



红人堂·陈慧

梁弄花生

“莫佬佬鲜洁”



▲小万家村的大姐，卖的是“大泡”花生。
 ▲马路边上，卖梁弄花生的大伯。



可欣赏全文
 扫描二维码

村子里有户人家的胖媳妇，在镇上的农家乐帮厨。天黑后，她站在村外的桥头纳凉，热心地向一众村邻传授了煮花生的“秘方”：用高压锅把花生压熟，滤去原汤。另备一锅水，里面放适量的盐、冰糖、鸡精、两三颗九制话梅干，烧开后，凉透后，用来浸泡先前晾掉水气的熟花生。

秘方之外，她还划了重点：刚开锅的花生有“热钵头气”。煮花生凉吃最佳。

胖媳妇划的重点我表示同意，她提供的秘方，我却一次没有试过。就我个人而言，顶级的食材，最简单的烹饪方法即可。

刚刚从地里拔出来的新鲜花生，搞一沓子的调味料加工，好比往皮肤吹弹即破的二八少女的脸上涂抹各种化妆品，不能说不好看，但总觉得有点用力过猛，使花生失却了天生的清纯甜美。



这两天，花生大批量上市，市价跌到十元一斤。这是“中泡”花生。

我定居的这个地方，花生的名气很响。周边几个小镇的花生，只是花生。我们这边的花生，前面缀有小镇的名字，叫“梁弄花生”。每年梁弄新花生上市之际，城里人组团前来采购，导致梁弄菜市场的人流量增多，汽车前赴后继，频频造成拥堵。

梁弄花生好吃，一是得益于本地独特优质的土壤和水源。二来，卖花生的农民懂得巧妙地把农产品的优势展示给顾客。

小镇菜市场出售的花生，基本没有过夜货，都是农民凌晨时分提着灯，去地里拔出来的。那会儿，花生们还在星空下呼呼大睡。即便天亮了，连着杆子，裹着湿润的泥巴的它们，暂时也未必察觉得出，自己已经离开了大地的怀抱。

绿油油的花生杆子和残余的泥巴，最大程度地锁住了花生的水分，保证它们在被摘落的

那一刻，还在“霎(意同眨)眼睛”。煮熟后，“莫佬佬鲜洁”。

“霎眼睛”和“莫佬佬鲜洁”是很梁弄的说法，本地人在形容蔬菜瓜果新鲜时，用得最多的，就是这两个词。

会“霎眼睛”的梁弄花生有“大泡”和“中泡”两个品种。论外形的俊秀，“大泡”略胜一筹。论内在的充实，“中泡”无懈可击。佐酒或充饥，“中泡”饱满的果仁，越嚼越油润，越品越有滋味。餐前开胃消闲，“大泡”首选，它是吃不饱，也吃不腻的。

梁弄花生新上市时，单价高达三十五元一斤。近几天，大量花生涌现菜市场，价格下跌明显，品相好的，十元一斤。临到收市，被挑拣过的“落脚花生”，低至八元一斤。

卖花生的老先生老太太们，有些没有收款二维码，便把顾客领到我的小摊前，钱扫进我的账户，我再给他们现钞。也有的老人家，用的是儿子媳妇的收款二维码，但只要我在，他们还是会到我的小摊上换成现钱，小心翼翼地揣进衣兜。他们沟壑纵横的脸上，闪烁着谦卑的笑意，小声地告诉我，钱进了儿子媳妇的账户，直接去讨要，易伤感情。不去向他们开口，等于一早上白忙乎，必要的花销还要反向掏自己的老本。

我点点头，表示理解。金钱是所有关系的试金石，至亲至爱，亦不例外。

作为对我出手相帮的回报，有些老人会主动送我一包花生，我从来没有接受过。偶尔兴之所致，踱去他们的摊位前，从花生杆子上摘取两三只生花生，掸去花生壳外的泥土，剥开，取出粉嫩的花生仁，抛入口中。

每每那个时候，卖花生的老人都会拧着眉毛，无比惊讶地盯着我的嘴。本地人吃花生，认为有“生腥头气”，自然接受不了我生食花生的举动，打趣我是“野猪”。

我给他们科普生花生的营养价值，说肠胃不佳的人，清早起床后，取一小把干的生花生，空腹细嚼慢咽，有利于病情康复。他们闻听此言，连连摇头，不以为然。

小时候，我在苏中平原上的蔡家庄养父母家，过着富足惬意的日子。花生在我的记忆里，印象最深的，不是充当消闲的零食，而是出现在新婚夫妇的床铺中央，外壳染得红红的，和干红枣一起，成为闹洞房的大人小孩，嘻嘻哈哈争抢的吉祥物。

红枣，寓意为早生贵子。花生，花生，是希望新人多子多女，男孩女孩，花着生。

红人堂·谢良宏

小暑黄鳝赛人参

每年的小暑节气，正值农历六月节根，民间素有“小暑黄鳝赛人参”之说——这正是黄鳝一年中肉质最为肥嫩的时节。

清朝赵学敏在《本草纲目拾遗》中曾载，鳝鱼以“宁波府白龙潭的出产为第一”，可见宁波府的鳝鱼自古便负盛名。

浙东宁波、绍兴、舟山一带的民间，惯将活黄鳝煮至六成熟，出锅后剔除鱼骨，切成细丝，烹成“鳝鱼糊辣”。这道鲜香滑嫩、可口味美的小菜，是佐酒下饭的佳肴。

相传乾隆皇帝下江南，第一次尝到味鲜香、肉脆嫩的鳝鱼时，食欲大开，遂问御厨：“此菜何名？”御厨对曰：“此菜名为‘游龙缘金钱’。”乾隆闻之大喜，赞誉有加。自此，浙东鳝鱼身价倍增，一度成为朝廷纳贡之品。

黄鳝不仅营养丰富，且遍布乡间阡陌、沟渠、稻田之中。梁朝陶弘景所著《名医别录》中，已将鳝鱼列为上品。黄鳝富含蛋白质、脂肪、钙、磷、铁、维生素及烟酸等人体必需营养物质，是一种低热量、高营养的食材。但须特别提醒的是，食用死黄鳝极易引起食物中毒，切不可大意。

黄鳝外形略似蛇，呈黄褐色，从专业角度而言，它属于底栖鱼类，浙东水网密布，河港纵横，田陌交错，皆为黄鳝理想的栖息之所，其中尤以水稻田为最多。

繁殖是黄鳝一生中最重要的环节——鳝鱼幼时为雌性，繁殖后转为雄性，终其一生“既当爹又做妈”，这在生物学上被称为“性逆转”现象，可谓黄鳝最为独特的生命特征。

此外，黄鳝昼伏夜出，白天潜藏于泥底、池堤或石缝之中，夜间方出来觅食。儿时，我们常成群结队担着黄鳝篓，提着长针钩去下钩或垂钓，每每出手，收获颇丰。挑大的黄鳝做鳝鱼糊辣，小的便切段喂鸡喂鸭，如今忆起，犹觉趣味盎然。

黄鳝全身仅一条脊椎骨，别无杂刺，肉质肥厚滑嫩，便于烹制，吃法甚多，可炸、炒、蒸、烧，亦可爆、炖、煎、焖。

这些年，科学家还研究发现，黄鳝含有丰富的黄鳝素，具有显著的降糖与调节血糖之功效。对广大糖尿病患者而言，美味与疗效兼具，可谓一举两得也。



可欣赏全文
 扫描二维码

