



老北京“春菜”知多少？

三月是早春时节,虽然学堂里教孩子们的是“乱花渐欲迷人眼”和“拂堤杨柳醉春烟”,但在旧时,这却是平民百姓相当难熬的“青黄不接”的一段日子。上一年窖藏的蔬菜早已经卖完了,新的蔬菜还没有上市,不要说往日挑担或推车卖菜的小贩消失了踪影,就连粮油店门口的菜架子上也捱摸不来几片绿叶子……这辰光,也就成了考验家家户户的眼力和创造力的时候——说白了就是不能发现和烹制“春菜”。

吃出味

拿蓊菜编出小调

学生时代的一年寒假,我在家翻看《帝京岁时纪胜》,对其中一句话突然大感兴趣:“三月采食天坛之龙须菜,味极清美。”龙须面我吃过,龙须菜是个什么东西?可是头一回听说。因为家里有亲戚住在南城,离天坛并不远,我就去问他们,可他们也都是一头雾水,只含含糊糊说大概是一种“坛根儿下面的野菜”……直到多年以后,我才能在邓云乡先生的《云乡话食》一书里找到了回响。原来这种菜早已泯灭绝种,只存在于清初笔记《析津日记》上,说是早春有人会采挖出来“鬻于市,其茎食之甚脆。”虽然今天也有资料说龙须菜是一种百合科天门冬属植物,甚至市场上也有售卖,但与当年在天坛生长的是不是一种,可就无从回答了。

尽管如此,在这寥寥几则记载中,却不难体会到老年间的北京人三月吃菜之难。《帝京岁时纪胜》中,跟在“龙须菜”后面的就是“香椿芽拌面筋”和“嫩柳叶拌豆腐”,听来雅致,但仔细一想,但凡要是有辙,谁会吃这类东西?就说“嫩柳叶拌豆腐”吧,那得用柳树叶尚未全

绿时最嫩的芯芽,摘下来先用开水焯过,内中拌入些拍烂的大蒜及自家做的黄酱,再淋上一些芝麻香油,跟豆腐一起拌匀了才可以入口,其味道微苦而香,据说有“醒人春睡”之功。再说“香椿芽拌面筋”,现如今香椿价格高昂,人皆以为美味,只是因为奇货可居,过去老百姓只拿它填补初春无菜可吃的空当儿,切碎后用开水焯过,加上盐拌着面筋吃。比较“高级”的做法是炸香椿鱼儿,把香椿用花椒盐腌入了味儿,拿面糊糊裹了,外面撒上一点儿葱花,放在锅里炸着吃,味道确实不错。

再要说比较“大众化”的菜就是蓊菜了。蓊菜土名“刺儿菜”,有清热解暑的功效,三月份吃,正好可以败败积了一冬天的火,很受老北京人的喜爱。采来后将其叶子取下,用开水焯过,拿刀切碎了,放入家做的大黄酱或蒜末儿,再淋上些芝麻香油,拌匀了就可以下饭下酒。《北平岁时志》上说:“三月三为蓊菜生日,是日,多食蓊菜饺子,谚云:‘年年三月三,蓊菜开花赛牡丹。’”不过饺子对于百姓而言是奢侈品,更多的是拿棒子面包成团子吃。农村还有把蓊菜团子编成小调来比喻情爱的:“哥哥是皮儿妹妹是馅儿啊,皮儿馅儿一起热啊一起熟啊……”虽然曲调不存,但想来必有格外动人之处。

蓊菜算野菜,老年间北京的野菜非常多,车前子、马齿苋、野韭菜、野胡萝卜等,只要调制得好,颇有一番鲜香的味道。有两种野菜特别值得一提,因为说来稀罕:一是嫩杏叶,油黄嫩绿的,采来洗干净,用盐腌起来,吃的时候,先拿水把腌后的黏液洗干净,切一下,加上点儿香油和醋就可以吃,味道据说是“清苦中有清香”;

另一种是苣荬,生长在春初郊野的低洼地或盐碱地里,地面上露着长着锯齿的叶子,地下白茎细长,挖出后直接蘸甜面酱吃,或者用白糖、芝麻酱腌后再吃都可以。每年初春,老北京的小巷里常有人手肘上挎着用小榆树条儿编成的腰子篮儿,里面放着成把的用马莲捆着的苣荬,上面盖着潮湿的白羊肚手巾,一边走一边叫卖:“吃青儿,鲜苣荬菜来买……”

吃出情怀

恋恋不舍菠菜干

虽说对于老北京的平民百姓而言,早春是要开动脑筋找老天爷“讨菜吃”的时节,但是有一种菜还是相当“应时”,并且在市场上比较容易买到,那就是“春菠”——春天的菠菜。

《帝京岁时纪胜》里说:“菠薐于风帐下过冬,经春则为鲜赤根菜,老而碧叶尖细,则为火焰赤根菜。同金钩虾米以面包合,烙而食之,乃仲春之时品也。”菠薐就是菠菜。邓云乡先生解释这段话:“所谓‘风帐下过冬’,就是用秫秸在菜畦上扎起一排短墙似的风帐,菜畦上用草帘子、乱草、马粪等盖着过冬。这种方法种出的菠菜根部又粗又红,呈嫩红色,十分鲜艳。棵株极低,但叶子向四面铺开,极为茁壮,是北京早春极好的菜。将这种菜和金钩虾米做馅烙合子,吃起来又香又软,较之韭菜合子,又别有一番滋味了。”不过邓先生认为,如果直接拿这种菠菜在开水中烫过,待凉后和绿豆芽加麻酱、醋、蒜拌了吃,香喷喷、凉丝丝,“更是难得的美味”。

《京师食物杂咏》上说:“菠菜京师三月黎明时,城外肩挑入市者接踵,比他菜多数倍,以其值贱于豆腐,故贫富家家需

之。”由此可以看出,当时的菠菜并不贵,属于最实惠的蔬菜。京师百姓不仅大量购买,还创造出一种名叫“炒春菜”的吃法。即将粉条剪短,木耳洗净,黄花择净,一起用温水发泡开,然后把提前切好的肉丝下锅,焯两过儿,再下入发开的黄花、木耳和粉条,当锅内这些菜快熟时,再下入“压轴”的菠菜,加盐和酱油即可出锅——此道菜被命名为“春菜”后,尽管相比其他做法复杂、用料多,但因为寓了一年内万象伊始、百兴待兴的意,所以开春家家户户都要吃几次的。

北京人对“春菠”的喜爱,竟到了“恋恋不舍”的地步:李家瑞所编《北京风俗类徵》里说菠菜“北方所产肥大,自冬至春,正甘美,春沐,殆高二尺矣,于凉燥处干之,亦绝似南方菜花头”,这里面说的便是老年间民间别出心裁的一种食物“干菠菜”。《燕市积弊》一书曾经以调侃戏谑的口吻说道:“北京的干菠菜,都是四乡人卖,别看买卖不大,从中也有毛病,凡是带着黄土,全都打了络儿,是地道的干菠菜,要是干干净净,挺支棱,就是泡过水的。更有一种风俗,说起来可笑,不差什么的人家儿,都要晾点儿(菠菜)干的,必得第二年正月,拿它包饺子,所为又苦又涩好费油,细想怎个好法儿呢?不过吃个尘土味儿吧!并且晾它还得分阴晾,一晒就不绿啦!”既然又苦又涩又费油且是尘土味儿,而京城百姓无论贫富都要晒之,可见大家对菠菜已经有了某种“情怀”,不吃就好像少了点儿什么似的。

吃出诗意

枝头忽见榆生荚

北京的早春菜蔬中,最有

诗意的“菜”也许是榆钱。前因居士有诗云:“昼日迟迟渐困人,海棠开后已无春,枝头忽见榆生荚,厨下时糕又荐新。”说的是榆钱糕。旧历三月,榆树结荚满枝,其子居中,状似铜钱,俗称榆钱。榆钱呈淡绿色,极嫩。《燕京岁时记》云:“三月榆初钱时,采而蒸之,合以糖面,谓之榆钱糕。”其味清香略甜,柔韧筋道,颇为爽口。文史学者周简段记录过另外一种吃法,同样是榆钱和面蒸熟后,上锅稍放精盐、葱花,用油炒着吃,味道更加鲜美,这种做法据说是清代御厨为翰林学士所烹之珍饈。

在民间,榆钱的食用,主要也是和面共食,比如于白面内掺入适量的鲜榆钱,加水共和,然后将面团擀开,抹上花生油或豆油,再撒上细盐,放于饼铛内加火烙之,做成榆钱饼,这时的榆钱在饼内隐约可见,可谓色香味俱全——此为昔日京郊乡野待客的“名吃”。与之相类的还有榆钱窝头和榆钱团子,都是百姓们在初春至爱的美食。旧京竹枝词咏榆钱曰:“素裳披纱娇娇身,待字闺中本寒门,若邀崔郎游故地,人面桃花何足真。”可见人们对朴实无华的榆钱别有一番疼爱。

不过,上述的早春菜蔬,除了菠菜之外,大多数是野菜,吃不吃得到,要看能否找到并及时采摘。大多数百姓度过这段“饥荒”的方法,还是在前一年的秋末冬初用陶瓷坛子或缸腌上各式杂菜,主要的是芥菜缨儿和雪里蕻缨儿,还有这两种菜的疙瘩(地下根茎)。而郊区的农户们坛子里腌的菜就更多了:扁豆、豇豆、鬼子姜、甘露、芹菜芯儿、辣椒尖儿等,这样不仅能挨过冬天,一直吃到来年的初春也没问题。

(《北京晚报》)