

土豆烧番茄

□沈国旭



作为地道的宁波人，我既自得又“挑剔”，尤其在“鲜”上讲究至极。这种“鲜”绝非味精之味，而是东海海鲜刚出水便急火烹煮后那股“透骨新鲜”——渗入骨髓的清甜与活泛，堪称五味之外的第六味。

二十多年来，海鲜是我餐桌主角。清蒸带鱼、盐水活皮虾、雪菜黄鱼汤……每道都是大海的馈赠。每餐有海鲜，那才叫落胃（宁波话，舒服的意思）。

然而，每年五月一日开始，这份踏实就被生生打断了。禁渔期从五月持续到九月中旬，东海渔船归港，“透骨新鲜”大打折扣。虽理解让大海休养生息，是为了更长久地丰饶，但嘴巴诚实得很——饭桌上少了有滋有味的兴致，总觉得缺了“下饭”神器。

今年的禁渔期，又如期而至。五月初的那几天，我几乎是掰着手指过日子。清蒸养殖黄鱼，红烧冷冻带鱼，味道着实差了一截，感觉也跟着差了一截。

转机出现在五月中旬。那天，老丈母来电欢喜地说土豆可以挖了，让我们周末回去拿。乡下老家的地里，五月中旬挖土豆正当时。我们驱车回去，见老丈人正蹲在地里挖土豆，一颗颗，圆滚滚，沾着新泥，像初生的婴儿般朴拙可爱。我帮忙去挖，手指触到那湿润温暖的泥土气息，心里微微一动。

我端详着这些土豆——个头不大，表皮薄嫩，有的泛着浅粉。最吸引人的，是那股泥土与生命交织的原始气息，让我想起儿时赤脚踩在刚翻过的松软土地上的感觉，湿润而安心。

已经好久没有闻到这种味道了。城市里连公园里的草坪都是修剪整齐的、规划过的。我们离真正的土地越来越远，远到几乎忘记了泥土也是有味道的。而眼前这些土豆，它们裹着地气，藏着阳光和雨露的记忆，饱含着老人一整个春天的心血，出现在我的厨房里。

有三十多年做菜经验的妻子，照例为我做了那道她多年前“发明”的土豆烧番茄。将新鲜土豆搓去表皮，切片下锅少许油翻炒，加水焖煮片刻，再倒入切好

的番茄，大火转小火熬至酱汁浓稠，撒盐即可出锅。做法简单，百吃不厌。

这道菜端上桌的时候，颜色是极好的——番茄的红是热烈的、奔放的红，土豆的黄是温润的、敦厚的黄，红黄交织，像一幅色彩明亮的农民画。但真正打动我的，是它的味道。

夹一块土豆送入口中，第一感觉是烫，紧接着是番茄的酸爽和清甜，酸得开胃，甜得自然。但最妙的是土豆本身的味道——那种来自土地的、淀粉质的、带着微微清甜的“鲜”。这种“鲜”和海鲜的“鲜”完全不同。海鲜的鲜是灵动的、跳跃的，像海浪拍打礁石，一下一下地冲击味蕾；而土豆的鲜是沉静的、绵长的，像泥土在雨后散发的氤氲水汽，一点一点地浸润整个口腔。番茄的酸恰好提起了土豆的甜，两者相遇，竟产生了一种奇妙的化学反应——那种鲜美，是素的，却一点都不寡淡；是朴素的，却让人吃出了踏实和满足。

我用勺子舀起碗底的汤汁，红艳艳的，浓稠稠的，浇在米饭上，拌一拌，送入口中。那一刻，我真正理解了什么叫“土地的味道”。

禁渔期，海沉默，市场冷清，但土地没有沉默。土豆、番茄、花生，绿色的豆、紫色的茄……用最朴素的滋味安慰着我这样的“海鲜胃”。正如一位哲人所说：“海歇的时候，地就忙起来了。”禁渔期不是空白，而是另一种丰盛的序章——泥土里长出的鲜与海水里捞出的鲜，本是一母同胞，都是自然的馈赠。

从那以后，禁渔期里做菜也多了份从容。土豆烧番茄、塌扁土豆、水煮嫩花生、蚕豆饭……时令蔬菜轮番登场，每一口都是大地的诚意。我依然想念东海“透骨新鲜”的滋味，但已不再焦虑。土地从不亏待勤劳的人。

待到九月开渔，千帆竞发，海会重新敞开宝库；而地里的下一茬作物，也正静静生长。海与地，鲜与鲜，轮番滋养着这片土地上的人们。这是宁波人的福气，也是中国人的智慧——顺时而食，应季而活，在时间流转中安顿好胃，也安顿好心。

带豆

□顾常平

带豆是我们这儿最常见的作物之一，我是农家的孩子，吃着带豆、茄子长大的。

儿时，我常和母亲一起去自留地摘带豆，多半是早半晌，也就是上午九点钟光景。那时，早饭后的忙碌已结束，做中饭还早，母亲就得了小小的空。母亲去时会挎上一只竹篮子，由我蹦蹦跳跳地导引。我家的自留地不多，多数又种了稻谷，能用来种蔬菜的只剩小小一角地，带豆也就只种了短短一排。母亲摘带豆从不用剪刀，只一手持定带豆的根端，手指轻轻一掐就行了。与带豆相邻的，一旁还种着一畦夜开花、一畦茄子。我们去摘带豆，顺便也摘些夜开花、茄子。

儿时，带豆大多是清炒，极偶尔也会放在饭镬里煨（方言，蒸的意思）熟。能煨的带豆一定是老带豆，数量极少，是连续几次采摘遗漏下来的，偶尔也有我央求母亲特意留下的。这样的老带豆，是我儿时的珍宝。吃这种焖带豆，多半是在大热天。屋里闷热得待不住，晚饭后我就会扛一条席子去晒场乘凉。出发前，母亲便把煨好的带豆串起来挂在我脖子上，好让我乘凉时解馋。在那物质极其贫乏的年代，脖子上挂着带豆项圈的孩童远不只我一个。我们一起躺在席子上，望着天空数星星。童年的带豆项圈伴着天上的星光，是我最难忘的记忆之一。

上个世纪80年代初，我读高中。那时早已分田到户，家里有十来亩田地。除了水稻，父亲还特意留出一大片地种蔬菜，带豆、茄子、夜开花自然都种着，此外还有脆瓜和西瓜。在我的记忆里，带豆、茄子、夜开花这些蔬菜，总伴着农忙的身影，尤其是双夏大忙时节。双夏时，母亲留

在家中做饭、洗衣、晒谷，父亲和我们兄弟姐妹都下田劳作，一家人忙得团团转。记得那时饭桌上最常见的便是带鱼丝鳔，这是双夏来临前，父亲从蔡郎桥菜场买回来储备的家常小菜，既可下酒又能下饭，此外便是带豆。而带豆的做法也悄悄有了变化，除了清炒，有时还会搭配鳔丝，煮成鳔丝带豆羹。这道带豆羹，或许是母亲自创的吃法。一来那时带豆种得多，单是清炒已然吃不完；二来农活繁忙，父亲再也抽不出时间跑到几里外的菜场置办小菜，母亲只好就地取材，琢磨出新的做法。如果中午吃带豆羹，晚上往往就是西瓜羹。实在凑不出下饭小菜时，母亲便从自家瓜地里摘一个还没熟透的西瓜，像煮冬瓜一样熬成羹给我们吃。双夏的日子虽辛苦，可一家人团团围坐在饭桌旁，就着带鱼丝鳔、炒带豆、带豆羹、西瓜羹，憧憬着即将到来的丰收，说说笑笑，满心欢喜。母亲终日忙得满头大汗，总是最后一个上桌吃饭，脸上却始终挂着笑意。小小的一碗带豆羹，见证了改革开放初期，我们一家人生活的艰辛与温暖。

大学毕业后，我被分配到咸祥工作，后来也在当地安了家。咸祥紧邻大海，菜场里满是鲜活的海鲜，在咸祥工作的20年里，我饱尝了这份口福。可每次买菜，只要见到带豆，我总会买上一些。若是一年到头没吃上一回，心里总觉得空落落的。

如今，我们在宁波市区安家也快20年了。每次从咸祥返回市区，咸祥王家的大姐夫总会把汽车后备箱塞得满满当当，装的全是各类自家种的瓜果蔬菜，其中带豆更是必不可少。大姐夫每年都会种长长一大排带豆。这么多带豆，单靠清炒、做羹根本吃不完，除了分一部分送给邻居，剩下的大多用来做糖醋带豆。做一次糖醋带豆就能消耗不少，我们只好天天制作，才能吃完大姐夫送来的带豆。糖醋带豆滋味十足，我们天天吃也从不腻。

带豆，这一种再普通不过的农作物，伴着我一路长大。从儿时挂在颈间的豆串，到清炒、做羹、做成糖醋口味，它一路默默相伴，陪我从童年走到如今。平日里奔波忙碌，很少会想起它，可一旦闲下来，独自在家时，总会格外想念带豆，一同想起的，还有茄子、夜开花和篱笆豆们……



AI生成图