



夜开花

夏日时蔬

夜开花

□朱峰 文/摄

夏令时节,在宁波人餐桌上琳琅满目的当季蔬菜里,吃夜开花最为合宜。这种通体修长的瓜,民间俗称蒲子,正式学名为瓠瓜,也叫瓠子。夜开花性味寒凉,能清热止渴,兼具食疗与养生功效。现代文学大家周作人曾说,夏日用餐,有一碗瓠子汤也就是夜开花汤,清淡素雅又鲜爽适口,这话深得食味真谛。

夜开花自带清润凉意,外观也十分耐看:色泽介于青白之间,瓜肉内侧偏白,表皮泛青,青白相融,清爽诱人。

我常去家附近一家老宁波风味菜馆就餐,最爱点一道夜开花豆瓣烧鳝鱼做成的宁式鳝丝,配一碟凉菜、一瓶啤酒,吃得十分惬意。我向来不爱用韭菜、韭芽烹制鳝糊,唯独偏爱以夜开花作配菜,唯有每年二三月刚上市的鲜嫩春韭,才偶尔破例。软糯的夜开花搭配粒粒碧绿的新鲜蚕豆瓣,这般地道的宁波鳝糊,实在惹人喜爱。蚕豆肉部分地区也称蚕豆米,鲜豆同肉丁、火腿丁同烧,滋味亦佳,食材务必选用嫩蚕豆;若是用干蚕豆泡发去皮入菜,风味便大打折扣。

夜开花塞肉亦是甬城经典时令家常菜。将夜开花挖去内瓢瓜籽,填入肉馅切段,入锅稍煎,再加酱油红烧,滋味地道正宗,满是宁波家常烟火气。品尝这道菜时,总会勾起儿时记忆里另一道家常美

味——夜开花蚕豆肉羹。这道朴素小菜寻常酒楼未必多见,实则入夏尝鲜,远比一众寻常时蔬更勾人食欲。如今市面餐馆时令菜式大多平平无奇,这般接地气的家常羹汤,完全可以搬上餐桌。

民间藏有诸多地道好菜,若是深挖乡土风味、粗菜细作,定然深受食客喜爱。谈及夜开花吃法,周作人在《瓠子汤》中写道:“瓠子汤做法极简,去皮切片,搭配笋干一同炖煮,调味加酱油即可。”他还提及旧时习俗:每逢夏至,当地人必吃蒲丝饼,将瓠子切丝焯熟,拌入面粉、白糖搅匀,入油锅煎至成型,饼身大小约如手掌,是他儿时格外喜爱的吃食,风味近似中原南瓜饼。这般特色蒲丝饼,餐饮店大可尝试推出,或许也能复刻昔日南瓜饼的走红热度。

多年前,我曾在甬城知名餐饮老店汉通,有幸品尝到甬菜泰斗、中国烹饪大师戴永明先生创制的创新甬菜——瓜柱虾丝,时至今日依旧记忆犹新。这道菜摆盘精巧,采用少见的双层围边造型,将虾丝围于正中,橙绿双色围边错落相映,十枚瓜柱错落挺立其间。所谓瓜柱,便是以夜开花精制而成,经高汤煨制提鲜,口感软糯绵密、入口即化,口感与鲜味兼备。能将寻常时蔬夜开花烹制至这般水准,堪称时令蔬食菜肴中的上乘佳作!

一天一勺蜂王浆

□陈金裕 文/摄

百花盛放的季节。一大早,我就往汪家河菜场走,这不算什么急事,倒像一种固执的仪式。

10多年了,每年这段日子,天蒙蒙亮起身,穿过巷子,去买老梁的蜂王浆。他的店在菜场门口对面,不起眼,几瓶蜂蜜叠着,映着早春淡淡的天光。

我要的只是新鲜一勺。

老梁懂我的规矩。他掀开盖着王台的毛巾,取出一板,用竹签轻轻挑出那乳白色的浆液。我递上随身带的小不锈钢勺,20克上下,刚好一勺。老梁把浆液拨到勺上,那朵状的东西,乳白里透着淡淡的黄,像刚凝住的晨露,又像春蚕吐出的第一缕丝。人这一生,能守着这么一勺干净的东西,也算福气。

我不急着吃,先看,再闻。淡淡的蜜香里混着青草的气息,还有一股说不出的清冽,像是刚从地里长出来的味道。然后才入口。舌尖先是一酸,不是醋酸那种尖刻的酸,是春天泥土刚翻开的酸,带着涩,也带着生机。3秒后,清甜从舌根泛上来,不是糖的甜,是山泉流过青苔的那种甜。喉咙润润的,像被春雾轻轻裹住,往下走,走到胃里,走到四肢百骸。我就这么走着,等那感觉慢慢化开,像是春天凝在浆上的呼吸,被我一口一口咽下去了。

老梁用象山土话跟我讲起过蜂王浆的来历,意思记得真切。他说蜂王和工蜂本是同根生,一样的卵,一样的出身。工蜂出生后只吃3天王浆,之后就改吃花粉和蜜糖,成了工蜂,活个把月,忙忙碌碌,采蜜酿蜜,最后死在花丛里或者路上。蜂王不同,它一辈子吃王浆,活得长,5到7年,整日待在王宫里产卵,不用出门,不用劳作。

我听了心里一动。工蜂踏花,蜂王踏浆,说到底都是各自的活法。只是那浆里藏着的,究竟是什么?能让同样的肉身过上截然不同的日子?

老梁说不清楚,只知道是工蜂咽头腺分泌的,专门喂给王台里的幼虫和蜂王吃的。我后来查过,说里头有王浆酸、蛋白质、维生素,能调节免疫、抗衰老。

但这些说法太干巴了,像药瓶上的说明,读不出温度。我更愿意相信,那是工蜂用自己的青春酿出来的祝福,它们知道自己活不长,就把最好的东西留给那个能延续种群的王。

我吃蜂王浆的日子,从春分一直吃到大暑。这4个月,是我一年中最安心的时节。天热起来,浆就少了,老梁说天热蜂子不爱产浆,王台里空空荡荡的,像干涸的井。到那时,我就停下来,等来年。年年如此。有些东西,急不得,也省不得,像褪了漆的门神,年年贴着,才镇得住屋子。

细细想来,我是中年之后才开始吃这个的。

人到中年,像一条船驶进了雾里。前面看不清,后面回不去。工作上的事一桩接一桩,像港口的浪,推着你往前走,不许停。晚上睡不着,白天没精神,爬个楼梯气喘吁吁,头发一把一把地掉。照镜子,看见一个陌生的人,眼眶凹了,脸色黄了,嘴角往下垂着,像一只泄了气的皮球。

那天翻开《本草纲目》,翻到蜂部,看到李时珍写蜂王浆:“主心腹邪气,诸惊痼瘕,安五脏,益气补中,止痛解毒,除众病,和百药。”后面还有一句:“久服,强志轻身,延年不老。”

“强志轻身”4个字,把我钉住了。

志不强,身怎轻?身不轻,志怎强?这些年,我不是身体病了,是心累了。心像被什么东西压着,沉甸甸的,走不动。如果能先让身变轻,心是不是也能跟着轻起来?

每天早起,穿过巷子,去菜场,找老梁,取浆,咽下,走路。整个过程不到半个钟头,但这时间里,我什么都不想,什么都不急,只是去做这件事。像一种禅修,像一种祈祷,像一种和自己相处的方式。“早起三朝当一工”,这“三朝”里藏着的,不只是时间,更是一口匀称的气。

“身心转恬泰,烟景弥淡泊。”我想,50年后若还活着,我大概还是同一个姿势,百花盛放的晨光里,一口咽下一勺蜂王浆,等那3秒的回甘,从舌根慢慢泛上来。



蜂农在取蜂王浆。