

红人堂·谢昭艳

夜开花与丝瓜 一对双胞胎

夜开花与丝瓜就像一对双胞胎。两者外形相似,表皮都呈翠绿色,身材细长,身高相仿,每根长50厘米上下;都在夏季上市;口味清甜,适合清炒、煮羹汤;都是宁波夏季日复一日的家常菜。



这两种时蔬常被当作庭院植物,藤蔓爬得高高的,细长的瓜果垂挂下来,绿意盈盈,非常好看。

“夜开花”名副其实,只在夜晚开花,花开时分躲开了白天的燥热,我见到过它的照片,白色单瓣花朵,谈不上风姿绰约,不过也清雅静气。

刚摘下来的夜开花绿油油的,表皮长着细密的绒毛,肉眼可见的新鲜。菜场老派阿姨会切下一小片,轻轻咬一口,确认是否有苦味。极少数夜开花内含葫芦素,带有苦味,这个苦无论焯水还是蒸煮都无法分解,苦味夜开花误食后会中毒,出现恶心、腹痛等症状。

这里要敲黑板,食用夜开花时,务必请尝味,苦味的直接扔掉,千万不能食用!

夜开花嫩滑,烹饪方法多样,清炒、煮羹汤都很鲜美。切片炒虾皮,炒虾籽酱、炒番茄;切丝烧蛏子羹、鳝丝羹,都是常见的家常味道。

在万物皆可“焗”的宁波烹饪界,夜开花也未能幸免。

带皮夜开花清洗后切段,每段约3厘米。然后按照宁波人的“焗”法,加食用油、料酒、酱油、糖等调

料,加少量水,如果汁水多可以不加,慢火熬煮15分钟左右,看到表皮起皱了,收汁即可起锅。或者和土豆同焗。浓油赤酱,极好的下饭菜。

还有一种老底子的焗法,加半碗咸菜汁(雪菜汁)慢焗,无需其他调料,咸菜汁焗出来的夜开花口感清爽、鲜香,凉吃更有风味。

丝瓜俗称“天罗”,顶端挂一朵小黄花,自带清甜味,烹饪方法主打清淡路线。丝瓜蛋花汤,丝瓜炒蛋最为常见,搭配海鲜可以炒虾皮、炒虾籽酱,烧蛏子羹、白蟹羹等,都非常鲜美。

老丝瓜还可以作为清洁用品,以前自家院子种丝瓜,丝瓜生长速度很快,一茬又一茬地采摘,会特意留下一两根不去采摘,让其慢慢老去。

等到夏末秋初丝瓜落市,藤蔓枯黄,老丝瓜变成了褐色,自然老化为纤维状,摘下来用洗衣棒捶去褐色的硬皮,里面浅色的丝瓜络剪成圈圈,晒干后当洗碗布使用,不用一滴洗洁精,餐具也能洗得锃亮。

因丝瓜络具备天然去油腻的能力,人们成功开发丝瓜络系列清洁用品,用来洗餐具、搓澡等,形成了从种植、生产加工到出口的产业链。



丝瓜蛏子羹



夜开花蛏子羹



可欣赏全文
扫描二维码

红人堂·陈金裕



夏末的风里 趁“枣”尝鲜



扫描二维码
可欣赏全文

庭前那株白蒲枣,是外公四十年前栽种的。四十年的光阴,够一个孩子走到中年,够一头青丝熬成白发,够许多诺言褪了颜色,它却只在原地,一寸一寸地往深处长。

叶子偏小,绿得也不张扬,夏天来时,叶腋间开出细碎的黄花,小得几乎不能称之为花,若不细看,你只会以为那是叶间漏下的光斑,在风里颤一颤,便算开过了。

花谢了,结出青绿的小果,隐在叶丛里,不声不响,像个羞怯的孩子,躲着人的目光。

整座庭院都忙着,石榴在显摆它的红,葡萄在卖弄它的紫,连墙角的凌霄都攀着篱笆吹起喇叭。只有这株枣树,像不会出风头的乡下孩子,缩在角落里自顾自地长,倒也长出了自己的一番天地。

草木有灵,有的生来热闹,有的生来沉默。沉默的那些,往往藏得最深。

前几天晚上,下了一场大雨,第二天清早推门一看,满地都是青白的枣子,滚了一院子,枝头那些幸存的,歪斜着,犹带雨珠,在风雨后的寂静里微微发颤,像惊魂未定的孩子,还攥着大人的衣角不肯松手。

这枣子也怪。别的果子熟了都是红的黄的,它偏要白,白得近乎透明,皮薄得能看见里头淡淡的脉络,像一件薄胎瓷器,透光看时,里头似乎有汁液在缓缓流动。

咬下去,“咯”一声轻响,果肉在齿间碎裂,汁液漫出来,甜得清浅,倒像山泉里搁了一勺蜜,悠悠地、缓缓地,在舌面上化开。

那一口甜,是夏天最后的交代,也是秋天最早的问候。

外公当年说:“这白蒲枣,只供生吃,不能晒干藏起来。”在那个凡事讲究“长远打算”的年月,一种不能“藏”



的东西,是上不了台面的。

村里人种柿子,晒柿饼,一筛一筛地铺在屋顶上,红彤彤地耀人眼;种梅子,腌梅干,封在坛子里,能存过整个冬天;就连最不起眼的萝卜,也要切条晒干,留到年关炖肉,算是给灶台添一份底气。

只有这白蒲枣,它偏偏不肯,一晒就瘪,一干就柴,那一腔鲜灵灵的水汽,无论如何留不住,像青春,像清晨的露,像一个人转身时的背影。

我忽然觉得,这不能久藏的枣子,倒比那些能存能储的东西更接近生命的本相。我们活着的每一天,不也都是“不能晒干藏起来”的吗?

那些最珍贵的时刻,母亲递过来的一碗热汤,朋友眼底的一抹笑意,孩子在怀里沉沉睡去的呼吸,哪一样不是转瞬即逝,只在当下鲜活?你抓不住,存不了,只能老老实实地,在它发生的那个瞬间,全心全意地尝一口。

有些美好,注定无法封装,无法久藏。它就像枝头那枚熟透的白蒲枣,只在特定的时节,为懂得的人,奉献一口清甜。