

吴风越雨

初夏话蚕豆

| 胡容邈 文 |

“立夏见三鲜”，这是无锡地区的时令食俗。这“三鲜”老法头里分为“树三鲜”“河三鲜”及“地三鲜”。这“地三鲜”则指正当新上市的茼蒿、苋菜和蚕豆。今年劳动节假期，女儿全家回锡省亲。想到5月5日正好交“立夏”节气，家里午餐便烹了碗葱花蚕豆。正在上医大的外孙女突然问我：“外公，黄豆、赤豆、绿豆、黑豆、扁豆都名副其实，这蚕豆的名称有啥花头？”好在我对蚕豆有所研究，便随口道来：“蚕豆恰在养蚕季节成熟，古籍《农书》明载此豆‘蚕时始熟，故名蚕豆’，于是就有了‘蚕豆’的名称。”外孙女又问：“鲁迅先生文章中为啥又称蚕豆叫‘罗汉豆’？”“浙江一带称蚕豆叫‘罗汉豆’，与云南称蚕豆为‘佛豆’如出一辙，都因蚕豆子形态光溜溜的，好似僧人之头的缘故吧。顺便再说一点，蚕豆又叫‘胡豆’，这是因为这蚕豆豆种是汉代张骞从西域带回中国的。这‘胡’字是中国古代对北方和西方各族的泛称。”我说到这里，外孙女幽默地插话：“可不是我们胡家种的豆嘛！”引得全家人大笑。

我家制作葱花蚕豆的方法也较有特色：先将新鲜蚕豆剥去眉皮，在烹饪前才用清水洗净（不宜过早清洗待煮），然后再将蚕豆在滚水中焯一下取出滤干，锅中倒入食油适量，加生姜数片，将滤干的蚕豆倒入锅中，然后点火烹炒，炒片刻，加适量开水煮烧熟，见蚕豆刚熟，加少量食盐，撒入一把葱花，炒拌十来下就起锅装碗。葱花蚕豆有人烹时或加糖，以使其味又咸又甜，但加糖的葱花蚕豆不大适宜“三高”者食用。关于蚕豆滚水焯后再炒，一则可去蚕豆衣涩性，另一妙处，焯可减少蚕豆所含嘌呤，这对尿酸偏高、痛风患者大有裨益。刚出锅的葱花蚕豆，碧绿生青，真能先声夺人，食之满口甘糯鲜美。

说到蚕豆，还有一道名肴是“咸菜豆瓣汤”。此菜是江南本地家常菜，家家户户都爱吃。江南人在异乡偶而吃到咸菜豆瓣汤，时会顿生“莼鲈之思”一般的乡恋。

无锡名士钱锺书先生是革新家乡菜咸菜豆瓣汤的弄潮儿。1937年，钱锺书与杨绛赴英国留学。杨绛（生女儿钱媛）临产前，钱锺书四处奔波，托人提前为妻子定好舒适的单人病房。产后专门为妻准备“坐月子”营养食谱，其中有道好菜叫作“豆瓣鸡汤”。豆瓣即蚕豆豆瓣。也许钱对江南的家乡菜咸菜豆瓣汤情有独钟，认为蚕豆豆瓣富有营

养价值，味美酥软易于消化，加上杨绛生女儿正值当地新蚕豆应市，于是钱便选定了蚕豆豆瓣作为妻子产后营养食谱原材之一。钱又别出心裁，将故乡妇女产后常用以补身而常喝的鸡汤替代咸菜汤，于是烹饪了豆瓣鸡汤给妻吃，蚕豆豆瓣配伍鸡汤，真是珠联璧合，恰到好处，很富营养。后杨绛回忆此事时，总是微笑着说那豆瓣鸡汤，实在是不可多得的美食。

关于吃蚕豆吐壳（蚕豆壳又称“蚕豆衣”），其实嫩蚕豆不必吐壳，嫩豆壳不仅好吃，也有营养成分，还有疗病功效。《慈航活人书》载，小便久闭，鲜蚕豆壳三两煎汤服。曾见现代医学报道，蚕豆壳煎汤代茶饮，可辅助治疗慢性肾炎水肿。记得孩提时，我饮食嘴刁，吃葱花蚕豆时吐壳，为此受到祖母训斥，她的理论依据挺滑稽：“笋市吃停当、新蚕豆上市，笋多吃了耗心血，吃蚕豆不吐壳可以补心血，老天爷安排得几好！吃嫩蚕豆还要吐豆壳，真是吐清头！”现在想来，老祖母告诫我吃蚕豆不准吐壳还是有点道理的，只是限于时代，她没把蚕豆壳的药用功能说准。

记得上世纪五六十年代，每当蚕豆老了，我祖母、母亲就把老蚕豆剥壳，取蚕豆瓣加葱花烧成近乎泥状的蚕豆菜，俗称“焗酥豆”。剥剩存下来的蚕豆壳洗净晒干，再炒至微焦，用以泡茶。入夏以后，我家有只有盖的陶瓷缸盆，内中就泡一缸盆蚕豆壳茶，作为热天的防暑清热饮料。此茶色微黄，味清香，我们全家都爱喝此茶。老祖母说：“大热天多喝点豆荚壳（即蚕豆壳）茶，身上勿生痱子咯。”这回老祖母说对了。现代中医研究认为，蚕豆壳炒焦代茶饮，可作夏日药膳饮料，其功能祛暑清热，预防痱子和泻泄。

讲到蚕豆，不免想到一句吴语：“蚕豆花开黑良心”。我是在跟母亲去剧院看锡剧《庵堂相会》时听到这句吴语的。依稀记得该剧讲，青年陈宰庭与表妹金秀英自幼定亲。后陈家道中落，金父金学文赖婚，逼陈退婚并毆打陈。金秀英与陈宰庭阔别多年相逢而不相识，交谈中，陈痛斥岳父：“蚕豆花开黑良心，像我岳父金学文。”我后来亲见蚕豆花的真貌。那是在“杨柳生，放风筝”的时节，我在城郊田塍看到蚕豆开花。细察之，其花冠蝶形，旗瓣白色，有淡紫色脉纹，端圆而有一短尖头，基部渐窄，翼瓣边缘白色，中央有黑或紫色大斑，椭圆形。噢，“蚕豆花开黑良心”，我终于弄懂了这句吴语喻指的来龙去脉。

片羽

无锡的甜

| 雅琼 文 |

无锡的特色，就是一个字——甜。

从通感的角度看，无锡之甜，视觉、嗅觉、味觉之大一统也。其实味觉尤甚，最直接。

有朋自远方来，自当无锡美食招待。

小笼馒头、糖醋排骨，自当不可少。此二者，自当以甜为美。

小笼馒头，在家里是做不成的。作为一个在中山路长大的孩子，每月去老王兴记打卡一次，是必须的。乡下亲眷来无锡，也是必须领着去的。

但往往，外地人尝第一口，就会跳起来大叫：怎么这么甜啊！馒头是这样的吗？！

对，无锡馒头就是伊种腔调——甜。

无锡人习惯把小笼包叫作“小笼馒头”。好的无锡小笼必须是“夹起不破皮，翻身不漏底，一吮满口卤，味鲜不油腻”。关键就是那一口卤，奠定了无锡小笼“甜”的基调。但此甜不是彼甜。甜是基础，鲜咸肥润香是建立在甜味基础上的。甜味，只是一种背景。但这个背景有反衬作用，没有这个背景作为反差，鲜咸肥润香就难以表现得淋漓尽致。

另外，无锡小笼馅儿以猪肉为主，而且还讲究放一点儿肥肉。但是，无锡“甜”，以小笼为代表的甜，最大的特色却是甜而不腻。腻是甜味最可怕的天敌。好像为了彻底解决这个问题，无锡小笼通常和镇江香醋搭配。尤其是到了秋季，猪肉馅当中还经常放入熬熟的蟹黄，成为著名的“蟹粉小笼”。蟹黄和甜醋交错，更是让人垂涎三尺有余。

上世纪八十年代中山路上的老王兴记，天天人满为患。老王兴记分里外两间。里间是操作室，员工们在大大的操作台上忙碌，外面的食客是可以看到的。小时候的我，最喜欢蹲在操作间门口看工人们飞快的手工操作。一眨眼，咕噜咕噜，几个包子从手里跳出。一眨眼，几个馄饨从手里飞出。制作的速度快极了。

外间铺排着几十张八仙桌子。在那个年代呀，抢座是必须的。我人小，通常第一个冲到店堂里，抢一个座位，然后，等大人过来。抢到座位坐定，等“票”员走过来，你付钞票，他给你红色和蓝色的竹筹。在我的记忆里，红色的筹代表一笼包子，蓝色的代表一碗馄饨。然后，端盘子的员工将馒头馄饨端来，按筹取货，一边收筹，一边大喊：馄饨一碗，小笼二两……这一幕“古典”的热气腾腾的场景现在是见不到了。

老王兴记旁边是春雷书场。通常，先去书场看个电影，然后隔壁吃小笼，吃完就到对面城中公园逛逛，消化消化。这是上世纪八十年代“乡下人”到城里的必备功课。有了这一套流程，就算上城里一回。

那个时候大家都穷，好吃的东西不多，那种热气腾腾的场面永生难忘。

无锡第二甜当数酱排骨。最正宗的作品当属同样在中山路偏南的三凤桥肉店。酱排骨也叫无锡排骨，传统名称叫“无锡肉骨头”，选用一头猪身上仅有的七八斤小排为原料，用黄豆酱油、绵白糖、黄酒，还有葱、姜、茴香、丁香、肉桂等烹调，用文火烧两个小时。色泽酱红，吃起来甜咸入味，汁浓味鲜，甚至骨头也被卤到酥烂，一口咬下，口齿留香。

其秘诀，是所谓“老汁”。和小笼包一样，基调是甜。但这个甜和小笼包有区别。其甜味，不仅仅体现在舌尖，更是表现在嗅觉。

上世纪八十年代末，我在中山路上小学，每天早上经过崇宁路中山路十字路口的三凤桥。离开三凤桥起码五百米远，就能闻到若有若无的缥缈的甜香味儿。离店铺越近，香味越浓，甜味越酣。等到你能看到三凤桥大门里那个大灶台熊熊的火光时，那种奇特的甜香已经达到最高峰，如酒如药，让人神迷——那种奇特的香甜，一直甜到路人的骨髓里。所以，对于老无锡来说，真正优秀的酱排骨，首先要入味。此入味，首先不是体现在味觉，而是在嗅觉。让你的鼻子感受到什么叫“甜”，这是无锡排骨的至高境界。

有一天，我和老师一起经过三凤桥。闻到奇香，老师给我讲了个故事。说是三凤桥熟肉铺子，是在大清年间开张的。但是，生意一直不好。有一天，三凤桥头来了一个癞头乞丐，快饿死了。店老板看熟肉卖不出去，就拿了两块给乞丐。乞丐吃完了有力气站起来，上门谢了老板，并将身上遮雨的蓑衣脱了下来。说：你这个肉的味道不对。明天开灶的时候，从蓑衣上拔两根稻草放入大锅试试。老板第二天凌晨点火开灶，在大锅中放了两根稻草，火势大旺时分，甜香直掀屋顶，冲出半条街去。由此，三凤桥招牌一举成名……

但是，每天两根稻草。一件蓑衣两年几乎拔了个干净。老板将最后几十根稻草熬了好大一锅老汁。据说这锅老汁多年不换，改朝换代，老汁也不换，每一锅肉，都要进去“洗个澡”……

遗憾的是，等我初中毕业时，老三凤桥只卖货，不开炉灶了。炉火闪闪亮，香喷半条街的奇景，再也没有了。以至于我后来吃到的酱排骨，总觉得不对劲——甜在舌尖，而非鼻尖。

儿童时代的小笼甜，少年时代的排骨甜，那种舌尖甜，鼻尖香，好像随着年纪的增长，再也难以寻觅。还是那样的小笼，还是那样的排骨，失却了岁月的温度，几乎是瓦解了大一统的通感。没有通感的甜，是单薄的，二维的，孤立的，干燥的……

那种甜，只可意会不可言传。此种有真意，欲辩已忘言。

闭眼，暂时放弃视觉，破除时空界限，然后，开动一切感觉……那就是无锡甜。

