

记忆中的味道

□王建勇

虽然现在菜场一年四季都有茭白,但还是觉得宁波本地茭白最好吃。

秋天正是宁波本地茭白上市的季节。

老家村子南面有一条小河,我们都叫它前河头。小时候,前河头两边河滩都种满了茭白。

“前河”的名称来历,是因为村中所建房屋都坐北朝南,河流在村子南面,被称为“前河”。

至于“头”,是以前交通不便,村子里出门远行的人都坐船回家,他们从东海入甬江,过姚江,穿慈江,经东浦。在东浦与前河交汇处向西约一公里,前河到此断流。用宁波话说:到头了。上岸就是家。

一个“头”字,让“前河”有了生命,有了故事。“开头”、“尽头”,出发、终点,人间多少悲欢离合,生死离别,在前河头上演。

茭白喜水,不仅村子的前河头两边河滩种有茭白,村里的池塘边、低洼田,都种有茭白。一阵微风吹过,茭白绿浪在村庄边翻滚,犹在呼唤远方的亲人。

茭白曾带给我童年许多美好回忆。记得在老家读小学时,上学途中要经过一块茭白地。茭白地是在路北边的山脚下,而路的南边是个池塘,茭白地与池塘是连通的。

每当雨后,山上的雨水流入茭白地,因地势落差,流水处成了鱼儿、河虾的嬉逐之处。路过茭白地,我们总会跳下去抓鱼、玩耍,勇敢的同学会把捉

来的河虾,剥壳后,直接生食,看得我们佩服得“五体投地”。

有时候,我们路过茭白地,会折一条长长的茭白叶,然后撕成两半,在茭白叶一端,一横一竖上下重叠,进行折叠。折叠好后,一拉伸,抖动一下,茭白叶如同蛇儿“游动”,爱恶作剧的男同学常常拎着用茭白叶编织的“绿蛇”,放入正在做作业的女同学的颈间,一边说“蛇、蛇、蛇”,一边抖动,吓得正在伏案做作业的女同学花容失色。

而心灵手巧的女同学,则会折一些小工艺品,什么小动物、小灯笼、小鞋垫之类。

茭白,古称菰笋、菰手、茭笋、高笋等。《周礼·天官·膳夫》记载:“凡王之馈,食用六谷。”这里的“六谷”指的是:稌(稻)、黍(糜子,类糯小米)、稷(小米)、粱(高粱)、麦和菰(雕胡米)。

菰在我国古代是主要粮食作物之一。那时菰开有淡色小花,落花后的籽呈黑色,其果长形,两端尖,剥去外壳,可食用,称菰米,也叫雕胡米。用菰米煮出来的饭,又香又滑。后来人们发现,有些菰因感染上黑粉菌不能开花结实,但其基茎部分膨大,形成了肥大白嫩的肉质茎,便采以为菜。于是,人们就利用黑粉菌阻止其开花结果,把茭白作为蔬菜栽培。

《李氏春秋》曰:“菜之美者,越路之菌是也。”李时珍《本草纲目》云:“江南人称菰为茭,其根交结也。”

老家旁边是慈城龚冯村。龚冯村地处宁波与余姚交界处,对面是河姆渡。而河姆渡是中国的“茭白之乡”。

据考证,早在七千多年前河姆渡已有野生茭白。姚东地势低洼,气候温暖湿润,雨量充沛,为喜水的茭白生长提供了有利条件。河姆渡茭白以个大、肉嫩、口味糯中带甜著称,已荣获国家地理标志作为证明的商标。与河姆渡近在咫尺的老家茭白,口感自然没得说。

茭白,洁白肥嫩,任何荤腥皆可搭配。袁枚在《随园食单》里记载,“茭白炒肉、炒鸡俱可。切整段,

酱、醋炙之,尤佳。煨肉亦佳。须切片,以寸为度”。

陆游对茭白也是情有独钟,曾作诗:“冷落秋风把酒杯,半酣直欲换春回。今年菰菜尝新晚,正与鲈鱼一并来。”陆游诗中的“菰菜”即茭白。

茭白充盈着江南水乡的真味,秋天正是我们宁波本地茭白上市的季节,此时的茭白也是一年中口味最佳的时候。

记得每年茭白上市季节,母亲常从地里拔来毛豆,然后剥壳。

做菜时,把茭白切成方块,毛豆肉倒入油镬,爆炒至五六分熟,再倒入切成方块的茭白。

毛豆翠绿,茭白润白,白中有绿,绿中有白,装在盆中,色彩悦目。吃起来毛豆鲜美,茭白脆嫩。

有时候,母亲会把买来的橡皮鱼(马面鱼)剥皮,破肚洗净。从咸齏髹里取一株散发着清香的咸齏,切段;同时,把茭白切成丝。

当橡皮鱼煎好后,母亲把茭白丝、咸菜,放入镬中,倒入适量的水。

此时,镬中橡皮鱼的鲜美,茭白的脆嫩,还有雪菜的清口,在镬里相互渗透交融。这道菜,吃起来让人胃口大开,放不下筷子。

母亲还把茭白煮熟后,切段,放入腌制的冬瓜髹中。此时,髹中的茭白吸收了冬瓜卤的汁液。过几天吃时,滴几滴麻油,简单又爽口,可谓是母亲“独创”的菜肴。

会做厨师的父亲,则喜欢把茭白、香干切成小块,跟切成小段的“凤爪”、毛豆肉、胡萝卜、辣椒等,放入油镬中爆炒,再用淀粉勾芡,则又是一种口味。

父亲也喜欢把茭白切

成丝,搭配韭黄、鳝丝等,“勾芡”成菜,又是一绝。

父亲还喜欢把切好的茭白与梭子蟹搭配,勾芡后,做好的菜,茭白的嫩脆与梭子蟹的美味完美结合,吃起来让人欲罢不能。

勾芡看起来简单,做起来却有一定难度,难就难在所放“勾芡粉”量的掌握上。放少了,做出来的菜肴汁液过于稀薄;放多了,则做出来的菜整体粘稠,都会影响口味。

会做厨师的父亲,在量的控制上,应该说无可挑剔,每次都掌握得恰到好处。

善于持家的父母,还会在茭白落市价格便宜时,把买来的茭白切成丝或片,在阳光下晾晒。

晒干后,他们把茭白干,装入瓦甕封存。过年时,取出瓦甕中保存的茭白干烤肉。茭白干与肉在烧的过程中,茭白干吸收了肉的油腻,肉吸收了茭白干中太阳的味道,相互交融,吃起来有一种不一样的滋味,在冬日让人倍感温暖。

当然父母做的茭白菜还有许多、许多,可谓花样百出。如茭白丝炒韭菜、茭白丝炒咸齏等等。

季节如故,花香如故,令人难过的是父亲多年前因病逝世。

“空江浩荡景萧然,尽日菰蒲泊钓船。”这是唐代诗人许棠在《洞庭阻风》一诗中写的诗句。诗中写道:举目远眺,浩荡的江面景色空寂、萧凉,只有远处的钓鱼小船停在菰蒲(类似茭白叶的水草)中。读了,让人埋在心底的伤感、思念油然而生。

此刻让我更加怀念父亲,还有记忆中父亲烹饪的味道。



分类信息 【刊登热线】
56118885
56118880

声明公告
刊登热线:
56118880

●浙江省宁波地震台遗失开户许可证,核准号:J33200056526
03,开户银行:中国工商银行宁波市东门支行,账号:3901100009064000554,声明作废

余姚大隐 福寿墓园
民政部门批准的正规墓园,位于大隐镇交通便捷环境优美,南面靠近玉佛寺边上入口、东面通途路到底,桥下入口。公交:33路和156路到马车站下,301路玉佛寺站下。地铁:1号线高桥西站下,免费汽车接送(需提前预约)。电话 0574-62915168、13957891168、18968376365