

糖烧芋头,香飘吴地

| 胡容邈 文 |

每逢八月十五中秋节,无锡地区家家户户都要吃糖烧芋头。你可知道,这糖烧芋头里长满故事,今择其中四则,与读者诸君共玩。

1 一段由来

相传,公元二十四年,东汉刘秀与王莽部将王邑交战中,从雪堰桥败退至马迹山。当地樵夫姚期指点刘秀避匿山中(现盘龙湾),王邑追兵将其团团围困,刘秀粮绝危急。此时刘秀部下在水滩地挖到外貌黑丑丑毛乎乎、内中肉质雪白粉嫩的植物根块,饿不择食,煮之充饥。食之味甘,糯软似糕,遂报元帅邓禹。于是,大家挖此煮食,以解粮荒之厄,然皆不知此物为何名。刘秀认为,此乃自己身陷绝境而天赐神物,便给此物取名“遇难”。这天乃农历八月十五。数天后,刘秀援兵赶到,里外夹攻而大胜。

公元二十五年,刘秀登位,他不忘去年吃“遇难”之事。后每年八月十五这天,他总会与大家吃一顿“遇难”。后他觉“遇难”这名称不雅,遂改为“芋芳”(与“遇难”谐音)。此食俗后广传无锡。无锡人妙将芋芳与红糖同煮,寓意甜蜜有余,善烹饪者后又在其中添加桂花,此美食代代相传,便成了无锡至今仍很热门的中秋节早晨的节令风俗食品。

又说西汉末年,刘秀战败,被王莽围困在昆阳,救兵未至,粮草已尽,可谓遇难。刘秀一部下在水滩边挖到外表黑色且毛茸茸、剥皮后雪白的植物根块,便送奉邓禹大将军。邓禹煮食之,大喜,连忙捧了一碗拜见刘秀说:“天助主公,军粮来也!”刘秀品尝此食,亦觉味美,令众挖食。此日正是八月十五。刘秀解决了粮荒,终率将士突破重围。后刘秀称帝,仍惦念遇难时光,并想吃那植物根块,便下御旨进贡此物,但御旨上如何称呼这无名食物,就叫“遇难”吧,又想此名有失皇家风雅,灵机一动,就在御旨上书下与“遇难”谐音的“芋芳”两字,作为此食物之名。于是芋芳成了刘秀宫中八月十五的必食之品。

邓禹告老回到姑苏光福,把宫中八月十五吃芋芳的食风传到姑苏。光福盛产桂花,于是苏州就流传开八月半吃桂花糖芋芳的节令风俗。

无锡苏州两地都自称是八月十五吃糖芋头这节令风俗起源地,大可不必为此争论。其实,此风俗起源于

吴地,还有其他传说,我个人认为,还是称“八月十五吃糖芋头为吴地节令风俗”为妥。

2 一幅配诗图

十年前,我在南京逛书店,觅得晚清上海滩出版的《图画日报》(八大卷),如获至宝。《图画日报》充满晚清上海各类风情画,其第四十八号第八页就刊出一幅《营业写真(二十八)·卖糖芋芳》图画。该图中卖糖芋芳的小贩,是个挑担货郎。他将烧好的糖芋芳,倒入他担后有盖封闭(可保暖)的木桶,售卖时用勺子将糖芋芳从木桶中舀出,置于碗中。图中一碗碗糖芋芳则放在他担前的木制方盘中,以飨食客。担前一位稚童买了碗糖芋芳,站在担前立马津津有味地吃起来。

该图上方配有诗,诗曰:“糖芋芳,甘而腴,入口绝无渣滓余,小儿嗜食每覬覦。倘或以之餽妇女,切莫戏呼糖烧芋,并是光光大,忌斋僧侣。”诗中之“餽”乃为“馈”的异体字。

这首诗充满幽默诙谐的气息。诗中讲到,如果将糖烧芋芳给妇女吃,千万不可直呼“糖烧芋”,因为“糖烧芋”中“烧芋”两字,其沪语发音与“骚女”近似;而“糖烧芋”的“糖”字,乃作为“烧芋”的形容词(即定语)比喻甜兮兮,引申为“使人易于迷惑,乐于接受的”。试想,若对妇女直呼“糖烧芋”,恐惹侮辱女性之嫌而生非。另外,该诗还把“光光大”的芋芳(头)隐喻为僧侣头,即和尚头,并戏诫人们,不可将糖烧芋芳(头)供奉僧侣,以免犯含沙射影、指桑骂槐对和尚大不敬之忌。

“倘或以之餽妇女,切莫戏呼糖烧芋,并是光光大,忌斋僧侣”这几句图中诗,足见诗作者想象力之丰富,其妄言之,真是异想天开,读来令人捧腹。

3 一句无锡话

“修仔牙齿,坏仔脚跟”是句无锡俗语,其原意是:为一饱口福,甘愿长途跋涉,以致伤(坏)了脚跟。后此俗语引申喻指得不偿失。谈及此无锡俗语由来,居然与糖烧芋头搭界。

旧时无锡北门笆斗弄外黄泥桥堍,有家糖烧芋头专卖店,店主过顺生,儿子根元,孙子荣培、学仁,祖孙三代相继经营煮卖糖烧芋头,历时一百多年。上世纪三十年代为该店全盛时期,过氏在黄泥桥堍租房五架屋做店堂,内置六张方桌。该店糖烧芋所用的糖直接去上海购回,每值秋日新芋头上市,过氏就选购上等优质的“香梗芋子”(芋芳当中的大母根叫芋头,旁生小的叫芋子),运送芋芳的货船从宜兴和马山,整船整船地驶入黄泥桥河浜,购进。过氏佣人上船驮下堆入库房,足见当时其生意兴隆之程度。

过氏糖烧芋头色、香、味俱佳,誉满锡城内外。过氏糖烧芋头制作方法为:将其去皮洗净放入水中加碱烧煮,待初熟,取出沥干,再放入水中并添加优质赤砂糖(红糖)烧煮,待煮熟透,再撒入糖渍桂花,糖烧芋头即成。过氏糖烧芋头色泽暗红,金桂点缀其间,香气扑鼻,入口甜糯、酥烂、细腻、滑爽,为无锡小吃之佼佼者,食客盈门。



旧时无锡南门头上有批美食家,均为过氏糖烧芋头的忠实粉丝,在其影响下,南门头的民众也纷至沓来北门外黄泥桥堍,以尝得过氏糖烧芋头为快事。因当时无锡交通不发达,而南北门步行往返一趟要跑五六里路,但为尝过氏糖烧芋头美味,很多南门头上人不怕路远跑伤(坏)脚。听老一辈人讲,当时南门头上有个小脚老太,为吃过氏糖烧芋头,南来北回竟走伤(坏)了脚跟。有好事者知悉此情,便搜肠刮肚,编出了“修仔牙齿,坏仔脚跟”的顺口溜,后广传锡城内外,成了一句家喻户晓的无锡俗语。此句无锡俗语从另一层面而言,还可意指饮食精美其产生的诱惑力之大。

4 一道良药膳

糖烧芋头是一种中秋节令风俗美食。然而你可知道,它还是一道奇妙的药膳。

芋芳是味中药。中药古籍《唐本草》《本草别录》《本草纲目》皆收录之。现代《中药大辞典》称之性味甘辛,平;其功能消痰散结,主治瘰疬、腹中癥块。清代苏州名医叶天士,就曾用于芋芳治疗项颈癧核,芋芳药用一时名声大噪。

追溯芋芳这一药用,其实早在唐代就有了类似于当今糖烧芋头的药膳。唐代孟诜在其著《食疗本草》中,载有“芋粥”这种药膳,其制法乃用芋头、砂糖加粳米煮成,功能消瘰疬、补脾胃。此药膳收入现代《中华医方精选辞典》,并称其主治小儿瘰疬、慢性淋巴结炎、淋巴结核、淋巴腺肿。此药膳与糖烧芋头配方相比,只是多了味粳米,以益气健脾而助消痰散结之功。按此方解,中秋节令风俗食品“糖烧芋头”与唐代药膳“芋粥”功用主治基本类同。而今桂花糖芋头乃糖烧芋头添加桂花。中医认为,桂花

功能行气化痰散瘀,亦有助糖烧芋头消痰散结之妙。

值得一提的是,上海五芳斋以前有种“桂花糖芋芳”,是江南中秋节令名小吃之一,更可谓是独具匠心的中医药膳。其制法是:芋芳切指头大小的块,洗净;清水加适量食用碱面拌和,放入装有中药苏木的布袋和芋芳块,旺火煮开,稍搅拌;待芋芳变成深红色,再捞出苏木布袋,再用文火煮半小时左右;见芋芳已酥烂,加入白糖、桂花调味即成。此“桂花糖芋芳”入口香酥,味浓不腻,深为上海及吴地赴沪食客喜欢。然而这“桂花糖芋芳”更妙在添加中药苏木。说起“苏木”,上些年纪的人尤其是女性都知道,旧时结婚喜蛋染红色就是用苏木。中医认为,苏木具有行血祛瘀、止痛消肿功效,添加了苏木和桂花的上海五芳斋“桂花糖芋芳”,更是一种消痰散结药膳的佼佼者了。

芋头有如此奇异的医药功效,旧时多数人将信将疑,有心医者熟谙时人此种心理,便不惜多费手续,不怕麻烦,制作中成药“芋芳丸”,社会上才方信其为良药。现代《中国医学大辞典·芋芳丸》载此丸制法:“香梗芋芳(拣大者),不拘多少,切片,晒干,研细末,用陈海蜃漂淡,大荸荠煎汤泛丸,如梧桐子大。每服三钱,陈海蜃皮、荸荠汤送服。”

笔者从医五十余年,临诊心得认为,芋芳“消痰散结”功效可有新解:芋芳除了可治小儿瘰疬、慢性淋巴结炎、淋巴结核、淋巴腺肿等病症外,还可作为治疗甲状腺结节、肺结节、胃肠息肉等病症的辅助药膳。

岁岁中秋,今又中秋。时下,吴地的空气中正散发着糖烧芋头的香甜气息。愿这一寓含甜甜蜜蜜、吉祥有余的吴地中秋节令风俗美食,给我们带来欢乐,带来口福,带来健康。

