于以前吃到的一道菜——破布子烧鱼，一口惊艳，不但鱼肉带着特别的鲜香味，作为配料的破布子也好吃，有点像盐渍的青梅，咸酸中有淡淡的甜。

义工奶奶说他们用它（指熬煮好的破布子）煮豆腐，“然后再煎一下”。我在别的地方看到莆田名寺广化寺有一道名菜“破布子炖豆腐”，有的素食馆还有“破布子一品煎”，听起来和义工奶奶说的有些类似。想来都是很美味的。

去寺里的那天，正是谷雨前一天，破布木的花期已经到了尾声，满树刚结成的嫩果。过段时间，大约在大暑，应该就可以摘果了。

破布木，紫草科破布木属的属长（全球大约有250余种破布木属植物，我国有6种），学名 *Cordia dichotoma* Forst.。其中第一个词为属名，以16世纪德国植物学家 Valerius Cordus 的名字命名；第二个词为种加词，意思是“二歧的”，指花序聚伞二歧分枝；第三个词是命名者的名字。

至于“破布木”中文名的由来，有的说是因为老叶色泽暗淡，常有破洞，像破布；有的则说是因为在熬煮时破布子会发出“破破破”的声音。总之，是个听起来就很有趣的名字。

破布木是原产我国南方的落叶乔木（一年落叶两次），有的可以长到20米，叶片呈宽卵形、心形或椭圆形，长6-13厘米，宽4-9厘米。聚伞花序，花小，黄白色。果实即破布子，除了美味，还很有营养和药用价值。

破布子近球形，直径10-15毫米，捏破后有黏黏的胶质流出，成熟时由青黄色变为浅橙黄色。果实含油量高，是我国新发现的野生木本油料。



■嫩果

破布木与佛寺很有渊源，很久以前就是南方寺庙中常见的树木性食用蔬果，破布子又叫“佛门第一菜”“和尚菜”。就我不多的寺庙游历所见，厦门的鸿山寺、云顶岩寺、东坪山的妈祖宫都种有破布木。

每年大暑前后，破布木的果实慢慢变成金黄色，就意味着成熟了。采摘时要先把结满果实的枝条整枝锯断或砍下，再一粒粒摘下。而后期长达数小时的熬煮、腌制，在盛夏季节也是一项很艰苦的体力活。

采摘季还有一个衍生品——破布子水。摘净果实后的枝条，连皮一起加入熬煮一个多小时，加入冰糖，放凉饮用，甘甜解渴，去热上火，与炎炎夏日很相宜。



■破布木是落叶乔木。