

红人堂·谢昭艳

茄子：自带光环 充满故事



茄子天妇罗。

油焖茄子。

肉末茄子。

茄树。记者 鲁威 摄

夏季，“带豆蒲茄”这几时蔬“硬控”宁波人的饭桌，从周一吃到周日，从早餐吃到晚餐，认真滋养闷热天气慵懒的胃。其中，茄子无论外形还是内里，辨识度都非常高，而且还带有好几道小光环，故事感很强。

乡村的田野，茄子是再平常不过的存在，田埂、河边都可以种植，上市期比较长，从暮春到秋初。这货出身草本，可偏偏喜欢木质化，植株长得硬朗，把自己拗成一棵“小树”，俗称茄树。紫色的茄子直直垂挂下来，一尺来长，有些长歪了，俏皮地卷成钩子。

茄子的表皮呈现紫色，非常好看，这种紫叫作“茄紫色”，和“薄荷绿”“西瓜红”一样鲜嫩可爱，都是田里长出来的生机勃勃的颜色。

紫色的茄子是本地货的主打品种，而现在市场上有白茄、绿茄，还有鼓鼓的圆茄，尽管外表差异巨大，但削去彩色的外衣，里面都呈絮状，味也是那个味。

而摆上《红楼梦》的宴席后，茄子不是那个茄子了。王熙凤给刘姥姥布菜，夹了些茄鲞，刘姥姥尝味后十分诧异，虽有一点茄子香，只是还不像茄子。

是个什么法子弄的？于是凤姐详细说了做法：才下来的茄子把皮刨了，净肉切成碎丁，用鸡油炸了，再用鸡脯子肉并香菌、新笋、蘑菇、五香腐干、各色干果子，俱切成丁，用鸡汤煨干，将香油一收，外加糟油一拌，盛在瓷罐子里封严，要吃时拿出来，用炒的鸡瓜子一拌就是。

这还是一盘茄子吗？烹饪手法极其繁复，还动用各式珍馐来助力。凤姐的一席话，把茄子的奢华风直接拉爆。

而茄子的别称——“落苏”，文雅至极，像贵公子的大名，完全脱离了农作物的乡土气息，好像脸色红润的村姑秒变弱柳扶风的林妹妹，文艺范满格。

对于“落苏”这一别称的来历，据传因吴越王为避讳“癩子”的谐音而改，“落苏”是“酪酥”的谐音，形容茄子口感软糯如酪酥。老祖宗的审美、品位都极其高级，“落苏”这雅致的别号同时点出了茄子的味道，又美又暖。

茄皮下的瓤松软，聚集众多小气孔，像海绵吸水一样，能吸收很多油脂、汤汁。俗话说“茄子吸百味”，搭配多种食材，入锅后，经热油猛火的洗礼，猪肉味、海鲜味、蒜酱香，统统被茄块笑纳。

茄子烹饪方法多种多样，可以蒸熟后凉拌、热炒、油焖、腌制，变化多端，都是宁波人喜爱的味道。

凉拌算作入门级，蒸熟后晾凉撕成细条，拌入料酒、盐、味精等，不沾一点油腥，清爽可口。

常吃的肉末茄子，滚刀切块，热油、肉末、姜蒜炒，加料酒和美味鲜酱油，吸收了肉的鲜美，几乎比肉更好吃。

油焖茄子，通常把茄子切成一寸长短，浓油重酱慢火焖煮，入口有滋有味。

海边人烧茄子，自然要结合海鲜，比如茄子烧泥螺、茄子煨乌贼鲞这两道佳肴，吸收海鲜的味道后，紫茄颜色泛绿，异常鲜美。

茄子蒸熟后撒点海盐、压上重物，腌制一两天后，失去水分的腌茄微甜鲜美，特别下饭。

而夏天的夜宵市场，烧烤摊上的茄子刷上厚厚的一层油，烤得软塌塌的，中间铺满蒜泥、小米辣等多种调料，再撒上一把葱花，吱吱冒油，鲜辣软糯，是绝好的撸串单品。

但比起大观园里“茄鲞”的繁复奢华，再美味的茄子终究都显得潦草了……



扫描二维码
可欣赏全文

红人堂·陈金裕

被一桌八十五元的象山家常菜

馋到了



周末，朋友起了个大早，专程去汪家河菜市场赶集。汪家河菜场，我是知道的，这里曾是华东地区年交易量最大的农贸市场。朋友置身其中，像一尾游入海港的鱼，自在得很。

买菜，共花了八十五块钱。这数字搁在如今这年月，实在算不得什么，外头馆子里点两个菜便没了。可朋友硬是变戏法一般，两只手提得满满当当，一进门就高声喊：“今日请客！”我们几个在客厅闲坐的，听了都笑起来，心里却暗暗生出几分期待。

他将东西一样一样往案板上摆：一把雪里蕻咸菜，深绿近墨的叶子蜷曲着；几块嫩豆腐，白生生、颤巍巍的，摆在青瓷盘里，颇有几分“软玉”的意思；一小篮本地番茄，泛着熟透了的甜香；还有五花肉、茭白、玉米、大白虾、鱼、土豆、南瓜……零零碎碎，摆了一案板。

我暗暗数了数，食材有十几种之多。朋友系上围裙，手指翻飞地打了一个结，“今天我们六个人，够吃一餐了。”

象山人做菜，讲究的是一个“本”字——本味，本真。海鲜是海里刚捞上来的，带着咸湿的海风；菜是地里才拔的，根须间还沾着黑泥；调味不过油盐酱醋几样，多了便嫌累赘，觉得对不起食材本身。

朋友先做一道土豆生炒：土豆切成厚片，入油锅煸出焦脆的边沿，淋上本地酱油，添小半碗水，改用慢火煮着。火苗轻柔地舔舐锅底，汤汁咕嘟咕嘟地响着，像在哼一首不成调的老歌。酱油的咸香与土豆的甜糯，便在这细碎的声响里，慢慢融在一处。

砂锅南瓜则是另一道功夫菜。五花肉先下锅煸，油脂在热力下噼里啪啦地炸开，肉片缩成金黄微卷的小盏，再下葱姜蒜爆香，香气一浪一浪地涌出来。南瓜切作三角块，在砂锅里码得齐齐整整，煸好的肉与料铺在上面，加水，大火烧开，转小火慢炖。时间一长，锅里的汤汁便渐渐浓稠起来，南瓜吸饱了肉汁，绵软可口。

咸菜豆腐番茄汤搁在桌角，不起

眼，却是最解腻的一道。那咸菜是雪里蕻腌的；豆腐是嫩豆腐，滑如凝脂；番茄是本地番茄，酸酸甜甜的。三者配在一处，咸、鲜、酸、甜，层次分明。

红烧肉、茭白炒肉片、炒玉米粒、大白虾清蒸……一道接一道端上桌来。大盘小碗，汤盆碟盏，满满当地挤了一桌子，像一座小小的、冒着热气的山。六个人围坐下来，筷子起落之间，那份舌尖上的酣畅，倒真让人觉得，人世间顶顶幸福的事，莫过于此了。

六个人，八十五块钱，十五个菜。算下来，一人不过十几块钱。可那份满足，却比任何山珍海味都来得真切、踏实。忽然悟到，舌尖味蕾的满足，大约是人世间最朴素、也最诚实的幸福。我想，这便是家常菜的妙处了。

