



扁豆·乡情

□ 张凌云

所有的豆类植物中,我最爱扁豆。

自小生长于乡村,熟悉的豆类品种繁多,诸如大豆、蚕豆、豌豆、红豆、绿豆、豇豆、四季豆等等,有的可当粮食,有的可作蔬菜,各有其可爱之处,但倘若专挑一样来,我选择扁豆。

乡贤郑板桥一句“满架秋风扁豆花”,使一向默默无闻的扁豆在中国文化里多了层雅致韵味,大有由野乡僻壤转而登堂入室的感觉。其实,扁豆在我看来,原本就是那般朴素无华,扁豆联系的记忆之根,从来不曾改变。

第一次对扁豆产生强烈的亲近感,是刚上高中那年。学校在镇上,面临着全新的压力,顿时感到非常不适应,常常想着回家。一次晚上,当我踏着疲惫的步伐,远远地听见蟋蟀虫鸣,闻到一阵熟悉的清香时,我知道家就在前方。走进院子的一刹那,一种从未有过的幸福感包裹了

全身。那香,是扁豆花,还有被露水打湿的扁豆交融的味道。

从此,扁豆在我的物语世界里代替了家。每当从外面归来,尤其是夏秋之交,我总希望遇上这位沉默的老朋友。扁豆有绿白紫之分,我独爱紫扁豆。

家里还有一小块菜地,母亲总是顺着季节,随意摆布各种蔬菜。菜地两面临河,河畔长有几棵桑树,于是夏秋时她便常常蒔弄些丝瓜扁豆之类。在家的时间少,临到菜地帮忙,多是扁豆已过了旺季,长势不丰了,采摘的通常是又大又老的豆荚,还挂在树枝高处。我便踮起脚尖,拉近藤蔓,伸长胳膊尽力去捋。当我将够了一顿之需,将菜篮递到母亲面前,她的脸也绽放成一朵花。

乡下的扁豆做法简单,贵在淳朴自然,有浓郁的柴火味道。煸煎烤这些如今流行的做法用得少,有炖的。最常见的是红烧,两头撕去茎脉,入铁锅爆炒,加菜油盐酱油即可。糖和蒜末都算考究,扁豆烧肉那算大菜了,平时是不容易吃到的。精细



的吃法是将扁豆切成丝,和上辣椒瓜丝等清炒,别有风味。还有一种做法,和饭一起煮,即扁豆饭。这在当时是极“土”的做法,通常是没菜时的无奈之举,今日想来,却印象最深,多年未曾再品尝的扁豆饭,竟是那么好吃,其缘由,除了扁豆与米饭的水乳交融,恐怕还是在于那掺入亲情的烟熏火燎和乡土血脉的深情

呵护吧。

后来老家搬了房子,院子太小,没法再种扁豆之类的蔬菜,许多年来,每每回家,看着仄逼的天井和光秃的水泥地面,总感到缺了点什么。大概两年前,一次我到20多里外的小舅家,那里同样有一条河,河边我用手机随意给舅妈拍了张照片,没想到效果出奇的好。蓝天无云,青砖

黑瓦,更难得的是一簇紫扁豆枝繁叶茂,恣意攀爬,给整个风景点缀了最生动的一笔。这是典型的农家场景,但在我的心中,没有比这更美的图画。

扁豆承载着我的乡土和童年,扁豆亦将延续着我的记忆和足迹。年年岁岁,潮起潮落,扁豆会在我的风景上开成一朵不败之花。

色香味全

咖喱大头虾



食界传奇

建德千层糕

建德乡间有一种风味独特,且较原生态的传统吃食——千层糕。每年新谷登场,农家则以新米磨粉蒸糕庆贺丰收。新米虽香,但性硬,于是农家便将新米浸泡于稻草灰的水中。因稻草灰含有碱性,又有一股特有的碱香味,新米经稻草灰水的浸泡,米性变软了,变清香了,蒸起糕来,香糯可口,别有风味,为农家老幼所喜爱。

关于建德千层糕有个典故:据传,千层糕始于明初,朱元璋当年打天下,曾兵败衢州,被官兵堵截在寿昌县县长林朱山上。正在这生死关头,只见朱山上飘来阵阵白雾,遮住了官兵的视线,朱元璋绝处逢生。等到朱元璋做了大明皇帝,脑子里老想起这件怪事。便决意南下

寿昌。朱元璋微服上路,来到了寿昌长林,见百姓在磨新米蒸糕,喜庆丰收。朱元璋刚想进农家看个究竟,被下乡察访的寿昌知县拉住了。朱元璋忙给知县使了个眼色,暗示不可张声,以免惊动百姓。又耳语说:我们一起来推磨怎么样?于是朱元璋与寿昌知县在一农户家推起磨来,演绎了一幕精彩的君臣“双推磨”。水米磨粉水浆似龙涎,米浆蒸糕一层更比一层高。朱元璋磨完粉,尝了尝新蒸的糕,只觉浑身是劲,于是龙颜大悦,边吃边赞道:好香甜的糕,层层糕,千层糕也!皇帝乃金口玉言,并以九层为高,寓意年年丰衣足食。从此,千层糕闻名于世。

老馒头的人情味

□ 韩良忆

离父亲家不远的捷运站边,巷子里有家早餐店,餐点样数清简,就只有烧饼、酥饼、蛋饼与豆浆这几样,然而我每次回台湾,总有几天一定去那儿喝碗豆浆,吃块烧饼,一顿早餐花费不多,却吃得我齿颊留香。

小店开在公寓一楼的院子里,完全没装潢,最醒目的就是门口的大汽油桶,那是烤饼的炉子。卖的是贴炉烤的葱花烧饼,饼身较厚,刚出炉时,略撒芝麻的外皮黄澄香脆,内里面团则扎实有劲,越嚼越有味。

这种号称“外省”风味的厚烧饼,这些年逐渐少见了,其面团讲究用老面发不掺人工酵母粉那些的,比较费时不说,从头到尾又纯赖手工制作,可偏偏一块烧饼卖不了几个钱,谁还肯花那个力气?

我起初以为看似坐五望六之龄的老板兼师傅,是四九年后在台湾出生的“外省第二代”,后来听他与家人用客家话交谈,才知道他是台湾客家人,在中部的苗栗县土生土长,年轻时来台北,跟来自河北的老师父学会这手艺。老板说,做这生意辛苦是辛苦,可揉呀揉,烤呀烤,就靠着这古早味的烧饼,揉搓大了孩子,养活了一家人,一路走来,感恩哪。

从早餐店步行五六分钟有条街市,我吃完早餐,都会来这儿逛逛。街市的一角,偶尔会有一位中年女摊贩推着小推车,在卖“山东大馒头”,凡有人经过摊前,稍伫足,流露些许购买的意思,这位妇人便会开口说:“馒头是老面发的,手工的喔。”

我就是被这一句话吸引而停下脚步,跟她买了两个大馒头,也好久没吃到老面发的手工馒头了。等着找零钱时,跟她聊了起来,原来妇人讲话虽带点台湾国语腔,却是“外省第二代”,祖籍山东,从小就跟着父母学蒸馒头,眼前这些馒头全是她一人亲手做的。我闻言随口夸她一句:“亏你还肯手工做馒头,很费力吧。”

“唉,是费力。但我一方面想挣点钱贴补家用,另一方面就是看现在还有老人家爱吃老味道的馒头,肯做的人却越来越少,趁我现在还有点力气,还揉得动面团,就做呗,就当服务老人,等我以后揉不动了再说。”我不禁深深看了这位中年妇女一眼,她有张一转过头就会让人忘记的脸孔,然而我端详着长相毫无特色的她,却看到一副柔软善良的心肠,是那么念旧又惜古。

老城逐渐凋零,多亏有像她和早餐店老板这样的人,凭着再单纯不过的动机,透过再直接不过的行为,继续传递一些古老的滋味,他们或许不觉得自己烹制的食物有多么珍稀,也不以为自己的手艺有多么了不起,却为我们所处之“日新月异”的时代,留下了一点点悠远的记忆,让我在品尝这些手工制作的古早味时,仍能感受到传统的重量、人情的温暖。

每一样食物自有它的身世,从中透露的不仅是某道菜、某种菜蔬或鱼肉的来源,它们之所以登上不同的餐桌,各有各的曲折,蕴藏着个人、家族乃至社会变迁的过程,反映着社群、国族乃至人类的历史。