



夜开花豆瓣羹

百搭 倭豆

□郑建钢/文 顾明芳/摄

宁波人口中所说的倭豆，书面语叫蚕豆，古人老早就为它定名溯源。明代李时珍的《食物本草》说“豆荚状如老蚕”。元代王祜在《农书》里也说“蚕时始熟，故名”。

至于阿拉宁波为什么把蚕豆叫做倭豆，来自一个传说。明代抗倭名将戚继光在慈溪抗击倭寇时，用倭豆计数论功行赏，从此当地百姓就把蚕豆叫做倭豆。岁月在流转，倭豆这个名字，却牢牢扎根在宁波人的记忆里。

是叫蚕豆还是叫倭豆，对我而言无所谓，只是从小叫惯了，也吃惯了。小时候读书时，口袋里只要有一分钱，我就一定会去学校旁边的摊贩那里买倭豆吃。当时，沙炒倭豆是一分钱11粒，茴香倭豆一分钱只有9粒，我一般是买沙炒倭豆吃，这样可以多吃2粒，嘴里可以咯嘣咯嘣多嚼几下。偶然也会买茴香倭豆，茴香倭豆表面有一层淡淡的盐和糖的结晶，嚼起来香香的、甜甜的味道，格外诱人，只是要比沙炒倭豆少吃2粒，总觉得有点可惜。

眼下，倭豆正是春季的时令菜。单从外表看，除了一身绿，倭豆并没有其他出挑的地方，而且本身并不具备鲜美的基因。但是，看起来貌不惊人的倭豆，无论与什么食材搭配，总能够达到滋味互补的效果。只是不知道这好吃的滋味，到底是其他食材借了倭豆的光，还是倭豆揩了其他食材的油，总能碰撞出一加一大于二的结果？

李渔在《闲情偶记》里讲到蔬食之美时指出：“不知其至美所在，能居肉食至上者，只在一字之‘鲜’”。确实，即使看起来土头土脑的地作货，只要相互之间搭配得恰到好处，就会发生奇妙的化学反应，其味道往往不输肉食和海鲜。倭豆，生性百搭，兼容百味，你只要一拿起筷子，就忍不住会说一声“味道好极了”。

能够与倭豆搭配的菜有不少，做法简单，味道却各有特色：夜开花

豆瓣羹、倭豆烧豆腐、韭菜炒豆瓣、豆瓣塌蛋、榨菜炒豆瓣、蒜苗炒豆瓣、虾仁炒豆瓣、倭豆烧肉、倭豆烩粉条、葱油倭豆、倭豆炒香肠、倭豆烧荸荠、倭豆冬瓜汤……到底还有多少种搭配，一时半会还真说不清楚。

我自己比较喜欢做的，有一菜一饭。菜是用倭豆、春笋和咸菜一起烧成的时令“春三鲜”，倭豆的软糯，春笋的透鲜，咸菜的咸鲜，组成了最佳拍档，美味的档次一下子提升了不少。这盘菜一端上桌子，不消片刻盘子就会见底。饭则是香喷喷、糯叽叽的倭豆米饭。米必须用糯米，事先用水浸泡三四个小时，唤醒糯米的黏性，配料倭豆、咸肉、脚骨笋、洋葱、胡萝卜、香菇等，先用热油煸炒过，然后与浸泡过的糯米一起倒入电饭锅，水与米齐平，焖一个小时，即大功告成。女儿平时一餐只吃半碗饭，还是数着饭粒勉强咽下去的。但是，一看到倭豆米饭，脸上的表情马上丰富起来，盛了满满的一碗，风卷残云般吞下，嘴里说着“吃到扶墙”，手上却不停地在电饭锅里专门拣豆瓣吃，直到把豆瓣挑得一干二净才肯罢休。

可惜的是，倭豆的上市期太短，就算有福建等地的外来倭豆提前赶来支援本地市场，到本地倭豆上市，满打满算恐怕连一个月时间都不到。曾经有人开玩笑说：“你上市七天，我就不离不弃吃足一个礼拜。”想要不错过倭豆的滋味，必须与时间赛跑，各种吃法轮番尝遍，方才对得起匆匆来到人世间潇洒走一回的倭豆。

倭豆，绿油油的，像极了大地回春的颜色——那分明是把春天的气息都包容进去了。倭豆好吃，自然是吸收了土地的精华，再加上阳光雨露的滋润，最终才酿成“能居肉食至上”的美味。每年春季，能够短暂地品尝到倭豆的鲜香，我们应该感激来自大自然的慷慨馈赠，也要感激自己这一双勤劳的手。

那些有个性的蔬菜

□赵年珍

有些蔬菜贼有个性，譬如香菜，喜欢的人见之食指大动，口齿生津；不喜欢的人则视若无物，无动于衷。东北凉菜中有名的“老虎菜”，配料除了菜椒、洋葱外，也常放香菜，大都个性鲜明，气味浓烈，菜以“老虎”命名，也是恰如其分。

儿时，早春菜地青黄接不接时，家里的餐桌上，除了自制的咸菜、腐乳，新鲜的蔬菜不多，一盘清炒茼蒿丝上桌，兄妹几人虎视眈眈，三五分钟盘子见底，留给父母的，就只剩汤汁了。奶奶下一顿做菜时，就会先盛出一半，剩下的则掺些芹菜进去。我们不吃芹菜，那盘算是为父母留的下饭。

年岁渐长，对蔬菜的接纳度略微增强，尤其是异乡求学后，同学来自四面八方，视野陡然打开，结识各种蔬菜的机会也多起来。其中，自然不乏极具个性的。

印象最深的，莫过于香菜。第一次接触它，是在大学寝室。有位室友是江陵人，返校时则必带一罐家制菜蔬供室友朋友们解馋。有一回她带来一瓶腌制的茼蒿（也就是香菜）。伙伴们围拢来拧开瓶盖，有人徒手拈起一棵，塞进嘴巴大快朵颐；我此前没见过香菜，也从未听说“茼蒿”这古怪的名字，犹疑着挑起一根，放在鼻尖闻闻，一股说不出的陌生而奇怪的味道直冲天灵盖。室友们哈哈大笑，诱我尝尝，说“闻着上头，吃着更上头，口感还不错，脆脆的有嚼劲”。尝就尝呗！不料这一“尝”钟情，时至今日，香菜依然是我最喜欢的蔬菜之一。

相对于香菜，我对香椿的接受过程就慢多了。在前半生的认知里，香椿就是个树，树芽怎么能吃呢？又不是荒年。何况它还有着十分古怪的味道。

早些年在外吃饭，倘桌上有香椿，食欲是会受影响的；后来看人吃得多了，似乎也能接受它是一道“菜”。有一年春天到慈城爬山，午间吃农家菜，主人摘



香菜。资料图

下门前水嫩的香椿芽头，焯水凉拌，端上桌来，馋得一桌人眼睛发亮，说新鲜的食材只需最简单的烹饪。我也尝了一根，发现味道比想象中容易接受，后来也就慢慢喜欢了。

三四月间必买的一道时令菜，就是香椿。小区边的蔬菜店是一对东北小夫妻开的，男人负责理菜打包，女人负责过称收款。有一次买单时，她笑着问我，“椿芽好吃么？看你天天买哦！”我逗她，模仿她的语气道，“老好吃了！你天天守着钱柜子，舍不得吃吧？”她笑嘻嘻地回答，“才不是呢！俺受不了那个怪味儿。看附近小区的人都喜欢，俺老公每天进一筐过来，别说哈，卖得还挺快的！”

的确，我每次来得稍晚一些，那摆满椿芽的格子就空了，看来喜欢它的人不在少数。

当然，也有些气味浓烈的蔬菜，是我的味蕾至今也无福消受的。譬如鱼腥草，这种兼具食用与药用价值的蔬菜，因有一股浓烈的鱼腥味而得名。又因摘除叶子后外形酷似泥蒿根，有一次被我误买回来，做了一盘“泥蒿根炒腊肉”，兴冲冲夹一筷子送进嘴巴，一股浓烈鱼腥味瞬间从齿间进出，着实让人受不了。其实泥蒿也是有着独特气味的，但味蕾就是很奇怪，偏偏厚此薄彼。

明朝怪人张岱有言，“人无癖不可与交，以其无深情也；人无疵不可与交，以其无真气也。”那些极具个性的蔬菜，也算是“有癖”“有疵”了吧！其独特而浓烈的气味，拒绝了一部分无福消受的味蕾时，却也吸引着另一批嗜之如命的食客。相对于某些个性平平的菜蔬，它们应该是更容易让人记住，同时也让偏爱它们的人更添几分欢喜吧。



鱼腥草。资料图