

世家·鹿顶山

蚕豆里的乡愁

王洁平 文 |

仲春时节,菜场的摊位上早已堆满了蚕豆。饱满的蚕豆胀鼓在豆荚里,诱引着买菜的人们纷纷停下脚步,称上几斤回去尝鲜。不时不食么,这可是时鲜中的时鲜。昨天,又去附近的小木桥菜场,称了几斤蚕豆,回家做起“葱油蚕豆”,这可是我的喜好和“拿手”。锅子热了,滴入菜籽油;油锅烫了,放入大把葱;葱在油锅里沸腾,顷刻香气氤氲扑鼻;倒入洗净晾干的蚕豆,不停爆炒,先添盐再加糖,焖煮一刻。一盘油光铮亮、绿意盎然的蚕豆上了餐桌。晚饭间,不一会就光了盘,总觉得还没吃够。

其实知道,当下吃的蚕豆都是外地来的,无锡人叫做“客豆”,本地的蚕豆正在盛花期呢。未尝本地蚕豆,先赏蚕豆花容。那布满田野的蚕豆,摇曳着长圆形的碧叶在微风中荡漾,淡淡的芳香沁入心头。瞧,这蚕豆花,恰如一片片紫色云霞轻盈洒落田野间,又犹似一只只蝴蝶羞羞答答地躲藏在绿叶丛中,而黑白各半的花心又如一对对“眨巴眨巴”的眼睛,在窃窃私语,在低吟浅唱。清代画家、扬州八怪之一汪士慎在《蚕豆花香图》中曾这样描写:“蚕豆花开映女桑,芳茎碧叶吐芬芳。田间野粉无人爱,不逐东风杂众香。”不与众花争芳华,“不逐东风杂众香”,蚕豆花的芬芳,蚕豆花的容颜,蚕豆花的心语,恰是胜过春花中的无数,怎不让人喜爱在心头。无锡地区还有一句老话:“蚕豆花开,张眼不开”,意思是说蚕豆花开之时,人特别容易春困,常常会不由自主地睁不开眼睛。这莫非就是“春眠不觉晓”那句诗的由头?蚕豆花开不久,枝头上就会伸出弯月一般的豆荚来,宛如一枚枚青葱的玉坠,日渐丰盈、饱满。立夏前后,本地蚕豆就陆续上市,走上千家万户的桌头。

蚕豆,有一别名叫“胡豆”。相传和当年张骞出使西域有关。宋代李昉等编撰的《太平御览》称:张骞使外国,得胡豆种归。至于为何叫蚕豆,顾名思义肯定与蚕相关。明代医学家李时珍认为:“豆荚状如老蚕,故名”。

以前,江南乡间几乎家家户户都种蚕豆。记得上小学时和外婆住在西门郊外,屋后就种了一片蚕豆,还有一个池塘。春天蚕豆花开时分的景象,恰应了唐文治诗中描写的那般:“夜来春雨润垂杨,春水新生不满塘。日暮平原过风处,菜花香杂豆花香。”蚕豆熟了,跟着外婆去田里摘蚕豆,学着外婆的样子,挽起衣袖,轻轻拽住蚕豆枝头,顺手一拉就扳下了几个豆荚。回家后,外婆剥蚕豆,我却调皮地拿起两个豆,找根火柴插在其中,画成“老人”“乌龟”取乐;或者“偷”一把剥好的蚕豆,用棉线串起,挂在脖子上权当“项链”,和小伙伴们在田间池边玩耍。那些岁月深处的童年趣事,现在想起依然那么美好、无忧。

1969年冬天,母亲带着我们兄妹去了苏北大丰。翌年夏天,土垒的茅草房屋盖好,还分得两分自留地在屋前屋后。在第二故乡,有自己的新家啦,有自己的菜园啦。不管“插队”的生活有多苦涩,却有一番慰藉和欣喜在心头。母亲带着我们去集体田里学着劳动,也带着我们在自留地上种菜种瓜,也种下了心心念念的蚕

豆。秋种时分,在小河边、田埂上,用锄头挖个小坑,撒入蚕豆种子,用脚踩实,就等着来年发芽、开花、结果啦。蚕豆的生命力特强,下种后几乎不用去管它,它不争地,不争肥,且遇见阳光就灿烂,遇上雨露就抖擞,无论何时何地,总是恣意生长。来年立夏前后,即可收获颗颗饱满的蚕豆。可是也难得吃两回新鲜的蚕豆,过把吃葱油蚕豆的瘾头。在那缺衣少食的年代,舍不得多尝鲜啊。只待蚕豆老了以后,炒熟,喷点盐水,就是我们一年四季下饭喝粥时担当“主菜”角色的“盐金豆”。记得母亲常对我们说:“从小要学会勤俭过日脚哦。”也许,正是经历那些种蚕豆、吃蚕豆的时候,那些在田里耕作劳动的日子,让我明悟了“种豆得豆,种瓜得瓜”的道理,深切知晓了“自己动手,丰衣足食”的理由。至今,赏蚕豆花开,吃葱油蚕豆时,依然是别有一种滋味在心头。

花开有果,荚成有实。花期过后,豆荚日渐饱满。它们的果实大多是“双胞胎”,也有“三胞胎”或“四胞胎”的。剥开一个豆荚,一粒粒绿如碧珠的蚕豆“蹦”了出来,煞是可爱。“四月农家蚕豆熟,满篮剥得绿珠归”。嫩豆可以生吃,鲜嫩中一股微甜清香。新鲜的蚕豆,可做多种多样菜,宜炒宜爆,宜煮宜烩;如蚕豆烧春笋,炒咸菜,炒鸡蛋,炒虾仁……而江南人家尤其是无锡百姓最家常、经典的做法是葱油蚕豆。亮点是“四多”:油多,盐略多,糖特别多,葱花尤其多;还有一种说法叫“三重”,即重油、重葱、重糖。外地人在无锡吃葱油蚕豆,都弄不懂“为啥要加这么多白糖”。“咸出头,甜收口”么,缺了这份糖就没了这个味。“无锡菜有点甜”,家乡的味道,爱不释手,从上市吃到落市,总觉得还没吃够葱油蚕豆。

谷雨过后即立夏。江南习俗中,立夏必食“地三鲜”:蚕豆、蒜苗和苋菜,蚕豆自然当头。吃了“地三鲜”,安然度夏天。尤其是蚕豆炒蒜苗,可谓“天鲜配”,浓香软糯的本地蚕豆和鲜嫩微辛的青葱蒜苗,色香味形里让人平添一份初夏时节的好胃口。待到蚕豆老些,剥去头顶一道弯弯的黑眉,继续烹烧葱油蚕豆,依然按照老法子烧蚕豆。当然,无锡人家还会烹制回芽豆,或剥成豆瓣,煮一碗咸菜豆瓣汤,“烔”一盘豆瓣沙,和夏日里的清爽邂逅。端午节时裹粽子,总是少不了豆瓣粽。那粽叶的清香、蚕豆的清香、咸肉的清香,似裹进了端午时节浓浓的乡愁。过了时令的蚕豆,风晒得干硬,颜色也绿中泛红,成了老蚕豆。炒老蚕豆,“超香”,越嚼越香,年轻时候的一种嗜好。现在牙口不好了,已是不敢问津。主妇和大厨们还会用老蚕豆,制作“盐金豆”、怪味豆、兰花豆、罗汉豆等等,或“搭”泡饭、新米粥,或消闲时刻作零食,总是令人们爱不释手。还有那心心念念的五香豆,以往人们常在小酒馆、小茶馆里,暖一壶黄酒,点盘五香豆,聊聊世事,聊聊生活,享受活色生香的时光悠悠。是啊!蚕豆,不仅花开一季映衬着春色的锦绣,更以它本真的心性伴随着江南的四季,伴随着人们的生活,怎不让人喜爱在心头。

情趣·健康桥

腌笃鲜

王天益 文 |

提及“春鲜”,江南人的餐桌上怎可少得了一锅“腌笃鲜”?这道原本诞生于古徽州的家常菜,通过徽商经由新安江带入江南地区之后,却没想到在江南人的厨房里大放异彩了。

江南这个地方自古以来就是各种文化的大熔炉。就像这一锅腌笃鲜,它把江南的人和事都融入其中,正如王安忆所说:“这里每一日都是柴米油盐,勤勤恳恳地过活,没有一点非分之想,猛然一回头,却成了传奇。”这大概就是江南的腔调,也正是这种腔调,让腌笃鲜狠狠地涨了一波粉。

如其字面所说,腌笃鲜无非就是“腌”与“鲜”。这里的“腌”即为腌肉,民间素有“小雪腌菜,大雪腌肉”的说法。关于腌肉的腌制之法其实自古以来就已有之,南北朝时期的《齐民要术》中就有一种名为“五味脯”的记载,其“度夏白脯”的描述与如今的腌肉如出一辙。当然腌肉的好坏很大程度上取决于猪肉的选取。通常以肥瘦相间略微带骨为上佳之选,选用这样的猪肉在用盐腌制三日后,即可晾挂在阴凉之处进行自然风干,一般在3周至一个月之间就可以取下贮存。在那个冰箱没有普及的年代,一到腊月,农村里家家户户就开始忙着制作咸货,看着那些整整齐齐晾在挂架上的咸货,你甚至可以根据这些咸货的数量来判断这户人家今年的收成。

腌笃鲜还离不开排骨。新鲜的排骨一般色泽鲜艳红润,肉质紧实富有弹性。选好猪肉之后,拿回家可以用清水浸泡,其间换水数次,泡尽血水后沥干。上好的食材并不需要特别复杂的烹饪方法,对于排骨,最好的方法便是文火慢煨,这样做可以最大程度地保留食材本身的味道,同时让骨头中间富含的微量元素与胶原蛋白尽可能地留在汤内,好吃又营养。这个文火慢炖的过程,用我们当地的话讲就是“笃”。因此整个腌笃鲜的烹饪方法可以简单地理解成——炖排骨,两者的区别无非就在于添加的辅助食材。

如果说排骨是代表当下的现在时,那么竹笋就称得上是未来时了。早在《尔雅》中就有这样的描

述:“笋,竹萌也,可以为菜肴。”笋,未来的竹子,中国人自古以来就对其饱含着特殊的感情,从刘半农的一首《听雨》之中我们就能感受到:“我来北地已半年,今日初听一宵雨,若移此雨在江南,故园新笋添几许。”吃不上家乡的新笋,身在北方的诗人也只有将满满的遗憾溢于言表了。笋吃一口鲜,用来烹饪腌笃鲜的笋,应当以明前的雷笋为佳。作为应季食物,竹笋一定要现采现吃,因为其体内的水分与微量元素经过一个晚上的耽搁,就会流失八成以上,这样的竹笋口感上会大打折扣,而腌笃鲜中的竹笋必须选用当天采摘的鲜笋来进行烹饪。对于这样的鲜竹笋,老祖宗们已经帮我们尝试过了。清初老饕李渔称笋为“蔬食第一品”,他在《闲情偶寄》中说道:“凡食中无论荤素,皆用竹调味,菜中之笋与药中之甘草,同是必要之物,有此则诸味皆鲜。”然而春笋的赏味期非常短,经过整个冬天的蛰伏,笋的体内积满了还原糖和游离的氨基酸,正是这些物质奠定了它的“地鲜”之名。然而“一雷满山笋,一夜长七寸”,春笋若不及时采摘,春笋在几天之内就长成竹子。

当代表过去的腌肉,代表现在的排骨,与代表未来的竹笋汇集于一锅之中,自然就能呈现出春日的至鲜之味。正宗的腌笃鲜从不需要用高汤来取巧,而是通过这三种食材的碰撞,让过去、现在、未来的味道充分融合沉淀。以小火慢炖,时光在此刻仿佛慢了下来,锅内的汤汁逐渐泛白,从咸肉中析出的油花,随着滚烫的汁液翻滚着、喧闹着,蒸腾出的丝丝白气,充满了整个春日的厨房,灶台上微微发着光亮的火苗,映出一缕人间最美的烟色。而在此时,讲究的江南人还会用百叶打上几个精致的百叶结放入汤锅之中,那两指宽、寸许长的结,像极了江南人眼里的生活态度,精打细算,明明白白。当一碗腌笃鲜被摆上江南人的餐桌,一抹微红的咸肉、几片白嫩的竹笋、些许碧绿的葱花,这便把寻常的生活过成了一首多彩的诗,那些对曾经的缅怀和对未来的向往,都在此刻的一锅春味里散发开去。

