



韭菜

红人堂·陈慧

夏蔬小记：空心菜和韭菜

空心菜

空心菜的生命力很顽强，遇土即活。有一年的梅雨季节，我在菜市场的地上捡回了短短一截空心菜，随手插在家门口的浴缸里，没过几天，它居然生了根，爬出了长长的藤蔓，后来还开了几朵花。空心菜的花是白色的，开在暮色中，秀秀气气，像一朵欲语还休的小喇叭。

空心菜的做法简单，宽油猛火，配点蒜末就很香美了。只不过，有的人吃空心菜，光吃叶子。有的人反过来，单吃梗子。

我原先认识的一个女人，40多岁，租了菜市场侧门边的店铺卖电炉烤鸭。在本地空心菜大量上市的季节，她几乎天天都会买一把。临近中午，生意不忙了，她坐在摊位后，把空心菜择得光溜溜的，不留一片叶子。因为她的丈夫不吃空心菜叶，只吃空心菜梗。

她的丈夫我见过，中等身材，长相一般，话很少，在路上遇到熟人，点个头，淡淡一笑。据说比她大了8岁，在牌桌上先后赌输了上百万元。她和他为此闹过几次离婚。

传言究竟有几分真的，不好说。她自己倒是从来没向外人吐露过丈夫的一句不是，早早晚晚，默默地忙活着烤鸭店的营生。她择下的空心菜叶子也不扔掉，盛在食品袋里，喊我过去拿。我儿子刚好爱吃空心菜叶子。



我姨父种出来的空心菜。

韭菜

杜甫的《赠卫八处士》是首长诗，我在学生时代背读过，到了眼下这个年龄，记得的只有“夜雨剪春韭”这一句了。

静谧漆黑的春夜里，独自在雨里默默地剪着韭菜，想来是非常孤独的事情。

按照常理，一个人冒雨去剪韭菜，不会是一时的心血来潮，肯定有客即将登门，所以才着手预备饭菜。乡野之地招待客人，无非是些自家屋里端得出的东西。

另一个可能，主人家揉了面，剪些韭菜，调馅包饺子。毕竟杜甫写这首诗时是被贬在华州，华州在今日的陕西省渭南市，那儿以面食为主。

韭菜馅儿的饺子，我也爱吃。六七年前，有个河南口音的阿姨来我小摊上买了几次东西，与我相谈甚欢，成了忘年交。

阿姨70岁，她家老先生76岁，两个人祖籍余姚。老先生年轻时被上级安排到河南某县的油田担任技术人员，稳定下来后，把妻子和一双年幼的儿女接过去团圆了。

30多年过去了，阿姨的儿女一口地道的河南话，倒是他们老两口，乡音未完全褪尽。老家的房子破了，塌顶了，摇摇欲坠，倘是放任不管，地基会逐渐被四邻蚕食。转手卖了，似乎又切断了与老家唯一的联系。

于是，老两口千里迢迢回来大兴土木，掏光了积蓄，翻盖了两间三层小楼。

我去过那小楼几次，都是阿姨打电话给我：阿三，快来快来，我今天包了韭菜馅的饺子。

阿姨包的韭菜鸡蛋馅饺子，混了十三香，滴了芝麻油。她本是浙东人，去河南兜了半辈子，饮食方面已全部随了河南方向。

那栋崭新的小楼，他们俩仅住了4年，老先生查出了肺部肿瘤，东奔西走求医一场，终究没能留得住他。阿姨一个人留在这里，儿女们牵心，没过多久，就把她带回河南了。

从那之后，我再也吃不到好吃的韭菜馅饺子了。



扫描二维码
阅读全文

红人堂·谢昭艳

宁波老底子消暑美食 一口穿越回童年

烈日炎炎，今天就来分享宁波人常吃的夏日冷饮，消一消暑气吧！

“雷雨三潮，石花倒掉”的石花（宁波话读作ye），带有薄荷味的木莲冻，煮“开花”的绿豆汤……在没有冰箱的年代，这些消暑良品统统借用井水取凉，在闷热的午后喝上一碗，童年记忆中的这口凉爽令人念念不忘。

水果杯

糖水黄桃升级版



水果杯做好了，让手机先“吃”。



朴素的糖水黄桃——妈妈的手艺。

水果杯有着糖水黄桃的甜美，当然水果的种类更为丰富。糖水黄桃是很多70后、80后的童年美食。相比甜蜜多汁的水蜜桃，黄桃果肉较硬，略带酸涩，赢在个大肉厚，价格实惠。

手巧的妈妈会把黄桃削皮去核后，切成小块，加糖水烧煮10分钟即可出锅，冰镇后，凉凉甜甜的，解暑又好吃。

桃胶羹

桃树枝长出来的“琥珀”



桃胶羹。

水蜜桃落市后，树枝上会留下琥珀色、半透明的桃胶。鲜桃胶粘有泥沙、树皮屑等杂质。

仔细清洗后，慢火炖煮，桃胶羹就做好了。凉透后佐以牛奶、芒果丁等，做成一杯妥妥的果饮，冰镇后凉爽可口，还带有缥缈的桃香。

木莲冻

天然果冻



从冰柜取出，冒着凉气的木莲冻。

木莲冻相当于天然果冻。褐色的木莲籽包在干净的布袋里，浸入清水中，像洗衣服一样不断搓动，胶状的汁水不断滴入清水里。加入少量凝固剂，拌匀后冷藏静置几个小时，晶莹透明的木莲冻就做成了。然后撒上金黄色的糖桂花、薄荷水等，沁人心脾的木莲冻就放到了你的眼前。

石花冻

大海的馈赠



石花冻切成丝，加牛奶，点缀薄荷叶，色香味俱佳。

石花冻是宁波老底子的夏季冷饮，相比木莲冻，石花冻口味更为脆爽，还带有海的味道。宁波俗语“雷雨三潮，石花倒掉”，说的就是它。惦记老口味的宁波人每到夏天，总记得买上一把干石花，煮几次石花冻吃吃。

绿豆汤、酸梅汤

传统的家常饮品



单位食堂供应的绿豆汤。

绿豆汤、酸梅汤是宁波人常见的消暑饮品。大热天喝上一杯，降暑减燥，补充能量。可以说，绿豆汤是最为大众的降暑品，很多单位食堂或者工地经常会供应绿豆汤，喝上一碗，倍感清凉。

