



老底子地作货： 夜开花和带豆

□ 励开刚

夜开花、带豆是老底子宁波农村最常见的两样“地作货”，几乎家家户户都种过，在上世纪七八十年代它也是农家“双抢”时主要的下饭，农村长大的朋友肯定是记忆犹新。

地头的夜开花

夜开花是葫芦科植物的一种，它的书面话叫瓠瓜，形状与丝瓜很像，因为它开花时间是在夜间，因此，阿拉宁波人都叫它“夜开花”。它是农村比较常见的一种蔬菜，营养丰富，烹饪方法也多，以前农村家家都种过夜开花。一般到了四五月份早稻秧苗插种后，从集市上买来夜开花秧苗，就可以开始种植了。它喜欢潮湿的田间，在开好的田里挖一个小孔，放上秧苗，盖上土或焦泥灰，再浇上农家肥就可以了。

夜开花苗大了，开始抽藤时，就要为其搭棚。一般用竹梢、竹片、小木棒之类，插在离夜开花植株10公分左右的地方，上面靠拢，搭成“A”字型的棚，中间再绑些绳子，让它的藤叶能够攀援而上。等它开花后，又要施一次肥，以前用的都是农家肥，同时保持它的湿润。

夜开花到了开花结果的时候，长起来很快，与其他的瓜类相比，它生长期短，结果时间密集。一般结果40天左右就可以采摘食用，等到秋后那味道就不是很好了。这个时段也是农村“双抢”期间，刚好可以为餐桌增添农家菜。

记得小时候，大人会告诉我们，千万不要去踩夜开花的藤，万一踩到了，夜开花的味道会变苦。那时，我们不知道这种说法有没有科学道理，但知道苦味的夜开花是不好吃的，也不能吃。现在知道它是否与踩到过藤无关，它只是还没成熟或没发育好，含有了一

种叫苦葫芦素的植物毒素，即使加热后也不易被破坏，食后会引起呕吐、腹泻等症状，严重的会中毒，不能为了“做人（宁波话，不浪费的意思）”硬是把它吃掉。

夜开花做菜的方法挺多的，农忙时，一般最简单的做法就是煮饭时，放在羹架上煨（宁波话，蒸的意思）熟。当然，先得用镬铲把夜开花的外皮去掉，切成段，放在碗里，加上咸齑露，再放到羹架上煨。饭煮熟时，它也蒸熟了，这样原汁原味地吃起来很是鲜美。

它也可以与洋芋茆一起红烧。把夜开花切成段（不去皮），洋芋茆挑个头不大的那种，都放进镬里，再加上菜油、酱油红烧。这种做法煮得时间稍长，但更入味，过饭下酒都不错。

精细点的家庭主妇，最常见的做法，是把夜开花去皮，切、刨成丝，与蚕豆肉、咸齑花搭配，炒煮过程中加淀粉，做成羹，再浇上麻油，清香可口的夜开花豆板羹就做好了。

这是夜开花最常见的几种做法，饭店里还有五花八门更多烹饪的花样。现在的菜场上，夜开花一年四季都有得买，农村自己种植夜开花的人家少了许多。

其实，宁波话里的“夜开花”，还有一层意思，就是小孩子都比较顽皮，晚上经常出去疯玩或与小伙伴约架，大人就会说：夜里不要走出去了，等会儿做“夜开花”就万关类（宁波话，麻烦的意思）！这里的“夜开花”，就有一种大晚上的搞得头破血流的意思。



AI生成图

长羹下饭：带豆

带豆，是因为它与其他豆类相比，形状比较长，像一根“带”一样，所以阿拉宁波人形象地叫其“带豆”，北方朋友叫“豆角”。它是宁波农村最常见的地作货之一，春天种植，到夏秋季可采摘食用，还可晒干收藏，吃法很多，因此，深受农民兄弟喜爱。

种带豆方法比较简单，挑选颗粒饱满、未遭受病虫害的种子，将它们直接浸泡在清水中，8到10小时后将取出，就可以播种了。带豆地也可以选择土质相对松软的旱地，提前将土壤翻新，然后将催芽后的带豆种子播撒在土壤中，上面最好用适量的焦泥灰或细土掩埋。同时，栽种后需要浇灌适量的水分，最好用农家肥浸湿全部的土壤，为带豆提供一个较为湿润的生长环境，使其尽快地生根发芽。后期带豆相比其他豆类要耐旱。

等带豆苗长到一定的时候，就要开始搭棚，搭棚方式与“夜开花”差不多。过去农村里存放着一种竹棒，人们习惯叫“带豆棒”，说的就是搭棚用的材料。搭棚时，要尽量在带豆架上多绕几道绳索或铁丝，使其更为牢固。因为带豆生长期较长，等小带豆出来后，常施氮肥加磷钾肥，并注意浇水就可以了。

带豆是最受害虫喜欢的豆类，很少有带豆不受害虫侵食的。以前自己家里种的带豆，一般很少施用农药，只是在带豆成型初期才施一次，大了就不会再施，这样等带豆成熟了农药的残留也很少的。

所以，许多老农民说，现在市场上所出售的带豆，大多施用过农药，因为它看上去没有虫咬过的痕迹，这是不正常的，入锅前，一定要记得把农药残留洗净。

带豆是根据做菜需要分批采摘的，如果用肉丝炒带豆，可以在比较嫩的时候采摘，而烤带豆的话就得成熟些的为佳，做带豆干的话，就要等带豆老一点再采摘。

带豆营养成分很高，被称为蔬菜里的肉类，自然其做法也挺多。小时候零食少，最难忘的是“煨带豆”，我们就拿它当作零食吃。每到烧晚饭时，我们会把摘来的老带豆洗一下，也不切断，整条放在羹架上煨熟。等冷却后拿几条，去玩的时候，带豆挂在头颈上，可以边走边吃。带豆干的做法也同样，把整条带豆煮熟后晒干即可。有次我去江西井冈山培训，看到镇上有许多当地特产，带豆干就是其中之一。我买了几袋回来，烤肉吃味道交关赞。

现在，到饭店吃饭，我会点上一盘糖醋烤带豆，无论下酒或下饭味道都杠杠的。其实做法也简单，烤带豆的时候放上油、酱油、糖、醋即可，就是要花费一定的时间。过去农村油、糖都要凭票购买，就是想做也没条件，偶尔尝到一回，那味道会一直留着。

当然，老底子宁波农村的地作货还有很多。你想吃，现在市场上一年四季都能买到。就怕“反季”的地作货，没了以前那个味！



资料图片